

Gli italiani e la birra in cucina

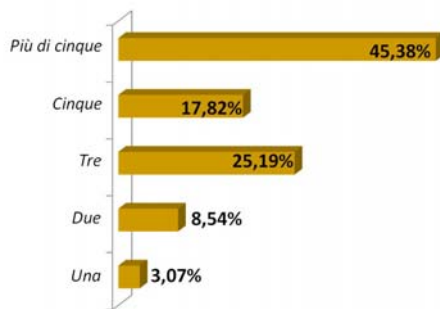
ILoveBeer.it ha interrogato gli utenti del web - attraverso un **sondaggio online** somministrato dal **18 al 28 marzo 2011** in collaborazione con **Corriere.it** - per capire quanto la cultura birraria sia parte del senso comune degli italiani.

Quante sono le tipologie di birra comunemente conosciute? Qual è il miglior modo per consumare la birra? A cosa serve il ricco strato di schiuma che ricopre la ricopre, appena spillata? Sono solo alcune delle domande a cui i **2.467** partecipanti hanno risposto.

I partecipanti al questionario

Il profilo medio di chi ha risposto al questionario online (modalità di somministrazione: pop-under sul canale **Cucina di Corriere.it** e invio tramite **DEM**) è quello di una donna (60% dei partecipanti) tra i 26 e i 60 anni (81%) che risiede al Nord Italia (53%).

Quante tipologie di birra conosci?



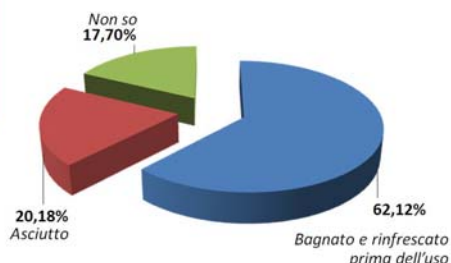
Italiani conoscitori delle birre

Dai risultati del sondaggio emerge un dato su tutti: **gli Italiani si dimostrano discreti conoscitori della birra**. Ben il **63%** dei partecipanti, infatti, dichiara di **conoscere 5 o più tipologie di birra**, mostrando una conoscenza della bevanda che nel corso degli anni si è affinata ed ampliata.

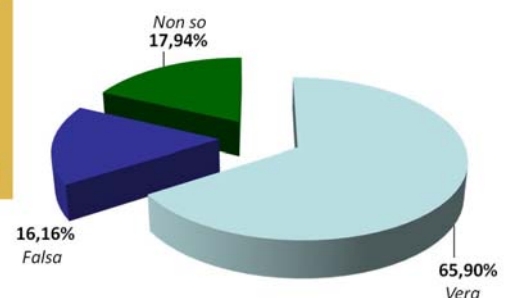
Le competenze "tecniche"

La competenza degli Italiani è evidente anche nella conoscenza di alcuni aspetti più "tecnici" relativi al servizio della birra. Dalla giusta quantità di schiuma

Per bere una birra spillata al meglio, il bicchiere deve essere...



"Quando la birra è spillata bene presenta due dita di schiuma nel bicchiere" Questa affermazione è:

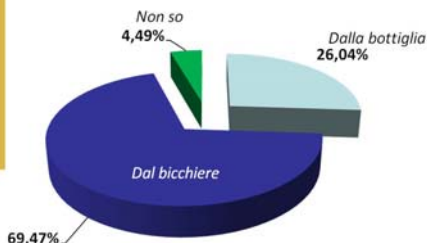


presente in una birra spillata (il **66%** conferma che sia necessario un cappello di **schiuma dell'altezza di circa due dita**) al trattamento del bicchiere (il **62%** afferma correttamente che **il bicchiere prima della spillatura va bagnato e rinfrescato**), gli Italiani conoscono i riti e le gestualità per una perfetta degustazione di birra.

L'importanza del bicchiere

Proprio la birra spillata nel bicchiere si conferma come la modalità di degustazione preferita dagli Italiani, sia durante il pasto (91%) che fuori pasto (69%).

Per un consumo fuori pasto o durante l'aperitivo preferisci bere la birra...



