



“Gli italiani e le identità gastronomiche”

Birra Moretti e GPF indagano alla scoperta di gusti e abitudini alimentari

ITALIANI A RAGGI EAT

Il federalismo gastronomico sorpassa la cucina nazionale.

Si profila in Italia la figura del Beer Lover: benestante, istruito e godereccio.

Gli ambasciatori della nostra cucina all'estero? Scotti, Loren, Clerici.

Milano, novembre 2010 – Da quattro anni Birra Moretti promuove in Italia una nuova cultura della birra proponendone il consumo durante i pasti. Numerose le azioni in tal senso, alcune delle quali oggetto di imitazione: dalla pubblicazione di ricettari in collaborazione con IPCA – Istituto per la Promozione della Cultura Alimentare (le due edizioni di *In cucina con Birra Moretti? Perché no!* e *Le ricette del 45°*, 8 piatti realizzabili nel tempo dell'intervallo di una partita di calcio), alla creazione della *Carta degli abbinamenti delle birre di Birra Moretti*, un manuale curato da Maurizio Maestrelli che detta le regole per accostare birra e cibo. Dalla partnership con il mondo dell'alta gastronomia (Identità Golose, Eataly, La Scuola de La Cucina Italiana), all'invenzione di oltre 150 ricette originali che valorizzano l'abbinamento con la birra, molte delle quali firmate dai 22 Chef stellati della *Nazionale del Gusto Birra Moretti*. Ultimo, ma non certo meno importante, l'istituzione nel 2009 del *Premio Birra Moretti* che, proposto dai giurati de *Il Premiolino*, viene assegnato a giornalisti particolarmente impegnati nella diffusione della cultura alimentare italiana... e molto altro ancora (*vedi scheda allegata 'Birra Moretti e la cultura alimentare'*).

Va inserita in questo ambito anche la ricerca *Gli italiani e le identità gastronomiche* commissionata da Birra Moretti all'istituto di ricerca GPF, a cura di Marilena Colussi, Responsabile Food & Retail, che indaga sul rapporto che il nostro Paese ha con l'alimentazione in generale e con la birra in particolare, soffermandosi sul concetto di 'identità nazionale gastronomica'. Il sondaggio ha coinvolto un campione di **801 persone tra i 25 e i 54 anni** (rappresentativo di **oltre 26 milioni di italiani**) intervistate via web e, successivamente, **11 fra i più noti Chef italiani**, chiamati a commentare i principali risultati dell'indagine (*vedi scheda allegata 'Parola di Chef'*).

Questi i dati più significativi emersi dalla ricerca e presentati quest'oggi a Milano da Birra Moretti e GPF nel corso della conferenza stampa **"Italiani a Raggi Eat"**:

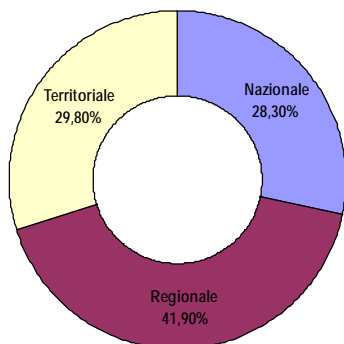
- L'uomo ideale e i suoi segni particolari: si chiama *Beer Lover*.
- Il 'federalismo gastronomico': l'Italia dei distretti alimentari sorpassa la cucina nazionale.
- La tavola soddisfa più del lavoro, ma gli affetti sono salvi.
- Il 50% degli italiani non sale sulla bilancia.
- Le principali abitudini alimentari. A tavola sempre alla stessa ora, qualsiasi sia il menù.
- Quando si tratta di cibo, una buona fetta di italiani dichiara di non badare a spese.
- Questione di gusti: i grandi piatti/alimenti irrinunciabili.
- Mangiamo per vivere o viviamo per mangiare? L'importante è condividere.
- Birra a tavola? Abbinata al cibo giusto e servita bene.
- Gli ambasciatori della cucina italiana all'estero.



