Ristoranti “monofood”, il trend piace anche in Italia

lasagnam-efc7cec9

Già nel 2014 uno studio condotto da Baum+Whiteman, agenzia newyorkese di food and restaurant consulting, lo aveva annoverato tra i 12 trend internazionali che avrebbero ritmato il 2015. E la previsione sembra avere trovato conferma nei fatti: un interessante articolo pubblicato da Ansa.it, rivela infatti come si stia affermando con sempre maggiore forza il fenomeno del “monofood”. I locali che propongono un unico piatto in diverse varianti sembrano infatti avere individuato la ricetta del successo, tanto che il nuovo trend dei ristoranti e delle pasticcerie a un solo gusto spopola in tutta Europa. Italia compresa. Nel nostro Paese, in particolare - racconta l’Ansa - impazzano le patatine fritte fresche, olandesi, di Amsterdam Chips, accompagnate da 14 salse diverse e birra artigianale dei monaci trappisti. E il successo è stato tale che ormai i brand solo patate fritte sono una decine e in tutta Italia. A Roma - continua sempre l’Ansa - il regno delle lasagne (vegane, classiche, di pesce etc) è Lasagnam, mentre è recente l'apertura a due passi dal Colosseo di Maccheroni, solo rigatoni da passeggio (i turisti apprezzano, gli italiani un po’ meno). A Torino e Roma invece per un fritto speciale si va da FREE-tto. Ma, a giudicare da quanto avviene all'estero, pare proprio che la lista sia destinata ad allungarsi.