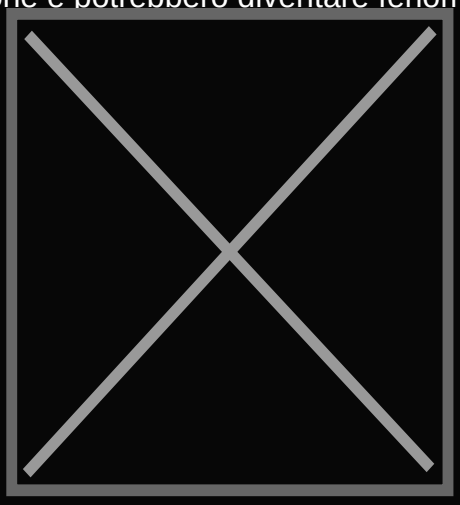
Il 2018 che ci aspetta: l’analisi Mixer

screenshot-4-904df491

Cibo etnico e gluten free, hamburger di proteine vegetali e piatti creati con stampanti 3D, per non parlare del trionfo delle erbe selvatiche nei cocktail… C’è questo e molto altro nelle tendenze del nuovo anno. **Secondi i più autorevoli report internazionali ci aspetta un 2018 all’insegna del salutismo e della sana alimentazione, con un ruolo importante svolto dalla tecnologia.** Si tratta di una conferma di trend già in atto che avranno un’accelerazione e potrebbero diventare fenomeni di massa.



[caption id="attachment_139924" align="alignleft" width="232"] David Migliori[/caption]

Per capire meglio di cosa stiamo parlando bisogna dare un’occhiata a quanto sta avvenendo nei ristoranti più all’avanguardia della West Coast Usa, in cui gli hamburger vengono proposti in versioni di “carne vegetale” con l’ambizione di arrivare il più possibile vicino alla versione originale, compreso il tipico “sughetto al sangue”… Sul fronte della mixability è per noi una soddisfazione vedere confermato quanto avevamo annunciato in tempi non sospetti (con molti articoli e un evento ad hoc durante Host): ossia il boom delle erbe autoctone e selvatiche nei cocktail, meglio ancora se raccolte con le proprie mani.**Abbiamo volto lo sguardo fuori dai nostri confini, scrutando l’orizzonte sia ad occidente che ad oriente.** In un viaggio *On the road* negli Stati Uniti, abbiamo potuto vedere da vicino l’inesorabile diminuzione dei ristoranti a conduzione familiare a favore delle catene commerciali e

avere la conferma che la cosiddetta cucina italiana sia rimasta la stessa di dieci anni fa, con tutti i suoi limiti. Guardando in direzione opposta, fin nel paese del Sol levante, ecco come si sta diffondendo la cultura del caffè in Giappone. L'articolo inaugura un nuovo appuntamento fisso che vuole essere un osservatorio privilegiato sui trend emergenti in Oriente.

Facendo un deciso salto nella concretezza abbiamo chiesto ai vertici Fipe, la Federazione dei Pubblici Esercizi, in quali direzioni si indirizzeranno i loro sforzi nei prossimi mesi. È apprezzabile la volontà, da loro manifestata, di affiancare alla ripresa economica in corso una serie di iniziative in favore della semplificazione burocratica e fiscale e contro il possibile aumento dell'aliquota Iva al 13%. Verrà mantenuta alta la guardia dove si sono già raggiunti buoni risultati, come le "finte" sagre e i bar/ristoranti camuffati da circoli privati, e verrà dato impulso all'inserimento lavorativo dei più giovani (il "tema caldo" dell'alternanza scuola-lavoro). È positiva anche l'intenzione di sviluppare collaborazioni digitali, ad esempio sulle recensioni online, e di sviluppare nuove partnership per forniture di gas ed elettricità a tariffe convenzionate.

In questo ricchissimo numero che presenta anche Ritu Dalmia, star emergente della cucina indiana, oltre un dossier sulle birre, una guida pratica all'utilizzo di Groupon, un'inchiesta sui nuovi ingredienti dei cocktail e, come se non bastasse, anche un vademecum su come gestire il Conto cassa, abbiamo lasciato spazio per un paio di ulteriori sguardi al futuro. Luca Gardini indaga sui vini bianchi del nuovo anno, Carlo Odello azzarda invece un ironico Oroscopo del barista 2018 in cui le stelle non sembrano sorridere ai nati sotto il segno dell'improvvisazione o dell'arroganza. Speriamo sia di buon auspicio e che davvero siano in arrivo grandi soddisfazioni per i nati sotto il segno della Geisha…