



Food: ricerca Birra Messina, per Gen Z aperitivo occasione per esprimere se stessi

Descrizione

(Adnkronos) L'aperitivo, per gli italiani, non è più solo una pausa o un rito, ma anche un'occasione per esprimere sé stessi, soprattutto tra le nuove generazioni. Per quasi un giovane Gen Z su tre (30%), infatti, scegliere cosa bere diventa un vero e proprio gesto identitario, in cui ogni dettaglio - dal contesto alla bevanda, dal look all'atmosfera - racconta qualcosa di chi siamo. E quanto emerge da una indagine inedita condotta da AstraRicerche per Birra Messina, su un campione di oltre 1.000 italiani di età compresa tra i 18 e i 70 anni che sono soliti fare l'aperitivo almeno 2-3 volte al mese, con un focus particolare sulle giovani generazioni. Per gli italiani intervistati, l'aperitivo rappresenta in prima battuta un momento leggero per staccare dalla routine e concedersi una pausa piacevole (69%), ma è interessante notare come per alcuni di loro sia anche un'occasione per esprimere se stessi, il proprio stile e affermare chi si è davvero (33%), e per scoprire nuovi gusti e lasciarsi sorprendere (18%). Inoltre, per quasi 9 italiani su 10 (88%), oggi vivere l'aperitivo significa essere nel posto giusto e a proprio agio, con un picco particolarmente evidente tra donne e Gen Z. Un momento che richiede cura: l'89% ritiene infatti fondamentale che tutti gli elementi dell'esperienza - dal luogo all'atmosfera, fino a cibo e bevande - contribuiscano a creare il mood giusto. Un'esigenza che racconta un aperitivo sempre più consapevole, scelto e vissuto come spazio di benessere personale ed espressione autentica.

La scoperta di nuove esperienze di gusto gioca un ruolo centrale: l'86% del campione la considera importante per rendere l'aperitivo più coinvolgente, con l'84% che dichiara di apprezzare particolarmente l'esplorazione di sapori inediti o ingredienti sorprendenti, anche come modo per distinguersi dagli altri. Un approccio guidato soprattutto dalla Gen Z, per cui l'aperitivo diventa sempre più un momento di scoperta e sperimentazione, alla ricerca di proposte originali capaci di rendere l'esperienza più personale. È proprio in questo scenario di curiosità e voglia di sperimentare che nasce Birra Messina Note di Melograno, la nuova proposta della famiglia Birra Messina: una birra impreziosita da un ingrediente inaspettato, il succo di melograno, pensata per reinterpretare l'aperitivo con uno sguardo nuovo, sorprendente e contemporaneo.

I dati della ricerca ci raccontano un aperitivo che sta evolvendo, soprattutto tra i giovani adulti. Non è più solo un rito sociale, ma un momento sempre più legato all'espressione personale, alla

scoperta e alla meraviglia dei dettagli inaspettati. â?? commenta Michela Filippi, Marketing Director di Heineken Italia â?? Gli italiani mostrano grande curiosit  e apertura verso proposte capaci di sorprendere, rimanendo sempre attenti al gusto, in termini di accessibilit  e qualit  .   proprio a partire da questa evoluzione che nasce Birra Messina Note di Melograno: una birra impreziosita da un ingrediente inaspettato, il succo di melograno, capace di regalare un gusto bilanciato e piacevolmente rinfrescante, con una delicata nota fruttata sul finale. Con il suo colore brillante e distintivo, questa nuova proposta   pensata per chi ama scoprire sapori nuovi e vivere lâ??aperitivo come un momento in cui esprimere la propria personalit  , raccontando qualcosa di s  . Con Birra Messina Note di Melograno vogliamo contribuire ad ampliare le possibilit  espressive della categoria birra, dimostrando come possa andare oltre le sue connotazioni pi   tradizionali per offrire proposte originali, sorprendenti e capaci di parlare a un pubblico sempre pi   ampio, intercettando nuovi gusti, occasioni di consumo e bisogni emergenti dei consumatori .

Ma quali sono i driver che spingono gli italiani a scegliere cosa bere durante lâ??aperitivo? Secondo lâ??indagine AstraRicerche, a guidare le scelte sono curiosit  e voglia di novit  , indicata dal 63% degli intervistati, soprattutto tra Millennials e Gen Z. La scoperta di gusti nuovi o ingredienti inattesi (41%) e lâ??aspetto visivo della bevanda (32%) diventano elementi decisivi, confermando come oggi il piacere dell  aperitivo passi anche dagli occhi e dal racconto, oltre che ovviamente dal gusto. Infatti, per rendere lâ??esperienza di consumo davvero speciale, il gusto emerge come elemento imprescindibile: per quasi la totalit  (96%) del campione   un elemento importante, accanto ai colori e all  aspetto visivo della bevanda (81%) e alla bellezza della bottiglia, che per il 65% deve essere piacevole da vedere o da tenere in mano.

