



### **Un'indagine Doxa certifica la centralità di uno dei prodotti simbolo del Paese. Cresce il consumo a casa, l'abbinamento preferito con la birra**

La pizza è sempre amatissima dagli italiani e resta un classico delle serate fuori casa con gli amici ma, complice la crisi e i nuovi stili di vita, cresce il consumo in casa. Ormai il 58% della pizza che si mangia in Italia è gustata tra le mura domestiche e non più al ristorante. La moda della pizza 'homemade' ha infatti conquistato quasi 14 milioni di pizzaioli fai-da-te, anche se la "pizza della pizzeria", mangiata sul posto (42%) o ordinata e portata a casa (29%), resta sempre la più consumata (71%). Merito anche dell'evoluzione tecnologica di strumenti (box per scooter, borse termiche) che rispetto a 20-30 anni fa ne conservano al meglio calore e croccantezza durante il trasporto a domicilio. E l'abbinamento preferito resta quello con la birra.

E' quanto emerge da una indagine Doxa commissionata da **AssoBirra**, l'associazione che rappresenta il 97% del mercato italiano, tra grandi aziende, marchi storici, microbirrifici e malterie.

Secondo il sondaggio, realizzato su un campione di 1000 persone rappresentativo della popolazione adulta, un terzo degli italiani (36%) quando mangia una pizza, sceglie la birra. Il quadruplo di quanti (8%) preferiscono il vino, il doppio di quanti preferiscono un soft drink analcolico (16%). La principale novità è che la pizzeria (42% dei consumi) non è più il principale luogo del consumo: il 58% della pizza è gustata tra le mura domestiche. La stessa cosa avviene, anche questa è una tendenza in crescita, per la birra: secondo l'Annual Report AssoBirra, il 59,7% della birra viene acquistato nella grande distribuzione, finendo direttamente nel nostro frigo e venendo poi consumata in casa. Colpa della crisi certo, ma anche di un nuovo stile di vita che, anche a tavola, premia il ritorno alla semplicità e ai prodotti naturali.

Ma perché *pizza & birra* è un'accoppiata vincente? Per quasi 6 italiani su 10 (58%) è soprattutto una questione di gusto: per il 46% si tratta di un "abbinamento imbattibile". E c'è un 12% che rincara la dose, sostenendo che "le bollicine della birra sono ideali per assaporare ogni boccone di pizza come fosse il primo". Ma *pizza & birra* piace anche perché si

## La Pizza, amore degli italiani

Scritto da Claudio Stabile

Giovedì 06 Novembre 2014 09:25

---

tratta di "due prodotti semplici, della cucina popolare ed economica" (39%). Le donne, in particolare le under 35, hanno un debole per questo abbinamento. Per il 65% delle donne (con punte del 70% tra le ragazze tra i 25 e i 34 anni), la pizza è l'occasione di consumo di birra più frequente e apprezzata. Dalla ricerca emerge che per gli italiani la pizza è spesso un piatto unico (63%), mentre il 37% la accompagna a qualcos'altro, ordinando in genere un antipasto (17%) o un dolce (18%). La tipologia preferita è, per quasi 1 italiano su 2 (45%), la Margherita, con fiordilatte o mozzarella di bufala. Seguono, ma a distanza, la Napoletana e la Diavola con salame piccante (entrambe al 6%). Ai piedi del podio la Capricciosa e la Prosciutto e funghi (5%). Ma oltre la metà degli italiani (57%) ama cambiare sapori e condimenti. A patto che gli ingredienti e le tecniche di preparazione e cottura siano sempre di qualità.

Tra i fattori percepiti da cui dipende la bontà di una pizza, soprattutto la qualità della mozzarella (per il 53% del campione) e la buona lievitazione (49%). Si equivale il peso dato agli altri ingredienti-chiave (pomodoro al 43% e farina al 41%), e agli aspetti tecnici come una buona cottura (42%) e l'abilità e la mano del pizzaiolo (39%). Quanto all'abbinamento pizza-birra, secondo l'indagine Doxa/AssoBirra, la "taglia" di birra più consumata in abbinamento alla pizza è la media da 0,40 l (scelta dal 52%, contro il 23% della birra piccola). Meglio se alla spina (scelta dal 64% del campione, contro il 23% che preferisce quella in bottiglia) e, sempre e comunque, servita con la schiuma (60%), il "segreto" che la rende più buona e digeribile, proteggendola dall'ossidazione e togliendo l'anidride carbonica dal bicchiere... Stupisce semmai che, a fronte di una certa attenzione al servizio della birra, solo il 6% degli italiani sceglie in funzione della pizza scelta e che l'89% di quanti alla pizza accompagnano questa bevanda non si preoccupa dell'abbinamento perfetto.