TheFork: ecco i trend food del 2018

thefork-b8e49470

Come ogni anno, anche il 2018 porta con sé nuove **tendenze gastronomiche**. Se il 2017 è stato l'anno del cibo nero, degli avocado toast, del poke e del bubble tea, anche nei prossimi 12 mesi nuovi piatti arriveranno sulle nostre tavole. **TheFork**, app numero uno nella prenotazione online dei ristoranti, ha raccolto le tendenze più quotate in base alle previsioni di pubblicazioni, ricerche del settore e dati della piattaforma stessa che conta un database di oltre 40.000 ristoranti in 11 Paesi.

1. Mettete dei fiori nei vostri piatti - Secondo la rivista online per gourmet Fine Dining Lovers il 2018 sarà l'anno dei fiori. Non solo fiori per arricchire come preziose decorazioni i vostri piatti, ma anche da utilizzare come essenziali e saporiti ingredienti per insalate, piatti vegetariani e tanto altro ancora. Secondo i trend setter, infatti, quest'anno qualsiasi cosa avrà il gusto di un fiore: dal latte aromatizzato alla lavanda al tè all'ibisco, fino alla rosa che praticamente darà il suo sapore a qualsiasi cosa. Siete avvisati.

2. Un viaggio dal Medio Oriente… - Quale sarà la cucina tipica del 2018? A rotazione i ristoranti occidentali vengono presi d'assalto da cicliche mode internazionali, dal giapponese al messicano, dal coreano all'American style. Quest'anno, sempre secondo Fine Dining Lovers, c'è chi scommette per un ritorno in auge delle cucine del Medio Oriente: non solo Libano, ma anche Marocco, Siria, Iran ma soprattutto Israele arricchiranno le nostre tavole con i loro gusti esotici e intensi. Prepariamoci a un'ondata di hummus, pita, falafel e di piatti ancora più tipici tutti da scoprire.

3. …all'Estremo Oriente - C'è però chi scommette anche su un'altra parte del pianeta. Vi dicono niente nomi come lumpia, sisig, longganisa e kare-kare? Probabilmente no, ma la crescita esponenziale delle ricerche Google su questi termini, tutti riferiti a piatti della tradizione culinaria filippina, fa pensare appunto alla prossima meta dell'internazionalismo culinario: le Filippine. Non mancheranno però influenze dalle più svariate parti del subcontinente indiano e dalla Corea più tradizionale, almeno secondo quanto predice Travel Market Report.

4. Cibi buoni su Instagram - Se in questi anni la sua crescita è stata inarrestabile soprattutto in ambito food, nel 2018 Instagram sarà il vero e proprio social che dominerà la scena culinaria mondiale. Abbiamo già visto degli esempi con il Frappuccino di Starbucks o le donut fluorescenti australiane, ma sempre di più l'instagrammabilità di un prodotto alimentare o di un piatto farà gran parte della sua riuscita generale. Secondo i trend indicati da Sterling Rice Group, impiattamento, ingredienti coloratissimi, accessori e setting adeguati alle foto social saranno sempre più fondamentali per la buona riuscita di una cena. Oltre alla ricetta c'è di più.

