Italia innamorata del sushi, cresce il consumo fuori casa in tutte le stagioni

20230614121657sushihead-7aa71a72

Il sushi, piatto simbolo della cucina giapponese, **continua a conquistare nuovi palati** anche a domicilio. La conferma arriva da Just Eat che ha condotto una ricerca in collaborazione con BVA Doxa, nella quale si evidenzia come, grazie all'uso più frequente delle piattaforme di food delivery, **per un intervistato su due il consumo di sushi è aumentato rispetto al passato.**

CONVIVIALE, ROMANTICO E ALLEGRO

La ricerca ha messo in luce aspetti molto curiosi circa la percezione della popolazione italiana nei confronti del sushi, che evoca in chi lo consuma associazioni legate al suo carattere sfizioso (92%), appetitoso (91%) e saporito (89%). Gli aspetti del sushi che i consumatori percepiscono maggiormente riguardano la sua **dimensione gratificante di coccola o sfizio (39%)**, oltre alla sensazione di allegria (30%) che riesce a suscitare questo piatto. Il sushi ha un forte carattere conviviale e lo dimostra il fatto che viene consumato principalmente in compagnia di amici, del proprio partner ma anche con i familiari più stretti.

Coloro che preferiscono condividere il sushi con la propria dolce metà, considerano questo piatto un ottimo **alleato per trascorrere una serata romantica** (53%), un avvenimento speciale (37%) e altre ricorrenze da celebrare (10%). Il sushi è anche il cibo da ordinare quando si hanno ospiti a casa (16%). Tra i consumatori abituali, è poi diffusa la pratica di fare un regalo o una sorpresa a qualcuno (14%), inviandogli sushi a casa.

I LUOGHI E I MOMENTI DI CONSUMO PREFERITI

Entrato ormai a tutti gli effetti a far parte delle abitudini alimentari degli italiani, il **sushi viene gustato prevalentemente fuori casa** (70%), grazie alla presenza diffusa di ristoranti specializzati in cucina

giapponese che offrono una selezione sempre più ampia di varianti e in linea con le preferenze dei consumatori.

Seppur le preferenze dei consumatori sono orientate al consumo di sushi al di fuori delle mura domestiche, l'indagine rivela che **6 intervistati su 10 dichiarano di far leva sugli ordini a domicilio**, quota ancor più alta tra le persone che lo consumano frequentemente. Rispetto al passato la crescita del consumo di sushi a domicilio ha coinvolto soprattutto le persone più giovani (18-24 anni).

Ma qual è il momento preferito per assaporare l'antico piatto giapponese? Il **41% degli intervistati preferisce consumare il sushi durante la cena, mentre per i più giovani (18-24 anni) il momento migliore è il pranzo (44%)**. Una nuova tendenza vede anche il sushi protagonista nel contesto lavorativo; infatti, il 30% degli intervistati dichiara di ordinare sushi a domicilio sul luogo di lavoro. Tra questi, i principali motivi sono la volontà di mangiare qualcosa di diverso e il desiderio di concedersi uno sfizio durante una giornata intensa.

LE TIPOLOGIE PREFERITE

Dall'analisi emerge che la maggior parte dei sushi lover ha una **forte preferenza per il sushi tradizionale**, senza alcuna contaminazione con le ricette di altre cucine. Le tipologie più consumate sono il **roll (84%)**, seguito dal **maki (73%)** e dai **nigiri (72%)**. Il **sashimi** si posiziona al quarto posto ed è un piatto particolarmente apprezzato dal target maschile, mentre il **chirashi** è una tipologia consumata maggiormente da coloro che mangiano sushi in modo frequente.

La **scelta dell'ingrediente di base del sushi**, il più delle volte, ricade sul salmone, seguito dal gambero e dal tonno. I più giovani mostrano un particolare interesse per l'uovo, come ingrediente principale, in linea con la tendenza di questa generazione per uno stile alimentare flexitariano.

"Nel corso degli ultimi anni il consumo di sushi è aumentato, complice anche la diffusione della cucina fusion di qualità; un trend che abbiamo intercettato subito e che ci ha portato a implementare nel nostro menù delle nuove ricette, che rinnoviamo costantemente grazie anche alla creatività del nostro chef", fanno sapere da **Bomaki**, ristorante partner di Just Eat dal 2022. *"I gusti si orientano principalmente verso il salmone, ma i clienti dimostrano di apprezzare anche piatti meno comuni che propongono un mix tra altre tipologie di pesce e i sapori del Sudamerica. Per quanto riguarda il food delivery, i dati confermano la tendenza crescente dei clienti ad ordinare il loro sushi preferito a casa, da condividere con gli amici o con la famiglia alla fine della giornata lavorativa".*

Per quanto riguarda il **condimento**, la **salsa di soia** è la più apprezzata (79%), a seguire il **wasabi** (37%) con una netta preferenza tra la popolazione maschile, la **salsa agrodolce** (35%) e la **salsa teriyaki** (33%). Il **rafano**, invece, è particolarmente gradito dai consumatori di sushi abituali. E per i vegani? Cucinato in svariati modi, il **sushi è perfetto anche per coloro che preferiscono alternative veggie**.

Secondo Just Eat, tra i più ordinati a domicilio si trovano **uramaki vegetariani e vegani, uramaki vegetariani e veggie roll**. Indipendentemente dalla tipologia, una curiosità che non passa inosservata è che più di 1 persona su 2 gusta questo piatto attraverso l'utilizzo delle bacchette, ma esistono anche differenze generazionali: se i più giovani (18-24) dichiarano di mangiare il sushi con le mani, i più maturi (56-64) preferiscono utilizzare le posate.

L'irresistibile voglia di sushi

Ma chi sono i **sushi lover?** Coloro che consumano il sushi più di frequente sono persone di **25-54 anni**, in particolare residenti al Centro Italia. Il target più giovane della popolazione (18-24 anni) rappresenta, invece, una tipologia di consumatore occasionale, così come coloro che vivono da soli.
Per quanto riguarda i giorni della settimana preferiti dagli utenti Just Eat per ordinare e concedersi questo piacevole sfizio è il **weekend**: il maggior numero di ordini si concentra di sabato, segue il venerdì e la domenica.
Osservando i vari periodi dell'anno, invece, la maggior parte delle persone consuma sushi durante **tutte le stagioni**, con un picco nei primi mesi dell'anno: a gennaio 2022 è stata superata la quota di 175 mila chili di sushi ordinato. Più in generale, lo scorso anno sono stati ordinati oltre 1.4 milioni di chili di sushi e solo nella prima metà dell'anno gli ordini hanno superato quota 514.6 mila chili di sushi.
La passione per il sushi è diffusa **in tutta Italia** e tra le città più attive troviamo Roma (281 mila kg), Milano (101 mila kg) e Genova (84 mila kg). Proseguendo nella classifica delle 10 città più golose, si trovano Bologna (68 mila kg), Torino (36 mila kg), Trieste (31 mila kg), Padova (17 mila kg), Verona (16 mila kg) e Firenze (14 mila kg).

Curiosità a tutto sushi

A Varedo, un comune della provincia di Monza e della Brianza, il 16 febbraio 2023, è stato registrato l'ordine di sushi più grande: sono stati ordinati **37 piatti di sushi differenti**, dagli uramaki ai nigiri, dagli hosomaki fino agli spaghetti di soia, **per un totale di 265 euro.**