Ristoranti: le 9 tendenze food del 2017

Come sarà il 2017 dei ristoranti? Secondo un sondaggio condotto sui propri utenti da **The Fork** 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 alla settimana per i soli pranzi al ristorante, mentre il 45% prevede di spendere da €10 a €30.
Per le cene il budget si alza leggermente: il 78% dei rispondenti spenderebbe nell'arco di una settimana da €10 a €50.

I criteri di scelta del ristorante

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.

I trend gastronomici del 2017

Queste invece le 9 tendenze food che emergono dalle rete e dalle ricerche di settore:
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).

5**. Cucina Fusion:** “Nuovi locali fusion, tipo i ravioli italo/cinesi di Ghe Sem e tanto ramen”, questa la previsione di **Ilaria Mazzarotta** (Comfortfoodie).

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).