**Ma tu lo conosci il Bubble Tea?**

**Ecco i cibi e le ricette provenienti dall’estero più di tendenza in Italia per**

**chi ama il cibo trendy o vuole stupire gli amici, anche a casa.**

*Milano, luglio 2017* – Per sorprendere anche gli amici più trendy in tema di cibo basta cercare su **Deliveroo**, il servizio di food delivery presente in 12 Paesi e oltre 140 città, che raccoglie le tendenze in ambito food che spopolano all’estero e che stanno diventando trend sempre più in voga anche in Italia: dal bubble tea, ai pokè, alimenti e piatti molto di moda nei paesi asiatici e oltreoceano che stanno diventando o sono un must anche nel nostro Paese, raccogliendo sempre più consensi, anche in modalità delivery:

## - Bubble Tea: gli amanti delle tendenze asiatiche scelgono questa bevanda di origine taiwanese a base di te inventata a Taichung negli anni 1980, con al suo interno piccole sfere di gelatina di frutta o tapioca (nel gergo definite “poppy”), da succhiare o da far esplodere in bocca.

Molto conosciuto in Oriente, ultimamente sta diventando molto di moda anche in Europa, specie nelle Chinatown delle grandi città. Ideale per l’estate, va bevuto rigorosamente con la cannuccia. Ideale soprattutto per chi ama i sapori dolci e frivoli.

***Da dove ordinare: San Tea House (Firenze), Mister Tea (Milano)***

**- Acai Bowl:** chi si sente sempre su una spiaggia brasiliana sceglieuna ciotola golosa e coloratissima a base di bacche di Acai, proveniente dall’Amazzonia di colore blu, ricca di fibre, vitamine sali minerali e antiossidanti. Una moda esportata dal Brasile a New York qualche anno fa che sta prendendo sempre più piede anche in Italia. La Acai bowl è composta di una crema fresca, quasi uno smoothie, di bacche di acai frullate con banana, mirtilli, latte di mandorla e miele. guarnite a piacimento con fette di banana, musli, scaglie di cocco, frutta secca, bacche di goji , frutta fresca e frutti di bosco. Può essere gustata come colazione energetica o diventare una pausa pranzo leggera e gustosa, perfetta per l’estate

***Da dove ordinare: Fruteiro do Brasil (Milano), FraGola (Bologna)***

**- Pokè:** gli annoiati del sushi gli stanno voltando le spalle scegliendo una moda nata nell’Oceano Pacifico, più nello specifico alle Hawaii. Si tratta di una ciotola di pesce marinato (solitamente tonno o polpo) “tagliato a pezzi grossolani” (è questo ultimo infatti il significato della parola hawaiana poh-kay), servito crudo e guarnito con ad altri ingredienti come alghe, uova di pesce, avocado, cavoli, pomodori freschi , germogli di soia , lattuga di mare, peperoncino, noci di macadamia, mango , zenzero o coriandolo. E poi sale marino, aglio verde, cipollotti e lime.

Molto in voga negli Usa (Los Angeles e New York), sta spopolando anche in Europa, quasi da diventare un rivale del sushi.

***Da dove ordinare: Sushi Shop (Milano), Coffee Pot (Trastevere, Roma)***

**Ceviche**: alcuni lo definiscono il cibo delle modelle, perché è magrissimo. Questo piatto tipico della tradizione peruviana, non smette di piacere. La ricetta prevede pesce

crudo marinato nel lime, con la cipolla e unito ad alcune spezie come il peperoncino, il coriandolo, tipiche della gastronomia dei Paesi dell’America Latina.

***Da dove ordinare: Mexicali (Milano), Nina’s Fish House (Roma)***

**Il Manzo di Wagyu:** Gli amanti della carne non possono prescindere dallo scegliere oggi questa carne tenera fino all’impossibile in tutte le sue forme (bistecche e hamburger prima di tutto). Ricca di grassi insaturi e con pochissimo colesterolo prende il nome della razza proveniente dal Giappone è a detta di molti intenditori la migliore del mondo, con quotazioni che variano verso l’alto a seconda del livello di marmorizzazione della carne.

***Da dove ordinare: Tokyo Grill (Milano), Trita (Milano)***

Per ulteriori informazioni su Deliveroo visitate il sito <https://deliveroo.it/it/>.

**Informazioni su Deliveroo**

[Deliveroo](https://deliveroo.co.uk/) è un pluripremiato servizio di food delivery fondato nel 2013 da William Shu e Greg Orlowski. Deliveroo lavora con oltre 16.000 tra i migliori ristoranti e con oltre 20.000 rider che garantiscono la migliore esperienza di food delivery nel mondo. Deliveroo ha sede a Londra e conta più di 800 persone impiegate nei suoi uffici a livello globale.

Deliveroo opera in 130 città in 12 Paesi, inclusi Australia, Belgio, Francia, Germania, Hong Kong, Italia, Irlanda, Olanda, Singapore, Spagna, Emirati Arabi Uniti e Regno Unito. In Italia Deliveroo è attivo a Milano, Roma, Firenze, Torino, Bologna, Verona, Monza e Piacenza.

Contatti

**Ufficio stampa Eidos**

**Filippo Ferrari**

fferrari@eidos.net

Tel: 02-8900870

Mobile: 339-4954174