5. Novel Food - D'ora in poi potremo trovare farine di baco da seta o integratori a base di grilli nel menù dei ristoranti. Dal primo gennaio 2018 è entrato in vigore il regolamento Ue sui novel food, che è stato approvato il 25 novembre 2015. Gli insetti e i prodotti che ne derivano, già parte della dieta di oltre due miliardi di persone a livello globale, potranno arrivare anche sulle nostre tavole. Millepiedi cinesi, tarantole, vermi giganti, bachi da seta, farfalle, cimici d'acqua, scorpioni, scarabei, grilli: anche in Italia sarà possibile la produzione e la vendita. Ricchi di proteine ed ecosostenibili, possono essere allevati con poca acqua ed energia, ecco perché il consumo di insetti è sostenuto dalla FAO. Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, infatti, l'uso di insetti per l'alimentazione presenta vari vantaggi per l'ambiente, per la salute e per il miglioramento della condizione sociale e dei mezzi di sussistenza di varie popolazioni. Ma i consumatori sono pronti? Secondo un'indagine di Coldiretti, in Italia la novità non sembra entusiasmarli. Oltre metà del campione considerato in questa ricerca (54%) afferma di essere contraria poiché sono cibi che non appartengono alla nostra cultura. Il 24% la accoglie con indifferenza e solo il restante 16% è favorevole. La situazione cambia poco anche quando si tratta di consumo al ristorante. Secondo un sondaggio condotto da TheFork sui propri utenti a dicembre 2017 che ha ottenuto quasi 300 risposte, l'81% non mangerebbe piatti a base di insetti al ristorante, mentre solo il 19% sarebbe disposto a provarli. Nell'ambito della ristorazione, il ristorante Essento Dinner in Svizzera offre già delle vere e proprie delicatessen a base di insetti nel corso di un pop-up tour che attraversa il Paese. Un aperitivo e un menù di 4 portate permettono di conoscere i sapori della fonte proteica del futuro.

6. Ristoranti Data Driven - Come riportato da Restaurant Business, la tecnologia sta continuando a supportare l'industria della ristorazione. Grazie a servizi tecnologici dedicati sempre più diffusi ed efficienti, l'utilizzo di piattaforme intelligenti permetterà ai ristoranti di offrire un servizio alla clientela sempre più personalizzato e curato. Come clienti beneficeremo di azioni di marketing personalizzate, menu dedicati e servizi sempre più efficienti e attenti. Il crescente utilizzo avanzato di TheFork Manager, la soluzione software TheFork per ristoranti, dimostra la tendenza crescente.

7. Sugar-free - Secondo Specialty Food Association, i consumatori, sempre più attenti alla salute, continuano a cercare dolcificanti alternativi per avere un minore impatto glicemico, senza rinunciare al gusto. Sciroppi fatti di datteri, sorgo e yacon arriveranno sul mercato come ingredienti per dolcificare i dessert. Al contempo Fine Dining Lovers avverte che potremo trovare anche sempre più dessert salati sulle tavole dei ristoranti.

8. Pane, funghi e altri ingredienti sulla cresta dell'onda - Sempre Specialty Food Association cita tra le tendenze del 2018 l'ascesa del lato tradizionale della panetteria dove saranno sempre più utilizzati grani locali. L'indagine parla anche della crescita della cucina a base di cannabis negli USA dove sempre più stati stanno legalizzando la marijuana per uso ricreativo. Infine Whole Foods segnala un aumento significativo dei prodotti alimentari a base di funghi.

9. Etica, consapevolezza e gastro-medicina - Come riportato da Forbes: "Innova Market Insights ha definito la consapevolezza la principale tendenza per il 2018, illustrando come la connessione corpo-mente influenzi il lancio di nuovi prodotti nel settore retail". I consumatori sono sempre più attenti alla provenienza dei prodotti, un fenomeno a cui abbiamo già assistito negli anni passati e che cresce ancora nel 2018 evolvendosi in molte declinazioni. Sempre più ristoranti sono impegnati in programmi alimentari che combinano salute e bontà. Un esempio per tutti è Intelligenza Nutrizionale di Niko Romito. Altri, invece, sono coinvolti in progetti che contrastano le disparità alimentari come il progetto Ristoranti contro la fame. Anche la riduzione degli sprechi rientra nella tendenza etica della cucina e si concretizza nella riduzione degli scarti ma anche nell'uso creativo degli stessi e in forme di cottura che utilizzano tutto il prodotto.

10. Hyper-local food - National Restaurant Association, BBC e Fine Dining Lovers sono tutti d'accordo: sulle tavole dei ristoranti arriveranno cibi sempre più locali. A fare da apripista in questo senso è stato lo chef danese René Redzepi con il suo ristorante Noma a Copenhagen, due stelle Michelin. La sua scuola farà sempre più discepoli nel 2018.