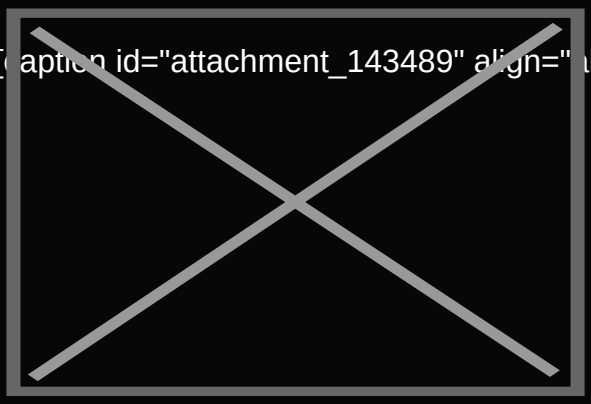
Colazione a domicilio? Si grazie!

pan-au-chocolat-d46ad434

Colazione a domicilio? Si grazie! **Deliveroo**, il servizio di food delivery che consente di gustare comodamente a domicilio i piatti dei migliori ristoranti della città presente in 12 Paesi e oltre 200 città nel mondo, ha indagato sulle **colazioni a domicilio**, svelando attitudini, preferenze in Italia e nel mondo. A livello globale il Paese che più di ogni altro ama farsi consegnare a casa la colazione, è il Regno Unito. **Gli inglesi sono i più grandi ammiratori della breakfast delivery** e sembrano averne preso una grande confidenza. Segue la Francia, Hong Kong, Australia e Singapore. Segue l'Italia che dimostra interesse ed apprezzamento per questa tipologia di servizio, utilizzato in modo particolare per esplorare le colazioni non tradizionali.

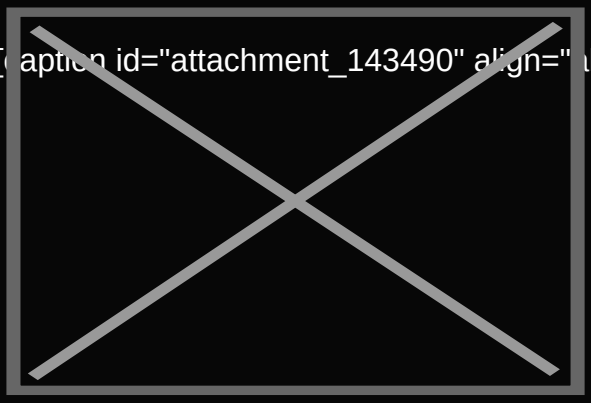
[caption id="attachment_143489" align="alignleft" width="300"]



English breakfast[/caption]

Cosa si ama ordinare per colazione? - Oltre Manica, come si poteva immaginare, anche a domicilio non si riesce a rinunciare alla classica "**English breakfast**" a base di uova, bacon e salsiccia. Anche quando scelgono di non cucinare ma di avvalersi del delivery, gli inglesi sono sempre molto patriottici e sensibili al fascino senza tempo dei sapori tradizionali. Non mancano poi nell'osare sperimentando piatti bizzarri, soprattutto per la prima colazione, come il mac and cheese toast, un particolare toast con all'interno, al posto della tradizionale farcitura, maccaroncini di pasta e formaggio. A **Parigi** e a **Bruxelles** spopola il **pain au chocolat**, pasta sfoglia arrotolata ripiena di cioccolato, uno dei must della patisserie francaise, da gustare la mattina accompagnato da un caldo caffè o cappuccino.

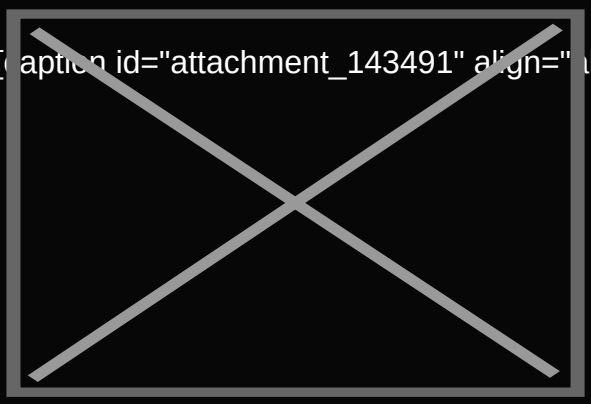
[caption id="attachment_143490" align="alignright" width="300"]



Acai bowl[/caption]

A **Dubai** e a **Madrid** il trend è quello della contemporaneità e a farla da padrone sono le **acai bowl**, le coppe super-nutrienti a base di bacche di acai, frutti esotica, latte di mandorla e muesli con varie varianti che possono prevedere fragole e frutti rossi, ma anche mango, ananas, kiwi, banane e burro d'arachidi. Da molti considerati un vero e proprio superfood, per l'elevato apporto di nutrienti e di energia, queste ciotole stanno raccogliendo sempre più successo nel mondo e in Spagna e negli Emirati Arabi ne vanno particolarmente ghiotti. A **Hong Kong** sono i **bagel** i best seller per la prima colazione, soprattutto quelli a base di uova e pancetta, mentre in **Australia** molto invece apprezzati gli **hash browns**, piatto tipico anglosassone a base di patate, burro e sale.

[caption id="attachment_143491" align="alignleft" width="300"]



Pancake[/caption]

E in Italia? - Nel nostro Paese il food delivery, con la sua ampia varietà di offerta e scelta, insidia la tradizionale colazione italiana a base di cornetto e cappuccino, incuriosendo la golosità e offrendo la possibilità di sperimentare cose nuove. Tanto che a Milano e Firenze, dove il servizio di Deliveroo dedicato alle colazioni è attivo, si registra un forte interesse in modo particolare verso specialità tipiche della tradizione made in USA e verso le tendenze più di moda del momento.

A **Milano** ad esempio spopolano i **pancake guarniti con sciroppo d'acero** (come quelli di **California Bakery**), specialità a base di avocado, come l'**avocado Toast di Macha Japanese Cafè** e gli

smoothies energizzanti. A **Firenze** riscuotono successo **french toast, uova strappazate e bacon**, come quelli di **Arnold Coffee** e **Mama’s Bakery**.

[caption id="attachment_143492" align="alignright" width="300"]



Avocado toast Macha[/caption]

“La nostra colazione è decisamente di tendenza e vive di Macha chia e acai bowls, per chi non vuole rinunciare a qualcosa dal sapore dolce. Il vero must dei Macha lovers sono però gli avocado toast: salmone affumicato, pomodorini, uovo o semplicemente 100% avocado adatti davvero a tutti i gusti, insieme a centrifughe, spremute ed estratti, ai quali noi aggiungiamo tutti i più importanti superfoods come semi di chia, bacche di goji e ovviamente Macha”, commenta **Tunde Pecsvari**, founder di Macha Japanese Cafè.

A livello di nuovi trend, cresce l’interesse verso croissant vegane, sempre più apprezzate, e nei confronti latte nelle versioni mandorla, riso e soia, più leggeri e per molti più facilmente digeribili.

Per ulteriori informazioni: https://deliveroo.it/it/