# Crescono gli ordini a domicilio di specialità vegetariane

vegano-1-2d99c887

Estate è tempo di piatti leggeri, con verdura e frutta solitamente a farla da padrone. E in questo scenario crescono anche a domicilio i consumi “**veg**”. A rivelarlo è **Deliveroo**, il servizio di food delivery che consente di gustare comodamente a domicilio i piatti dei propri ristoranti preferiti, che ha monitorato gli ordini sulla sua piattaforma dedicati a specialità vegetariane.

Deliveroo, che vanta una vasta offerta di ristoranti che all’interno dei propri menù propongono piatti adatti a chi segue uno stile di vita veg (**quasi triplicati nell’ultimo anno** con un aumento del loro numero del 182%), nel corso degli ultimi 3 mesi ha registrato un aumento del 48% nel numero di ordini dedicati a queste specialità.

I **giorni più “veg”** sono il lunedì, soprattutto sera intorno alle 19.30 che registra con un picco degli ordini, ed il mercoledì durante il periodo della pausa pranzo intorno alle 14.00. Tra gli ingredienti più in voga lenticchie e ceci, soprattutto come sostitutivi della carne e quindi ricettati spesso come hamburger o polpette, e zucchine, spesso invece protagoniste all’interno di primi piatti come pasta e riso.

**Le città più veg oriented? Milano e Bologna** - A essere particolarmente Veg oriented sono gli abitanti di Milano e Bologna, che possono ordinare da un’offerta variegata con ristoranti affermati come **Flower Burger, Mantra Raw Vegan, Green Koala e La Forchetta Verde** a Milano e **FraGola, Miss Fagiola, Sorbole e Dottor Juice** a Bologna, per citarne alcuni.

Tra i **piatti preferiti dai milanesi** troviamo le sfoglie (Mantra Raw Vegan), le bowls miste come quelle di Green Koala e Soulgreen, piatti a base di riso con verdure (Forchetta Verde), legumi ricettati in modo originale come i ceci alla menta, salvia e crema di limone offerti da Vegan World o tartarre di verdure come quella di Sveg, che a fianco alla barbabietola presenta zucchine marinate agli agrumi e polvere di capperi. A **Bologna** invece molto in voga soprattutto insalate, come quelle di FraGola e

Missfagiola, vellutate (Sorbole) e frullati come quello “caraibico” di Dottor Juice con spinaci, avocado, mango, banana e ananas.

**Nuovi trend: a fianco di legumi, quinoa e avocado prendono piede barbabietola e funghi** - Tra i nuovi trend, cresce l’hamburger veg. Secondo una recente ricerca condotta da Doxa per Deliveroo, gli hamburger a base vegetale sono infatti sempre più apprezzati, soprattutto da parte del pubblico femminile. Tra le varianti preferite ci sono quelli a base di legumi (20%), quinoa (12%) e avocado (9%).

A fianco di queste tipologie, stanno prendendo piede anche nuove ricettazioni con protagoniste ingredienti come **le barbabietole e i funghi**.

Per chi vuole provare alcuni hamburger veg molto particolari non può perdersi le specialità di **Flower Burger**, che oltre a prevedere ingredienti vegetali in sostituzione della carne come tofu, seitan, quinoa, ceci, orzo, presenta bun (pane esterno) colorati e decisamente originali.

**Per chi volesse provare specialità veg a domicilio alcuni ristoranti da provare perdersi su Deliveroo**:
Milano - Flower Burger, Mantra Raw Vegan, Green Koala, Soulgreen e La Forchetta Verde
Monza - La Pentola Vegana
Torino - Sapore Vegano, Healthy Lab
Verona - SAOS
Genova - Zazie
Modena- Julienne
Bologna - FraGola, Miss Fagiola, Sorbole, Dottor Juice