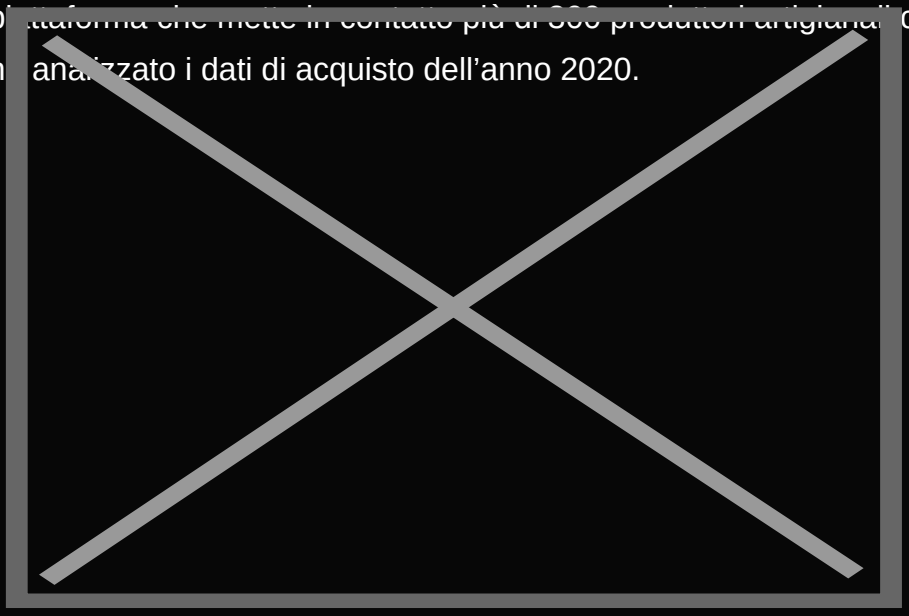
Trend culinari: tutti i 'must' del 2022 secondo Soplaya

soplaya-app-68dcd938

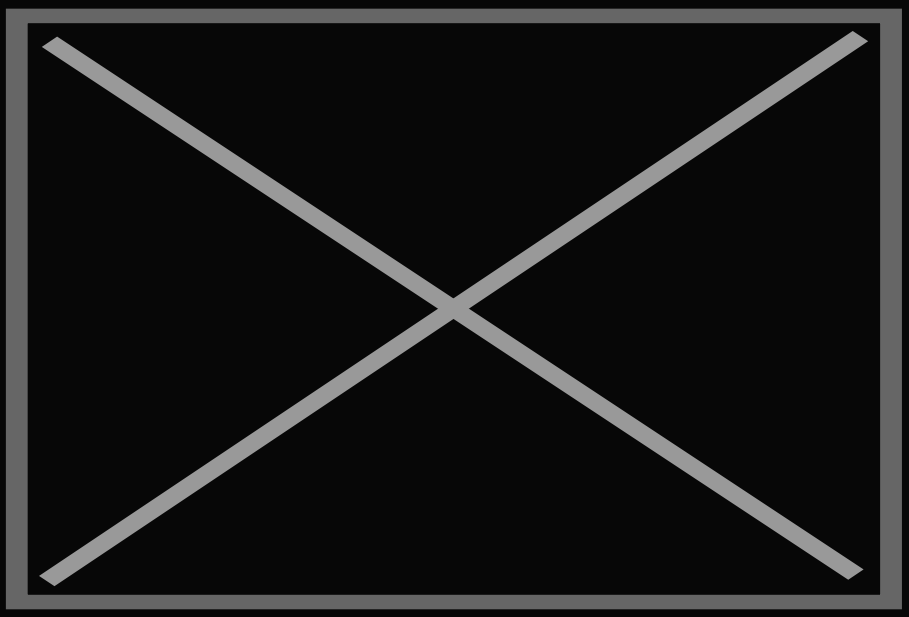
La pandemia ha cambiato tutto, anche per ristoranti e chef. Tanto che nei prossimi dodici mesi la gestione della cucina sarà più local, sostenibile e tecnologica. Lo dice una survey di **Soplaya**, piattaforma che mette in contatto più di 300 produttori artigianali con oltre 1.800 ristoranti clienti, 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 Soplaya.



- **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.