Giornata mondiale dell'avocado: l'indagine di Just Eat

lifestyle-srgb-sushi-justeat-7a286638

Originario del centro America, l’avocado è uno dei frutti più di tendenza degli ultimi anni, difficile non trovarlo in qualche menù, che sia quello del brunch dove viene spesso abbinato a toast e salmone, oppure all’interno di preparazioni come il sushi o le insalate. Le sue proprietà benefiche ne hanno fatto in poco tempo uno degli ingredienti principe più in voga e ordinati anche nei piatti a domicilio. 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, leader mondiale nel mercato della consegna di cibo a domicilio, che per celebrare la Giornata Mondiale dell’Avocado il 31 luglio, ha analizzato l’andamento degli ordini di avocado, registrando un incremento di richieste a domicilio, anno su anno, del +25%. Nell’ultimo anno sono stati ordinati infatti oltre 45mila chili (45 tonnellate) di avocado in Italia, una quantità guidata completamente dalla cucina giapponese.

Piatti più ordinati con avocado

1. Uramaki Philadelphia
2. Uramaki California
3. Temaki
4. Nigiri
5. Tartare di salmone
6. Guacamole
7. Pokè
8. Avocado Burger
9. Tacos e Burritos
10. Club Sandwich

Classifica delle città più golose

1. Roma (10.000 kg)
2. Milano (5.300 kg)
3. Torino (2.700 kg)
4. Genova (2.100 kg)
5. Bologna (2.000 kg)
6. Trieste (1.000 kg)
7. Padova (700 kg)
8. Verona (670 kg)
9. Pisa (650 kg)
10. Firenze (580 kg)

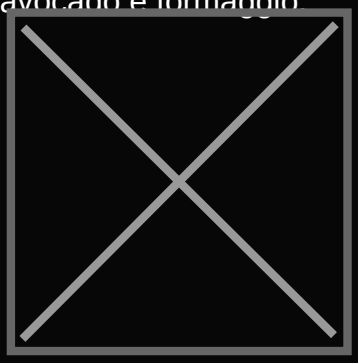
I trend dell’avocado: tra curiosità e piatti più in crescita

Oltre ai piatti di avocado più richiesti, che registrano le preferenze in fatto di ordini a domicilio, ci sono anche le curve di crescita che ci parlano dei nuovi food trend che dimostrano il maggior incremento. Gli Uramaki California e Philadephia restano i più ordinati, tuttavia nei mesi di lockdown, da marzo ad aprile, a crescere sono stati soprattutto i Dragon Roll, gli Spicy Salmon, i Rainbow Rolle il Futomaki fritto, sintomo della volontà durante il periodo di chiusura forzata di provare sapori diversi dal solito.

I piatti con avocado sono cresciuti complessivamente del +38% se confrontiamo i primi sei mesi del 2019 con quelli del 2020. I piatti con avocado che sono cresciuti di più in termini di ordini sono in primis la tartare di tonno, gli UramakiSpicy Salmon, gli UramakiEbi, gli Uramaki Dragon Roll e il Pokè.

Ma ci sono anche alcune curiosità interessanti, come la presenza di nuovi piatti, che non sono ancora in crescita perché relativamente nuovi, in quanto appena inseriti nei menù di alcuni nuovi ristoranti lungo la Penisola, ma che raccontano l’inizio di una nuova tendenza. Tra questi spiccano per esempio ricette giapponesi che fondono i sapori tipici del Sol Levante a quelli del Sud America, in cui l’avocado si unisce a salse piccanti, mandorle, pistacchio, frutta esotica come mango e papaya, dando origine a una fusione di sapori che sfocia in piatti come gli Uramaki Fortaleza, gli Uramaki con sakè e pistacchio, i BrazilianRoll, i Mango Salmon Roll o gli Uramaki Tropicale. Se guardiamo poi alle singole cucine, scopriamo che oltre a quella giapponese, l’avocado diventa l’ingrediente principe di molte preparazioni, tra cui gli hamburger con i due più ordinati Avocado Burger e Salmon Burger, ma anche di insalate e del nuovo Avocado Toast, immancabile nei menù dei brunch. Nella cucina messicana invece l’avocado diventa il grande protagonista dei Tacos, ma anche dei Burritos di manzo, pollo o vegetariani, delle insalate messicane e delle Faijtas. Per quanto riguarda la cucina propriamente healthy, grande spazio viene dato all’avocado nelle bowl hawaiane, nelle insalate di pollo, nel Pokè e in ricette sfiziose come l’Avo Hummus Toast, la vegan cheesecake con avocado e i bagel con

