



Food trend 2021: perché diavolo dovremmo spalmare il caffè?

Il caffè spalmabile è il primo tra i food trend 2021 previsti da TuttoFood, e non è l'unico che ci perplime: cosa ci aspetta nel nuovo anno in fatto di cibo?

[Home](#) > [Spesa](#) > Food trend 2021: perché diavolo dovremmo spalmare il caffè?

di VALENTINA DIRINDIN 12 Dicembre 2020



Quali saranno i **food trend 2021**? A dirci di cosa parleremo (e cosa mangeremo, forse) il prossimo anno è l'Osservatorio di TuttoFood, manifestazione milanese dedicata per lo più al mondo B2B. Le volte che ci siamo stati, a TuttoFood, ci abbiamo trovato un po' di tutto: cose interessanti, certamente, ma anche novità senza un vero perché che in effetti non hanno poi mai sfondato sul mercato.

Ricordo nitidamente, una decina di anni fa, il lancio in pompa magna con tanto di promoter taglia top model di una sorta di energy drink che guariva miracolosamente dal dopo sbornia. Mai più sentito una parola in merito, e mai riuscita a far passare sufficientemente in fretta un hangover, soprattutto con l'avanzare dell'età. Questa premessa per dire che in fondo, i trend food 2021 proposti da TuttoFood che vi sveleremo a breve hanno sì un effetto wow, ma non è detto che lascino poi una traccia indelebile sul mercato nazionale e internazionale.

Non fraintendeteci: non vogliamo essere menagrami. È solo che così, a una prima occhiata, parliamo di prodotti di cui non è che sentivamo esattamente il bisogno, anche se poi questo è tipico dei trend veramente riusciti, che non rispondono ai bisogni ma li creano. Però una cosa vorremmo proprio dirla, amici di TuttoFood. A guardare questi trend non è che ci venga proprio tutta 'sta smania di attesa nei confronti dell'anno che verrà. Credeteci: abbiamo bisogno di qualcosa di molto più forte per buttarci finalmente alle spalle questo disastroso 2020.

Il caffè spalmabile

Leggi anche

La classifica dei 31 migliori panettoni artigianali del 2020



Acqua quotata in borsa: il tardo capitalismo abbatte l'ultimo tabù



TUOBauli panettone artigianale: Prova d'assaggio



La classifica dei 13 migliori pandori artigianali del 2020



Panettone: la vera storia tra origini e leggende (e mettiamoci una croce su)



I più letti

1 Bollito misto: 10 errori da non fare



2 Pasta: chi produce per le marche dei supermercati e dei discount



3 Pane con lievito madre: la ricetta perfetta



4 La classifica dei 13 migliori pandori artigianali del 2020

