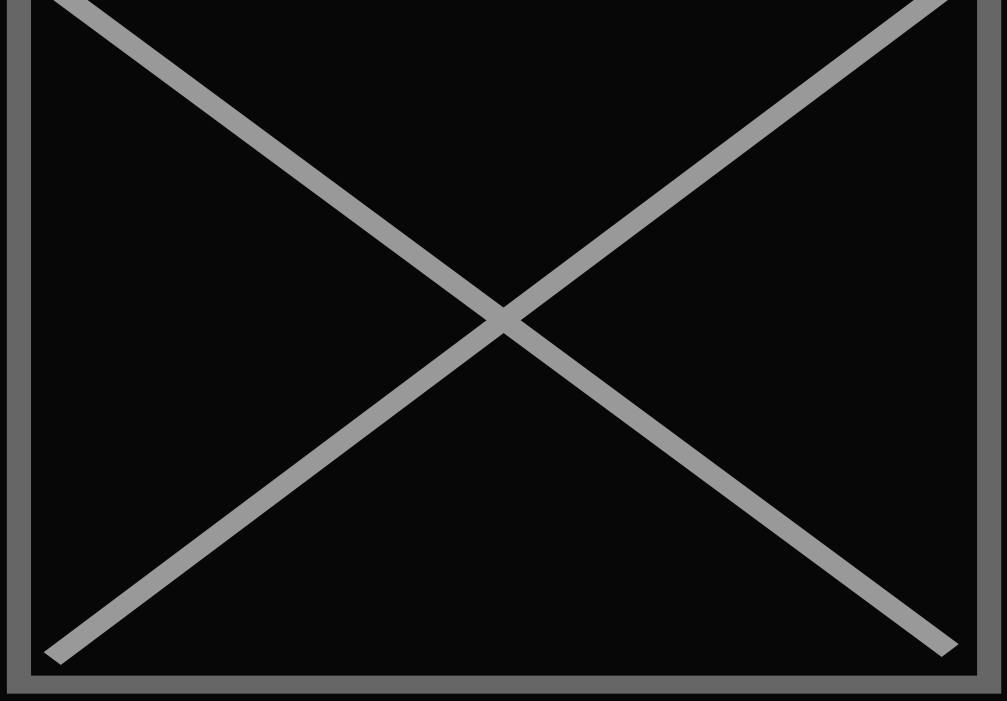
World Trend - In Usa i sandwich di pollo sfidano gli hamburger

hamburger-2-20fd9d84

Negli Usa è sfida aperta tra sandiwich di pollo e hamburger. A dare la curiosa notizia è **Bob O'Brien**, vicepresidente **Foodservice** di ***The NPD Group, Inc,*** che dal blog internazionale dell'istituto di ricerca rivela come negli Stati Uniti sia in atto una vera e propria "battaglia dei panini".

Stando i dati dell'indagine Crest ®, il servizio di NPD che monitora il mercato del fuori casa in diversi Paesi, nel corso del tempo, i gusti degli americani sembrano essere cambiati. In passato, infatti, nella parte alta dei menu di bar e ristoranti a stelle e strisce regnavano incontrastati gli hamburger, seguiti da patatine fritte e soft drink. I panini confezionati con la carne di manzo riuscirono perfino a contrastare efficacemente concorrenti scomodi come i club sandwich - una sorta di toast doppio farcito con insalata, pomodori, pancetta e tacchino - che, nella sensazione comune, parevano avere scalato le preferenze degli statunitensi in fatto di food.



Da allora, però, la ricerca alimentare ha compiuto molti passi avanti, studiando prodotti meno costosi. E decretando così la rivincita dei chicken sandwich. Negli ultimi anni si è infatti assistito a un crescendo di nuove proposte, tutte a base di pollo. Ma questo non è finora bastato a sancire la loro vittoria sugli hamburger che continuano a vantare una popolarità doppia rispetto a quella dei panini al pollo.

Almeno in America. E in Italia? «Con una crescita superiore al 10% - sostiene **Matteo Figura**, responsabile ***Foodservice Npd*** in Italia - nel nostro Paese l'hamburger nel fuori casa sta vivendo una vera e propria epifania». E alla base della tendenza vi è un aspetto per nulla scontato. «Non si stratta di un trend legato alla convenienza - osserva ancora Figura -: ad aumentare, infatti, è la vendita di prodotti gourmet, cioè dei prodotti tipici di una ristorazione veloce di qualità». A provarlo, la diffusione di hamburgherie non necessariamente legate a catene o marchi riconosciuti e il crescente interesse per questo prodotto mostrato anche da parte di chef stellati che ne rivalutano le caratteristiche.

World Trend

World Trend è uno spazio dedicato alle tendenze emergenti a livello internazionale curato da Manuela Falchero. Una finestra aperta su come cambiano le abitudini dei consumatori e sulle conseguenze per il business del canale horeca.