

PREALPINA.IT

26 settembre 2018

<http://www.prealpina.it/pages/aperilight-piace-la-moda-dei-drink-uniti-alle-verdure-176546.html>

CUCINA

«Aperilight»? Piace la moda dei drink uniti alle verdure



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**». Ricordando la consueta abitudine alimentare di accompagnare il drink a un buffet, la ricerca sottolinea una «inversione di tendenza negli ultimi tempi nel consumo di cibi calorici come le patatine fritte, croccché, pizze fritte e gustati con salse, a fronte di un aumento di finger food con verdure grigliate, flan e bruschette a base di verdura».