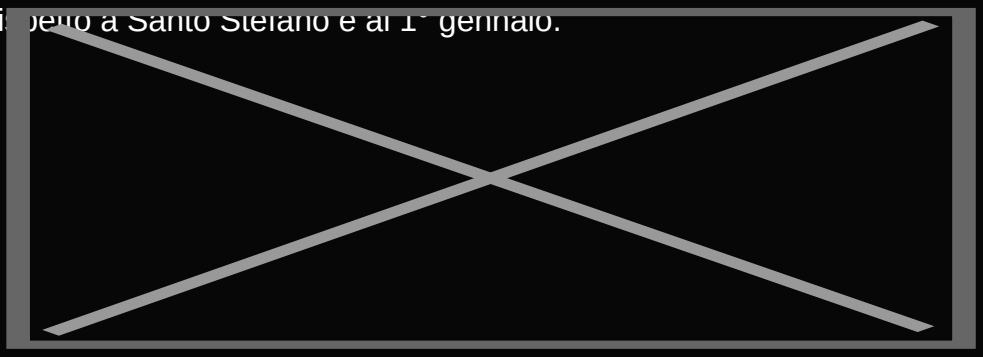
I menù delle feste al ristorante: tante portate e tradizione

thefork-a2da3cd6

Più spazio al cenone e meno ai regali. Le **festività natalizie** ormai alle porte saranno all'insegna di spese per i viaggi, per l'acquisto di prodotti hi-tech e naturalmente per i cenoni. Ad affermarlo è una recente indagine **Codacons** sulla propensione delle famiglie alla spesa durante le prossime festività. E i festeggiamenti sembrerebbero già iniziati. Stando ai dati di **TheFork**, tra le app leader a livello europeo nella prenotazione online dei ristoranti, le prenotazioni per gruppi di oltre 8 persone sono cresciute del 50% nel corso delle ultime settimane. Un trend che accomuna l'Italia al resto dei Paesi in cui l'applicazione è presente. In gran parte d'Europa si registra una crescita delle grandi tavolate prima delle feste complici le cene con amici e colleghi per scambiarsi gli auguri, con record in Belgio, Svizzera e Svezia dove le prenotazioni online per i gruppi sono raddoppiate. Quanto alle Festività vere e proprie, gli utenti della piattaforma si ritengono più propensi a prenotare a Natale e/o Capodanno, rispetto a Santo Stefano e al 1° gennaio.



I menù delle feste al ristorante - Solo una parte dei ristoranti presenti su TheFork ha optato per la creazione di menù ad hoc per le festività comprensivi di molteplici portate, bevande e in alcuni casi intrattenimento per il 31 dicembre. La maggioranza continuerà a offrire il servizio alla carta anche nei giorni di festa o in alcuni casi opterà per la chiusura. I prezzi dei menù delle feste variano da città a città, così se un menù natalizio a Torino costa mediamente 47€, si arriva a 73€ a Milano. La città sabauda è la più conveniente anche a Capodanno con cenoni da 66€, mentre a Roma e Venezia si superano i 120€.

Parola d’ordine tradizione - Fois gras, crudité di mare, primi di pesce, risotti, piatti a base di tartufo, capitone/anguilla, panettone artigianale, cappone, faraona, baccalà, cotechino e lenticchie a Capodanno e panettoni artigianali con creme a Natale. Protagonisti dei menù delle feste dei ristoranti sono i classici della tradizione e gli ingredienti più raffinati, seppur reinterpretati in base alla filosofia del ristorante. Una proposta gastronomica in linea con i gusti degli utenti italiani, che affermano di voler festeggiare con piatti della tradizione, preferendo i ristoranti che offrono specialità regionali e piatti di pesce.