Baileys Treat Report 2023, ecco le tendenze gourmand del 2023

20230216170454baileyreport-cfaac1f4

Baileys ha pubblicato il suo **Treat Report** annuale in cui analizza i **trend gourmand più accattivanti** destinati a conquistare la scena internazionale nel 2023.
Scaricabile qui, il report offre una panoramica dei trend più golosi tra i dolci e dessert dedicati agli adulti e raccoglie le previsioni e i pareri di insider del settore come la futurologa alimentare Morgaine Gaye. Non mancano le prospettive locali fornite da varie figure di spicco del settore, tra cui **Carole Crema** dal Brasile, **Patrick Rosenthal** dalla Germania e dall'Italia **Eleonora Rubaltelli**, food blogger e autrice del libro di grande successo 'Cucina con me. Ricette sane per la tua tavola speciale'. Ispirandosi ad uno dei trend, Eleonora ha sviluppato una propria ricetta deliziando gli spiriti più indulgenti con golosi cubotti di crema fritta aromatizzati naturalmente al Baileys.

Nel 2023 ci sarà un **revival degli anni Ottanta**, che torneranno alla ribalta più colorati che mai. 80s Nostalgia è una tendenza squisitamente rétro, ma è anche e soprattutto divertimento sfrenato. Quest'anno spopoleranno dolcetti come i **fudge morbidi al gusto chewing-gum**, leggeri come una nuvola e contraddistinti per l'appunto da una decisa nota rétro. Il colore e il sapore tipici della gomma da masticare approderanno dappertutto, dal caffè ai frappè, che verranno poi completati con lucenti bolle edibili.

Lilacs In Bloom, invece, rappresenta tutte le sfumature di viola che andranno alla conquista di dolci e dessert. Qualche esempio? Gelati, biscotti e cioccolato alla lavanda, ma anche la nota dolce e avvolgente dell'ube in gelati, torte e altri prodotti di pasticceria, oppure la patata viola come ingrediente chiave dei brownie.

Quest'anno apprezzeremo più che mai la vita all'aria aperta e i momenti suggestivi vissuti con i nostri cari. Ecco perché non sorprende la comparsa delle **Campfire Vibes** nelle nostre specialità, che acquisiranno note affumicate ispirate ai falò. Il profumo dei marshmallow arrostiti sul fuoco sarà un'alternativa alla classica glassa. Nel 2023 i sentori affumicati debutteranno in tantissimi dolciumi e

non potremo più farne a meno.

C’è poi una **menzione d’onore per il mais**, in genere associato a ricette salate come tortillas e altri farinacei: quest’anno, però, è l’anno dello **Sweet Corn**. In estate il mais farà capolino in proposte come il gelato, mentre nella stagione fredda arricchirà sontuose torte rigorosamente dolci.

I 10 top trend secondo il Baileys Treat Report 2023:

Lilacs In Bloom – Preparatevi a vedere il mondo in viola, perché questo colore sarà dappertutto nel 2023. E lo sarà davvero, non solo nella moda e nel design, ma anche nei nostri piatti.

A Rosy Glow – Ricordate cosa suggeriva Ringo Starr? Stop and smell the roses, ossia “fermatevi ad annusare le rose”. Ma nel 2023 non ci limiteremo solo ad annusarle: le rose, infatti, le mangeremo. Delicati petali di rosa andranno a impreziosire una valanga di dessert.

Reinventing the Wheel – Abbiamo avuto il cronut, un donut preparato con l’impasto del croissant. Abbiamo avuto la Cremella, una ciambella farcita con gelato e guarnita in vari modi. Abbiamo avuto addirittura il crodo, una via di mezzo tra croissant e donut. Ora è il momento dell’ultima tendenza food diventata virale: il croissant Supreme.
Perfect Parfait – Esiste qualcosa di più rétro delle coppe gelato guarnite con panna, salsa alla fragola e ciliegine candite? Nel 2023, questa formula collaudata verrà riproposta in una nuova veste.

Bitesize Delights – Finora il panorama dei peccati di gola è stato appannaggio di enormi milkshake dagli ingredienti fantasiosi e gigantesche torri di donut. Quest’anno, però, il macro lascerà il posto a porzioni più piccole e gestibili: prelibatezze mignon che soddisfano la voglia di dolce senza sensi di colpa.

80s Nostalgia – Quest’anno il senso di nostalgia si avverte forte e chiaro. Ed è probabilmente per questo che gli anni Ottanta stanno tornando alla ribalta. È un decennio stravagante, vintage, simbolo soprattutto del divertimento più sfrenato.

Blue Sky Thinking – Quale miglior toccasana di un cielo azzurro in una giornata di sole? Quando la grande volta celeste si srotola sopra le nostre teste ci sentiamo connessi al pianeta e alle creature che lo popolano: del resto viviamo tutti sotto lo stesso cielo!

Leche Love – Sappiamo tutti quanto è importante, ogni tanto, concedersi un po' di comfort food. E ad affermarsi come tale sarà anche la leche frita (letteralmente "latte fritto").

Sweet Corn – In genere il mais richiama subito alla mente tortillas e altri farinacei salati. Quest'anno, però, scopriremo anche il lato dolce di questo alimento.
Campfire Vibes – I falò hanno qualcosa di speciale. È sempre bello trascorrere qualche ora intorno al fuoco insieme agli amici, a guardare il crepitio delle fiamme e seguire il fumo che si dissolve nell'aria, lasciando però la sua scia inconfondibile sui vestiti.

Commentando il Baileys Treat Report 2023, **Jennifer English**, Global Brand Director di Baileys, ha dichiarato: *"È un piacere per noi tornare anche quest'anno con il Baileys Treat Report 2023, frutto della nostra continua esplorazione tra le tendenze gourmand di tutto il mondo.*
Dopo un altro anno imprevedibile, le persone hanno imparato ad apprezzare i piccoli momenti di gioia e sempre più spesso concedersi un peccato di gola diventa una delle poche cose su cui si può sempre contare. Sentiamo di meritare un po' di dolcezza dopo aver vissuto un periodo senza precedenti come questo, e godersi ancora di più la vita diventa fondamentale.
Nel 2023 queste tendenze sono destinate a proseguire, insieme alla nostra ricerca di socialità e conforto. E quale miglior modo di socializzare se non a tavola?"