

Sfera di cristallo sul food 2019!



Anno nuovo vita nuova, suona così uno dei ritornelli più orecchiabili che viene adattato anche al mondo del cibo. Leggiamo statistiche, analisi e osservatori sulle nuove tendenze, per capire quali piatti e prodotti hanno fatto breccia nei palati dei clienti, e quali sono i format vincenti.

Premesso che ritengo che nel nostro mondo i pronostici abbiano sempre attendibilità relativa, mi piace pensare di aprire sotto l'albero di questo Natale un pacchetto di idee e spunti che caratterizzeranno il nostro 2019, che sarà un anno di svolta per il futuro del cibo. Centrale la lotta allo spreco, ma anche la richiesta di piatti vegetariani e vegani, insieme al settore di cibi adatti alle intolleranze alimentari. Consolidato anche il tema della cucina salutistica che aiuta a ritrovare una alimentazione di gusto e contemporaneamente sana e – perché no – sostenibile. Consumatori sempre più consapevoli e attenti portano le calorie e gli ingredienti a fare la loro comparsa nei menù, e nasce una collaborazione virtuosa tra i cuochi e dietisti, nutrizionisti e medici. Grandi consensi per i superfood: apprezzati protagonisti in tantissimi ristoranti, sono alimenti che posseggono un contenuto di nutrienti superiore alla media dei cibi comuni: un autentico concentrato di benessere e salute. Dalle uova ai mirtilli, fino ad arrivare ai chicchi d'avena frantumati (conosciuti come 'STEEL CUT OATS'), alle bacche di Goji e ai semi di Chia, li ritroviamo soprattutto nelle cucine d'autore, ma anche nei rivisitati menù delle tradizioni. E poi le tendenze... come biciclette e motorini che consegnano cibo preparato a domicilio. In Italia l'espressione "food delivery" ha cominciato a diffondersi nel 2015, quando il mercato italiano ha iniziato a popolarsi di nuove startup. In un paio di anni il giro di affari è aumentato circa del 65%. E anche nel 2018 il trend è stato costantemente in crescita. Tra droni per preparare pasti, e abbattimento dei costi, viene da chiedersi... che fine faranno i ristoranti nei prossimi anni? E non sembra più una domanda insensata!

Quel che è certo è che sarà una realtà con cui confrontarsi, ma non sostituirà il piacere che può dare l'accoglienza e la qualità dei piatti realizzati dai cuochi italiani, che hanno fatto della varietà enogastronomica il proprio fiore all'occhiello.

"La moda passa, lo stile resta" diceva Coco Chanel... un principio che rimane valido anche per la cucina. Ognuno persegua il suo stile, aggiornandosi e qualificandosi, e rimarrà indelebile per i propri clienti!

Buone feste di cuore a tutti voi!

Sonia Re

