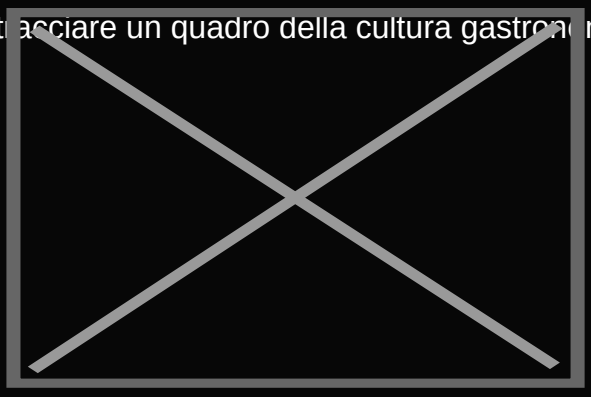
TheFork Restaurants Awards: tutti i trend della ristorazione post Covid

01-awards-manifesto-italy-145bfe87

Tornano dopo la pausa dovuta alla pandemia i **TheFork Restaurants Awards**, il premio che ha l’obiettivo di valorizzare le nuove aperture (o nuove gestioni) avvenute tra gennaio 2019 e agosto 2021.

In attesa di vedere svelati il prossimo Il 15 novembre i 10 ristoranti più votati dagli utenti di **TheFork**, che hanno potuto esprimere la propria preferenza fino allo scorso 24 ottobre tra 64 ristoranti nominati dai Top Chef italiani coinvolti da **Identità Golose**, i locali entrati in nomination hanno permesso di tracciare un quadro della cultura gastronomica che si è affermata negli ultimi tempi in Italia.



Green take away. Andare al ristorante e tornare a casa con una pianta. Si rafforza una tendenza che unisce il piacere del ristorante a quello dello shopping eco, dai vestiti ecosostenibili alle piante fino alle stoviglie in materiali naturali. Sempre più spesso è possibile recarsi al ristorante e fare allo stesso tempo shopping in corner green irresistibili.

Cucina espressa. Ogni piatto non è mai uguale, anche a parità di ingredienti e preparazione. Si conferma l’apprezzamento per la “cucina espressa”, perché ogni singolo piatto è preparato da zero, ogni ingrediente è scelto per offrire al cliente un particolare aroma, una specifica sensazione, un abbinamento mai osato in un trend che ormai non riguarda solo i ristoranti con molte stelle.

Architetture industrial e look botanico. È dimostrato che gli stimoli visivi influiscono sulla percezione del gusto. Molte delle nuove aperture mostrano una cura particolare non solo negli arredi ma anche nelle luci e perfino nella musica di sottofondo. Cucina e brigata a vista, infine, sono un must sempre più diffuso e apprezzato, insieme alla grande presenza di piante e punti verdi.



Contaminazioni & Contrasti. Quando il cibo è un ponte tra le culture. Oriente e Occidente, dolce e acido, cucina etnica tradizionale, proposte creative e cucina italiana con influenze di altri Paesi. E ancora, accostamenti inediti carne/pesce, crostacei/selvaggina in un mix di contaminazione e qualità per offrire esperienze nuove e sorprendenti.

Convivialità e ricerca. Conciliare la ricerca con la soddisfazione del commensale, utilizzando magari tecniche di preparazione e conservazione provenienti
dall'Oriente o dal Nord Europa. Un fenomeno dalle tante declinazioni ma che tende sempre ad avvicinare tutti all'alta cucina in nome della qualità dell'offerta e della convivialità.

Menù ristretti. Si sta affermando anche in queste nuove aperture di pregio la ricerca di una certa essenzialità. Dalla cucina espressa che si traduce in massimo nove piatti al giorno, dall'antipasto al dessert, al solo menù degustazione fornito solo a cena fino allo chef che predilige solo ciò che di fresco trova al mercato del giorno, producendo così una carta di 5 piatti.

Attenzione assoluta alle materie prime e all'ecosostenibilità. Non è una novità ma una risposta a una crescente richiesta del mercato e di consumatori sempre più consapevoli alla ricerca di piatti buoni e sani. Acquisisce inoltre crescente importanza e interesse la cucina ecosostenibile attenta agli sprechi.