avocado e formaggio



E per quanto riguarda i mesi e i giorni in cui è ordinato di più? Negli ultimi 12 mesi si è ordinato di più a maggio 2020, seguito da aprile e giugno, mentre il giorno in cui si sono ordinati più piatti con l'avocado è stato il 9 maggio 2020, seguito dal 25 aprile e dal 1° maggio, a conferma che anche durante il lockdown questi sono stati tra i prescelti dagli italiani anche a casa, con gli Uramaki Philadelphia tra i più ordinati in assoluto, sintomo che la voglia di sushi non si ferma mai. Tra i giorni preferiti della settimana per ordinare piatti con l'avocado spicca invece il sabato, tranne a Milano dove si preferisce il venerdì, giorno in cui con la chiusura della settimana lavorativa, si sceglie spesso di rilassarsi a casa, magari in compagnia degli amici, ordinando a domicilio. I due ordini più grandi degli ultimi 12 mesi sono stati invece a Genova e Catanzaro, con rispettivamente oltre 20 piatti di cucina giapponese e oltre 15 porzioni di Uramaki di diverse tipologie.

L'avocado lungo la Penisola

In termini di gusti per città, anche qui si nota come sia principalmente la cucina giapponese a guidare il trend dell'avocado. A Roma spopolano gli Uramaki con sakè e avocado e quelli con il Philadelphia, mentre a Milano sono quelli California a farne da padrone. A Torino vincono il Pokè e gli UramakiSpicy Salmon, mentre anche a Genova si trova grande richiesta di quelli con Philadelphia e dell'Avocado Burger. Bologna ordina a domicilio gli Uramaki con sakè e i Tiger Roll, mentre a Trieste vengono preferiti gli Uramaki California e il Futomaki fritto. A Padova vanno per la maggiore gli UramakiSpicy Tuna e con Philadephia, questi ultimi amati anche a Verona insieme ai California. È tendenza sushi anche a Pisa con gli Uramaki con sakè e avocado e gli Spicy Salmon, così come a Firenze dove troviamo i California e i Tiger Roll.

E per quanto riguarda i consumi? Questi sono naturalmente più importanti in termini numerici nelle grandi città, dove il digital food delivery è più diffuso, ma è l'Italia delle province a registrare la crescita più alta nei consumi di piatti con avocado con +55%, segno che il food delivery è oramai parte integrante delle abitudini dei consumatori in tutta Italia e non solo nelle metropoli. Una crescita che si concentra principalmente nei mesi di maggio e giugno, dove cresce la voglia di piatti più healthy. Seguono Bologna (+38%), Padova (+33%), Genova (32%), Verona (28%), Roma (25%), Bari (17%),

Parma (+16%), Trieste (13%) e Torino (+12%).

Identikit degli amanti dell’avocado

Sono principalmente le donne a ordinarlo a domicilio con un bel 62%, preferendolo nella versione Uramaki Philadelphia, California e sakè, abbinato a una coca-cola classica oppure zero. Gli uomini invece scelgono principalmente Uramakicon sakè e avocado, Dragon Roll e California, da abbinare a una birra fresca. L’avocado è preferito soprattutto per chi è nella fascia d’età 25-34 anni (43%), di solito i più amanti della cucina giapponese, cui fa seguito il range 35-44 anni con il 29%, quello 18-25 anni con il 13% e infine il 45-55 anni con il 10%.