Oltre alla dimensione sociale, che resta centrale per oltre 6 italiani su 10 (62%), tra i pi   giovani lâ??aperitivo si distingue sempre pi   per la qualit  di cibo e bevande e la cura dell  esperienza. Per la Gen Z, infatti, la qualit  di ci   che si beve e si mangia   un elemento chiave per il 44% degli intervistati, ben 7,1 punti percentuali sopra la media nazionale (37%), mentre il 23% attribuisce grande importanza alla cura dei dettagli, dall  estetica della presentazione fino alle modalit  di servizio (contro il 17% della media nazionale). Un  attenzione che racconta un aperitivo sempre pi   vissuto tra le nuove generazioni come esperienza completa, dove gusto, atmosfera e coerenza contribuiscono a rendere il momento davvero speciale. Quando si parla della birra da accompagnare all  aperitivo, a fare la differenza   soprattutto la distintivit  del prodotto, indicata come fattore pi   rilevante dal 55% degli intervistati. Seguono il gusto, che deve essere originale ma equilibrato (36%) e la facilit  di bevuta (25%). Tra i pi   giovani, emerge inoltre una particolare attenzione verso caratteristiche in linea con uno stile di vita sano ed equilibrato (22%), insieme a elementi capaci di sorprendere, come il colore particolare della birra (18%) o la presenza di un ingrediente speciale (15%). Un insieme di fattori che conferma come durante lâ??aperitivo la birra sia sempre pi   un terreno di sperimentazione, oltre che di scelta consapevole. La birra si conferma la scelta pi   versatile per il 74% degli intervistati: una presenza sicura e adatta a qualsiasi contesto e occasione di consumo, dalle situazioni pi   informali ai momenti di convivialit  tra amici. Accanto a questa familiarit  cresce anche il desiderio di sperimentare: la scelta di una birra non tradizionale, infatti, avviene soprattutto quando si vuole provare un gusto nuovo (46%), quando il locale propone un prodotto particolare o quando si   in compagnia di amici curiosi (29%).

Cresce quindi la voglia di lasciarsi sorprendere: oltre il 60% degli italiani dichiara di aver gi   provato birre diverse dal solito, come ad esempio birre aromatizzate o arricchite da ingredienti speciali, soprattutto tra i Millennials; mentre emerge una quota significativa di curiosi: il 24% pur non avendole

ancora assaggiate, dichiara di essere disposto a farlo, in particolare tra la Gen Z. Inoltre, quando una nuova birra conquista, l'esperienza tende a essere ripetuta e condivisa: oltre un italiano su tre (37%) la sceglierebbe nuovamente in altre occasioni, mentre il 23% cercherebbe informazioni sul dove trovarla. Un quarto degli intervistati (25%) arriverebbe anche a consigliarla agli amici, a conferma di come la scoperta di nuovi gusti diventi sempre più un'esperienza da condividere.

In linea con l'evoluzione dei gusti dei consumatori, Birra Messina continua a investire in innovazioni pensate per interpretare e soddisfare i nuovi bisogni del bere contemporaneo. In questo contesto nasce Birra Messina Note di Melograno, l'ultima novità della famiglia Birra Messina: una proposta pensata per chi è alla ricerca di nuove esperienze gustative, pur sempre equilibrate e accessibili. Ideale per il momento dell'aperitivo, risponde al desiderio di scoperta e sperimentazione che sempre più caratterizza questo rito di socialità, trasformandolo in un'occasione di piacere condiviso che si tinge di meraviglia. Si tratta di una birra lager con grado alcolico del 5%, impreziosita da un ingrediente

inaspettato: il succo di melograno. Il gusto risulta bilanciato e piacevolmente rinfrescante, con una delicata nota fruttata sul finale, che invita subito a un altro sorso. Con un grado di amarezza moderato, Birra Messina Note di Melograno lascia al palato un retrogusto pulito e fresco, in perfetto equilibrio tra componente birra e nota aromatica. La novità si presenta in una bottiglia che condivide la forma iconica con Birra Messina Cristalli di Sale, ma in versione trasparente per esaltarne il colore brillante e distintivo.

??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Marzo 18, 2026

Autore

redazione