La top ten dei nuovi trend food&beverage in arrivo da Londra

f576d76a-0379-4c06-b8ae-32c760b7daab-2060x1236-98b21d6d

Aragosta fast-food per tutti, vino di qualità al bicchiere, nuovi locali specializzati in corn flakes, "drinks stupefacenti"… Le ultime tendenze fuori casa da Londra

Avreste il coraggio di chiamare il vostro locale "uovo marcio" o servireste drink accompagnati da una batteria da nove volt? E trovereste sconveniente l'idea di una carta dei vini alla spina o quella di aprire un punto vendita specializzato in aragoste con patatine fritte a prezzo stracciato? Sembrano stranezze fuori da ogni logica, ma sono alcune delle ultime tendenze che arrivano da Londra, un centro fondamentale per la nascita dei trend che poi si diffondono a livello globale.
Drink Business, un punto fermo della cultura food&drink sul web, ha stilato la classifica dei trend del 2015: c'è da scommettere che, prima o poi, in versione riveduta e corretta, almeno alcuni sbarcheranno anche nel nostro Paese.
Ecco le prime 5 tendenze.

1 Prima colazione tra corn flakes e uova esotiche
cerealA Londra hanno aperto due format originali che puntano tutto – o quasi – sulla prima colazione (anglosassone, ovviamente).
Il primo è il regno degli amanti dei corn flakes, il Cereal Killer Café a *Brick Lane*. Il menù della caffetteria gestita dai gemelli barbuti **Gary e Alan Keery** vanta ben 100 diversi tipi di cereali da tutto il mondo, dai classici come *Coco Pops, Weetos* e *Shreddies* agli americani *Reeses Puffs, Froot Loops* e *Apple Jacks*, accompagnati da una scelta di 12 diversi tipi di latte e 20 topping.
L'offerta al non modico prezzo di 3,20 sterline per quelle che in sostanza sono semplici tazze di latte con corn flakes ha esposto i gemelli all'accusa di essere troppo cari, ma pare che il paradiso dei colorati e multiformi cereali pare piaccia molto ai londinesi.
BadEgg-restaurant-londonIl secondo format sulla prima colazione fa invece dell'uovo il re incontrastato del locale. Bad Egg, è una recentissima idea dello chef **Neil Rankin** che già gestisce il

ristorante barbeque *The Smokehouse* a *Islington*, punto di ritrovo per gli appassionati di carne alla griglia e salse assortite.
Ai clienti dell'"Uovo marcio", albume e tuorlo non sono proposti sodi o all'occhio di bue, bensì in una grande varietà di ricette etniche e particolari: con spezie africane o alla malese; accompagnate da gamberetti o all'americana col tuorlo che cola sull'hamburger e in molte altre stranezze.

2 Cocktail per stupire

AN49488385Max-at-Bar-BumpC Londra è da sempre anche una delle capitali mondiali delle provocazioni e dell'originalità in chiave "estrema". Il tempio delle creazioni dissacranti, dove non è reato mixare la birra con il whisky, si trova in *Tower Bridge* e si chiama **Bump Caves**, regno delle creazioni di *Max Chater*.
A metà strada tra una distilleria e un cocktail bar, immerso in un contesto di luci al neon e carta da parati psichedelica, è specializzato in cocktail con ingredienti che armonizzano gli spirits prodotti in loco con la birra artigianale e una aggiunta di ingredienti "magici". La parte più "estrema" del menù è la selezione di *narcocktails*, ispirati agli stupefacenti e proposti in maniera inedita. imagesIl *Campari Laced Electric Kool Aid Acid Test* ad esempio è servito con una batteria da nove volt progettata per essere leccata e con un sacchettino di polvere bianca che contiene una miscela di acido citrico che può essere aggiunta alla bevanda; il *Schiz-a-Colada*, invece, a base di crema inglese, ananas e rum, viene servito con una sigaretta al vapore di cocco.

