GENTLEMAN
Bimestrale
Class Editori
Tiratura: 235.000 copie

G | *Gusto*

Il trend è servito

RISTORANTI BIOLOGICI, TRATTORIE NOSTALGICHE DAL TOCCO MODERNO E FOOD TRUCK CHE METTONO RADICI: ECCO LE NUOVE TENDENZE

DI CAMILLA ROCCA

Il mondo del food subisce il fascino della moda e acquisisce le sue stagioni. Anche il cibo è in o out, fashion e on stage, vintage (ma apprezzato, come quello delle vecchie osterie), talvolta decisamente sopravvalutato. Ma quali sono le tendenze per il 2019? Gli esperti dicono che sarà il momento di una spinta africana: dopo la moda Nikkei, delle bowls e della cucina mediorientale questa sarà la cucina del futuro. Ma sarà anche l'anno dei sapori amari e il cioccolato fondente lo scopriremo dall'antipasto al dolce. Fioriranno i ristoranti delivery only, con un forte impulso per il consumo a domicilio. Secondo i trend si vedrà l'automatizzazione delle cucine, scardinando il concetto di artigianalità del gesto della preparazione, a cui ogni italiano è ancora legato. Ci sarà una concreta attenzione all'ecosostenibilità dei piatti, dove lo scarto viene ridotto allo zero e verranno ripristinate cotture dimenticate, quasi primordiali, come quella atavica della brace. Tre grandi macrocategorie in previsioni delle nuove aperture: i ristoranti cosiddetti salutisti; quelli Grab&Go, dove il consumo seduto è davvero minimo, tipico dell'offerta globalizzata delle grandi catene; quelli dei ristoranti per i nostalgici, ma con un tocco di modernità (pizzeria gourmet, trattoria moderna...).
E a dettare legge, come nella moda, sono le grandi città di Milano e Roma.

A Milano, Plato Chic Superfood, per provare la moringa, una pianta ricca di vitamina C, calcio, ferro e potassio.

La salute vien mangiando...

Milano è la patria dei ristoranti salutisti ed ecosostenibili: basti pensare a Macha Caffè, Fancy Toast, Plato Chic Superfood, Good Blue, il primo fast food del pesce a impatto zero. Anche la cucina gourmet si adatta a questa tendenza: lo chef Franco Aliberti de I Tre Cristi riutilizza gli scarti di lavorazione. Tra le nuove aperture, in Duomo, il secondo locale di Bowls&More, e, a Roma, la prima pasticceria giapponese, Hiromi Cake.

New tradition

Nostalgia e tavolate con amici, ma senza le tovaglie a scacchi. Da Milano, con la cucina dai sapori marchigiano-abruzzesi di Orma Bruna e la storica trattoria Nennella portata dal pizzaiolo Gino Sorbillo; a Roma, con il micropastificio e pizzeria Luciano Cucina Italiana, del giovane chef stellato Luciano Monosilio, e Otosan, dove si ha la sensazione di stare in una vera Izakaya, cioè una trattoria giapponese.

Nel quartiere Trieste di Roma, Otosan, il cui nome allude all'idea di mangiare come a casa di una mamma giapponese.

Il gnocco fritto emiliano di Gnoko on the road e i panini gourmet di FUD, con prodotti selezionati Sicilian Only.

Grab&Go eat easy

Per rispondere all'esigenza di una ristorazione veloce ma curata, tanti format nati come food truck si sono stabilizzati in locali con sede a Milano: da Zibo cuochi itineranti, in zona Sant'Ambrogio, a Gnoko on the road, in via Tiepolo, dai panini gourmet di Fud sui Navigli a Porco Brado, all'Isola. A Roma, aprirà Charro Café al Testaccio abbinando la pizza romana alla cultura messicana.

rassegna stampa a cura di
dipuntostudio
uffici stampa | pr | eventi