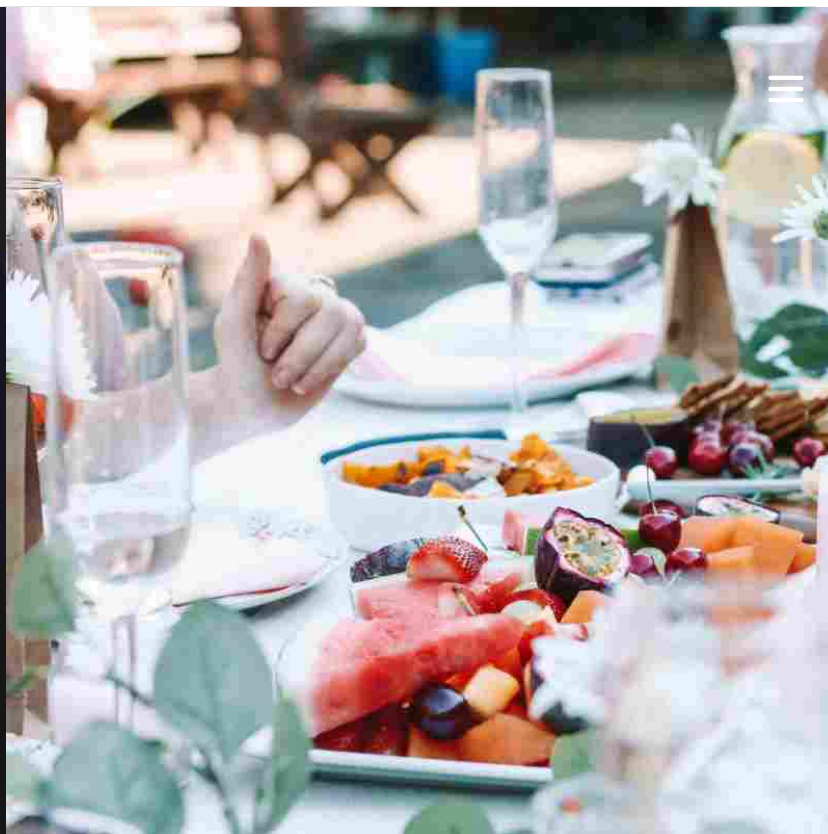




Gli In&Out a tavola per l'estate 2022, ovvero, tendenze e cibi che rendono felici e fanno bene

Publicato il 4 agosto 2022



Dall'insalata regina della tavola al binomio cibo-musica.

Si chiamano happy food e ridanno il buon umore all'istante; non pensare a torte, bignè e cioccolato, troppo facile cara mia, qui la felicità passa anche dalla salute. E l'estate è da sempre il momento in cui si abbandonano molte abitudini degli altri mesi dell'anno per sposare una cucina più fresca, leggera e salutista. Ma anche per esplorare nuovi sapori. Per orientarsi tra le tante "mode dell'estate" e quelle che saranno invece le vere tendenze del Food & Beverage.

La IV gamma non sente crisi

Un must dell'estate si confermano essere i prodotti della cosiddetta IV gamma - frutta, verdura e, in generale, freschi confezionati - che coniugano l'esigenza di mangiare sano e leggero con la praticità d'uso. Secondo una recente indagine Bva- Doxa per Unione Italiana Food, il 38% degli italiani li acquista almeno 2-3 volte al mese. E non solo per risparmiare tempo, ma anche per evitare sprechi (30%) oltre che per avere un'alimentazione sana (26%). Regina incontrastata resta l'insalata in busta (81% del campione), seguita da ciotole, sempre di insalata, (40%), frutta lavata e tagliata (30%) e zuppe (29%).

Cibo e musica, oh yes...

Ecco arrivare una conferma da una ricerca di Uber Eats sul rapporto tra cibo e musica: il 61% degli intervistati ascolta musica ai pasti per aumentare la soddisfazione del cibo che consuma. Ma esistono degli abbinamenti tra particolari stili musicali e cibi, un po' come per i vini? Secondo gli italiani, sì: la pizza è pop, carne e hamburger sono rock, il sushi è jazz e il poke fa molto disco dance.

I prodotti agroalimentari DOP e IGP: volano di turismo

Un altro grande classico durante il periodo estivo e le vacanze è andare alla scoperta dei tanti prodotti agroalimentari d'eccellenza nel Bel Paese. Se l'agriturismo è un fenomeno ormai consolidato, da qualche anno si sta imponendo un ancora più selettivo turismo delle DOP: secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico

Sushi mania: salmone in testa

E infine, può mancare sulle tavole estive il "seafood"? È fresco e si presta a infinite variazioni di tendenza, a partire dall'immane sushi. È anche grazie a questa ormai diffusissima moda gastronomica che, come certifica il Norwegian Seafood Council, in Italia il salmone ha raggiunto una penetrazione di oltre il 73% del mercato e proprio il sushi è una delle modalità di consumo preferite, indicata dal 38%. Ma non è da meno il tonno, preferito in acqua di mare ad uso alimentare, un modo perfetto per assaporare tutto il gusto del mare in versione salutistica e leggera. Dall'osservatorio privilegiato di TUTTOFOOD emerge inoltre la richiesta in aumento delle proteine del pesce, di cui le bistecche di tonno sono la forma preferita. In tavola non mancano mai nemmeno polpo, calamari e gamberi, soprattutto argentini.

Gli In&Out dell'estate secondo aziende e chef

IN

L'acqua;

Prodotti DOP e IGP;

Primizie di stagione;

Frutta fresca;

Le 2.000 varietà di grani italiani
Pesce al naturale;

Dolci mignon.