Giornata Mondiale del Cioccolato, l'indagine di Just Eat

190529-justeatlifestyledoughnutsf-e923fe9c

Coltivato per la prima volta dai Maya nella sua forma grezza, il cacao, conosciuto in tutto il mondo come cibo capace di migliorare l'umore, è anche lo sfizio più amato dai consumatori di cibo a domicilio e ingrediente principe di alcuni dei dolci più ordinati. La conferma arriva da Just Eat, app leader per ordinare online cibo a domicilio in tutta Italia e nel mondo, e parte di Just Eat Takeaway.com, leader mondiale nel mercato della consegna di cibo a domicilio, che per celebrare la Giornata Mondiale del Cioccolato che ricorre il 7 luglio, ha analizzato l'andamento degli ordini di cioccolato, registrando un incremento di richieste a domicilio, anno su anno, del +260%. Nel 2019 sono stati ordinati infatti oltre 12 mila chili (12 tonnellate) di cioccolato in Italia, pari a 120.000 tavolette da 100 grammi, un amore che non si è fermato neanche durante il lockdown, periodo in cui ne sono stati ordinati oltre 2.500 chili, solo periodo marzo-aprile 2020, con una crescita del +20% rispetto al periodo normale, questo nonostante molti ristoranti abbiamo deciso di rimanere chiusi durante la quarantena.

I trend del cioccolato: 2019 vs lockdown

Come già evidenziato dall'Osservatorio annuale sul mercato del cibo a domicilio, condotto da Just Eat per analizzare i consumi del food delivery tra marzo e aprile 2020, l'emergenza sanitaria vissuta negli ultimi mesi ha influito molto anche sui gusti degli italiani a tavola e sulle loro abitudini a domicilio. Se da un lato infatti si conferma un amore per il cioccolato allo stato puro con il cioccolato al latte tra i preferiti, seguito da quello fondente, da quello bianco, da quello al pistacchio e da quello con i cookies, per quanto riguarda i consumi di piatti al cioccolato, una delle evidenze più interessanti si trova nella classifica dei piatti più ordinati. Rispetto al 2019, il tortino al cioccolato è passato per esempio, durante i mesi di lockdown, dall'essere poco fuori dalla top 5, ed esattamente al sesto posto, al vertice del podio, seguito dalla cheesecake che sale di ben cinque posizioni e dal gelato, che entra in classifica grazie a un aumento del consumo del +133%, (marzo-aprile) e conquistando anche il titolo di cucina più in crescita.

Crescita anche per il salame al cioccolato durante i mesi di quarantena, mentre scendono il soufflè e il cornetto al cioccolato, che esce di poco fermandosi in sesta posizione,sintomo che anche se la

colazione con cappuccino non si poteva più fare al bar, nulla vietava di replicare questo rito tipicamente italiano a casa anche grazie al food delivery.

Classifica piatti più ordinati 2019

1. Cornetto al cioccolato
2. Soufflè
3. Torta al cioccolato
4. Muffin
5. Donut

Classifica piatti più ordinati lockdown

1. Tortino al cioccolato
2. Cheesecake
3. Gelato
4. Soufflè
5. Salame al cioccolato

Anche tra le città si nota qualche piccola variazione durante i mesi di chiusura: Napoli esce dalla classifica a causa della chiusura totale dei locali nella regione, anche in modalità food delivery, mentre Milano entra a chiusura del podio. Trieste sale di ben sei posizioni, seguita da Torino, new entry nella classifica, insieme a Firenze e Brescia, che si posizionano rispettivamente all'ottavo e decimo posto. Più o meno stabile Genova che scende di una sola posizione e Palermo che insieme a Verona confermano il trend registrato nel 2019.

Classifica delle città più golose 2019

1. Roma
2. Bologna
3. Napoli
4. Milano
5. Genova
6. Pisa
7. Palermo
8. Parma

9. Verona
10. Trieste

Classifica delle città più golose lockdown

1. Roma
2. Bologna
3. Milano
4. Trieste
5. Torino
6. Genova
7. Palermo
8. Firenze
9. Verona
10. Brescia

E per quanto riguarda i periodi e i giorni in cui è ordinato di più? Se nel 2019 i mesi in cui si concentrano di più gli ordini di cioccolato sono stati marzo e novembre, durante l'emergenza è aprile ad aver registrato richieste di cibi con il cioccolato per oltre il doppio rispetto al mese precedente, complice anche la Pasqua. Il giorno in cui si sono ordinati più piatti con il cioccolato nel 2019 è stato il 2 febbraio, seguito dal 9 febbraio, mentre nel 2020 è stato il 1° maggio, nelle città di Milano e Bologna, seguito dal 25 aprile a Roma, a conferma che anche durante il lockdown si è approfittato dei giorni di festa per concedersi qualche dolcezza a domicilio, dal 26 aprile a Torino e dal 7 giugno a Catania. Reggio Calabria, Bari, Palermo, Roma, Genova e Pescara sono poi le città che si dimostrano più in crescita per il consumo di cioccolato a domicilio.

