Estate, il 97% degli italiani in vacanza cenerà al ristorante

thefork-ristorante-vacanze-8d87ae0d

Con l'inizio dell'estate e le prime partenze arrivano puntuali i primi dati di settore che indicano una **crescente importanza della voce food&wine nel budget destinato alle vacanze**. Secondo lo studio Le vacanze italiane nel piatto 2018 della **Coldiretti**, il 35% della spesa di italiani e stranieri in vacanza in Italia è destinato alla tavola con un impatto economico che tocca i **30 miliardi di euro** su base annua. Lo conferma anche **TheFork**, tra le principali app di prenotazione online dei ristoranti a livello globale con una posizione leader nel mercato italiano, che ha analizzato le intenzioni della propria community di foodies.

Secondo l'indagine, **l'88% degli intervistati prevede di andare in vacanza**. Di questi il 63% sceglie destinazioni al mare, mentre il 24% e il 13% optano rispettivamente per una vacanza urbana o a contatto con la natura. I fattori che maggiormente incidono nella scelta di una meta sono nell'ordine: essere circondati da paesaggi meravigliosi da fotografare; avere la possibilità di provare cucine e piatti succulenti; potersi rilassare in spiaggia e infine vivere esperienze indimenticabili a prezzi modici.

I **ristoranti** sono inoltre la **seconda voce di budget della vacanza**, dopo quella stanziata per le attività culturali, le visite ed eventuali sport estivi. Metà dei rispondenti prevede di andare al ristorante almeno una volta al giorno, mentre la quasi totalità lo fa per cena (97%). In media la spesa prevista va dai 21 ai 30 euro a persona.

I locali sono scelti prevalentemente grazie ad app dedicate al food e al turismo (86,5%), mentre si piazzano al secondo posto i consigli ricevuti in loco (59,6%) e al terzo il passaparola di amici e parenti (36%). D'altra parte il 71% dei rispondenti resta connesso in vacanza, mentre il 27% si collega occasionalmente alla rete durante le ferie e solo il 2% stacca completamente internet. Infine, oltre il 60% delle persone interpellate tende a prenotare prima il ristorante, per lo più 24h prima di andarci.

La **scelta del locale** si basa soprattutto su: buon rapporto qualità-prezzo, proposta gastronomica interessante, location panoramica e posizione strategica. Infine, quando si tratta di decidere cosa

ordinare le scelte si spaccano in due. Metà degli intervistati (58,5%) non bada alla linea e ordina tutto ciò che vuole mentre l’altra metà (41,5%) preferisce non sgarrare troppo. Le pietanze che prevedono di ordinare maggiormente sono i piatti a base di pesce, piatti tipici, pizza, pasta, dolci e gelati.