Food Trend 2027 secondo Datassential: ibisco, makgeolli, koji milk e il ritorno del mango

Acido, piccante, fermentato, frizzante: sono gli aggettivi che **BeverageDaily**, con Lisa Buckingham, ricava dal 2027 Trends Report di Datassential, costruito su vent’anni di dati dei menu statunitensi e letto dal report come indicatore delle tendenze che si diffonderanno altrove. Il 75% dei consumatori si dice entusiasta delle novità di cibi e bevande e il 56% della Gen Z apprezza i sapori divisivi, a volte proprio perché dividono. Tra gli ingredienti attesi compaiono l’ibisco, con la nota aspra paragonata a melograno e mirtillo rosso, il doubanjiang sichuanese che segue il gochujang, il makgeolli, vino di riso coreano lievemente frizzante, e il koji milk giapponese, un latte vegetale fermentato con il fungo del koji e descritto come dolce, di nocciola e umami. Il Messico è un filone ricorrente: il cantarito, cocktail di arancia, lime e soda al pompelmo servito in una tazza di terracotta con il bordo di sale, e il pulque, bevanda fermentata di agave cresciuta del 147% sui menu delle bevande alcoliche in quattro anni, mentre il 58% dei consumatori si dice interessato alla cucina di Città del Messico. Tornano anche i classici: il mango è su del 48% sui menu, anche in gelati e cocktail con la formula del mango sticky rice, la salsa amba cresce del 25% e la banana rientra in cocktail e caffè, con il banana ketchup filippino come prossimo candidato. All’Italia tocca la zeppola, nel capitolo dei dessert di influenza europea.