Cucina: ecco i trend internazionali

evid1-3eae5915

Gli effetti della crisi economica e il cambiamento di mentalità e di costumi richiedono agli imprenditori del food un nuovo approccio nel modo di fare business. Oggi per avere successo è indispensabile differenziare l'offerta, conservare la fedeltà dei clienti e fare crescere l'attività. Dalle parole alle idee: per darvi qualche spunto, abbiamo chiesto ai selezionati Host Ambassador –ovvero i "cacciatori di notizie"- che lavorano in collaborazione con il team social di HostMilano di raccontarci tendenze e novità della ristorazione professionale nel mondo. Risultato? Eccolo.

Int 1**CUCINA VEGETARIANA, VEGANA E GLUTEN FREE**

È boom per ristoranti e fast food vegetariani, che oggi rappresentano praticamente ovunque una buona occasione di business. La ragione? «Semplice, perché sono sempre più diffuse l'attenzione per la salute, nonché la necessità e la voglia di mangiare in modo sano», risponde Rachel Walker. E cresce pure l'offerta di proposte gluten free. «I ristoratori hanno capito che proporre alternative per chi soffre di intolleranze alimentari ed allergie non è solo un atto di sensibilità, ma un'opportunità di guadagno. Dati alla mano, si contano sempre più persone colpite da questi problemi», aggiunge. Da Londra a Istanbul: il blogger Cemre Narim conferma il trend: «In Turchia la principale novità riguarda la maggiore attenzione per benessere e cucina sana. Un cambiamento epocale di mentalità, cui i ristoratori rispondono con buffet di insalate e verdure più ricchi di un tempo. Inoltre, si registra un numero maggiore di catene e aziende specializzate in prodotti senza glutine e per celiaci». Un esempio su tutti: la storica pasticceria Güllüoglu, gestita dal 1820 dalla famiglia Güllü e famosa in tutta Istanbul per i suoi baklava (sottili sfoglie di pasta con ripieno di noci tritate, pistacchi e nocciole) ha introdotto anche una selezione di prodotti gluten free e un'area shop pensata ad hoc per i celiaci. Tra vegetarismo e veganismo il passo è breve. E infatti il blogger tedesco Stefan Maiwald sottolinea: «Lo stile di vita vegano è una delle tendenze più attuali in Germania: oltre l'1,5% dei tedeschi non mangia più la carne. Questo trend ha importanti ripercussioni sul settore della ristorazione: le statistiche indicano che si stanno aprendo molti ristoranti vegani in tutto il paese». E ancora: anche il crudismo sta diventando sempre più popolare e in Giappone «spuntano ovunque ristoranti di raw food, che

cucinano con una temperatura non superiore ai 42 gradi» segnala la blogger giapponese Melinda Joe. Dal Giappone alla Cina, Qin Xle conferma: «Anche qui si respira una maggiore attenzione ai temi legati a salute e benessere».

int 2LA TECNOLOGIA RIVOLUZIONA LA RISTORAZIONE

Non c'è dubbio, la tecnologia è sempre più diffusa e ha rivoluzionato il mondo delle attrezzature professionali, al punto da trasformarle a volte in veri partner in cucina oltre che a facilitatori del business. Da Dubai la blogger Judy Sebastian osserva: «Velocità e precisione sono fattori essenziali per il successo nella ristorazione professionale. Il 2015 è stato l'anno dello sviluppo tecnologico del settore food&beverage, in particolare nell'ambito del catering. L'attrezzatura più interessante è prodotta da una ditta italiana, la Lainox: parlo di un nuovo forno avveniristico, Naboo, dotato di un cloud in cui sono raccolte tutte le informazioni utili per realizzare un piatto: dalle ricette al processo, dal sistema di preparazione al programma di cottura fino alla presentazione di ogni singolo piatto. In pratica il sistema è sempre connesso al web, quindi permette di accedere a una fonte inesauribile di informazioni, spunti e stimoli in pochi secondi ». Tra l'altro, vale la pena segnalare che i dati del settore delle tecnologie e attrezzature per prodotti alimentari sono incoraggianti: secondo ANIMA-Assofoodtec, il mercato italiano nel 2015 registrerà un valore della produzione complessivo superiore alla soglia record dei 5 miliardi di euro vegan(5.023 milioni), in crescita dello 0,6% sul 2014 grazie soprattutto alle esportazioni. E se l'anno scorso l'export ha inciso per due terzi sul volume d'affari complessivo (66%), nel 2015 si prevede che salirà a 3.348 milioni (+1,1%). Detto questo, la tecnologia non riguarda solo le attrezzature. Lo chiarisce Luisa Collina, professore ordinario del Politecnico di Milano: «Ormai è ovunque: penso per esempio agli approcci sensibili al riuso, all'adozione di stampanti 3d e di fab-lab. Senza dimenticare i servizi, che potenzialmente offrono un'importante occasione d'innovazione». Ecco quindi megaschermi che cambiano ambiente a seconda del tema della serata, tavoli interattivi, app per prenotare il tavolo al ristorante, per pagare la propria parte dividendo il conto tra amici o per ordinare la consegna a casa. «In Corea, dove solo il 7% della popolazione cucina a casa e il 70% usa lo smartphone, sono moltissimi quelli che usano le delivery app per accedere a servizi di consegna a domicilio», riporta per esempio il blogger coreano Daniel Gray. Insomma, la tecnologia trasforma incessantemente il mondo della ristorazione. E c'è già chi ha investito in un sistema di ordinazione online, dotando i clienti di tablet e riducendo il personale. Lo segnala l'inglese Rachel Walker: «In generale credo sia essenziale il rapporto umano al ristorante e non mi piace l'idea di sostituire i camerieri con i computer. Ma in certi casi può essere una scelta vincente. È il caso, per esempio, del nuovo Rex & Mariano di Londra, un tapas restaurant bar di pesce dove si ordina direttamente sugli iPad, il che permette di garantire un servizio rapido nonostante

