Cosa mangeremo (e berremo) nel 2018? I trend dell’anno

img338-05e2e2c6

Un 2018 verde, sano, tecnologico. Con un cliente sempre più esigente ma anche desideroso di cose nuove. Al ristorante come al bar. Come ogni anno esperti e testate si cimentano nel prevedere il nuovo che verrà: un gioco, in fondo, ma anche un utile strumento per entrare nelle teste e nei desideri del pubblico. Quest’anno niente virate a 360 gradi, ma piuttosto la conferma di tendenze già in atto, con l’ingresso di nuovi sapori recuperati da tradizioni dimenticate o provenienti da lontano. Baum+Whiteman nel suo annuale report, tra i più autorevoli a livello mondiale, non ha dubbi, e vede i cibi di origine vegetale diventare fenomeno di massa e fare da grande cappello sotto il quale si muoveranno tutte le tendenze di quest’anno, nella ristorazione e nel beverage.

Alternative vegetali

[caption id="attachment_139720" align="alignright" width="300"]



VEGETALE, L’IMPOSSIBLE BURGER REALIZZATO SENZA CARNE[/caption]

Vedremo finalmente approdare nei menu formaggi, dessert e gelati vegani? È un modo per dare un’alternativa a chi ha fatto scelte dietetiche etiche e vuole andare con gli amici in un ristorante

tradizionale, ma non si accontenta di pizza marinara e insalata mista. Verdure in primo piano anche secondo Whole Foods, che prevede come nel 2018 la spinta a sprecare di meno porterà sempre più chef a utilizzare in maniera creativa parti di vegetali solitamente gettate nel bidone come bucce, foglie e gambi.**Cibi probiotici e fermentati**

Fanno bene all'intestino e alla sua flora, ormai ribattezzata macrobiota che – ci dicono gli esperti – è un "secondo cervello" che regola la nostra salute, le difese immunitarie e finanche il nostro umore. I probiotici, microrganismi naturali compatibili rendono più sana e vitale. Si trovano in cibi fermentati come kimchi, miso, kefir, tè kombucha, tempeh e crauti, ma anche in yogurt, formaggi fermentati e prodotti da forno lievitati con pasta acida.

Resta la vista, arriva il tatto

Continuerà l'attenzione verso l'estetica dei piatti, con le star di Instagram a diffondere in tutto il pianeta nuove mode (il 2017 è stato l'anno del cibo multicolor, come l'Unicorn Frappuccino di Starbucks, e del *goth food*, il cibo nero come la pece, declinato dal gelato al sushi). La stella di Instagram e Pinterest degli ultimi anni, l'avocado, sarà presentato in forme e ricette originali per continuare a fare sensazione. Ma la novità del 2018 è l'ascesa di un altro senso, il tatto, stimolato da consistenze inusuali, anche grazie alle stampanti alimentari 3D. Dopo tanta enfasi sulla vista, si cerca concretezza. E nascono i social che il cibo, oltre a farlo vedere, lo fanno ascoltare mentre viene masticato.

Sembra carne ma... sono proteine vegetali

[caption id="attachment_139721" align="alignright" width="300"]



ALTERNATIVO, PEPERONE STUFATO CON

FORMAGGIO DI CAPRA E TERMITI CROSTATE[/caption]

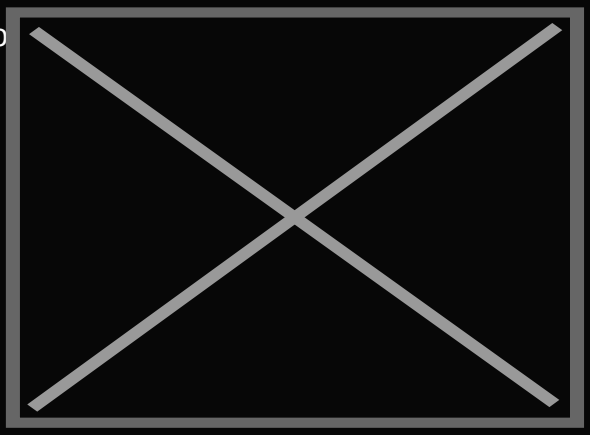
I ristoranti più all'avanguardia della West Coast stanno proponendo varie versioni di "carne vegetale", cresciuta in laboratorio e con l'ambizione di avvicinarsi il più possibile all'originale, sugo sanguinolento compreso (grazie alla presenza di ematina). Hanno la forma di hamburger, polpette e salsicce ma

