Avocado coffee: il nuovo trend social tra curiosità e rischio saturazione

Dall’Indonesia ai social, l’avocado coffee prova a ritagliarsi uno spazio nel mondo beverage. Cibo Today spiega come questa bevanda, che unisce crema di avocado, caffè e spesso latte condensato o ghiaccio, stia tornando virale grazie a TikTok e Instagram. La ricetta nasce come preparazione popolare in alcune aree dell’Indonesia, ma oggi viene riletta in chiave contemporanea da caffetterie e creator.

Qui però vale la pena rallentare l’entusiasmo. Non tutto ciò che funziona sui social ha automaticamente una tenuta da menu. L’avocado toast insegna qualcosa: da prodotto curioso e distintivo è diventato in pochi anni una presenza quasi obbligatoria, spesso più fotogenica che realmente redditizia. Anche l’avocado coffee rischia di vivere lo stesso paradosso. Può funzionare come limited edition o contenuto stagionale capace di generare attenzione, ma trasformarlo in proposta strutturale richiede domanda reale, rapidità operativa e sostenibilità food cost. Altrimenti il rischio è riempire i menu di prodotti nati per essere condivisi più che consumati davvero.