TheFork svela i 5 trend food più instagrammabili dell’estate

thefork-0076d204

Le foto food sono un fattore importante nella scelta di un ristorante: secondo la ricerca “Fattori che influenzano le decisioni dei clienti” condotta da TripAdvisor, fino al 72% dei clienti sceglie dove mangiare anche in base alle fotografie dei piatti. Non solo le riteniamo informazioni interessanti per le nostre scelte di consumo, ma ci piace scattarle e ancora di più postarle. Ma quali saranno gli scatti food più trendy dell’estate e soprattutto dove realizzarli? TheFork - sito e app per Android e iOS che permette di cercare e prenotare migliaia di ristoranti online – propone una selezione tra i 50.000 ristoranti pubblicati e prenotabili in alcuni dei tanti paesi in cui è attiva dove i piatti serviti faranno la gioia degli instagrammer in tutto il mondo.

Matcha 2.0
Di Matcha ormai non c’è più solo il tè, la polvere di Matcha sta infatti diventando protagonista di moltissimi piatti. Dal gelato ai macarons passando per i pancake coperti da matcha. Il verde nei piatti quest’estate non sarà solo quello dell’insalata.

Dove? Oltre ai macha café, che stanno spuntando in tutta Italia sono altrettanti i ristoranti che propongono piatti a base di macha. Al GAM Bistrot Coreano di Milano si può provare il Macha Tiramisu, mentre sempre nella città meneghina Besame Mucho ha in carta una Tostada di tonno e avocado con salsa macha.



Holy poke

La specialità hawaina è da tempo nei top trend gastronomici, ma ultimamente sta davvero esplodendo. Complice la freschezza del piatto si presta alla perfezione per i mesi estivi e con i suoi

mille colori è in grado di soddisfare anche gli occhi oltre che il palato.

Dove? A Milano ormai è poke-mania. Direttamente dalle Hawaii, Maui Poke porta in tavola tutto il gusto del pesce fresco marinato al momento per comporre le più fresche, salutari ma anche divertenti bowl che possiate sperare di assaggiare. C'è poi la catena I Love Poke, attività di una coppia di sposi che durante il proprio viaggio di nozze si sono innamorati...del poke. Fuori dai confini italiani possiamo menzionare ancora Canal Poké a Parigi o ancora il Green Vita di Barcellona, dove il poke è già diventato un classico.

Vegan Burger
La stagione dei barbecue è in pieno svolgimento e la loro popolarità rimane stabile. Ma mentre alcuni considerano irrinunciabili le più tradizionali grigliate, con il veganismo in ascesa, molti consumatori stanno covando nuove e innovative opzioni.

Dove? Un bell'esempio è il ristorante El Huerto de Lucas a Madrid, i cui piatti forti sono: l'hamburger di barbabietola e miglio, guarnito con cipolla caramellata e avocado, e l'hamburger di riso con verdure saltate e aioli di peperone giallo.



Superfood Salads & Bowls

Non c'è solo poke: smoothies, bowl, insalate sono i piatti intramontabili dell'estate che si inseriscono perfettamente nel filone healthy e detox che da anni sta spopolando e non solo sui social.

Dove? Uno splendido esempio è rappresentato da Floret - Artisan Kitchen & Bar, juice bar, caffetteria, ristorante, cocktail bar e spazio di co-working è una perfetta fusione di culture e food concept. Dal locale ai piatti tutto sembra perfetto per deliziare il palato, ma anche lo sguardo dei follower.

Foodjenga
Ricordate Jenga? E' un gioco da tavolo che consiste nel non far crollare una torre, costituita da blocchi in legno sottraendone pian piano i pezzi. L'elemento della torre torna sempre più spesso nell'impiattamento partendo dalla classica torre di pancake o di cr?pes fino ad arrivare alle creazioni più originali.

Dove? Per trovare, fotografare e gustare golose torri di pancake potete regalarvi un brunch da Pancake Sisters République a Parigi che si è specializzata in questo piatto tradizionalmente associato

alla colazione. Dolci, salati e su ordinazione gluten-free con tantissimi topping diversi.