

IL NUOVO CORRIERE DI ROMA E DEL LAZIO

15 settembre 2018

DRINK E VERDURE, CAMBIANO LE PREFERENZE DEGLI ITALIANI

Si fa largo "Aperilight", una tendenza che arriva dagli Usa

Si fa largo in Italia l'"aperilight", tendenza food mirata a coniugare il drink con il gusto delle verdure. A far emergere la preferenza enogastronomica che arriva dagli States al Belpaese e che in molti casi va a sostituire la cena salvaguardando valori nutrizionali, è uno studio promosso dal Polli Cooking Lab sul valore dell'aperitivo.

L'analisi, condotta attraverso un monitoraggio su oltre 100 fonti fra testate,

magazine, portali, blog e community lifestyle, certifica in particolare che il nuovo comportamento alimentare, adottato ad esempio "Al Becco" di New York di Joe Bastianich e dallo chef austriaco Wolfgang Puck a Las Vegas, è fonte anche di



sperimentazioni culinarie con "uno chef su 3 che lo propone privilegiando le verdure nella preparazione di finger food, crostini, flan e altre prelibatezze rigorosamente light".

Infine la ricerca di mercato, ricordando la consueta abitudine alimentare di accompagnare il drink a un lauto buffet, sottolinea un'inversione di tendenza negli ultimi tempi nel consumo di cibi particolarmente calorici come le patatine fritte (16%), croc-

ché (12%), pizze fritte (9%) e appetizer conditi con salse ipercaloriche, (maionese o salsa barbecue 7%) a fronte di un aumento di finger food con verdure grigliate (52%), flan (41%) e bruschette (29%) a base di verdura.

