

## Ristoranti: le tendenze food del 2017 e la mappa delle abitudini gastronomiche del 2016

- *Nel 2017 in Italia si stima una spesa pari al 2016 per i ristoranti, con utenti sempre più informati e attenti nella scelta del locale*
- *Nell'anno appena iniziato il pubblico italiano prevede di frequentare soprattutto pizzerie, ristoranti di pesce, di carne e di specialità regionali*
- *Tra le tendenze gastronomiche del 2017, cucina veg, biologica e pizza gourmet sono le più quotate per gli utenti*
- *Il bilancio del 2016 a tavola ritrae un consumatore italiano tradizionale in quanto ad abitudini, ma sempre più digital*

### Il 2017 al ristorante: in Italia si spende quanto l'anno scorso, ma consumatori sempre più attenti nella scelta

Come sarà il **2017** dei ristoranti? Secondo un sondaggio condotto sui propri utenti<sup>1</sup> 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** 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**. 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.

### 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<sup>2</sup>. *“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](#)).

<sup>1</sup> Il sondaggio è stato distribuito a dicembre 2016 in Francia, Italia, Olanda, Svezia, Svizzera e Spagna ottenendo circa 2.000 risposte.

<sup>2</sup> Fonte : <http://www.mintel.com/press-centre/food-and-drink/mintel-announces-six-key-global-food-and-drink-trends-for-2017>

3. **Trash Cooking:** vedremo emergere una tecnica di cottura basata su scarti e avanzi di cibo. La tendenza potrebbe inquadarsi 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<sup>3</sup>, 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<sup>4</sup> 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<sup>5</sup> 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 **h.20:00** e delle **h.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**; nel dettaglio, nel nostro Paese si attesta a quota **€27,86** mentre si spende meno in Turchia (**€24,34**) e quasi il doppio in Svizzera (**€50,37**). Quanto alle cucine più prenotate, quella italiana si conferma tra le più

<sup>3</sup> Fonte: [https://www.srg.com/attachments/2017\\_Dining\\_Trends.pdf](https://www.srg.com/attachments/2017_Dining_Trends.pdf)

<sup>4</sup> Fonte: [https://www.srg.com/attachments/2017\\_Dining\\_Trends.pdf](https://www.srg.com/attachments/2017_Dining_Trends.pdf)

<sup>5</sup> L'indagine ha riguardato le prenotazioni avvenute tramite i canali TheFork nel 2016 nei seguenti mercati: Francia, Spagna, Italia, Olanda, Svizzera, Portogallo, Belgio, Danimarca, Svezia e Turchia.



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. La 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)

#### A proposito di TheFork

TheFork, brand di TripAdvisor®, è la piattaforma leader in Europa per le prenotazioni online di ristoranti, con un network di oltre 36.000 ristoranti e più di 12 milioni di visite al mese. La piattaforma opera come "LaFourchette" in Francia e Svizzera, "ElTenedor" in Spagna, "TheFork" in Italia, Belgio, Portogallo, Brasile, Svezia, Danimarca e Turchia. Opera anche in inglese come "TheFork.com", Dimmi in Australia e IENS in Olanda. Netherlands. TheFork mette in contatto utenti e ristoranti, permettendo ai primi cercare e prenotare il tavolo online e ai secondi di aumentare le prenotazioni e la fedeltà dei clienti. Attraverso TheFork (sito e app), così come su TripAdvisor, gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze (per esempio localizzazione, tipo di cucina e prezzo medio), consultare le recensioni degli utenti, controllare la disponibilità in tempo reale e prenotare all'istante online. Per i ristoranti, TheFork fornisce un software, TheFork Manager, che consente di ottimizzare le prenotazioni e le operazioni, e di migliorare servizio e ricavi, secondo i principi dello Yield Management, pratica utilizzata con successo nel settore turistico che permette di variare i prezzi a seconda delle disponibilità.

TripAdvisor® è il sito di viaggi più grande del mondo\*, che permette ai viaggiatori di sfruttare al massimo il potenziale di ogni viaggio. TripAdvisor offre consigli di viaggio di milioni di viaggiatori e un'ampia serie di funzionalità di ricerca informazioni, con collegamenti diretti agli strumenti di prenotazione che controllano centinaia di siti per trovare i migliori prezzi di hotel. I siti a marchio TripAdvisor rappresentano la più grande community di viaggiatori del mondo, con 390 milioni di visitatori unici ogni mese\*\* e hanno raggiunto 435 milioni di recensioni e opinioni relative a 6.8 milioni di alloggi, ristoranti e attrazioni. I siti operano in 49 mercati. TripAdvisor: Informati meglio. Prenota meglio. Viaggia meglio.

TripAdvisor, Inc (NASDAQ:TRIP) gestisce siti sotto altri 24 media brand di viaggio attraverso le sue società sussidiarie:

[www.airfarewatchdog.com](http://www.airfarewatchdog.com), [www.bookingbuddy.com](http://www.bookingbuddy.com), [www.citymaps.com](http://www.citymaps.com), [www.cruisecritic.com](http://www.cruisecritic.com), [www.familyvacationcritic.com](http://www.familyvacationcritic.com),  
[www.flipkey.com](http://www.flipkey.com), [www.thefork.com](http://www.thefork.com) (inclusi [www.lafourchette.com](http://www.lafourchette.com), [www.eltenador.com](http://www.eltenador.com), [www.iens.nl](http://www.iens.nl) e [www.dimmi.com.au](http://www.dimmi.com.au)),  
[www.gateguru.com](http://www.gateguru.com), [www.holidaylettings.co.uk](http://www.holidaylettings.co.uk), [www.holidaywatchdog.com](http://www.holidaywatchdog.com), [www.housetrip.com](http://www.housetrip.com), [www.independenttraveler.com](http://www.independenttraveler.com),  
[www.jetsetter.com](http://www.jetsetter.com), [www.niumba.com](http://www.niumba.com), [www.onetime.com](http://www.onetime.com), [www.oyster.com](http://www.oyster.com), [www.seatguru.com](http://www.seatguru.com), [www.smartertravel.com](http://www.smartertravel.com),  
[www.tingo.com](http://www.tingo.com), [www.travelpod.com](http://www.travelpod.com), [www.tripod.com](http://www.tripod.com), [www.vacationhomerentals.com](http://www.vacationhomerentals.com), [www.viator.com](http://www.viator.com), e [www.virtualtourist.com](http://www.virtualtourist.com).

\*Fonte: comScore Media Metrix per i siti di TripAdvisor, dati mondiali, luglio 2016

\*\*Fonte: TripAdvisor log files, media di visitatori unici al mese, terzo trimestre 2016

**Per ulteriori informazioni:**

**TheFork**

Elena Collini – Communications Manager – [ecollini@thefork.it](mailto:ecollini@thefork.it)

**Ufficio Stampa TheFork Italia**

Theoria

Tiziana Capece / Laura Mantovani

Tel. (+39) 02 2022151

Cell. (+39) 3485114121

[tiziana@theoria.it](mailto:tiziana@theoria.it)