l’ampia capienza del locale».

HOME RESTAURANT E HOME CATERING Tapas

Trainato dal passaparola sui social network e dalle app in continua evoluzione, home restaurant e home catering sono in voga ovunque. E la proposta è decisamente ampia: si può prenotare il pranzo, la cena, il picnic. Ma anche lezioni di cucina. E se in certi casi i cuochi sono dei semplici amatori, sempre più spesso chef professionisti avviano attività del genere. «In Spagna e Portogallo home catering e home restaurant sono fenomeni in netta espansione. È una conseguenza della maggiore consapevolezza dell’importanza del cibo di qualità e di un cambio radicale negli usi e nei costumi. Mi spiego: i matrimoni per trecento persone, per esempio, ormai sono un ricordo del passato: oggi si preferiscono cerimonie più intime, con una cinquantina di invitati al massimo», spiega il blogger portoghese Nelson Calvalheiro. E persino in India tra gli chef c’è la tendenza a lasciare il posto fisso in ristoranti e hotel per aprire una società di home catering. Lo racconta la blogger Kalyan Karmakar: «Il desiderio di indipendenza e l’obiettivo di un profitto superiore sono le principali leve alla base di questa scelta. Dal punto di vista del food, a differenza delle tradizionali società di catering, questi chef prediligono menù internazionali, con un occhio di riguardo alle ricette europee e messicane».

Cucina orientaleTREND INTERNAZIONALI

E per finire, uno sguardo ai format vincenti. All’estero, sempre più ristoratori per diversificare l’offerta inseriscono in menù anche tapas –ossia piccole porzioni- dei piatti in carta, sulla scia di quanto accade da anni in Spagna. E non c’è da stupirsi che il fenomeno si consolidi: gli assaggi rendono più fruibile sotto il profilo economico il pasto fuori casa e sono un’alternativa trasversale, proponibile durante tutto l’arco della giornata: dalla colazione al pranzo, dalla cena al brunch. Le tapas sono anche un valido strumento di promozione per lanciare le novità in carta e per proporre abbinamenti con vini e birre. «In Australia ormai è decisamente diffusa la formula delle tapas, accanto alla carta normale. E funziona bene!», osserva la blogger australiana Christine Salins. Continua poi la tendenza della torte artistiche e a New York locali di culto modaiolo sono i cake art shop: «Sulla scia del successo della pasticcera Flour Shop di Amirah Kassem, specializzata in torte, muffin e biscotti spettacolari con glassa vera, spopolano i locali di questo genere», evidenzia l’americana Leiti Hsu. Dagli Stati Uniti alla Russia: qui la parola d’ordine è “value for money”: «A Mosca aprono molti bar gastronomici di medie dimensioni (con 50-70 posti a sedere) e prezzi democratici: un trend nuovo, che si rafforzerà», riporta la russa Alena Melnikova, che segnala anche la tendenza a rivolgersi a chef di grido per organizzare i menu dei boutique catering. E dal Canada Enrico Cleva osserva: «A Toronto stanno aprendo molti ristoranti di piccole e piccolissime dimensioni».

Simona Greco (Host):«Ecco perché siamo i trendsetter del fuoricasa»

Fuori casa: 15 blogger spiegano le tendenze emergenti nel mondo

Caffè, un’abitudine diventata status symbol

La macchina del caffè, l’icona del bar all’italiana conquista il mondo

Dolci e gelati: nuovi sapori e inediti mix da tutto il mondo

Pane, tra tendenze salutiste e sperimentazione gourmand

Costi, praticità e stile informale: i driver dell’arredo nel mondo