

Pasqua, le tendenze della grappa secondo lo studio Libarna-AstraRicerche

20250414161511grappa-abbinamento-28d5c2f6

A **Pasqua** vince la tradizione. Secondo un'indagine **AstraRicerche per Grappa Libarna**, [brand del Gruppo Montenegro](#), a tavola non mancheranno i grandi classici come agnello con patate (per il 54,4%), lasagne ricotta e spinaci (quasi 40%) e, per finire, un distillato da degustare con cioccolato o caffè (31%).

Quest'anno, inoltre, la ricorrenza pasquale sarà anche all'insegna della **sperimentazione**, soprattutto se parliamo dell'immane "rito del fine pasto" con la **grappa**, il distillato simbolo dell'italianità che nella "sfida" tra abbinamenti classici e innovativi si conferma versatile. Se da una parte, infatti, per oltre il 30% dei connazionali l'abbinamento tradizionale del fine pasto è grappa e caffè (30,1%), seguito da grappa e dolce tipico pasquale (26,5%), dall'altra gli italiani si confermano un popolo di curiosi, disposti ad andare oltre la comfort zone (appena il 15,5% pensa che la grappa si abbini solo con cioccolato o dolci) per sperimentare **nuovi sapori**.

I NUOVI ABBINAMENTI E I MILLENNIAL

Non a caso, tra le proposte più innovative in coppia con la grappa vincono la **frutta fresca/secca (29,0%)** e i **formaggi (27,1%)**, seguiti da secondi di carne (quasi 19%), salumi (16,6%) e risotti (13,8%). Guardando alle preferenze per fasce di età più giovani e ai Millennial, per gli abbinamenti classici del fine pasto con la grappa la preferenza va al binomio **grappa e dolce della tradizione** (40% tra i 25-34enni; 28% tra i 35-44enni). Per i **Millennial** è addirittura la prima scelta (31%).

In un'ottica più versatile e dunque al fianco di proposte innovative, invece, si conferma il trend generale soprattutto tra i Millennial, che prediligono grappa e frutta fresca/secca (34,8%), seguite da

grappa e formaggi (29,6%).

*«La grappa è un distillato simbolo dell'italianità che rafforza le sue vendite durante le festività - spiega **Alessandro Soleschi**, group director of marketing spirits di Gruppo Montenegro -. Del resto, parliamo di un prodotto che unisce da sempre tradizione, metodo artigianale e qualità proprio come Grappa Libarna, autentica espressione dell'arte distillatoria del Piemonte, dai cui pregiati vitigni prendono origine le grappe premium della gamma: Grappa Libarna Bianca Cristallo, Grappa Libarna di Moscato Barricata, Grappa Libarna di Barbera e Dolcetto Riserva e Grappa Libarna di Barolo Riserva. A Pasqua, la grappa si conferma una grande protagonista del fine pasto, con sempre più consumatori disposti a sperimentarla con nuovi accostamenti, andando oltre i tradizionali caffè, cioccolato e dolce».*