

FRIGO WEEKLY 166

TENDENZE



Rizzoli Emanuelli

La loro ricetta non è mai cambiata. Ancora oggi, gli odori e i sapori sono quelli che hanno reso questo prodotto uno dei simboli della cucina italiana. Le spezie e le verdure presenti nella Salsa arrivano fresche. Le lavoriamo e le cuociamo lentamente. Poi ci vuole tempo. La Salsa deve maturare a lungo in botti di rovere, che prima contenevano Marsala.

“ Per iniziare la giornata scelgo un caffè, per continuarla, un sorriso.

STEPHEN LITTLEWORD

Grosjean

Dal colore rubino intenso e luminoso, i profumi rimandano al sottobosco di piccoli frutti maturi, note di viola e rosa selvatica si alternano a sentori di spezie dolci. Caratterizzato da una nota minerale tipica dei vini provenienti da regioni montagnose, il Torrette gode di un tocco di leggera acidità che però si scioglie in modo sublime nei tannini armoniosi.



CONSIGLIO ECO Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.

www.alezionedisostenibilita.it

Tinder svela i piatti del 1° appuntamento



I giovani tra i 18 e i 30 anni? Sempre più innamorati di tutto quello che sa di comfort, benessere e cose belle da condividere. Non a caso il brunch anzi, il brinner (quel mix fighissimo tra brunch e cena), è diventato il momento social preferito da tutti. Lo dicono anche i numeri: su Tinder, le menzioni al “brunch” nelle bio sono cresciute del 7% solo nell’ultimo anno!

Perché la Gen Z ama il brunch

In un mondo che va sempre di corsa, il brunch è diventato il momento slow che tutti stavamo cercando. Niente sveglie all'alba, niente attese infinite per la cena: il brunch è la coccola del weekend... ma anche il nuovo rito per chi lavora o studia in smartworking. E il momento che mette tutti d'accordo: piatti vegani, opzioni senza glutine o senza lattosio, mix dolce-salato, caffè specialty e mocktail raffinati. La tavola diventa inclusiva, rispettosa delle scelte (o necessità) di ognuno. E non parliamo solo di cibo: il brunch ormai è cultura. Sempre più post sui social parlano di caffè, brioche, pain au chocolat homemade... Per molti è il vero momento identitario, tra un cappuccino d'avena e una story su Instagram.

E l'aperitivo? Mock is the new rock

Altro che spritz! Oggi il vero trend sono i mocktail: zero alcol, tanto gusto. Sempre più Gen Z sceglie di ridurre o eliminare l'alcol durante le uscite. I dati di Tinder lo confermano: le menzioni ai “drink” nelle bio sono crollate del 25% nell'ultimo anno. Non è solo una moda, è un cambio di mentalità. Lo chiamano dry dating ed è sempre più forte: incontri più autentici, connessioni più vere, senza l'alcol a fare da filtro. E ora? È arrivato anche lo zebra striping: alternare cocktail e mocktail nella stessa serata, per godersi il gusto senza esagerare. Una specie di “slow sipping” che parla di emozioni, non solo di bicchieri pieni.

Colazione batte aperitivo

La vera rivoluzione? Sempre più Gen Z preferisce una colazione fuori casa a un aperitivo. Perché? È più economica, più varia e soprattutto più sincera. Dietro a un caffè si parla meglio che davanti a un Negroni, no? Caffè Borbone e Nescafé l'avevano già capito da tempo, buttandosi a capofitto nel mondo del brunch. E intanto nascono nuovi format: colazioni condivise, brunch matchati, eventi community dove si incontra gente vera. Anche qui, Tinder dice la sua: le menzioni alla “colazione” nelle bio sono cresciute del 4,5%, mentre quelle all’“aperitivo” sono crollate del 16,5%. Una conferma che la voglia di connessioni autentiche parte da una moka più che da un cocktail shaker.

LE RICETTE DI TINDER

Mini quiche vegane

Usa una base di pasta brisée vegana e riempi con un mix di verdure grigliate (tipo zucchine, peperoni, cipolla rossa) e una crema di tofu al basilico. Sono perfette da servire tiepide e si mangiano in due morsi! Perfetto mix tra golosità e romanticismo. Bonus: si mangia con le mani, in perfetto stile brunch!



Avocado toast per tutti i gusti

Ecco alcune varianti dell'amatissimo avocado toast per una colazione salata da condividere con il tuo match: avocado, uovo o salmone e un formaggio spalmabile, hummus, formaggio e paprika.



Passion Virgin Mojito

50 ml polpa di passion fruit (o succo)
20 ml succo di lime fresco
10 ml sciroppo di zucchero di canna
6-8 foglie di menta
100 ml acqua frizzante
Ghiaccio tritato q.b.

N.B. Pestare menta e lime con lo sciroppo prima di aggiungere gli altri ingredienti

