

Trend culinari: tutti i 'must' del 2022 secondo Soplaya

soplaya-app-68dcd938

La pandemia ha cambiato tutto, anche per ristoranti e chef. Tanto che nei prossimi dodici mesi la gestione della cucina sarà più local, sostenibile e tecnologica. Lo dice una survey di **Soplaya**, piattaforma che mette in contatto più di 800 produttori artigianali con oltre 1.800 ristoranti clienti, che ha analizzato i dati di acquisto dell'anno 2020.

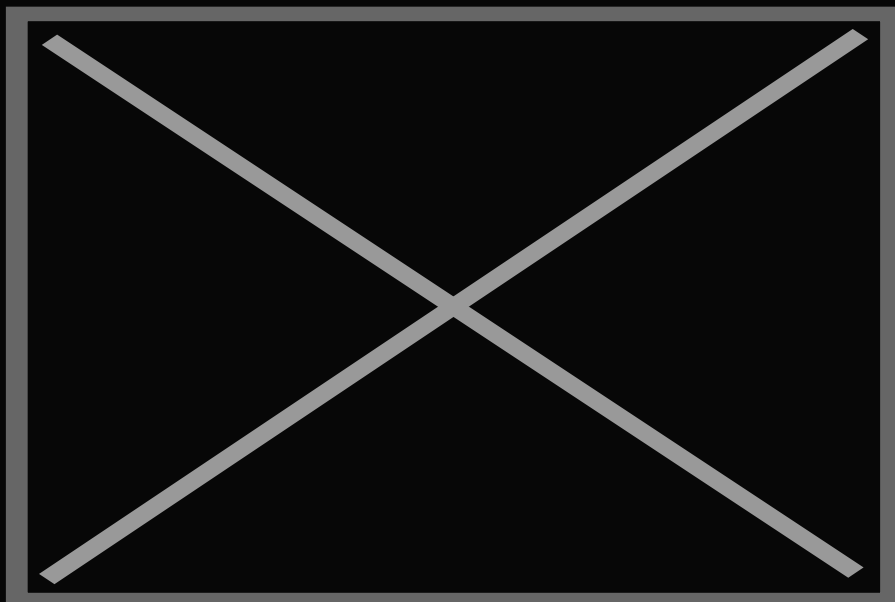


Una filiera sempre più corta,

dunque, accompagnata dalla riscoperta di ingredienti poveri e dimenticati, con un'attenzione sempre più grande verso la riduzione degli sprechi e il consolidamento di **delivery e tecnologia**, non solo verso il consumatore finale (con la differenziazione del menù riservato al delivery) ma anche come canale di approvvigionamento per il ristorante stesso.

"In media negli ultimi sei mesi, per ogni ordine effettuato da uno chef o da un ristorante tramite la nostra piattaforma, il 50% dei prodotti selezionati provengono da piccoli produttori vicini, anche geograficamente, alle location dei ristoranti; moltissimi, addirittura, sono presidi Slow-Food",

commenta **Tommaso Terenziani**, Farm Manager di Soplava.



- **Largo agli ingredienti “poveri”.** Nelle preferenze di consumatori e ristoratori, il pesce vola al +136% grazie alle varietà dimenticate, i prodotti di quarta gamma al +45%, l'Ortofrutta al +49%.
- **Menù più sostenibili e stop agli sprechi.** La sostenibilità ambientale è sempre più centrale nell'agenda dei singoli consumatori, e di conseguenza anche ristoranti e chef si stanno adeguando, coniugandola a una rinnovata sensibilità per la sostenibilità anche economica.
- **Menù a parte per il delivery.** La consegna a domicilio, lungi dall'essere un canale “contingente”, diventa a tutti gli effetti un core business per molti ristoranti, che si stanno attrezzando dedicando alle consegne a domicilio e all'asporto un menù a sé stante, una linea dedicata e, a volte, anche la specializzazione di alcuni membri della brigata.
- **Le cucine diventano tecnologiche.** Il 2022 sarà l'anno chiave per la digitalizzazione delle cucine: se il 2020 ha visto chef e ristoratori avvicinarsi timidamente alla tecnologia (il 33% di aziende della ristorazione aveva dichiarato di aver investito solo il 5% del budget per l'introduzione di strumenti tecnologici), il 2021 ha rappresentato un'accelerata e il 2022 sarà l'anno della definitiva svolta tecnologica anche per gli chef e le loro brigate.