2030: i ristoratori prevedono una seconda rivoluzione culinaria

foodmarketingmastery-c66e6107

Entro il 2030 cambierà radicalmente il modo di mangiare degli italiani, che manderanno in soffitta il modello canonico in voga dagli anni ’50 composto da antipasto, primo, secondo con contorno e dessert per far posto ad approcci contaminati dalle cucine straniere che vedono prevalere il piatto unico o poche portate composte. E’ quanto emerge da un sondaggio effettuato in occasione del **Food Marketing Mastery di RistoratoreTop**, agenzia specializzata in marketing della ristorazione che ha radunato a Bologna 160 proprietari di altrettante attività tra trattorie, osterie e ristoranti.

L’82% dei presenti in aula, intervistati per delineare le prossime tendenze del settore, ha affermato che si sta già assistendo a questa inversione di tendenza e che, entro il 2030, dai menu e dalle abitudini degli italiani **sparirà la suddivisione in portate che abbiamo conosciuto fino a oggi**, per comparire solamente in occasione delle feste comandate e di momenti conviviali e celebrativi come matrimoni e battesimi. Il momento più conviviale del pasto consumato al tavolo di un ristorante, secondo il 99% dei pareri, diventerà quello del dessert: 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. Questo verrà proposto in maniera sempre più variegata e approfondita, spaziando con le miscele, le lavorazioni e le tecniche estrattive.

“Il sondaggio è nato per confermare i dati di vendita di centinaia di ristoranti che fanno parte della nostra realtà – spiega **Lorenzo Ferrari**, fondatore e CEO di RostoratoreTop – dati che quotidianamente analizziamo ed elaboriamo per leggere ed interpretare gli scenari presenti e futuri del mondo della ristorazione in Italia. I risultati delle interviste confermano quanto ipotizzato: è alle porte la più grande rivoluzione a tavola dopo quella degli ’50 del secolo scorso, quando il boom economico e l’abbondanza di ristoranti e materie prime ha modificato profondamente le abitudini degli italiani”.

Il **campione di ristoratori** preso in considerazione proviene da diversi settori della somministrazione di cibo e bevande, con una prevalenza del 92% di ristoranti e un 8% suddiviso tra pub, bar e tavole fredde. Il 53,71% proviene dal Nord Italia, il 28,92% dal Centro e il 17,37% da Sud e isole.