



Il prezzo e la tipologia di vino sono alla base della formulazione della carta dei vini in pizzeria

Prezzo	Tipo	Zona
39%	39%	29%
↑	↔	↓

COSÌ SI FORMULA LA CARTA DEI VINI



Indagine Lo Studio Rocchelli analizza i consumi di bevande a Milano

Pizza e vino, un abbinamento che trova pochi estimatori

Il 70% dei clienti delle pizzerie milanesi non chiede mai vino a tavola e la grande maggioranza di chi invece lo presceglie dà la preferenza al cosiddetto "vino della casa".

● **Analisi** Il risultato emerge da una recente indagine dello Studio Rocchelli sul consumo di vino in pizzeria effettuata in un campione rappresentativo di locali milanesi. Le bevande preferite dai clienti sono nell'ordine la birra e la *Coca Cola*. Per quanto riguarda la scelta

dei vini, va detto che non necessariamente il vino della casa è servito sfuso; con una certa frequenza, infatti, gli esercenti propongono bottiglie da 0,75 cl confezionate ad hoc.

● **Etichette.** Tra i vini in bottiglia etichettati, le preferenze della clientela vanno al Nero d'Avola e al Chianti mentre rarissima è la preferenza verso le etichette straniere. Debole anche la carta dei vini: la maggioranza degli intervistati infatti ha una lista

con meno di 50 etichette. Interessante, infine, la scelta dei canali di approvvigionamento. Solo l'1% degli intervistati afferma di rifornirsi regolarmente presso la gdo, ma il 36% lo fa in occasione di offerte promozionali.

GDOWEEK

IL GIUDIZIO

La birra viene preferita più per abitudine che per questioni di prezzo: una bottiglia di vino medio bevuto in tre costi come tre boccali alla spina.

I no global della schiuma anche in Italia: piccole microbirrerie crescono



La moda

Cresce l'interesse dei giovani per le birrerie artigianali

Un fenomeno con una connotazione non trascurabile dal punto di vista ideologico: le birre di marca sono tutte uguali ovunque, e contro l'appiattimento dei sapori si scelgono le microbirrerie, locali che vendono birra prodotta in loco.

● **Censimento.** Il fenomeno è già molto importante

negli Usa, dove operano circa 1.500 pdv con una produzione a quantità pari al 3% del totale. In Australia, le birre artigianali hanno già raggiunto il 10% del totale consumi. Il fenomeno delle microbirrerie è in crescita anche nell'Europa Occidentale; nel nostro Paese, secondo le ultime rilevazioni dell'Annuario Birre Italia della *Beverfood*, siamo ormai arrivati a 150 unità, dislocate su tutte le regioni della penisola.



Corsi
a Bologna

Fabbri 1905
insegna
l'arte
della gelateria

Scuola permanente internazionale di gelateria e pasticceria artigianale: questo significa l'acronimo Spiga, che identifica una scuola ideata nel 1997 dalla **Fabbri 1905**, azienda leader nel settore della gelateria e della pasticceria, con la finalità di favorire la crescita professionale degli operatori dei suoi settori di riferimento. Spiga è la prima scuola in Italia, nata e gestita da un'azienda privata, ad aver ottenuto la certificazione del proprio sistema qualità secondo Uni En Iso 9001 - 2000.

● **Materie.** Spiga affronta principalmente le seguenti tematiche: la gelateria, la pasticceria, la caffetteria aromatizzata ed i cocktail. I corsi sono destinati sia ad appassionati che a operatori professionali.



■ Lezioni di durata variabile da uno a tre giorni

■ Previste una parte introduttiva teorica e una di pratica diretta