Patate, pomodori e cipolle: in una ricerca di Orogel i vegetali più presenti nei menù dei ristoranti italiani

20240716164446shutterstock-1099409648-d154cc81

Patate, pomodori e cipolle: sono questi **i vegetali più presenti nei menù dei ristoranti italiani**, seguiti da **funghi, zucchine, melanzane, carote, asparagi, peperoni e carciofi**. A dirlo è una recente ricerca di Orogel, realizzata con l'ausilio dell'intelligenza artificiale, che ha preso in esame cento locali di vario genere, dalle trattorie ai ristoranti con offerta gourmet.

LE DIFFERENZE IN BASE ALLA REGIONE...

Patate e pomodori mantengono il vertice anche nelle **classifiche regionali**, che per il resto registrano invece alcune differenze. Se nei menù del Nord **le melanzane** scivolano al 10° posto, in quelli del Sud conquistano la medaglia di bronzo confermandosi immancabili protagoniste di molte ricette del territorio. Il Mezzogiorno vede anche due new entry rispetto alla classifica generale: **la bieta e le fave**, due ortaggi tipici delle coste mediterranee. Sono due gli outsider anche per le regioni del Centro Italia, **gli spinaci e la zucca.**

...E IN BASE AL RISTORANTE

Pomodori, zucchine, cipolle, peperoni e carote sono i vegetali più presenti nei menù dei **ristoranti etnici**. In quelli **tradizionali** invece sono protagoniste le patate, seguite da pomodori e cipolle; più distaccati funghi e melanzane. E in quelli con una proposta più **gourmet**? I pomodori sono in 1ª posizione, appena davanti alle patate. Seguono, a una certa distanza, zucchine, cipolle e asparagi.

Anche ortaggi apparentemente semplici, dunque, conquistano le carte di alto livello: merito della loro grande versatilità, che li rende perfetti tanto come "spalla" quanto come protagonisti dell'experience culinaria. Si pensi alla **cipolla**, che può essere ingrediente di un contorno semplice come un'insalata,

ma anche la regina di una raffinatissima zuppa.

I CLASSICI DEI MENU'

L’analisi dei menù ha messo in luce anche quali sono **i piatti** con verdure inseriti più frequentemente in carta. Spiccano alcuni grandi classici: tra i primi si segnalano il **Risotto ai Funghi** e gli **Gnocchi di Patate**, mentre come contorno non ha rivali l’**Insalata Mista** con pomodori e carote.

Da parte sua, Orogel Food Service mette **a disposizione del canale Horeca** una gamma di vegetali pronti in pochi minuti, già puliti, tagliati e surgelati poco dopo la raccolta: mantengono così intatte le loro proprietà organolettiche e nutrizionali, la loro consistenza e il loro gusto. Oltre a permettere un **risparmio di tempo**, questi prodotti consentono anche di **abbattere gli sprechi in cucina**: la loro shelf life è di 18 mesi, garantita unicamente dal freddo, senza aggiunta di additivi. Inoltre, grazie al procedimento Individually Quick Frozen, il sistema di surgelazione per singola unità, si può utilizzare solo la quantità che serve. Una garanzia per i professionisti della ristorazione, che possono sempre contare su verdure pronte, così da essere **impiegate anche last second**, esattamente come fossero state appena raccolte, mondate e tagliate.