Estate pandemica, stagione II. Esterno giorno

estate-indiana-dunes-state-park-1848559-1920-be400434

L’estate è estate. Anche se si tratta della seconda vissuta in pandemia e con il ricordo (purtroppo ancora troppo vicino) del dramma invernale.

All’estate non si rinuncia né al suo portato di spensieratezza vissuta all’aperto (e mai come adesso la vita all’aperto è la più consigliabile).

E così anche quest’anno sono tante le iniziative ispirate alla bella stagione. Per non dire che il 2021 è anche l’anno dedicato alle Olimpiadi di Tokyo. Quindi è proprio da qui, dai giochi olimpici, che inizieremo la carrellata dei trend del momento.

Per l’esattezza dagli Olympics uramaki, proposti da Deliveroo e Goodeat, che non sarebbero che semplici uramaki, se il loro creatore non li avesse dotati dei colori dei cerchi olimpici.



Realizzati da **Nima Sushi** abbinano colore e gusti a ingredienti diversi. Tanto per cominciare, c’è l’ **Uramaki Blu** con riso bianco e fiori eduli blu, salmone fritto, Philadelphia e salsa special; ma ovviamente non può mancare l’**Uramaki Nero** con riso nero, sesamo nero, eby fry, mango e salsa

teriyaky. E in onore del cerchio rosso? Ecco pronto l'**Uramaki Rosso** con riso bianco con tonno, insalata, tartare tonno e salsa spicy. Naturalmente c'è pure l'**Uramaki Giallo** con riso bianco, black code in tempura, arancia fresca e salsa mango e - ultimo, ma non ultimo - ecco anche l'**Uramaki Verde** a base di riso bianco, salmone, avocado, tobiko verde con mandorle, erba cipollina e sala jalpeno.

Originalità solo olimpica? Per nulla. L'inventiva non manca anche altrove. Anzi. Diciamo che questa estate nel nostro Paese abbonda. Ne è un esempio que a dimostrata dalla start up **Foodracers**



trevigiana di nascita sarda per vocazione. La sua idea?

Portare il delivery anche in mare: avete capito bene, proprio 'sul' mare. E, in quanto partner ufficiale del Water World Music Festival, in programma il 25 luglio a Cala dei Sardi, Foodracers se lo può permettere.

Consegnerà infatti le ric hieste degli spettatori grazie a racers dotati di moto d'acqua. Il tutto grazie ad una versione ad hoc della propria app, che co nsentirà di prenotare diverse tipologie di kit food & beverage.



Originale e all’aria aperta anche la formula inaugurata a Ostia Lido da Matteo Serravalli e Andrea Castelmare, che con la loro Friggitoria On The Beach portano a mare (e questa volta parliamo della spiaggia) lo street food: oggi quel delivery inaugurato già nel 2015, amplia infatti il suo raggio d’azione fino a raggiungere i bagnanti sotto l’ombrellone.

Basta un’app e l’ordine arriva sull’arenile, in packaging compostabile e a bordo di veicoli ecologici.