Segni particolari: Beer Lover

La ricerca ha permesso di tratteggiare un nuovo profilo di italiano che, definito **Beer Lover** da Birra Moretti e GPF, accomuna quel **17% di 25-54enni** che, con maggior enfasi rispetto alla media, riconoscono alla birra una pluralità di doti. Ma non solo. I **Beer Lovers** presentano una serie di caratteristiche distintive talmente positive da renderli quasi 'uomini ideali'. Si tratta infatti principalmente di **uomini (61%)**, per lo più di età compresa tra i **35 e i 44 anni (38%)**, con un elevato livello di istruzione (il **58,8%** diploma superiore, il **36,8%** laurea o oltre) e dalla vita **professionale attiva** (colletti bianchi per il **50,7%**, imprenditori/liberi professionisti per **11,8%**, dirigenti per il **6,6%**). **Distribuiti in tutta Italia**, i **Beer Lovers** si concentrano soprattutto nel sud e nelle isole (**33,1%**) e nelle regioni del nord ovest (**31,6%**), seguite da quelle del nord est (**20,6%**). Ciò che li rende particolarmente interessanti è la ricerca degli aspetti che concorrono al benessere fisico e mentale e l'approccio godereccio alla vita. Basti pensare che 'avere una vita sessuale appagante' è considerato un aspetto molto importante dell'esistenza dal **51,1%** del campione intervistato, ma ben dal **69,9%** dei **Beer Lovers**. Di pari passo, se 'ridere di gusto' è fondamentale per il **56,4%** degli italiani, lo è per ben il **70,6%** dei **Beer Lovers** (vedi scheda allegata 'Il Beer Lover').

Quale definizione si adatta di più alla cucina italiana?



Federalismo gastronomico

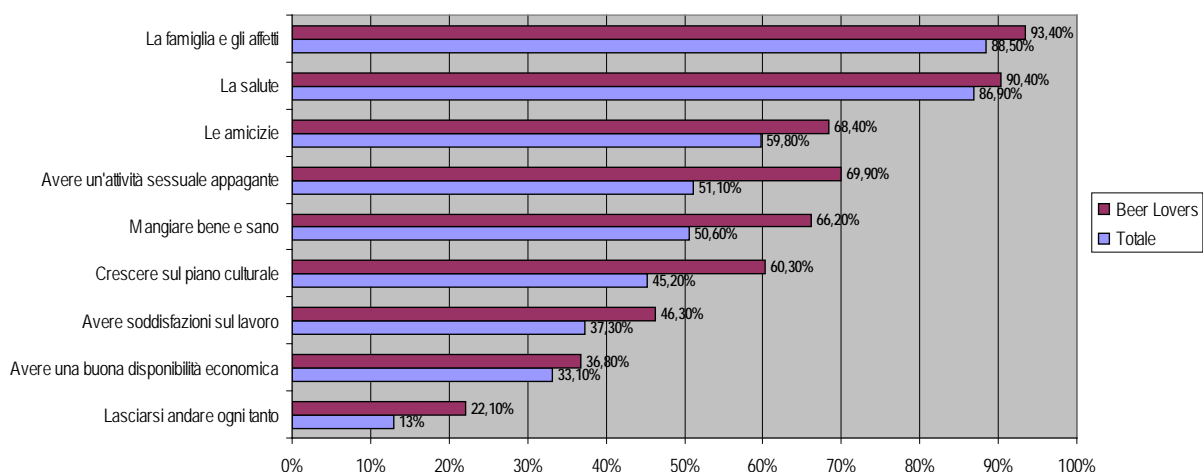
In Italia, in questa Italia che si appresta a brindare al suo 150° compleanno, ha senso parlare di 'cucina nazionale' o è più corretto fare distinzioni territoriali? Ebbene pare proprio che gli Italiani vivano oggi il fattore 'cibo' in maniera molto disomogenea, tanto da poter parlare di una sorta di **'federalismo gastronomico'** (fatto da specialità, gusti e ricette locali e centrato sui cosiddetti distretti alimentari) più che di un 'nazionalismo gastronomico'. Ben il **41,9%** degli intervistati afferma infatti che la definizione che meglio si adatta a qualificare la nostra cucina è proprio **'Regionale'**, seguita da **'Territoriale'** (**29,8%**). Solo il rimanente **28,3%** attribuisce alla cucina italiana una connotazione **'Nazionale'**.