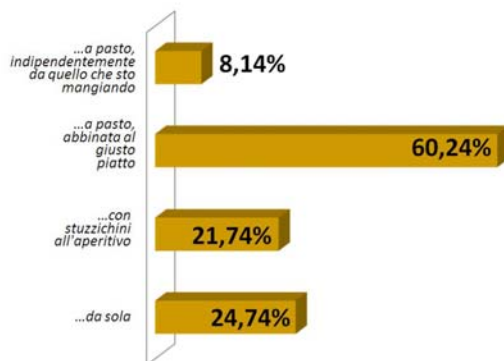
Per un consumo durante il pasto preferisci bere la birra...



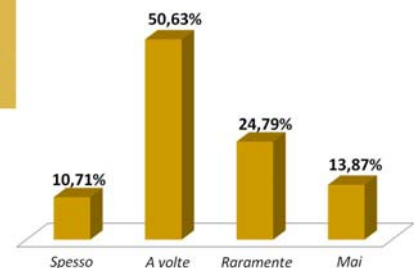
La birra in cucina

Si afferma come imprescindibile il binomio "birra e cucina". Per il 60% dei rispondenti al questionario, la birra è più gustosa se consumata a pasto e in abbinamento al giusto piatto. Ma i veri gourmand si spingono oltre l'abbinamento e utilizzano la birra come ingrediente. Il 61%, infatti, dichiara di aver provato "spesso" o "a volte" la birra come componente per la preparazione dei piatti.

Secondo te la birra è meglio se è consumata...



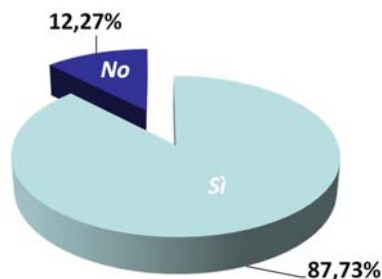
Ti è capitato di usare la birra come ingrediente di un piatto da te preparato?



Le donne e la passione per la birra

La passione per la birra non è appannaggio dei soli uomini: ben l'88% degli intervistati ritiene che una donna elegante possa bere birra, avendone spesso le competenze adeguate in materia. Sono state, infatti, più numerose le donne (60% degli intervistati totali) a mostrare interesse verso la conoscenza della birra e a rispondere correttamente alla gran parte delle domande poste da ILoveBeer.it e Corriere.it.

Secondo te una donna elegante beve tranquillamente birra?



I LOVE BEER

www.ilovebeer.it

Il Gruppo Heineken è presente in Italia da oltre 35 anni. Con più di 2000 dipendenti e 4 Birrifici produce e commercializza nel nostro Paese oltre 5 milioni di ettolitri. I principali marchi di Heineken Italia S.p.A. sono: Heineken, Birra Moretti, Dreher, Ichnusa, Amstel, Birra Moretti Baffo d'Oro, Birra Moretti Doppio Malto, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Zero, Birra Moretti Grand Cru, Messina, Buckler, Henninger, Mc Farland Jennas, Ichnusa Speciale, Murphy's, Sans Souci, Von Wunster, Prinz, Desperados, Affligem, Amstel 1870, Brand, Fischer Blonde, Wieckse Witte, Gasoline Strong, Erdinger, Golden Fire Strong Lager, Foster's. Il Gruppo comprende anche Partesa Srl e Dibevit Import. **Partesa** è un Network Distributivo che opera nel settore beverage. Con oltre 60 depositi è specializzato nei servizi di commercializzazione di prodotti di qualità, distribuzione e consulenza per il canale Ho.Re.Ca. **Dibevit Import**, seleziona importa e distribuisce Birre Speciali da tutto il Mondo, anche in formati da 75cl con tappo in sughero, magnum da 1,5 litri e fusti.

Per informazioni:

Ufficio Stampa I Love Beer

Cantiere di Comunicazione - Tel. 02 87 383 180

cantiere@cantierecomunicazione.com

Heineken Italia

Alfredo Pratolongo - Tel. 02 27 076 347

Savino Dicorato - Tel. 02 27 076 605

ufficio_stampa@heinekenitalia.it