# Dopo il Matcha e il pistacchio, quale sarà il prossimo gusto da bere?

Il Matcha ha conquistato le caffetterie, il pistacchio è diventato un fenomeno globale grazie anche al Dubai Chocolate. Ma che cosa succede quando un ingrediente smette di essere una curiosità gastronomica e diventa un'opportunità per l'industria delle bevande? È la domanda che attraversa l'analisi pubblicata da **BeverageDaily**, dedicata a cinque profili aromatici su cui i produttori stanno investendo. Il filo conduttore è il passaggio di ingredienti e combinazioni legati alle tradizioni asiatiche e mediorientali verso prodotti destinati ai mercati europei e nordamericani. Il Matcha offre un esempio particolarmente significativo. Secondo un'analisi delle tendenze citata dalla testata, la sua popolarità è cresciuta dell'87% su base annua. Ma il cambiamento più interessante riguarda i formati: non soltanto preparazioni da caffetteria, bensì bevande confezionate, alternative vegetali e prodotti pronti al consumo. La stessa dinamica interessa il pistacchio, ormai presente in categorie molto diverse dalla pasticceria. Il successo internazionale, tuttavia, pone una domanda meno immediata: quanto può durare un gusto diventato famoso anche grazie ai social? BeverageDaily esplora altre direzioni, alcune già visibili nelle proposte delle grandi catene, altre ancora lontane dalle abitudini occidentali. Tra queste emergono combinazioni che giocano sui contrasti, abbandonando la rassicurante centralità del dolce. Per bar e produttori di beverage, il tema non è soltanto individuare il prossimo ingrediente di moda. È capire quali sapori possano passare dall'assaggio incuriosito al consumo abituale. Nell'articolo, i cinque filoni vengono messi a confronto attraverso ingredienti, applicazioni commerciali e segnali di mercato, offrendo una lettura che va oltre la semplice lista dei gusti emergenti.