Nuovo menu estivo per wagamama: al centro K-Food e cocktail asiatici

20240617152814wagaindex-3e1e4796

wagamama festeggia l'arrivo dell’estate con un **nuovo menu ispirato alla cucina coreana**, conosciuta anche come **K-Food**. Dal 19 giugno nei ristoranti wagamama gestiti da Chef Express, società di ristorazione del Gruppo Cremonini, saranno disponibili nuovi piatti che mettono al centro i sapori intensi e autentici della tradizione culinaria coreana.

Il nuovo menu, studiato dallo chef Daniele Amidani, arricchisce la categoria **Donburi con i gochujang rice bowl**, ovvero piatti preparati con riso, verdure fresche e proteine, arricchiti con una deliziosa maionese al gochujang, una pasta di peperoncini rossi fermentati dal sapore denso, dolce e pungente. Un **mix di sapori freschi** ideali per la stagione estiva. Tra le nuove proposte anche i **crispy soba**, noodles di riso preparati con uova, porri, germogli di soia, cipollotti e peperoncino, conditi con salsa teriyaki piccante e guarniti con peperoncino e coriandolo. Arrivano inoltre nuovi extras, come **garlic fried rice e coconut rice**, e una selezione di dessert dal sapore fresco e deciso.

La proposta estiva è valorizzata dalla **prima drink list** wagamama, pensata da **Marcello Dal Farra**, area manager della catena. Si tratta di un’offerta di **cocktail artigianali, mixati con spirits di origine asiatica, e di mindful drinks**, drink analcolici premium, pensata per incontrare i gusti sia di appassionati di mixology che hanno voglia di provare [redacted], sia di chi cerca opzioni più naturali, senza alcol e meno calorie.

La **crescente popolarità della cucina coreana**, che ha conquistato i gusti di un pubblico sempre più ampio anche grazie alla diffusione di serie tv coreane divenute celebri, ha ispirato la nuova offerta estiva, riflettendo la capacità di wagamama di **soddisfare i food trend globali** e di offrire ai propri clienti esperienze culinarie di alta qualità. In questo modo, wagamama consolida il proprio posizionamento di brand innovatore, **capace di intercettare tendenze di consumo emergenti**, di attrarre nuovi clienti e di fidelizzare quelli esistenti.

Alla base del nuovo menu c’è la **filosofia kaizen** tipica dell’attività di wagamama che, mirando a un miglioramento continuo, porta la cucina a un **livello sempre più alto di sperimentazione e innovazione**. Tutto ciò tenendo come punto di riferimento il **concetto di Itsuraku**, la ricerca del piacere, che per wagamama è associato alla gioia di mangiare buon cibo in compagnia di amici e famiglia.