Hamburger Mania: tra moda e voglia di qualità

hamburger-mania-mixer-e956f9a0

Negli ultimi anni i dati sui consumi di carne (soprattutto quella rossa) sono stati alquanto altalenanti, dibattuti tra le spese delle famiglie che a causa della crisi hanno dovuto ridurre i costi e le differenti opinioni in fatto di salute che hanno messo la carne su una gogna a volte troppo severa. A questi due fattori se ne lega un terzo dettato da una scelta etica che propone un'alimentazione sempre più vegana e vegetariana. Ebbene, nell'arco di circa un lustro, molto di quanto appena detto ha già preso un'altra piega. I dati ISMEA, resi pubblici all'inizio del 2018, hanno registrato un incremento degli acquisti di settore, sottolineando che soprattutto nel 2017 gli italiani hanno ripreso ad acquistare carne (bovina e suina) andando così a incentivare quello che, da sempre, è stato riconosciuto come una "felicità alimentare", ossia un bel piatto di carne.
Abbandonando per un attimo una delle immagini più diffuse a modello di buona tavola come la classica fiorentina o la tagliata, i consumi di carne registrano balzi a due cifre quando si parla di hamburger. Già, il medaglione di trito bovino sembrerebbe essere tra i trascinatori di questo incremento e, sempre seguendo le stime, è destinato ad avere un ampio margine di fortuna. Merito di un mix di fattori che non fanno altro che rafforzare l'intera fascia di mercato che parte – ed è sempre più il caso di dirlo – dall'allevamento degli animali, sino alla messa nel piatto (o nel panino) dell'hamburger.



QUESTIONE DI STILI…

Rispetto al 2016 i consumi alimentari dell'anno successivo confermano un + 3,2%, mettendosi al secondo posto nella voce spesa. Ed è proprio all'interno di questa positività che le famiglie italiane dichiarano di investire in media circa 60 euro al mese per un pranzo o una cena golosa in uno dei tanti fast food nei quali, inevitabilmente, regna indiscusso l'hamburger.

Si tratta di una vera e propria questione di stile di “vita” e di “acquisto” in cui importanti trend sociali influenzano le scelte alimentari che si fanno fuori casa, tra locali, ristoranti e bar che, a prescindere dalle grandi catene mondiali come Burger King e McDonald’s, stanno puntando sull’hamburger e sulla qualità della materia prima.

ECCO I TREND CHE PIÙ DI TUTTI STANNO CARATTERIZZANDO LA SCELTA DI UNA PAUSA A BASE DI HAMBURGER

Emozione/allegria: tra i giovani e giovanissimi, la moda di condividere un panino con hamburger resta tra le più diffuse. La pausa diventa un momento curioso e da provare, un piacere da vivere seduti a tavolino di un locale o di un bistrot per provare anche gratificazione.

Benessere: sempre di più i controlli sugli allevamenti degli animali e sui sistemi di produzione danno garanzia e sicurezze. Tutto avviene in maniera trasparente e sotto il controllo di organi specifici in grado di assicurare al consumatore finale un pasto sano. Ecco perché anche ai piccoli e medi fornitori viene data sempre di più la possibilità di affrontare un mercato che abbraccia diversi segmenti della voce “ristorazione”.

Tendenza e gusto: l’hamburger resta uno dei simboli di “libertà culinaria” per eccellenza. Un cibo che può dare soddisfazione sia gustandolo per strada in modo veloce e dinamico, sia comodamente seduti.

LA NUOVA FACCIA DEL CONSUMATORE



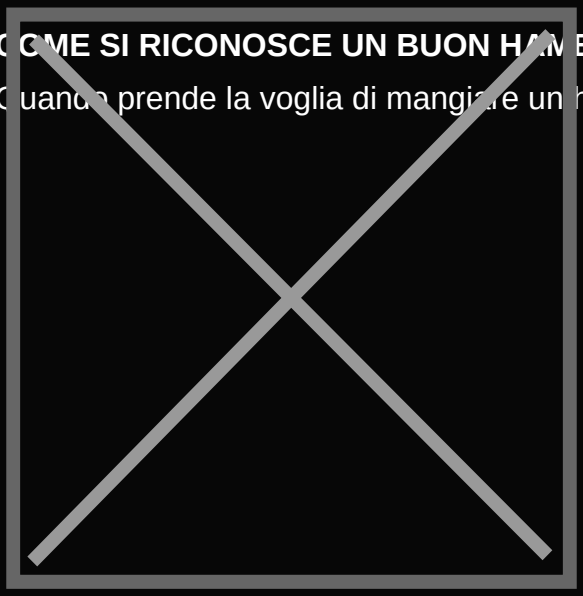
Dati e cifre a parte, il mondo dell’hamburger ha sempre un grande fascino e se i grossi fast food parlano e lanciano l’hamburger gourmet, l’obiettivo principale per offrire una carne di alta qualità anche ai locali e ristoranti di medie e piccole dimensioni è quello di rafforzare la sinergia tra sistema di allevamento, filiera delle carni e consumatore finale. Un triangolo fondamentale volto sempre di più a garantire una materia prima “senza controindicazioni” e nel pieno rispetto di un altro elemento quanto mai attuale: la sostenibilità animale e ambientale. Solo attraverso un iter di questo tipo si potrà parlare di coesione tra produttore, macellatore, fornitore e consumatore.

Di quest’ultimo è indispensabile sottolineare quanto stiano cambiando i gusti e le richieste, sempre più rivolti a un benessere generale che parte dall’animale stesso per poi finire nella tracciabilità della carne e nell’elevata qualità. Il cliente resta il fulcro e l’hamburger che mangerà sarà la sintesi di un processo molto più ampio che inizia da modelli sostenibili in agricoltura, sino alla necessità di gustare

tagli di carne valorizzati al meglio.

COME SI RICONOSCE UN BUON HAMBURGER?

Quando prende la voglia di mangiare un hamburger, ci sono alcuni dettagli utili da sapere. In primis la



carne non deve essere magra al 100%; per addentare un

hamburger gustoso sarà indispensabile che contenga circa un 30% di grasso: farà in modo che in cottura resti morbido e regali un sapore appetitoso. Bisogna inoltre fare distinzione tra un hamburger a base di carne di vitello o di bovino adulto, più chiara e ricca di acqua la prima, di colore più scuro la seconda; le due tipologie andranno a modificare inevitabilmente anche i tempi di cottura. Se ci si appresta a consumare un prodotto confezionato è fondamentale leggere l'etichetta o domandare se, all'interno, sono contenute tracce o percentuali di altri alimenti, solitamente lattosio, glutine o addensanti, questo per non correre il rischio di incappare in problemi legati ad allergie e intolleranze. "L'attenzione maggiore dovrebbe essere rivolta all'hamburger fresco o surgelato – dichiara il nutrizionista Corrado Pierantoni – In questi ultimi spesso si trova scritto che sono a base di carne bovina o suina, ma non viene mai specificato il pezzo usato; l'ideale sarebbe avere la possibilità di scegliere il taglio di carne più indicato per poi farlo macinare. Di certo nelle grandi catene questo processo è impossibile ma sempre più si trovano locali o hamburgerie che puntano all'eccellenza della materia prima con una rete attiva di fornitori. A questo discorso va aggiunto che la carne, a prescindere dalle scelte etiche o dallo stile di vita, è ricca di proteine e contiene tutti gli aminoacidi essenziali. Di conseguenza l'ideale sarebbe poterla mangiare almeno un paio di volte alla settimana".

Gli hamburger senza carne del futuro