3 Aragosta per tutti

img_4362Da sempre sinonimo di piatto raffinato per eccellenza, il rosso crostaceo (*Lobster* in inglese) è oggi oggetto di un'attenzione particolare da parte dei londinesi, al punto che non è esagerato parlare di "aragosta-mania". L'affermazione non sembra eccessiva se si pensa che nel centro della City stanno spuntando come funghi locali specializzati in questo piatto.
I primi ad introdurre il concetto di aragosta a prezzi abbordabili sono stati quelli di **Burger & Lobster**, aperto in una zona di luoghi di ritrovo alla moda nell'ormai lontano 2011.
L'idea di abbinare in una formula fast food, il classico panino-hamburger con due proposte veloci a base di aragosta, rigorosamente servite con patatine fritte e maionese, liberava definitivamente il crostaceo da quell'alone elitario che lo contraddistingueva. Il successo è rappresentato oggi dai 6 punti vendita di Burger & Lobster, uno anche a New York e un programma intenso di nuove aperture.
smackIl *gruppo Goodman*, proprietario della catena, è recentemente andato oltre aprendo recentemente, a pochi passi da *Oxford Stree*t, **Smack Lobster** che offre panini all'aragosta da mangiare in loco o take away al modico presso di 9 sterline. lob928x534E come ogni successo che si rispetti, non mancano altri emulatori (in grado, a volte, di superare i maestri): **Lobster** di Fraq su

Goodge Street e **Lobster Kitchen** a *Great Russell Street*.

4 Vino alla spina

0766f3d8160f2752110bf3c32dae8e55-483x304Finora Londra non aveva manifestato la stessa passione per il vino in fusti che dimostrano i cugini americani; ora le cose stanno cambiando.
La varietà di locali che ormai offrono Prosecco alla spina commercializzato come "spumante italiano" sono tanti e di vario genere: si va dallo street food "napoletano" di **Pizza Pilgrims** a *Soho*, a un ristorante elegante come **Tozi** in *Victoria and Co*Paul Winch-Furness / Photographer*vent Garden*, fino alla cucina coreana e giapponese di **Flesh & Buns**.

Oggi molti altri stanno seguendo l'esempio. Anche nel più recente ristorante di pesce a *Soho*, **Rex & Mariano**, gli otto vini in lista sono venduti alla spina, a partire da 4 sterline il bicchiere.
R&M_Website_IndividualPages_768x1366px_Dev-v6-2

Tra i vini nella carta non solo il nostro Prosecco, ma anche dello *Chardonnay*, del *Sauvignon* bianco francese e vini californiani. Ma nei locali londinesi non è raro trovare anche *Syraz*, *Malbec*, vini neozelandesi ed argentini.

5 Il successo della cucina mediorientale

palomar1A Londra continua il successo di **Palomar**, segnalato dalla guida Michelin tra i *Bib Gourmand*, titolo riservato ai ristoranti con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Si ispira al ristorante mediterraneo **Machneyuda** di Gerusalemme con piatti di Marocco, Egitto, Libano e dell'Andalusia spagnola, con ricette d'autore, tra cui polenta con funghi ragù, tartufo olio, asparagi e parmigiano; ostriche marocchine con harissa; e tagine pancetta di maiale.
arabic_MG_6201818_1Ha successo anche l'**Arabica Bar & Kitchen**, che rende omaggio al periodo d'oro di Beirut negli anni sessanta, quando era considerata la Parigi del Medio Oriente. Serve salsicce di agnello con pinoli; ali di pollo libanesi alle sette spezie; e crocchette con melanzane, melograno e noci. La carta dei vini propone etichette che arrivano da Galilea, Siria e Libano.

Le altre 5 tendenze

Il prossimo mese le nuove tecnologie per servire al bicchiere senza stappare il vino, i locali "gemelli", quelli specializzati in dessert, quelli che abbinano il cibo ai cocktail e i nuovi ristoranti multisensoriali dove il gusto è solo uno dei sensi che si appaga fuori casa…

London revolution: viaggio alla scoperta dei trend emergenti