Trend dal mondo: che cosa si legge alla voce cibo?

img804-4f750225

Dinamico. Persino contraddittorio, per certi aspetti. Non potrebbe definirsi altrimenti lo scenario dei trend alimentari. Dove accade realmente di tutto (a raccontarlo è la società di consulenza Baum+Whiteman). Come il ritorno ai cibi di una volta: di nuovo sulla cresta dell'onda, per esempio, i "vecchi" sani legumi della tradizione contadina. Ma dove fanno capolino, con crescente insistenza anche nuove tecnologie come l'e-commerce e la geolocalizzazione, oggi al servizio di grandi colossi multinazionali. Ammicca al passato anche la passione per il cibo "home made", ma sempre una connotazione attuale, data dalla sponsorizzazione di chef di grido. E il caro sandwich? Nessuna paura resiste ancora. E anche con successo, declinato nei modi più svariati. Ancora una volta è negli States che le tendenze prendono il via, ma la diffusione è più rapida di quanto ci si aspetti.

PASTA BYE BYE? In nome del benessere e delle diete equilibrate, pare si sia persino disposti a sacrificare la pasta. Non è ancora il caso di gridare alla crisi, ma i numeri invitano a riflettere. Negli ultimi cinque anni le vendite di pasta sono scese dell'8% in Australia, del 13% in Europa del 25% in Italia. Si preferiscono tagliare i carboidrati e gli alimenti con glutine a vantaggio di proteine e di vegetali sostitutivi come quinoa, ceci, lenticchie, farro, orzo. E a questo punto agli chef non resta che sperimentare con le verdure: zucchine, asparagi, barbabietole, patate dolci. Pare, per esempio, che la nuova frontiera siano le nuove tipologie di pasta realizzate con purea di spinaci, carote, pomodori e vegetali a piacere.

[caption id="attachment_96992" align="alignright" width="300"]I Kit Meal di Hello Fresh I Kit Meal di Hello Fresh[/caption]

"NEMICI" IN AGGUATO Può far sorridere. Ma solo per un momento. In effetti "l'attitudine casalinga", sempre più diffusa tra i consumatori, comincia ad essere qualcosa di più di una moda passeggera. Non dispiace restare a casa, possibilmente con amici selezionati, senza però rinunciare ai piaceri gourmet. Parafrasando il motto, succede allora che "se il cliente non va al ristorante è il ristorante che

va dal cliente”. Sono infatti sempre più numerosi i siti che permettono di geolocalizzare il locale più vicino, magari selezionandolo in base alla specialità culinaria, e di aspettare comodamente a casa il servizio a domicilio. Da una parte all’altra del globo si tratta di una pratica sempre più nota e apprezzata. Leader, ancora gli Stati Uniti. Prendiamo Seattle per esempio: qui è possibile trovare concentrati Amazon, BiteSquad, uberEats, DoorDash, Lish, Munchery, Square-owned Caviar, Postmates, Seamless, GrubHub, Yelp-owned Eat 24 e Peached: per lo più si tratta di intermediari tra clienti e veri ristoranti, quasi nessuno di questi prepara realmente del cibo. Eppure sembra un ruolo destinato al successo: veramente notevole. Un problema potrebbe essere l’affollamento: troppa offerta, battaglia sui prezzi, rischio livello qualitativo. Un’equazione che non vorremo mai si realizzasse. E poi ecco un altro trend, ancora in embrione, ma forse sarebbe il caso di tenerlo d’occhio: in Usa comincia ad andare veramente forte e in qualche caso è già “griffato” con nomi di chef di grido. Stiamo parlando del format dei Kit Meal, pasti in scatola in cui vengono inserite le porzioni esattamente calcolate in base al numero dei convitati. Siamo ben oltre la consegna a domicilio di Amazon, Yelp, BiteSquad e soci (che comunque riconoscono e utilizzano il ruolo dei ristoranti). In questo caso, infatti, la gente viene chiamata a cucinare in prima persona, per confezionarsi cene di tendenza e su misura…. Senza andare nei locali pubblici.

