Sushi Day: l'indagine di Just Eat sullo scenario nel 2018

sushi-36368d7d

Conosciuto, apprezzato e soprattutto molto ordinato e gustato! Simbolo della cultura giapponese all’estero, il sushi si è fatto largo sulle tavole degli Italiani, diventando un piatto amatissimo e super cliccato nelle scelte dell’home delivery. Quella nipponica resta infatti tra le tre cucine più ordinate a domicilio, dopo la pizza e l’hamburger, con una crescita dal 2017 del +70% e con un totale di oltre 47.000 kg di uramaki ordinati solo in questi primi 5 mesi del 2018. A rivelare lo scenario quantitativo e qualitativo sul sushi è Just Eat, l’app leader per ordinare online pranzo e cena a domicilio in tutta Italia e nel mondo, che ha realizzato una survey su 12.000 utenti in 10 città italiane, per scoprire abitudini e gusti di chi gusta questa prelibatezza direttamente a casa.

Il risultato? Su base nazionale il piatto della cucina giapponese più ordinato è il nigiri sakè, bocconcino di riso con fettina di salmone cruda, che ha scalzato gli Uramaki Philadelphia, preferiti nel 2017. Ed è proprio il salmone ad aggiudicarsi lo scettro nel 2018, come pesce preferito, con una crescita del +56% rispetto ai primi cinque mesi dell’anno scorso, e in netto sorpasso sul tonno, sul quale vince del +407%! Analizzando le quantità ordinate dei due piatti più cliccati emerge inoltre che gli Italiani hanno mangiato negli ultimi 5 mesi ben 32.000 kg di nigiri (vs. 50.000 kg in tutto il 2017) e 3.500 kg di edamame, questi ultimi apprezzati in particolare dalle donne.

Ma in questa vastità di scelte e con trend che cambiano dallo scorso anno, gli spaccati per città rivelano che a Milano nigiri sakè, sashimi salmone e zuppa di miso sono i piatti più amati, mentre a Bologna si confermano i ravioli al vapore (ma in versione carne), e si aggiunge il nigiri al salmone. Continua a dire sì ai ravioli anche Firenze,dove i preferiti sono quelli alla piastra, mentre Napoli passa dai roll con tonno o salmone del 2017 agli hosomaki e nigiri al salmone.

La top ten dei piatti di sushi e della cucina giapponese più ordinati in Italia: ecco la classifica di chi sale e chi scende 2018 vs 2017, con gustose new entries:
1. Nigiri sakè, ha preso il posto di uramaki Philadelphia che nel 2017 reggeva lo scettro!

2. Edamame, conserva il secondo posto
3. Sashimi salmone, scala di ben tre posizioni la classifica
4. Uramaki Philadelphia, cede il podio al nigiri sakè!
5. Uramaki Ebiten
6. Uramaki Spicy Salmon
7. Gyoza
8. Hosomaki
9. Uramaki California
10. Tartare di salmone

Chi mangia più sushi?

Il trend, decisamente in crescita, è guidato dai milanesi che in assoluto mangiano più sushi, con ben 13.000 kg di uramaki ordinati e 7.000 di nigiri, seguiti dai romani, con 9.500 kg di uramaki e 7.200 di nigiri, e dai torinesi con 3.400 kg di uramaki e 2.200 di nigiri. Seguono in classifica, a sorpresa Genova in quarta posizione, e poi Bologna, Firenze, Napoli, Palermo e Verona. L'ordine però cambia se si analizza dove invece c'è il maggior tasso di crescita degli ordini di sushi a domicilio. Prima infatti è Napoli, in testa con +164%, seguita da Torino con +152% e Bari con 134%. Poi ancora Roma con+130%, Genova con +85% e la stessa Milano continua a crescere del +55%!

I mangiatori di sushi

Ma chi sono i più assidui mangiatori di sushi a domicilio? L'identikit riflette un profilo tra i 25 e i 35 anni, con una crescita del +15% nel range 26-45 anni, con un 22% che ordina sushi a casa via app! Alle donne lo scettro delle consumatrici. Sono loro infatti ad ordinare sushi a domicilio per quasi il 60%, con gusti ben precisi, anche in base allo status lavorativo: se impiegate e libere professioniste preferiscono edamame e sashimi, mentre tra le studentesse vanno forte i nigiri e gli uramaki Philadelphia. Una nota specifica va espressa anche in base all'età: le over 45 preferiscono sushi sakè e gyoza, mentre tra i 35 e i 40 anni troviamo particolare attenzione ai trend del momento, come sushi spicy, sushi con la frutta e pokè. Fra le giovanissime uramaki e hosomaki sono top of mind. Qualsiasi sia la combinazione ideale poi, il sushi è il cibo ideale da gustare il sabato, durante serate con amici, o per una romantica serata in coppia. L'amore è infatti un driver importante per il consumo di sushi, tanto che il giorno in cui ne è stato ordinato di più nel 2018 si conferma, come lo scorso anno, San Valentino!

I Trend emergenti

Per essere sempre aggiornati su quello che accade nel mondo del sushi, Just Eat ha approfondito anche le nuove tendenze in corso, dalle quali appaiono gusti chiarissimi! Lo spicy cresce anno su

anno del +49%, soprattutto al Sud, dove il piccante è l’elemento forte in molte ricette anche giapponesi. In Puglia, in particolare a Foggia e Lecce, lo spicy cresce rispettivamente del +833% e +810%, mentre a Bari del + 170%. Napoli registra un +437%, mentre spostandoci sull’Isola sarda, anche Cagliari sbalordisce con un + 670% sul gusto spicy.

Anche il sushi con la frutta però è super richiesto, in particolare nelle varianti esotiche come il mango o con la frutta secca, soprattutto mandorle, kiwi e papaya, registrando una crescita annuale del +125%, soprattutto a Roma, Torino e Genova. E infine, già sentito parlare di Pokè? La previsione di crescita nel food delivery è del +50% per quest'estate, per un piatto fresco e salutare, perfetto per combattere il caldo e rimanere fit! Si tratta di ciotoline di pesce crudo con un delicato misto di verdure e ingredienti rigorosamente giappo come edamame, alghe goma wakame e frutta. Nell’home delivery sta già impazzando la versione Pokè Salmon Bowl, con ingredienti, tra i più richiesti per comporre le bowl, come avocado, edamame, cipolla, semi di sesamo, soia, zenzero e ovviamente salmone a cubetti.