I piatti al cioccolato più in crescita tra tradizione e innovazione

Analizzando i trend, sembra che durante il lockdown gli italiani abbiano voluto assaggiare grandi classici ma anche nuovi piatti a base di cioccolato, spesso più golosi, per concedersi qualche coccola in più tra le mura di casa. I piatti con il cioccolato che sono cresciuti di più in termini di ordini nel 2020 sono in primis il gelato in vaschetta, seguito dai cornetti, dalla cheesecake cocco e nutella, dai cremini, dalle crêpes e dai macarones. Ma ci sono anche alcune curiosità interessanti, tra i piatti spiccano per esempio il menù compleanno per 5 persone, per festeggiare a casa e in famiglia durante la quarantena, la treccia con crema, nutella e cocco, la crostata alla nutella, il tiramisù monoporzione, la bomba al cioccolato fritta, oltre a tantissime tipologie di torte con il cioccolato, dai cookies al pistacchio, dagli Oreo ai cereali alla frutta. Anche i piatti che normalmente vengono consumati salati

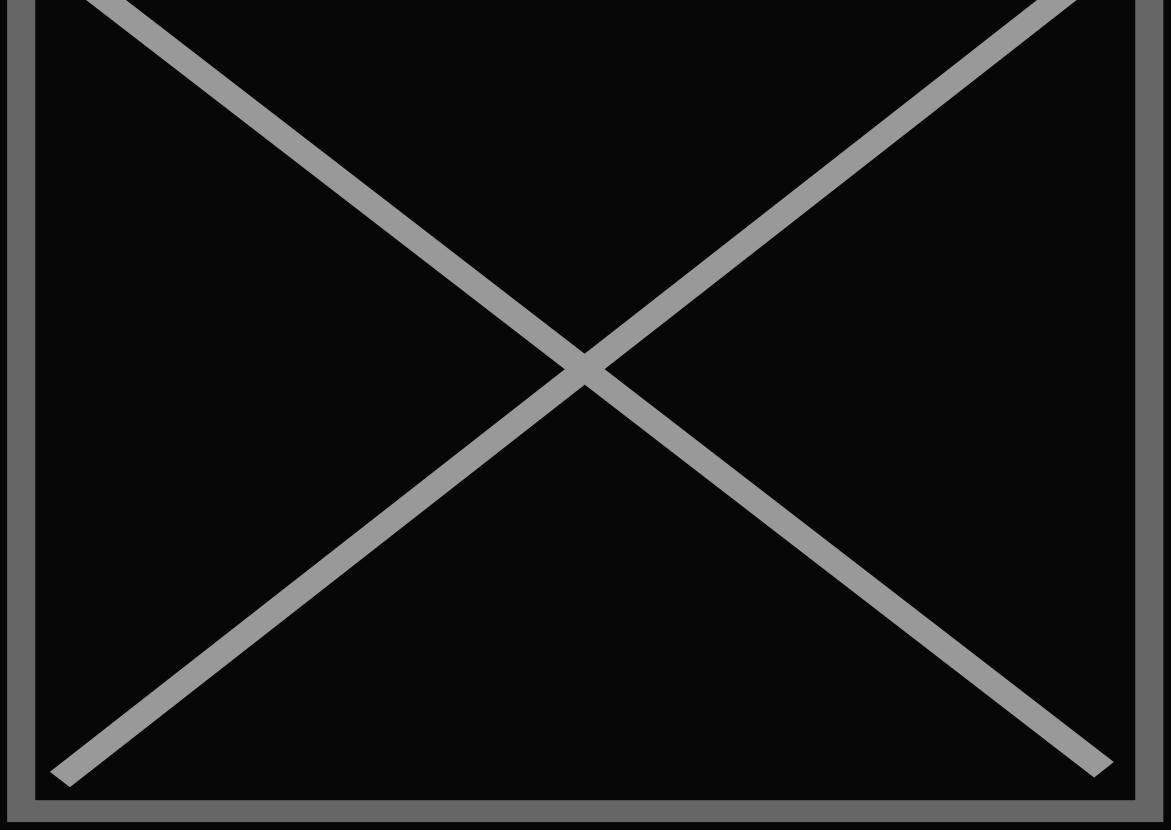
piacciono di più se fatti con il cioccolato, come la pizza con nutella e aggiunta di cocco o pistacchio e il calzone dolce. E che dire di quando la tradizione incontra l'innovazione? Ecco allora che tra i piatti spiccano il risotto allo zafferano con spolverata di cacao, il filetto di manzo con scaglie di cioccolato e gamberi sfumati al rhum con polvere di cioccolato.

