

Meteo & ristoranti

A ogni stagione una cucina

Milano, 22 maggio 2017 – Dove si va a mangiare stasera? Dipende dal tempo... e non solo per decidere l'outfit, ma anche per stabilire quale sarà la proposta gastronomica preferita. C'è una correlazione sulla scelta del tipo di ristorante e il meteo, che vede i consumatori orientarsi verso tipologie di cucine diverse a seconda delle stagioni. Come? Ha cercato di capirlo [TheFork](#), tra le principali app di prenotazione online dei ristoranti a livello globale con una posizione leader nel mercato italiano, che ha commissionato a [digitalmeteo](#), fornitore di servizi di informazione meteorologica personalizzati, uno studio per comprendere come la componente meteorologica incida sulle dinamiche di prenotazione del ristorante¹, per poi analizzare i dati con il supporto di due biologi nutrizionisti. La prima considerazione è che a influire di più nella scelta della cucina sono le temperature, mentre le precipitazioni pesano meno. *“C'è senz'altro una relazione tra alimentazione e temperature”*, spiega la **Dott.ssa Monica Zago (Biologo Nutrizionista)**². *“D'estate preferiamo scegliere pietanze fresche e dissetanti, utili anche per l'idratazione corporea. A influire nella scelta è proprio la temperatura dell'alimento”*. Differenziare la propria dieta a seconda del fattore meteo è un comportamento corretto dal punto di vista nutrizionale, spiega ancora la **Dott.ssa Floriana Di Pippa (Biologo Nutrizionista)**³: *“Fisiologicamente, l'introduzione di cibo serve per apportare al nostro organismo energia e nutrienti, proprio per questo motivo, dovrebbe esserci una correlazione tra temperatura esterna e alimentazione”*.

Entrando nel merito dello studio, che ha analizzato i comportamenti di prenotazione a Roma e Milano, le rispettive cucine territoriali risultano degli evergreen nelle città di riferimento, probabilmente anche a causa dell'impatto del turismo. Per le restanti

¹ TheFork ha fornito a digitalmeteo le informazioni relative a circa 200.000 prenotazioni realizzate a Roma e a Milano tra il 1° gennaio 2016 e il 14 marzo 2017[#] che sono stati messe in relazione con i dati storici relativi alla meteorologia delle aree geografiche considerate.

² Biologa Nutrizionista, lavora come libera professionista, come sviluppatrice ricette presso l'azienda Vorwerk Contempora (Bimby) e insegna principi di dietetica e merceologia alimentare presso la scuola di pasticceria "Coop sociale educativa Paideia" di Milano.

³ Laureata in Biologia Sperimentale ed Applicata presso l'Università degli Studi di Pavia, Floriana Di Pippa è iscritta all'Ordine Nazionale dei Biologi dal 2013. Dal 2014 esercita come Nutrizionista in libera professione. Oltre ad essere Nutrizionista, è anche Personal Trainer.

tipologie di cucina, è invece possibile individuare per ogni stagione specifiche tendenze di prenotazione⁴.

PRIMAVERA

La **cucina creativa** raggiunge il suo miglior risultato **tra 15°C e 20°C**, ovvero con temperature tipicamente primaverili e soprattutto in assenza di pioggia. *“È una tipologia di cucina che sperimenta nuovi abbinamenti, cotture e presentazioni”*, spiega **Di Pippa**. *“Di frequente, ci si affida al menù degustazione, che prevede un numero variabile di piatti, compreso tra le 4 e le 10 portate. Sebbene si tratti di piatti elaborati, sottolineiamo alcuni aspetti: le preparazioni prevedono la semplificazione delle salse e la riduzione dei grassi; sono privilegiate le cotture brevi, leggere (come quella al vapore); le porzioni sono ridotte. Inoltre, tecniche quali la destrutturazione potrebbero far perdere la percezione di quali e quanti ingredienti siano presenti nella portata”*.

ESTATE

Le cucine **mediterranea** e **di pesce, sushi** incluso, sono la scelta principale dei clienti durante la **bella stagione** registrando la maggior tendenza di prenotazioni con l'aumentare delle temperature. A Roma, il dato **crece parallelamente all'aumento delle temperature**, ma a partire dai **15°C** si osservano andamenti divergenti a seconda delle precipitazioni. Si va dal **35%** in assenza di pioggia, al **25%** in caso di precipitazioni abbondanti. A Milano, accade il contrario. La tendenza alla prenotazione è proporzionale all'aumento delle temperature, ma è più elevata in caso di **piogge abbondanti**. Per quanto riguarda i ristoranti di mare, nella capitale la tendenza a prenotare è **inferiore all'8%** sotto i **10°C** e anche a Milano il dato cresce con l'aumento delle temperature, raggiungendo il picco a **25°C**. *“Una grigliata di mare, un cocktail di gamberi, e facilmente la mente ci riporta a mete estive e luoghi di villeggiatura. Dal punto di vista nutrizionale, il pesce è un ottimo alimento da consumare almeno un paio di volte a settimana. Ricco di proteine ad alto valore biologico, è più magro e digeribile della carne, fonte di diverse vitamine e sali minerali, oltre che degli importantissimi Omega-3”*, spiega ancora la **Dott.ssa Di Pippa**.

