Tendenze gastronomiche dell’estate: l'indagine di TheFork

ingredienti-esotici-thefork-trend-food-estate-2017-c7a1346d

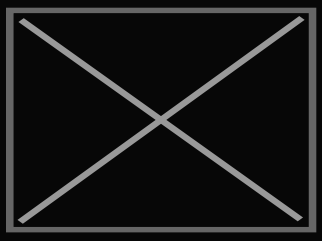
Quali sono le mode food dell’estate 2017? Se l’è chiesto TheFork, app numero uno nella ricerca e prenotazione online dei ristoranti in Italia ed Europa. L’applicazione permette agli utenti di cercare e prenotare, in città e in vacanza, oltre 40000 ristoranti a livello globale, offrendo agli utenti ispirazione e convenienza, grazie a promozioni che sono applicate direttamente alla cassa. Analizzando i ristoranti pubblicati, ma anche cercando sul web, ecco le tendenze food più diffuse o curiose di questa stagione.



Succhi e Smoothie

Le alternative alle bevande alcoliche o gasate sono sempre più richieste anche durante i pasti e sempre più troviamo succhi o smoothie a base di frutta, verdura, prodotti naturali e freschi. Si va dai mix disintossicanti (cetriolo, arancia, mela, limone) a quelli energetici (banana, spinaci, arancia, carota) e così via: nel ristorante Sanissimo di Madrid ne offrono ben 54 diverse tipologie.

Gli smoothie hanno anche ingredienti aggiuntivi come lo yogurt, diversi tipi di latte, gelato o ghiaccio, semi e ancora spezie come la cannella, la curcuma o lo zenzero. L'ultima moda sono i rainbow smoothie, realizzati con tonalità di colore molto attraenti che stanno spopolando sui social network, come potrete constatare cercando l'hashtag #rainbowsmoothie su Instagram.

Un’altra bevanda molto di moda è il bubble tea. Si tratta di una bevanda analcolica shakerata, a base di tè (verde o nero) con latte o sciroppo di frutta. Il nome deriva dal taiwanese boba, che significa tapioca. Il suo tratto distintivo sono proprio le perle di tapioca, talvolta rimpiazzate da gelatine di frutta o pezzetti di cioccolato.

**Ice cream roll**

Si tratta di gelati di origine thailandese che iniziano ad apparire anche in altri Paesi. Sono realizzati in tempo reale davanti agli occhi del cliente, lasciandolo stupito. Su una piastra congelata viene collocato il liquido o la crema con cui comporre il gelato, e si procede raschiando fino a formare dei piccoli roll. In seguito si servono in coppette o bicchieri, accompagnati con frutta e varie decorazioni. Il ristorante La Plage, per esempio, ne presenta un'offerta variopinta e gustosa.

**Insalate multicolor**

Un grande classico dell’estate, che ogni anno si rinnova in base alla fantasia degli chef e che si arricchisce sempre più di prodotti freschi e originali, alla ricerca di spettacolari combinazioni di sapori e di colori. Le super insalate per quest'estate sono composte da verdure, erbette, frutta con una tendenza a privilegiare gli alimenti dai colori forti come il porpora, presente nelle melanzane, nei mirtilli rossi, nelle barbabietole o il giallo dei peperoni, dei cavolfiori o del mais. Un esempio è l'insalata Raw Superbowl del ristorante Flax & Kale di Barcellona, realizzata con foglie verdi, taglierini di zucchine con pesto di curcuma, asazuke di cetriolo, ciliegini con pesto di basilico, chucrut di cavolo lombardo, germogli di soia e due palline di hummus, una al sapore di arancia e l'altra di cavolo. Un piatto super completo e nutriente!

Prodotti esotici e tropicali

La contaminazione è una parola d’ordine della gastronomia e anche l’estate non fa eccezione. Cocco, mango, maracuja, chili, curry, soia, manioca sono solo alcuni dei prodotti che rientrano nella cosiddetta cucina fusion. Nel ristorante CT Coffee and coconuts di Amsterdam vengono serviti pancake di cocco e frutti rossi come piatto chiave dei loro brunch estivi.

Altre tendenze a tavola tipicamente estive

Quest'anno più che mai è tornata la tendenza alla condivisione dei piatti. Tapas, antipasti o aperitivi sono le formule che più si prestano a questo trend. Via libera allora a snack con salse come guacamole, hummus, pico de gallo. Quanto alla presentazione dei piatti, l’estate è la stagione ideale per sbizzarirsi con trovate originali anche per la tavola come l’utilizzo di vasetti colorati, tavole decorate da fiori o elementi in grado di destare allegria e gioia nella bella stagione.