Il cioccolato lungo la Penisola

In termini di gusti per città, anche qui si nota come gli italiani, nei mesi di chiusura forzata abbiano voluto sperimentare qualcosa di nuovo anche rispetto al 2019. A Roma per esempio, le più classiche panna cotta e cheesecake hanno lasciato il posto al calzone al cioccolato e alle crêpes con cioccolato bianco, mentre a Milano se da un lato il cannolo siciliano si conferma uno dei cibi più amati, il cornetto viene invece sostituito dal gelato per tre persone. Un trend confermato anche a Trieste dove si sono registrati ordini di vaschette di gelato da 1kg al posto del calzone con nutella e dei profiterole, tra i preferiti nel 2019. A Torino, donut e muffin lasciano spazio al più originale tortino al cioccolato e churros, mentre a Genova insieme al soufflè, il lockdown porta alla ribalta cheesecake e cannolo siciliano al posto delle più semplici crêpes alla nutella. A Verona, waffle e tiramisù entrano tra i preferiti al posto di salame al cioccolato e brioche, mentre a Catania crescono gli ordini di coppa granita e torta al cioccolato invece dei brownie. Restano invece invariati gli ordini in alcune città, come Bologna con i suoi cornetti al cioccolato bianco e al pistacchio, Parma con torta al cioccolato e soufflè, Napoli con i cornetti e le bombe al cioccolato, Pisa con i muffin e il bombolone al cioccolato bianco, Firenze con le tasche al cioccolato.

Identikit dei più golosi di cioccolato

Che il cioccolato sia un cibo amato universalmente lo si evince anche dal fatto che la differenza tra le donne e gli uomini che lo ordinano a domicilio è davvero minima, parliamo infatti del 51% vs 49%, che cresce però se si prende in considerazione solo la categoria del gelato, dove la percentuale di donne che lo ordinano a domicilio, sale al 58%, insieme a chi si trova nella fascia d'età35-44 (22%), mentre è di poco inferiore tra i giovani dai 18 ai 24 anni (17%). Per quanto riguarda i piatti preferiti, spiccano soufflé e brownie nella fascia 25-34 (44%), brownie e cannolo tra i 18-24 (34%), brownie e cheesecake per i 35-44 (15%) e infine tortino al cioccolato e cannolo per la fascia 45-54 (8%).



I piatti speciali

di Just Eat

Per celebrare la Giornata Mondiale del Cioccolato, Just Eat in collaborazione con i ristoranti partner, lancia l'iniziativa "Settimana del Cioccolato", grazie alla quale sarà possibile trovare nel menù di alcuni ristoranti a Milano, Roma, Genova, Napoli e Torino, piatti speciali a base di cioccolato che si potranno ordinare dal 6 al 12 luglio. In esclusiva nei Magnum Store virtuali di Milano e Torino sarà possibile ordinare su Just Eat Magnum Mint, cremoso gelato alla menta e croccante cioccolato classico Magnum con pezzi di zucchero caramellato croccante, portato per la prima volta in Italia proprio in occasione della Settimana del Cioccolato, e il nuovo Magnum Ruby naturalmente di colore rosa. Inoltre,Ktchn Lab, la più grande ghost kitchen d'Italia, proporrà all'interno dei propri store un Menù Just Eat Edition abbinando un piatto al Magnum Ruby a un prezzo dedicato solo per i clienti JustEat. Tra gli altri piatti speciali spiccano il semifreddo Sacher della Gelateria Rigoletto e la Pinta Cioccolato di Grom, ma anche i kit gelato di Cioccolatitaliani e, da Mascherpa a Milano, concept interamente dedicato al tiramisù, il tiramisù e il gelato al cioccolato in barattolo.

Le Gelaterie Genovesi a Genova proporranno invece una selezione di praline in edizione limitata, Casa InfanteArtigiani del Gelato di Napoli, ma attivo anche a Milano, il famoso Buccaccielo con doppio cioccolato al latte variegato con cioccolato bianco, crumble di biscotti al cacao con gruè di cacao e crema ruby, la Cornetteria Beneduce sempre a Napoli, i pancake alla nutella, mentre Crazy Night e Bar Tico Mania, cornetti, bombe, crêpese panciok. Farmacia del Cambio a Torino inserirà a menù uno

speciale profiterole al cioccolato, e la Gelateria La Romana dal 1947 (Roma e Torino) proporrà una vaschetta Chocolate Special con crema di nocciole al cacao e cioccolato fondente con monorigine Ecuador.