Social discovery, intelligenza artificiale e autenticità locale: i trend della ristorazione secondo TheFork

20260114135123image-processing20260113-8-c4fvkz

Nel 2026 la ristorazione italiana entrerà in una nuova era in cui innovazione, digitalizzazione e autenticità locale definiranno la relazione tra consumatori e cucina. A dirlo è TheFork che, in una survey condotta in collaborazione con la società di consulenza NellyRodi, ha individuato le tendenze food dei prossimi mesi per il mercato italiano.

Social discovery: il motore delle scelte

Emerge sempre più evidente il fenomeno “FOODMO” (Fear Of Missing Out - FOMO - ma relativamente ai cibi virali): il passaparola digitale è sempre più centrale, sostenuto dalla viralità e dalla pressione sociale di “non perdersi” il piatto o il ristorante del momento.

Digitale e i social media guidano sempre più le scelte gastronomiche

La conferma viene dagli utenti che possiedono un profilo su TheFork Feed, che permette di condividere con gli amici liste di ristoranti e recensioni; questi prenotano su TheFork il 25% in più rispetto agli utenti che non utilizzano la funzione social della piattaforma. Il 75% si affida soprattutto alla propria cerchia di contatti, il 20% segue i consigli degli influencer e il 6% combina entrambe le strategie: il passaparola digitale si conferma così una leva decisiva per la scoperta di nuovi locali.

In particolare, da inizio dicembre 2025, TheFork Feed ha introdotto i profili pubblici, consultabili su tutti i sistemi operativi. In questo modo, ad esempio, quando si legge una recensione o un commento su una pagina ristorante è ora possibile visitare il profilo dell’autore.

Intelligenza artificiale: motore della nuova ristorazione

Lato clienti, l’IA nel settore ristorazione semplifica profondamente la selezione e la prenotazione. L’avvento della ricerca in linguaggio naturale su TheFork - che permette domande personalizzate - conferma la forza di questo trend che aiuta il cliente a orientarsi tra le moltissime opzioni che il mercato offre. Non a caso, dal momento della sua introduzione le ricerche basate sull’IA su TheFork sono cresciute dal 3% al 30% in pochi mesi, con una previsione di diffusione fino al 60–70% nel prossimo futuro.

Per i gestori gli sviluppi dell’intelligenza artificiale nel 2026 sono molteplici e concreti. Secondo lo studio NellyRodi, le prossime applicazioni chiave saranno la creazione di menù e nuove ricette, l’ottimizzazione del magazzino e delle scorte, il supporto strategico nel pricing e nelle offerte stagionali. L’IA integrata nei sistemi di lavoro permette ai ristoranti di semplificare la gestione operativa, alleggerire i carichi manuali e liberare tempo per la creatività e l’accoglienza: dall’analisi dei flussi alle previsioni sulle materie prime, dalla scelta degli ingredienti alle decisioni di prezzo e menù tailor-made basati sulle preferenze dei clienti, anche grazie alla capacità di analizzare le emozioni espresse nei feedback online.

Ingredienti e contaminazioni: gelato, caffè e sapori globali

Mentre il gelato gastronomico diventa protagonista non più solo come dessert ma anche nei menù degustazione, in versioni salate e fermentate, con gli specialty coffee - infusi, cold brew, pairing con piatti dolci e salati - il caffè viene proposto come esperienza sensoriale unica: dalla selezione di monorigini e miscele tostate artigianalmente in microtorrefazione, alla coffee mixology con drink innovativi realizzati con caffè specialty, distillati, erbe e agrumi siciliani, fino a percorsi di abbinamento tra caffè, vino, olio e altre eccellenze locali.

Altre tendenze riguardano il comfort food tedesco e americano, reinterpretato in chiave pop e gourmet; così come lo street food premium e contaminazioni fusion (ramen, bao, taco, hot dog creativi, finger food abbinati a ingredienti locali). In primo piano anche texture e saturazioni: mousse, panna cotta, burri aromatizzati, salse dense e innovazione sensoriale, mentre sul tema benessere e longevità, fermentati, alghe, legumi antichi, proteine vegetali e dessert equilibrati, sono sempre più diffusi in linea con la crescente attenzione alla salute.

Da sottolineare anche il trend dello snacking evolutivo: mini-porzioni, sharing plate, brunch e tapas nascono per rispondere alla domanda di praticità. Da parte sua, il Microseasoning, ovvero l'uso di

erbe, germogli, fiori ed essenze raccolte “live”, serve per seguire il ritmo stagionale. Infine, la ristorazione etica: cresce il numero di ristoranti impegnati su temi sociali, di sostenibilità e inclusione.