Ci soddisfa più la tavola del lavoro

La qualità della vita? Si misura molto a tavola. Per il **50,6%** degli intervistati **'mangiare bene e sano'** è un fattore **molto importante** per gratificare l'esistenza (per i **Beer Lovers** parliamo addirittura del **66%**). Il dato assume diviene ancora più significativo se si pensa che valori come **'avere soddisfazioni sul lavoro'** totalizza solo il **37,3%** dei voti (**46,3%** nel caso dei **Beer Lovers**) e **'avere una buona disponibilità economica'** il **33,1%** (con i **Beer Lovers** saliamo al **37%**).

A battere il piacere della tavola nel ranking dei fattori che concorrono alla qualità della vita sono gli affetti, la salute, gli amici e il sesso (vedi grafico).

Quanto ciascuno di questi fattori è importante per esaltare la qualità della vita?





Mezza Italia snobba la bilancia

Fra diete e peccati di gola, a tavola gli italiani hanno gusti e atteggiamenti dalle mille sfaccettature. Ad esempio, sono **37,1%** e **50,9%** coloro che ritengono rispettivamente **'molto importante'** e **'abbastanza importante'** consumare **prodotti freschi**. Il dato fa pensare perché evidenza quel **12%** di nostri connazionali per i quali la **freschezza degli alimenti messi in tavola non è considerato un fattore particolarmente rilevante**.

E nei confronti della salute? A tavola gli italiani **evitano di mangiare ciò che (dal loro punto di vista) può far male** (molto d'accordo il 26,3%, abbastanza d'accordo il 53,6%) e cercano di **ridurre il più possibile i grassi** (molto d'accordo il 18,5,3%, abbastanza d'accordo il 53,5%).

La lotta con la bilancia impone di fare **attenzione al contenuto calorico** di ciò che si mangia a circa il **50%** della popolazione (molto d'accordo 10,1%, abbastanza d'accordo 39,7%). Per **contrappasso, dunque, l'altra metà degli italiani pare non farsi troppi problemi di peso, snobbando bellamente la bilancia**.

Sempre alla stessa ora, qualsiasi sia il menu

Veniamo ora alle abitudini alimentari. Sicuramente curioso il fatto che circa **tre quarti degli italiani** (e quasi l'80% dei *Beer Lovers*) affermino di **pranzare/cenare quasi sempre alla medesima ora**.

Il **37%** del campione si lascia (molto/abbastanza) incuriosire dalla **cucina etnica** (*Beer Lover*: 52,9%), mentre **oltre il 38%** fa abitualmente (spesso/abbastanza spesso) **turismo enogastronomico** (*Beer Lover*: 63,2%).

Fai uso di piatti pronti? Rispondo **"Sì spesso"** solo il **4%** del campione (dato *Beer Lover*: 10,3%) e **"Sì abbastanza spesso"** un tiepido **19,3%** (dato *Beer Lover*: 15,4%). **Dati alla mano, dunque, il cibo preparato al momento continua a dare grosse soddisfazioni**. Ma, alla fin della fiera, siamo dei veri buongustai? Pare di sì, a detta di un **81%** (molto 27,1%, abbastanza 53,9%).

