

# Questa cassetta ha più vite di un gatto.

Il primo quotidiano sulla sostenibilità nel retail

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornato al 29 Luglio 2022



NEWS SPECIALI VIDEO

EDM STORE

CATEGORIE



EVENTI

NEWS / 29 Luglio 2022

## Gli in & out e le tendenze food dell'estate 2022



Tuttofood presenta una panoramica su cosa mangeremo - e cosa no - nei prossimi mesi, svelando le ultime tendenze del food dell'estate dove vincono pesce, Dop e km zero.

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, **Tuttofood** ha condotto un'indagine a tutto campo analizzando i principali dati di settore e coinvolgendo aziende espositrici e gli chef partner.

Tendenze estive: dall'insalata regina della tavola al binomio cibo-musica. 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.

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

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 la massima penetrazione.

Gli chef dicono la loro. Come si presentano invece le tendenze estive viste "dall'altro lato dei fornelli"? Tuttofood

## NOTIZIE DEL GIORNO



**Netcomm Award 2022: sono 81 i progetti italiani che concorrono per il premio al migliore e-commerce dell'anno**

**Meliconi lancia la nuova linea Green**

**Zonerg partner distributi mercati delle er rinnovati**

**Romagnoli F.lli: fatturato 2021 a 37 milioni di euro**

l'ha chiesto agli **Ambasciatori del Gusto**, gli chef dell'omonima associazione – partner di Tuttofood 2023 – nata per valorizzare e rafforzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica Made in Italy. La vera novità di quest'estate sarà il ritorno della convivialità, il gusto di mangiare fuori assieme. Ne è convinto **Alessandro Gilmozzi**, patron del ristorante El Molin a Cavalese e Presidente degli Ambasciatori del Gusto.

Gli In & Out dell'estate 2022 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.

OUT L'abuso del delivery - Prodotti importati da lontano - Ingredienti esotici - Carne non di qualità - Farine standard - Conserve aromatizzate - Cake design estremo.

STAMPA EMAIL CONDIVIDI     

Articolo successivo: Ricerca NielsenIQ: la metà degli italiani premia i prodotti locali e i piccoli produttori Avanti

## ALTRI ARTICOLI



### Meliconi lancia la nuova linea Green

7 prodotti di detergenza utili per prendersi cura della casa in maniera sostenibile.



### Zonergy e Desasolar, partnership per la distribuzione nel mercato europeo delle energie rinnovabili

Il colosso cinese delle energie rinnovabili entra nel mercato europeo, aprendo un nuovo headquarter a Milano.