sono 100% vegetali. I loro nomi? Impossible Burger, Beyond Meat, Umami Burger. Quando li vedremo nei nostri ristoranti? Altre proteine ad alto valore aggiunto sono quelle degli insetti. Hamburger e polpette sono già in vendita dal settembre scorso nelle Coop svizzere. E in Galles ha aperto il primo ristorante con gli insetti nel menu, Grub Kitchen. Stesso discorso – ma meno diffidenza – per gli hamburger di alghe, come l'olandese Dutch Weedburger.



Tecnologia in cucina

La carne del futuro – quella vera, sempre meno sostenibile per il pianeta – è creata in laboratorio partendo da cellule staminali. È il business di Memphis Meats che ha tra i suoi azionisti Cargill, secondo produttore di carne degli USA, Bill Gates e Richard Branson. L'azienda già produce polpette e carne di anatra e pollo che potrebbero arrivare alla vendita quest'anno o il prossimo (per ora i costi sono proibitivi, ma in netta discesa rispetto all'hamburger da 325.000 dollari presentato nel 2013). In avanzata anche i meno tecnologici ma più coreografici iniettori di sapore. *Le Figaro* tra le nuove tendenze segnala la farina di caffè: senza glutine e ricca di minerali, è ricavata dai frutti che contengono il prezioso chicco



Tecnologia in sala (e fuori)

Dal riconoscimento facciale (già sperimentato in Cina da Kfc) ai pagamenti con scansione del polpastrello, ciò che fino a ieri sembrava fantascienza si sta diffondendo. Sempre più si pagherà con lo smartphone mentre ancora in Cina è già comune mettere un QR Code accanto al piatto nel menu: scansionandolo con il telefono si ordina e si paga in un colpo solo. Cambieranno anche le logiche della consegna a casa con i "big" come Amazon, Google e Apple sempre più protagonisti grazie agli

ordini vocali. Apple lavora a Home, attendiamo Alexa di Amazon (in fase di “localizzazione linguistica” nel centro di sviluppo di Torino), Siri c’è già. Il futuro è lontano dalla tastiera o dal touchscreen grazie agli assistenti vocali che ordinano la cena al ristorante, fanno la spesa, trasmettono musica, notizie e previsioni del tempo. Anche le catene si attrezzano: Starbucks (in arrivo a Milano nel 2018) e Domino’s hanno il loro assistente vocale. E nel business sempre più ampio delle consegne a domicilio stanno entrando, tramite una serie di partnership, Tripadvisor, Snapchat, Facebook e Airbnb. Ma con la diffusione dell’Internet of Things la cena la ordina anche il frigorifero.

Il “nuovo” etnico

[caption id="attachment_139724" align="alignright" width="300"]



ETNICO[/caption]

Alla ribalta si presentano cucine finora poco considerate sulla scena internazionale. Tre le prossime pronte a sbancare secondo Baum+Whiteman ci sono la filippina, l’indiana casual e la coreana gourmet. La prima è profumata, speziata e con un’acidità corroborante. Lumpia, sisig, longganisa e kare-kare saranno il nuovo sushi e kebab? La cucina indiana va oltre curry e tandoori, e ha gustose opzioni street food. L’ultimo grido è la versione barbeque con ingredienti selezionati, come da Choolaah Indian BBQ. La cucina coreana con il grande uso di fermentati si è scoperta assai interessante dal punto di vista nutrizionale: per questo i Millennials iniziano ad interessarsi a kimchi e bibimbap. Anche nella fascia alta: Junksik di New York ha ottenuto due stelle Michelin.

Erbe autoctone, alghe e fermentati: dalla cucina alla mixology il passo è breve