



Consumi, Birra Moretti celebra l'autenticità a tavola

Descrizione

(Adnkronos) Per il 94% degli italiani, una tavolata tra amici davanti a una birra rappresenta il luogo in cui sentirsi davvero liberi di essere sé stessi: lontani da aspettative e pressioni, confermando un cambiamento verso momenti più autentici e genuini. Cresce quindi la distanza da tutto ciò che è costruito, a favore di un'idea di tavola più semplice e genuina. Questo orientamento si traduce in una maggiore attenzione all'autenticità dell'esperienza: per una cena tra amici, quasi un italiano su due (49,2%) sceglie ambienti in cui sentirsi a proprio agio, seguiti da locali semplici (45,4%) e da una proposta gastronomica genuina e gustosa (42,5%), fatta di porzioni generose, meglio se da condividere. Allo stesso tempo, l'eccesso di sofisticazione viene sempre più percepito come un limite: l'86,6% degli italiani ritiene che possa compromettere l'esperienza del pasto e il 40,7% evidenzia come l'aumento della complessità riduca la spontaneità. Si conferma così una chiara tendenza verso il ritorno alla sostanza e al piacere più autentico della tavola italiana.

E quanto emerge da un'indagine inedita condotta da AstraRicerche per Birra Moretti, che esplora un ritrovato bisogno degli italiani di vivere il mangiare in modo più autentico nella costruzione delle relazioni e dei ricordi. Un significato che il brand ha voluto celebrare con l'evento "Milano mangia come piace a noi", svoltosi il 14 maggio 2026 presso Pizza Stella, insieme ai content creator Niccolò Califano e Margherita Pontecorvo: una serata senza troppe complicazioni, dove una fetta di pizza e una birra diventano la combo perfetta per godersi il momento. L'esperienza è stata resa ancora più memorabile dalla prima distribuzione di t-shirt e tote bag firmate Birra Moretti e da una photo opportunity che ha permesso a tutti di diventare, per una sera, l'iconico baffo di Birra Moretti. L'iniziativa si inserisce all'interno della nuova piattaforma di comunicazione "Mangiare come piace a noi", che invita a vivere il cibo con semplicità, senza troppi formalismi, con una Birra Moretti sempre al centro della condivisione.

I dati dichiarati da Michela Filippi, Marketing Director di Heineken Italia mettono in evidenza un cambiamento culturale importante: oggi le persone cercano momenti più genuini, semplici e informali, e rifiutano un'eccessiva sofisticazione che rischia di compromettere l'esperienza a tavola. È da questa consapevolezza che nasce "Mangiare come piace a noi", la nuova piattaforma di comunicazione di Birra Moretti: un progetto che celebra il piacere autentico della tavola italiana, dove cibo e birra di qualità si incontrano in modo naturale, senza formalismi. Per noi è l'evoluzione

coerente di un percorso che Birra Moretti porta avanti da sempre con il mondo del food, un impegno che si consolida nel tempo e che oggi trova una nuova espressione, ancora più allineata ai cambiamenti culturali in atto, con l'obiettivo di essere parte di un'esperienza di qualità, che riporta al centro una tavola fatta di gesti sinceri e momenti autentici, senza complicazioni, che permette di godersi appieno il cibo e il momento condiviso.

Una serata tra amici diventa davvero indimenticabile quando a prevalere è l'informalità. Per il 56,5% degli italiani, infatti, l'assenza di formalità è l'elemento chiave. Anche il modo di vivere questi momenti lo conferma: il 48,7% degli intervistati dichiara di sentirsi libero senza troppe preoccupazioni e il 43,4% sottolinea l'importanza di mettere da parte il telefono per dedicarsi pienamente ad amici e familiari. Un'esigenza ancora più evidente tra i giovani, con il 43% della Gen Z che evidenzia il bisogno di disconnettersi per vivere il momento attorno alla tavola in modo più autentico e consapevole. Questa evoluzione si riflette anche nei desideri personali: oltre un italiano su tre (37,4%) vorrebbe concedersi momenti semplici. Un cambiamento che si configura come culturale prima ancora che comportamentale. In questo scenario, cambia anche il significato attribuito alle storie memorabili: per il 93,9% degli italiani nascono dalla spontaneità attorno a del cibo semplice e autentico, per il 91,8% le storie belle sono quelle che prendono forma da ciò che non è programmato e per il 90,9% sono quelle destinate a restare nella memoria che sui social. Quindi il valore si sposta: non sta nel vivere un'esperienza costruita, ma nel godersi il pasto con autenticità, lasciando che la birra accompagni e valorizzi l'informalità del momento.

La tavola si conferma uno spazio centrale di relazione e condivisione, in cui ciò che si mangia e si beve racconta qualcosa della propria identità per l'87,3% degli italiani. In questo contesto, Birra Moretti si inserisce in modo naturale nei momenti di condivisione intorno al cibo: per il 90% la birra rappresenta l'essenza dei momenti semplici e autentici, per l'86,6% contribuisce a creare un'atmosfera rilassata e informale e per l'84,1% è un elemento tipico delle occasioni informali tra amici. La birra non è solo una presenza abituale, ma si inserisce in modo coerente in questo nuovo modo di vivere la tavola.

In questo contesto, Birra Moretti rafforza il proprio posizionamento celebrando ciò che conta davvero: la semplicità della tavola italiana. "Mangiare come piace a noi" diventa così un vero e proprio punto di vista, raccontato con ironia attraverso il gioco del "meno/più": "Meno assaggi, più bucatini", "Meno gourmet, più crocchi", "Meno spiegoni, più spiedini". Al centro, un'idea chiara: i momenti migliori sono quelli senza costruzioni. Dopo Milano, il format prosegue con nuove tappe pensate per valorizzare i luoghi autentici della convivialità italiana: il 27 maggio a Napoli presso Masardona Friggitoria, insieme a Stefano Maiolica, e il 18 giugno a Roma da Margherita Osteria alla Scrofa, con Ruben, per continuare a raccontare, attraverso esperienze concrete, il piacere genuino dello stare insieme, brindando con una Birra Moretti.

??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Maggio 15, 2026

Autore

redazione

default watermark