TheFork: le abitudini gastronomiche del 2016 e le tendenze del 2017

cover-f94108c5

Come sarà il **2017 dei ristoranti**? Secondo un sondaggio condotto sui propri utenti da **TheFork**, principale applicazione per la prenotazione online dei ristoranti che conta 12 milioni di visite al mese, metà degli italiani intervistati si aspetta di andare al ristorante da 2 a 5 volte al mese, mentre il 15,5% pensa di consumare un pasto fuori casa e con servizio al tavolo ogni 30 giorni.

Il 36% ha stimato di spendere meno di 10 euro alla settimana per i soli pranzi al ristorante, mentre **il 45% prevede di spendere da 10 a 30 euro**. Per le cene il budget si alza leggermente: il 78% dei rispondenti spenderebbe nell'arco di una settimana da 10 a 50 euro. Nel complesso **la maggioranza degli intervistati non intende destinare a questa voce più di quanto le abbia destinato nel 2016**. Anche le occasioni per cui ci si recherà più spesso al ristorante - in quest'ordine pranzo/cena con gli amici, appuntamento romantico e pasto in famiglia - sono in linea con l'anno appena concluso, mentre sempre più raramente gli utenti vi pianificano incontri d'affari ed eventi aziendali.

Nella scelta del ristorante i criteri più significativi saranno: la presenza di **promozioni**, la **pubblicazione dei prezzi della carta su internet**, le recensioni online, i **menù pubblicati sul web** e la **prenotazione online**. Per nulla influente nella scelta del ristorante il pagamento mobile, mentre per quasi la metà dei rispondenti i giudizi di critiche e guide gastronomiche restano molto influenti. Ne emerge un utente che si documenta sempre di più su piatti, prezzi, offerta gastronomica e giudizi, di esperti e non, prima di decidere dove mangiare. Quanto a tipologia di ristoranti, la **pizzeria** sarà la meta gastronomica preferita del pubblico italiano, seguita dai **ristoranti di pesce, di carne e di specialità regionali**. Tra le cucine etniche trionfano **il sushi e la cucina asiatica**.

a-pazziella-milano**I trend gastronomici del 2017** - Nell'anno appena iniziato non mancano tendenze food più o meno curiose che emergono dalle rete e dalle ricerche di settore.
1. Piatti vegetariani: piatti veg al centro della scena secondo il report sui food trend di **Mintel**. "Ci sarà più spazio per novità veggie e con un impatto salutista, visto che nell'ultimo anno è cresciuta

molto l'idea di benessere", concorda la foodblogger **Teresa Balzano** (Peperoni e Patate).
2. Piatti organici: saranno sempre di più i ristoranti che sceglieranno ingredienti prodotti in modo etico. "Spero che si continuino a riportare al centro del piatto gli ingredienti e i produttori", auspica la blogger **Giulia Scarpaleggia** (Julskitchen).
3. Trash cooking: vedremo emergere una tecnica di cottura basata su **scarti e avanzi di cibo**. La tendenza potrebbe inquadrarsi in un più generale "ritorno alla tradizione, anche se rivisitata o reinterpretata, e all'utilizzo di materie prime a basso costo, con gli scarti dei vegetali in molti piatti importanti", fa notare **Luca Sessa** (Perunpugnodicapperi).
3. Mocktails: secondo il rapporto sui trend culinari di **Sterling Rice Group**, i **drink e i cocktail analcolici** troveranno sempre più spazio sulle carte dei ristoranti.
5. Cucina fusion: "Nuovi locali fusion, tipo i ravioli italo/cinesi di Ghe Sem e tanto ramen", questa la previsione di **Ilaria Mazzarotta** (Comfortfoodie).
6. Ristoranti con macelleria: **Baum+ Whiteman** sottolinea che apriranno sempre più ristoranti annessi alle macellerie. Per **Mariacristina Coppeto** (News and Foodies) via anche a ristoranti che valorizzano i tagli meno nobili degli animali, come la trippa, la lingua, il midollo, il lattume.
7. Bowls: "Tendenza che si consolida è quella dei bowl che mettono insieme **frutta, latte (vegetale soprattutto), semi e cereali**", continua Coppeto. In effetti questo tipo di "ciotola" si presta per i piatti personalizzati e permette di mescolare facilmente diversi sapori.
8. Freakshakes: apparsi in Australia, si stanno già facendo strada a Londra e sono perfetti per essere fotografati e postati sui social. Questi **frullati giganti composti da gelato, ciambelle, torte, sciroppi, biscotti, crema, cioccolato, topping e dolcetti** sembrano pensati per i clienti millennial.
9. Pizza gourmet: per Balzano "continuerà l'enorme attenzione verso la pizza, viste anche le guide e le attenzioni crescenti per i pizzaioli". "Pochi coperti e cucina d'autore", che sia pizza o no sarà la qualità a essere premiata per **Angela Belcastro** (Soapmotion).

