Addio vecchio menu, anche nel fuoricasa sarà sostituito da piatto unico

piatto-unico-697ff7b8

Entro il 2030 il menu classico composto da antipasto, primo, secondo con contorno e dessert farà posto ad approcci contaminati dalle cucine straniere che vedono prevalere il **piatto unico** o poche portate composte. A prevederlo è un sondaggio tra 160 proprietari di trattorie, osterie effettuato dall'agenzia specializzata in marketing **RistoratoreTop** e realizzato in occasione del **Food Marketing Mastery** svolto a Bologna.

Dai risultati emerge nello specifico che l'82% degli intervistati dichiara che si sta già assistendo a un'inversione di tendenza che porterà entro il 2030 a una **cancellazione della suddivisione in portate** con l'eccezione per le feste comandate e momenti conviviali e celebrativi come matrimoni e battesimi.

Secondo il 99% dei pareri il momento più conviviale del pasto consumato al tavolo di un ristorante diventerà invece quello del **dessert**, in particolare viene ipotizzato che nei prossimi 12 anni verrà dedicato al blocco "dolce-caffè-amaro" ampio spazio, non solo in termini temporali ma anche spaziali, con la creazione di aree dedicate nelle quali scegliere e consumare in tranquillità i dolci, i liquori e, soprattutto, il caffè.

"I risultati delle interviste - commenta il fondatore e Ceo di RistoratoreTop **Lorenzo Ferrari** - confermano quanto ipotizzato. E' alle porte la più grande rivoluzione a tavola dopo quella degli anni '50 del secolo scorso, quando il boom economico e l'abbondanza di ristoranti e materie prime ha modificato profondamente le abitudini degli italiani."