[caption id="attachment_96991" align="alignleft" width="300"]Jamie Oliver, testimonial di Hello Fresh Jamie Oliver, testimonial di Hello Fresh[/caption]

“Noi creiamo, noi te lo portiamo a domicilio, tu lo cucini”: ecco il motto di The Purple Carrot, ma filosofia simile ispira anche Blue Apron, Chefday, Plated, Hello Fresh, Peach Dish. E anche grandi chef del calibro di Jamie Oliver non sembrano disdegnare questa formula. Non per nulla Oliver, anche conosciuto come Naked Chef ha scelto di fare da testimonial a Hello Fresh, con l’obiettivo di spiegare al suo pubblico come preparare cibi sani, nutrienti e golosi in casa. Dice, infatti, Jamie: “Poter utilizzare cibo già porzionato e consegnato a domicilio, dà anche alle persone più indaffarate una chances in più di cimentarsi (magari con molto successo) ai fornelli”. Per questo lui ci crede.

[caption id="attachment_96993" align="alignright" width="300"]Il Fried Chicken Il Fried Chicken[/caption]

SANDWICH, GLI EVER GREEN Poco originali, forse, ma non abbastanza da stancare gli appassionati, i sandwich trionfano. E ad andare alla grande è il Fried Chicken, cavallo di battaglia di Shake Shack, ma anche della catena nascente Fuku, che si è lanciata in varianti estrose, creative ed etniche. Come quella che propone cosce di pollo mastodontiche, marinate in purea di habanero, e condite con latticello, spezie Changian e verdure. La catena Barbecue Maven Mighty Quinn, dal canto

suo preferisce affumicare il pollo prima di friggerlo, per poi condirlo con una salsa a base di peperoncini fermentati, aglio e lime.

[caption id="attachment_96994" align="alignleft" width="300"]Il Nashville Hot di Shake Shack Il Nashville Hot di Shake Shack[/caption]

Pronto, insomma, per farcire una brioche con cetriolini e sedano in salamoia. Coscia in salamoia con pomodoro, brandelli di papaia verde, salsa di pesce, coriandolo e jalapeno fresco da Night+ Market di Los Angeles. Mentre Hinoki and the Bird ha scelto come condimento ravanello in crosta e Shichimi Togarashi, una miscela di sette spezie.

[caption id="attachment_96995" align="alignright" width="300"]Una specialità Nando's Chicken Una specialità Nando's Chicken[/caption]

Decisamente "osé", infine, la proposta del ristorante Chicken Macaroni & Cheese, di Kansas City, che serve il Chick-ARoni: un soffice sandwich ripieno di pezzi di carne croccanti, pasta e formaggio. La star dell'anno, però è il Nashville Hot. Un vero cult realizzato inzuppando la carne in salsa piccante dopo la frittura. In effetti più che di salsa piccante si dovrebbe parlare di salsa termonucleare a base di lardo fuso, zucchero, pepe di Caienna, e 14 spezie segrete.

[caption id="attachment_96996" align="alignleft" width="296"]
Patrik Drake star di Discovery Channel, è co-fondatore di Hello Fresh e coach di the 60 Second chef, il sito ch

Patrik Drake star di Discovery Channel, è co-fondatore di Hello Fresh e coach di the 60 Second chef, il sito che dà i rudimenti dell'arte culinaria[/caption]

E POI ARRIVANO LE SPEZIE MA IL PICCANTE NON È TUTTO: ASSISTIAMO INFATTI AD UNA RISCOPERTA DI AROMI E SAPORI DA TEMPO ACCANTONATI. Un esempio è quello del Piri-piri peppers (chili di origine africana aromatizzato con spezie, erbe e bucce di agrumi) utilizzato (e quindi ampiamente diffuso) dalla catena Nando's Chicken. Fama crescente anche per il Berbere ... un mix etiope ideale per le carni brasate e composto da cardamomo, peperoncino, paprika, cumino, chiodi di garofano, cannella, fieno greco, noce moscata, curcuma, zenzero. E se qualche chef volesse inventare un mix speziato tutto suo? Semplice, non dovrebbe far altro che ricorrere a La Boite a New York, un'azienda che inventa ogni sorta di miscele di spezie. Uno dei suoi primi clienti fu lo chef francese Eric Ripert (patron de Le Bernardin) che ora ha una sua linea La Boite.