

ALTOADIGE.IT

10 luglio 2018

<http://www.altoadige.it/terra-e-gusto/non-tramonta-il-successo-dell-antipasto-all-italiana-1.1676224>

Non tramonta il successo dell'antipasto all'italiana

10 luglio 2018 | A- | A+ |  |  | 



Resiste alle mode gastronomiche del tempo segnate dalla cucina esotica ed etnica l'antipasto all'italiana, ovvero il piatto composto da salumi, formaggi freschi e stagionati, carciofini, olive, funghi, pomodori e peperoni. A rilevarlo è uno studio dell'osservatorio sulle tendenze alimentari Polli Cooking Lab che lo consacra leitmotiv della tavola

tricolore ed emblema dell'Italian Style nel mondo grazie- si legge in una nota- al gradimento di celebrities come Robert De Niro e Lady Gaga.



ALTOADIGE.IT

10 luglio 2018

<http://www.altoadige.it/terra-e-gusto/non-tramonta-il-successo-dell-antipasto-all-italiana-1.1676224>

L'attore propone infatti a New York l'antipasto italiano ("Locanda Salad") nella sua "Locanda Verde", mentre la famiglia della cantante ha inserito nel menù la "Tuscan bean salad" nella "Trattoria Joanne" presente nelle street della Grande Mela. Dall'indagine, condotta con un monitoraggio web su circa 2000 italiani (uomini e donne tra i 20 e i 65 anni) e su oltre 100 fonti fra testate, magazine, portali, blog e community lifestyle internazionali, emerge che in Italia 6 italiani su 10 (58%) considerano l'antipasto il miglior modo per cominciare un pranzo e da quattro su 10 (42%) buono per iniziare una cena. Per il 53% invece non può mancare quando si mangia tra amici e per il 47% quando si è in compagnia dei parenti. Dallo studio di mercato si evidenzia inoltre che il 53% dei connazionali lo preferisce abbondante, mentre un 37% sceglie la formula gourmet. Se si è invece al ristorante un italiano su due lo sceglie per la velocità con cui viene servito (54%) o per ingannare l'attesa del primo piatto (46%). L'analisi indica inoltre che la maggior parte delle persone lo considera un segno di condivisione (76%) anche se c'è chi lo sceglie in monoporzione (34%). Infine il suo arrivo è percepito con piacere perché porta in tavola i profumi e i sapori tipici di un territorio (63%) o con gioia per la sua capacità di evocare i ricordi di infanzia (37%).