Queste tendenze si realizzeranno davvero nei prossimi mesi? Interpellati su questo tema, gli utenti di TheFork non hanno dubbi: **la cucina vegetariana e bio si affermerà, seguita dalla pizza gourmet e a parecchia distanza dalle carte fusion**.

Il 2016 al ristorante: Italia in linea con il resto d'Europa in quanto a spesa e abitudini di consumo - TheFork ha analizzato l'andamento dei suoi principali mercati nel 2016 per "disegnare" una mappa delle abitudini gastronomiche degli ultimi 12 mesi. In Europa la giornata dedicata al ristorante resta il sabato, quando si registra il maggior numero di prenotazioni. Unica eccezione è rappresentata dalla Svizzera dove si va più spesso a mangiare fuori di venerdì. **Il servizio più prenotato è sempre la cena**: in Italia si concentra soprattutto nelle fasce orarie delle 20:00 e delle

21:00 e riguarda oltre l'86% delle prenotazioni, in lieve calo rispetto all'88% del 2015. Solo gli spagnoli amano andare a mangiare fuori sia a pranzo sia a cena (il 55% delle prenotazioni è per la cena, il restante 45% per il pranzo). Le occasioni più diffuse per cui si va al ristorante sono la classica riunione con gli amici, che raccoglie maggiori prenotazioni in Italia, Francia, Svizzera e Svezia; il pasto in famiglia, prenotato soprattutto da spagnoli e danesi e l'appuntamento romantico che riscuote maggior successo in Belgio, Portogallo, Olanda e Turchia.

Tornando in Italia, le altre occasioni per andare a mangiare fuori sono le cene romantiche (32,4%), quelle con i familiari (29,2%), i pasti da soli (3,2%) e gli incontri di lavoro (2%). In termini di spesa, il prezzo medio per coperto più prenotato durante l'anno è stato di circa 30 euro; nel dettaglio, nel nostro Paese si attesta a quota 27,86 euro mentre si spende meno in Turchia (24,34 euro) e quasi il doppio in Svizzera (50,37 euro). Quanto alle cucine più prenotate, quella italiana si conferma tra le più apprezzate al mondo posizionandosi nella top 3 di Francia, Olanda, Svizzera, Svezia e Danimarca. Da noi **le cucine più prenotate del 2016 sono state la mediterranea (20,5%), la toscana (8,5%) e la cucina di pesce (8%)**, che batte la cucina romana, al terzo posto nel 2015. La medaglia di bronzo resta per amatriciana e carbonara solo nella capitale.

il-boncompagni-romaLa **prenotazione online** del ristorante si conferma uno strumento sempre più diffuso tra gli utenti, come dimostrano i tassi di crescita anno su anno riscontrati da TheFork, tra i principali player del settore a livello globale. **L'Italia e il Portogallo sono i Paesi europei più dinamici in tal senso con tassi di crescita che superano i 400 punti percentuali**, seguiti dai Paesi del Nord Europa, dal Belgio e dalla Turchia che registrano un aumento del booking online tra il 200% e il 300%. Crescita a doppia cifra anche in Francia, Spagna, Olanda e Svizzera. Si prenota online soprattutto dai dispositivi mobili, con tassi di crescita che vanno dal 40 al 70% anno su anno. È interessante notare che in Italia solo il 28% degli utenti di TheFork prenota esclusivamente ristoranti in promozione a dimostrazione di un'abitudine di consumo sempre più consolidata che prescinde dai prezzi dell'offerta e che risponde alle esigenze di un utente alla ricerca di ispirazione e comodità.

I ristoranti più prenotati online nel 2016 in Italia
'A Pazziella (Milano)
La Filetteria Italiana (Milano)
Fish Dancer (Milano)
Il Boncompagni (Roma)

I ristoranti più prenotati online nel 2016 in Europa
Risto Enoteca PepeNero (Amsterdam)
Le Bistro Porte de Hal (Bruxelles)

Restaurant Puk (Copenhagen)
Chez Philippe (Ginevra)
360 Istanbul (Istanbul)
Frade Dos Mares (Lisbona)
Zen Market (Madrid)
'A Pazziella (Milano)
Matsuri Vincennes (Vincennes)
Pong Buffe (Stoccolma)