Acqua Brillante: tutti i modi per vivere il bar secondo gli italiani

20230629185344bar-8bd2c23b

Il principale valore che contraddistingue il bar all'italiana è **l'atmosfera di convivialità: è quello che emerge da una ricerca promossa da Acqua Brillante** su un campione di 30 baristi, il 62% dei quali ha risposto proprio così. Importanti anche **tradizione a abitudini** (47%), **prodotti di qualità e del territorio** (45%), **svago e divertimento** (40%) e **socializzazione** (35%).

L'indagine è stata condotta sui principali **social network, forum, blog e community lifestyle internazionali** e vuole rendere conto delle preferenze e delle abitudini degli italiani al bar.

COSA CERCANO I CLIENTI IN UN BAR?

Secondo i baristi, ciò che i clienti ricercano maggiormente nei loro locali sono proprio dei momenti di **relax ed evasione** (61%), ma anche attimi di **incontro e discussione** (35%) e **luoghi familiari dove sentirsi a casa** (50%). A tutto questo si aggiunge l'esperienza al palato, che porta i clienti a prediligere l'uno o l'altro bar in base alle proposte di food&beverage (55%) e ad una tacita garanzia di qualità e tradizione che si cela dietro ai prodotti offerti dal bar stesso (47%).

E proprio questo, insieme al made in Italy, è l'elemento essenziale per chi sta dietro al bancone. **8 baristi su 10 (81%), infatti, scelgono prodotti biologici, di qualità e di origine italiana.**

I PRINCIPALI CONSUMI DEGLI ITALIANI AL BAR

Le proposte di food & beverage privilegiate dagli italiani al bar variano in base ai diversi momenti della giornata ma la costante è sicuramente **il caffè, scelto da 8 italiani su 10 (82%).**

Nella prima parte della giornata altri punti di riferimento sono le bevande a base di caffè (come cappuccino, caffè-latte o macchiato) (65%), succhi e spremute (35%), the (15%) e bevande sostitutive

al caffè (18%).

Se si tratta di colazione, in vetta si trovano proposte dolci come croissant e paste dolci sfogliate) (61%), torte e muffin (22%) o pasticcini (16%).

Nella fascia del pranzo, invece, si preferiscono proposte salate, dai toast ai rustici (questo risultato, però, dipende dalla presenza o meno di una cucina).

Situazione che varia **nella seconda parte della giornata** (che include il pomeriggio, l'aperitivo e il dopo cena), dove la fanno da padroni **le bevande analcoliche** come le bibite (47%), i the e le tisane (25%), spremute e succhi (32%) e le **proposte di cocktail (56%)**, sia alcoliche che analcoliche. **Tra i trend in fatto di cocktail oggi si assiste ad un revamp del gin** nella sua versione in abbinamento alla tonica.

QUALI SONO LE TRADIZIONI DEI BARISTI?

Per oltre la metà dei baristi (56%) la 'tradizione' del proprio locale è legata ad una particolare **modalità di preparazione e consumo di bevande e pietanze** inventate dal barista o caratteristiche di quel locale. Il 30% invece, sostiene che la tradizione sia connessa a una **questione culturale.**

Si può dire che ogni bar è legato a tradizioni e storie differenti che hanno preso vita anche e soprattutto grazie alla **personalità del barista**. Figura importante, che si caratterizza ulteriormente se si va ad analizzare **qual è il suo rapporto con i clienti**: il 45% dei baristi si definisce **'confidente e amico'**, implicando una relazione genuina e positiva con gli interlocutori; mentre il 36% si definisce **'riservato e poco socievole'**. Solo il 25% si identifica come **'saggio e filosofo'** in grado di avere ogni risposta e stupire i clienti diventando per questi un'ispirazione. Infine, il 41% si vede sempre **'alla moda e creativo'**, capace di interpretare le ultime tendenze in ambito food&beverage e di stile.

Queste le caratteristiche dei tipici **Bar all'italiana** confermate da Acqua Brillante. Che non per niente torna quest'anno con **un tour itinerante in 7 tappe**, da nord a sud, il cui obiettivo sarà di raccontare la vera essenza del **Bar Brillante.**