Ristorazione, i food trend 2024 di The Fork

20231214112357ricercanuova-4daba277

Cosa riserverà il 2024 nel campo della ristorazione? Quali saranno gli ingredienti e i trend principali dell'anno nuovo? Qualche risposta la offre **TheFork** che ha indagato nello scenario italiano e internazionale, mettendo a fuoco quattro possibili macro tendenze.

VIVA IL VINTAGE
Si registra un ritorno a **esperienze culinarie nostalgiche**, e ciò incoraggia a riunirsi intorno a una cucina sincera, sentita e umile. **Tornano in voga le locande e le grandi tavolate** che favoriscono la conversazione. Contestualmente riappaiono le **tecniche di cottura a fuoco vivo** e ingredienti come il **lievito madre,** i **burri aromatizzati** con erbe, fiori e peperoncini e il **pesce in scatola** come le sardine, le aringhe e gli sgombri.

AGRITURISMO E VIAGGI ENOGASTRONOMICI
Si sta via via affermando una **cucina più vicina alla natura**, che funge quasi da terapia, **insieme a comfort e relax**. Per trovarla talvolta bisogna affrontare viaggi veri e propri alla **scoperta di piatti, ingredienti locali e tecniche dimenticate**. Essenziale, in tal senso, è **l'agriturismo** col suo mix basato su natura, ospitalità e buon cibo.

SOSTENIBILITA' E CIRCOLARITA'
Diventa una tendenza anche **ridurre al minimo l'impatto ambientale**, promuovere la sostenibilità e sostenere una dieta sana: si cerca quindi la **circolarità,** dall'approvvigionamento all'installazione. Il vecchio adagio delle nonne “non si butta via niente” appare dunque più contemporaneo che mai, con cucina che parte da **ingredienti stagionali e a km 0** e **piatti a base di ingredienti biologici certificati o provenienti da piccoli produttori** che lavorano in modo naturale e in agricoltura consapevole.

BIZZARRIE GLOBALIZZANTI
In crescente ascesa in Europa risultano il **pollo fritto e i waffle**, l'intramontabile **pizza**, il **peperoncino e le salse**, sia quelle nostrane che le estere dai sapori esotici. Dai Paesi asiatici giungono infine

tecniche come lo **Yubiki** (per il sushi) e pietanze come il **Tteokbokki**, una sorta di gnocchi di riso made in Corea.

GREEN E CIRCOLARITÀ

Diventa una tendenza anche **ridurre al minimo l'impatto ambientale**, promuovere la sostenibilità e sostenere una **dieta sana**: si cerca quindi la **circolarità**, dall'approvvigionamento all'installazione. Il vecchio adagio delle nonne **“non si butta via niente”** appare dunque più contemporaneo che mai, con cucina che parte da **ingredienti stagionali e a km 0** e piatti a base di **ingredienti biologici certificati** o provenienti da piccoli produttori che lavorano in modo naturale e in agricoltura consapevole.

BIZZARRIE GLOBALIZZANTI

In crescente ascesa in Europa risultano il **pollo fritto e i waffle**, l'intramontabile **pizza**, il **peperoncino e le salse**, sia quelle nostrane che le estere dai sapori esotici. Dai Paesi asiatici giungono infine tecniche come lo **Yubiki** (per il sushi) e pietanze come il **Tteokbokki**, una sorta di gnocchi di riso made in Corea.