AUTUNNO

C'è un protrarsi della tendenza estiva a riservare ristoranti **mediterranei** e **di pesce**, fino alla temperatura di **10°C** circa, tipica dell'autunno. A Milano, in particolare, spicca il **sushi**. Quando la temperatura è compresa tra i **15°C** e i **35°C**, la tendenza alla prenotazione va in crescendo fino a un massimo del **18%** con piogge abbondanti, mentre senza pioggia si ferma al **15%**. *“Il sushi è un alimento crudo,*

⁴ La tendenza espressa in termini percentuali che ha ciascuna tipologia di ristorante di essere selezionato in ogni prenotazione generata sulla piattaforma, nei diversi contesti meteorologici di temperatura e precipitazioni.

che al palato risulta fresco” aggiunge Zago. “L'importante, quando si sceglie di mangiare sushi, è non farsi tentare dai piatti fritti e grassi nei menù dei ristoranti giapponesi, cadendo in un grosso errore dal punto di vista nutrizionale. Promossi a pieni voti riso, alghe e pesce crudo, purché di qualità e conservato nel rispetto di tutte le norme igieniche e di sicurezza alimentare”.

INVERNO

I ristoranti che offrono principalmente **carne** vanno meglio d'inverno, specie a Roma dove la tendenza a prenotare raggiunge il suo apice intorno ai 10°C. Sempre nella capitale quando fa freddo sono particolarmente prenotati i ristoranti **pugliesi**, che hanno maggior successo con temperature comprese 5°C e 10°C, quelli **napoletani** e le **pizzerie**. Mentre a Milano nei contesti invernali si preferisce la **cucina internazionale**, che registra una maggior tendenza alle prenotazioni sotto i 15°C, e **in presenza di piogge**. Secondo la **Dott.ssa Zago** *“la cucina internazionale è solitamente più pesante, più condita e ricca di olio e di burro. D'inverno, siamo stimolati dalle temperature a mangiare piatti più sostanziosi e poi tendiamo a pensare che possiamo “coprire” con i vestiti qualche chiletto in più. Quanto invece alla scelta della carne, non ha fondamento, cioè c'è la percezione sia un cibo più pesante, ma non è fondata”.*

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 40,000 ristoranti a livello globale e quasi 14 milioni di visite al mese. La piattaforma opera come "LaFourchette" in Francia e Svizzera, "ElTenedor" in Spagna, "TheFork" in Italia, Belgio, Portogallo, Brasile, Svezia e Danimarca. Opera anche in inglese come "TheFork.com", Dimmi in Australia e IENS in Olanda. 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 da parte di milioni di viaggiatori, con 500 milioni di recensioni e opinioni relative a 7 milioni di alloggi, ristoranti e attrazioni e una grande varietà di scelte di viaggio e funzionalità di pianificazione, cercando soluzioni in più di 200 siti per aiutare i viaggiatori a trovare e prenotare gli hotel al prezzo migliore. I siti a marchio TripAdvisor rappresentano la più grande community di viaggiatori del mondo, con 390 milioni di visitatori unici ogni mese** in 49 mercati. TripAdvisor: Informati meglio. Prenota meglio. Viaggia meglio.

TripAdvisor, Inc (NASDAQ:TRIP) gestisce siti sotto altri 23 media brand di viaggio attraverso le sue società sussidiarie: www.airfarewatchdog.com, www.bookingbuddy.com, www.citymaps.com, www.cruisecritic.com, www.familyvacationcritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com (inclusi www.lafourchette.com, www.eltenador.com, www.iens.nl e www.dimmi.com.au), www.gateguru.com, www.holidaylettings.co.uk, www.holidaywatchdog.com, www.housetrip.com, www.independenttraveler.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.onetime.com, www.oyster.com, www.seatguru.com, www.smartertravel.com, www.tingo.com, www.travelpod.com, www.tripbod.com, www.vacationhomerentals.com e www.viator.com.

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

**Fonte TripAdvisor log files, terzo trimestre 2016