Gli italiani al ristorante vogliono star bene e socializzare

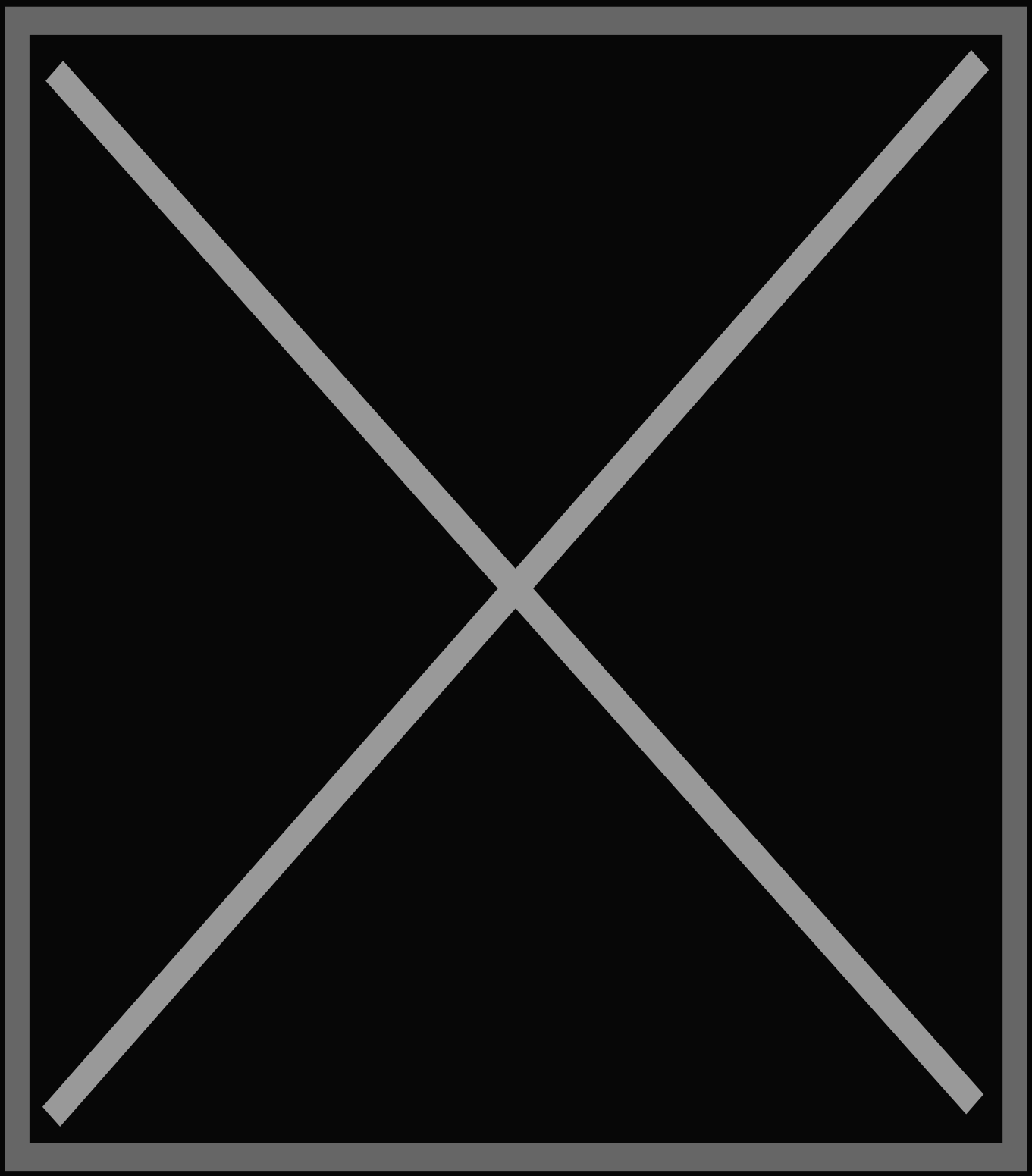
l43-bambini-famiglia-ristorante-140119203053-medium-303e3a21

Ingredienti unici al mondo e il piacere di gustare un buon piatto: la tradizione culinaria italiana è nota per la sua ricchezza e i suoi sapori inimitabili, ma uscire a mangiare in Italia è soprattutto una questione di cibo? Un'indagine **Doxa**, commissionata da **Groupon**, azienda leader nel settore degli acquisti online, rivela come gli italiani vivono l'uscire a mangiare. Non solo sapori, scelta del ristorante e valutazione dei menu: la cucina e il mondo della ristorazione vivono anche di **emozioni e sperimentazione, curiosità e innovazione, socialità e confort.**

USCIRE A MANGIARE: NON SOLO UNA QUESTIONE DI CIBO - Gli italiani amano mangiare, si sa. In media, escono a pranzo e/o cena 6 volte al mese, un trend in crescita che vede solo un 16% dichiarare di farlo una sola volta al mese. In generale, anche se i nostri connazionali non possono rinunciare al buon cibo, ci sono anche particolari sensazioni e valori che associano all'uscire a mangiare. Più di 1 italiano su 2 dichiara infatti che l'esperienza di mangiare fuori è un **momento di benessere personale**, dove stare bene con se stessi e staccare la spina, un momento di coccola capace di dare conforto anche nelle giornate più difficili e lasciare così un bel ricordo. Segue al secondo posto l'uscire a mangiare come **momento di socialità e relazione** (30%) per godere della compagnia degli amici. Terzo posto per il **menù** (26%), perché il mangiare fuori è un momento di sperimentazione dove dare libero sfogo alla propria curiosità assaggiando piatti e sapori innovativi.