Portafogli&Cibo

Vi è poi un altro dato che può far riflettere: nonostante la crisi, molti italiani **non sembrano curarsi più di tanto del portafogli nel momento in cui acquistano prodotti alimentari di qualità**: è infatti **'molto d'accordo'** a non badare a spese il **27%** del campione indagato (*Beer Lover*: 52,9%) ed è **'abbastanza d'accordo'** ben il **55,9%** (*Beer Lover*: 40,5%).

Ceni spesso fuori casa? A questa domanda risponde **"Sì, spesso"** il **13,2%** degli intervistati (*Beer Lover*: 25%) e **"sì, abbastanza spesso"** il **36%** (*Beer Lover*: 36%). Anche in questo caso, dunque, il Paese si spacca grosso modo in due essendo il rimanente **50,8%** degli italiani (dato *Beer Lover*: 39%) poco o per nulla propenso a frequentare ristoranti, pizzerie e trattorie. **Una precisazione: chi esce a cena lo fa, tendenzialmente, a ragion veduta. In molti infatti, si informano sui locali e sugli chef che ne comandano i fornelli**.

Toglietemi tutto ma non...

La pasta, nelle sue tante varianti, la pizza, il parmigiano, il caffè, i salumi.

Sono questi in assoluto i 5 piatti/alimenti a cui mai e poi mai gli italiani saprebbero o potrebbero rinunciare



76,4%



49,2%



19,4%



18,7%



14,6%

Mangiamo per vivere o viviamo per mangiare? L'importante è condividere.

Il **59%** degli intervistati **afferma di mangiare per vivere**. Ad esso si contrappone un bel **41%** che, posate alla mano, ammette di **vivere per mangiare**. Il cibo, in ogni caso, recita un ruolo centrale nel nostro vivere quotidiano: se è pur vero che il **36,5%** del campione considera l'alimentazione **'una fonte di energia e di nutrienti indispensabili'**, è altrettanto vero che ben il **22,1%** vive il rito della tavola come **'un piacere da condividere con gli altri'** (per i *Beer Lovers* sale al 28%) e che un altro **18,4%** vede nel cibo **'una passione ricca di significati ed esperienze'**. Sul versante opposto si profila una piccola percentuale (**3,2%**) di italiani per i quali **pranzo e cena altro non sono che un dovere e/o una preoccupazione**.



Birra sì, abbinata al cibo e servita bene

La cultura della birra ben abbinata e ben servita inizia ad affermarsi anche in Italia. Al campione è stato chiesto quanto si riconoscesse in alcune affermazioni relative al consumo di birra:

%	Molto d'accordo		Abbastanza	
	Media nazionale	Beer Lover	Media nazionale	Beer Lover
È importante servirla nel modo corretto	37	83,1	50,5	16,2
Suscita allegria e simpatia	27,5	58,1	62	39,7
La bevo in compagnia	23,6	47,1	54,8	40,4
La abbino a ciò che mangio	22,1	74,3	51	23,5
È facile da bere	20,2	46,3	58,7	41,9
È conveniente	17,3	36,8	56,6	44,8
La bevo guardando la partita in TV	12,5	33,1	38,3	34,5

Fratelli di teglia

La cucina italiana è effettivamente riconoscibile all'estero? Nessun dubbio: per il **97%** degli intervistati **la nostra cucina è un'icona** nota pressoché ovunque nel mondo. Ma non è tutto, ben il **62%** di essi ritiene che l'arte e le tradizioni culinarie italiane siano molto importanti per **valorizzare l'immagine del Paese all'estero** (il 35% risponde abbastanza importante e solo il 3% risponde poco - per niente importante).

Sicuramente caratterizzato da una forte matrice mediatica, il podio di coloro che, a detta del sondaggio, possono essere considerati i migliori **ambasciatori della cucina italiana all'estero**.

Sul gradino più alto sale, con il **13%** di preferenze, **Gerry Scotti**. Lo seguono **Sophia Loren (9%)** e **Antonella Clerici (7%)**.

Ambasciatore della cucina italiana all'estero

