Just Eat, l’uramaki philadelphia è il piatto più ordinato a domicilio

10-tr-sushi-pack-f3b1abfe

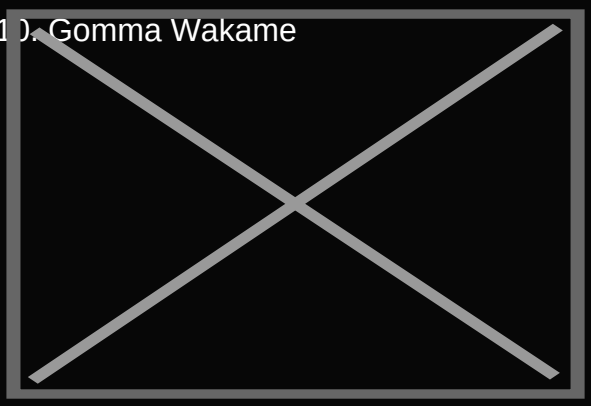
E’ il simbolo della cultura giapponese all’estero, e dalle bancarelle del mercato di Tokyo nel lontano 800, è oggi uno dei piatti più amati degli italiani a domicilio. Lo preferisce infatti fino al 20% di chi ordina cibo a domicilio da nord a sud dell’Italia, per un totale di 25.000 kg di **uramaki** e 2.000 kg di **sashimi salmone** ordinati su **Just Eat** dall’inizio dell’anno. Lo rivela Just Eat grazie una survey realizzata su **oltre 16mila utenti in 10 città italiane**. Il risultato? Su base nazionale il piatto della cucina giapponese più ordinato sono gli uramaky philadelphia.

Conosciuti ai più come **California Roll**, la combinazione di salmone crudo, avocado, philadelphia e riso mette d’accordo tutti i sushi lover d’Italia, seguita dai mitici Edamame (fagiolini giapponesi) che spesso si mangiano con gli amici in condivisione (56%) e come antipasto 42%. Dato l’elevato numero di varianti e ricette sofisticate oggi disponibili per gli amanti della cucina orientale, i gusti che emergono nelle singole città sono i più inaspettati - dai **ravioli giapponesi al vapore** a Firenze, Bologna e Verona, passando per gli **Hosomaki al salmone** a Genova e finendo con i **roll con tonno o salmone** a Napoli. La **zuppa di miso** resta un evergreen per tutte le tasche, mentre le versioni spicy salmon e tiger roll non mancano nella maggior parte dei menù più golosi.

La top ten dei piatti di sushi più ordinati in Italia:

1. Uramaki Philadelphia
2. Edamame
3. Nigiri al salmone
4. Zuppa di miso
5. Uramaki Ebiten (roll di riso con ripieno di gambero in tempura)
6. Sashimi di Salmone
7. Uramaki Spicy Salmon
8. Uramaki Tiger Roll

9. Gunkan Salmone
10. Gomma Wakame



Un trend pazzesco, quindi, guidato dai milanesi che in assoluto mangiano più sushi (18%) insieme ai **genovesi** (14%) e ai **fiorentini** (13%) Al sud invece vince **Palermo** con il 12% degli ordini effettuati. Seguono poi **Napoli, Verona, Torino, Roma, Bologna e Bari**. Il desiderio di maki, sashimi e roll è cresciuto infatti da 2015 ad oggi in particolare a **Verona** (+25%) e **Catania** dove si registra un incremento del 160% legato a nuovi ristoranti giapponesi che effettuano il servizio di delivery nella città siciliana.

Ma chi sono i più assidui mangiatori di sushi a domicilio? **I 35-40enni ordinano più sushi**, soprattutto di sesso femminile (32%) per passare una serata a due tranquilla e di relax in casa, contro il 17% degli uomini. Non è allora un caso così strano che il giorno in cui si è mangiato più sushi in Italia è quello della festa degli innamorati, ovvero il 14 febbraio (da quando il servizio è attivo in Italia nel 2011)

Per continuare a soddisfare la passione per il sushi della nostra Penisola, Just Eat ha stilato infine una **lista delle 7 regole d'oro da non dimenticare quando si ordina sushi a domicilio**:
1. Ordine - ricorda di selezionare tutto quello di cui hai voglia prima di inviare l'ordine;
2. Cene di gruppo - specifica sempre che desideri più bacchette, soya o wasabi;
3. Mise en place - i piatti bianchi esaltano il sushi e non dimenticare le ciotoline per la soya, ma anche mangiare dal pack del ristorante in alcuni casi può essere davvero chic;
4. Relax - Sei hai un coffe table apparecchialo con semplicità, usa i cuscini al posto delle sedie o del divano e gustati il sushi nel relax si casa;
5. Drink - aggiungi sempre al tuo ordine rigorosamente birra giapponese, sakè o il tradizionale tea;
6. Outfit - togli le scarpe ed entra nello spirito della vera cultura giapponese;
7. Rifiuti - Scegli con attenzione dove butti confezioni di plastica, carta, bacchette e residui di cibo. Differenziare è un must!