Uscire a mangiare non è quindi solo una questione di cibo: il 91% degli italiani dichiara infatti che in futuro si continuerà ad uscire a mangiare per il piacere della compagnia- il diffondersi di servizi di consegne a domicilio non stravolgerà questa piacevole abitudine! È interessante osservare inoltre come **l'atmosfera di un ristorante** sia un fattore cruciale nella scelta di mangiare fuori: solo 1 italiano su 10 si sente infatti meglio a casa propria che al ristorante, perché preferisce un'atmosfera informale e familiare alla possibilità di spezzare la routine e cambiare ambiente

Per gli italiani 6 volte su 10 un’uscita fuori a pranzo e/o cena avviene in compagnia di amici e anche in questo caso motivati dal desiderio di rilassarsi e socializzare, e a seguire sperimentare nuovi sapori e nuovi locali. Solo un 13% organizza una cena con amici dove il protagonista della serata sarà il cibo!



L’IMPORTANZA DEGLI INGREDIENTI: INTOLLERANZE E ALLERGIE ENTRANO NEI MENÙ -

Secondo l’indagine, un fattore chiave oggi nella scelta del locale dove mangiare è rappresentato dagli ingredienti dei piatti a menù. Se da un lato gli italiani tendono sempre di più a scegliere piatti con ingredienti di alta qualità, dall’altro emerge oggi la necessità di stare attenti ad allergeni e intolleranze alimentari.

Ma nel dettaglio, a cosa facciamo attenzione? La top 3 conferma l’attenzione verso la scelta di prodotti di qualità: al primo posto l’uso di alimenti stagionali/freschi (48%), seguito dall’uso di alimenti a km zero al secondo (39%) e l’uso di alimenti biologici/DOP al terzo (31%). Si classifica quarta l’attenzione a menù che sanno rispondere alle necessità di clienti con intolleranze e allergie (21%), comprensivi tra gli altri di piatti per celiaci o alimenti senza lattosio – un fattore questo che diventa ancora più importante per le nuove generazioni, nella fascia 18-34 anni (Millennial).

“Come rivela la ricerca, e come confermano le scelte dei nostri utenti, il focus si è spostato dal “mangiare tanto” al “mangiare bene” – afferma **Nicola Cattarossi**, Managing Director Groupon Southern Europe - e sta crescendo una maggiore consapevolezza nel nostro Paese rispetto al cibo di qualità. A conferma di questo trend, i menù dei ristoranti partner di Groupon si stanno evolvendo per andare incontro ai bisogni e desideri di una clientela sempre più varia ed esigente: si tratta di veri e propri “menù parlanti”, capaci di guidare la scelta del cliente dando voce alle tipologie di piatti offerti e alle diverse necessità personali”.

TRADIZIONI CULINARIE vs. SPERIMENTAZIONE - Nonostante la nostra consolidata tradizione culinaria, 6 italiani su 10 si dichiarano a favore della sperimentazione, anche quando si tratta di rivisitare le ricette classiche della cucina italiana. E quando si decide di andare fuori a mangiare, il 65% considera importante che il ristorante o lo chef propongano piatti diversi, innovativi - fino ad essere un po’ strani - una percentuale questa che cresce tra le donne. Solo il 3% degli italiani afferma di non essere per nulla incuriosito da piatti innovativi: amano la tradizione e non hanno intenzione di cambiare!

MANIE AL RISTORANTE - Ma le curiosità non riguardano solo la sfera emozionale e i sapori: 9 italiani su 10 confessano infatti di avere delle vere e proprie manie quando vanno al ristorante, trasformandosi così nell’incubo di ogni ristoratore. Al primo posto della classifica nessuna sorpresa: i locali rumorosi innervosiscono il 58% degli italiani. Segue il tavolo vicino alla toilette (47%): quasi la metà dei clienti confessa di non tollerare assolutamente quella posizione – magari si potesse scegliere anche il tavolo al momento della prenotazione! Terzo gradino del podio per la scomodità: quasi il 40% degli italiani dichiara di non sopportare il mangiare seduto su uno sgabellone. Al quarto posto si posiziona il non volere mai un tavolo vicino alla porta (35%) per evitare il freddo e le correnti, seguito

dall’imbarazzo di mangiare da soli al ristorante (30%), una sensazione che riguarda soprattutto le donne e i giovani nella fascia di età 18-34 anni. Appena fuori dalla top 5 altre simpatiche e inaspettate curiosità: l’11% degli italiani guarda con attenzione le mani dei camerieri, mentre il 7% deve poter vedere la cucina dal proprio tavolo, spinti dalla necessità di avere tutto sotto controllo. Solo il 2% dichiara di temere il posto all’angolo per paura di non sposarsi – siamo un popolo di romantici, il Principe Azzurro troverà comunque la strada giusta!

UNO SGUARDO AL DOMANI - IL FUTURO È GIÁ QUI! - Il mondo della ristorazione si è trasformato nel corso degli anni: cosa ci aspettiamo dal futuro? In generale, i clienti prevedono la diffusione di ristoranti sempre più “smartizzati”, dove sarà possibile prenotare dal cellulare anche la posizione del tavolo (44%), pagare il conto via mobile (35%) e sedersi a tavoli “smart-touch” per visualizzare il menu e inviare l’ordine direttamene in cucina (32%). Si tratta sicuramente di innovazioni interessanti, che in qualche modo stanno già trasformando il mondo della ristorazione: il futuro è più vicino di quanto sembri.

Curiosità particolari riguardano il futuro dei menù: il 26% degli italiani si aspetta menù personalizzabili al momento della prenotazione online, mentre il 18% vorrebbe menù rielaborati in base alle recensioni online – l’esperienza degli altri diventa così un vero punto di riferimento. Camerieri robot nel nostro futuro solo per l’1%: secondo gli italiani vince il contatto umano, anche in un futuro sempre più digitale!