Ristoranti, le prenotazioni raddoppiano. Ed è boom per la pizza

ristoranti-thefork-590b320c

Già solo nella prima settimana di riapertura degli spazi interni dei ristoranti (dal 1° al 6 giugno), The Fork individua, un aumento delle prenotazioni online pari al 108%.

I ristoranti riaprono anche gli spazi interni. E i risultati (positivi) saltano subito all'occhio.

Già solo nella prima settimana (dal 1° al 6 giugno, cioè) The Fork individua, infatti, un aumento delle prenotazioni online pari al 108% rispetto alla prima settimana di riaperture.

Da un confronto invece tra l'ultima settimana di maggio e la prima di giugno si evince come a crescere maggiormente in termini di prenotazioni del ristorante online siano state la **Sicilia (+18%)**, con **Palermo** che registra un +11%, il **Veneto (+12%)** e la **Liguria (+10%)**. Positivo anche l'andamento della Puglia, mentre procedono a passo leggermente meno spedito anche **Lombardia**, **Emilia Romagna**, **Lazio** e **Toscana**.

Ma vediamo più nel dettaglio come si configura questa ripresa, in parallelo alla graduale riapertura dei locali in tutta la Penisola.

La prenotazione di coppia è ancora quella prevalente – ci dice The Fork – ma aumentano in percentuale le prenotazioni di gruppo da 5 in su, anche se ancora limitate per via delle restrizioni (in zona gialla).

Prezzo e qualità: i driver di scelta

Lo **scontrino** cala leggermente: la maggioranza dei ristoranti prenotati la settimana scorsa ha un prezzo medio a persona inferiore a 30€. Inoltre, aumentano le prenotazioni di ristoranti della piattaforma che offrono **sconto del 20%**. **Si torna anche a prenotare con meno anticipo**: 7 ore

prima contro le 20 dell’ultima settimana di maggio.

Resta alto l’interesse per esperienze fuori casa uniche e di qualità: il rating medio dei ristoranti prenotati dal primo giugno si attesta tra l’8.5 e il 9.3 e aumentano le prenotazioni per i ristoranti INSIDER, ovvero quelli premiati da guide e utenti, che hanno rappresentato il 26% del totale contro il 24% della settimana precedente.

Pizza, amore intramontabile

Anche in questa fase di ripresa, la pizzeria è in cima alle scelte, seguita **dalle cucine mediterranea e di mare**. La pizza è, e resta, un evergreen, ma ci sono abbinamenti che contraddistinguono la primavera dall’estate. Secondo un sondaggio di TheFork dedicato ai trend della pizza (TheFork ha distribuito due sondaggi a marzo 2021: uno ai propri utenti con 496 rispondenti, uno ai ristoranti partner con 89 rispondenti), circa un rispondente su sei sceglie la classica margherita, mentre uno su otto preferisce pizze con verdure, meglio se di stagione. Infine, sempre per il 12% dei rispondenti è requisito essenziale la mozzarella di bufala tra gli ingredienti**.**

Alcuni intervistati hanno invece indicato di prestare attenzione più che al topping agli impasti, prediligendo quelli a base di kamut, farina integrale, 5 cereali o al carbone. Confermano i ristoratori secondo cui le pizze più ordinate nella bella stagione sono appunto la margherita (classica o con la bufala) e le pizze o focacce condite con ingredienti a crudo.

Ingredienti estivi

Al primo posto tra quelli più richiesti troviamo la rucola, menzionata sia in abbinamenti classici con pomodorini e mozzarella a crudo, sia in ricette più sfiziose come ad esempio con stracchino e gamberetti o salsiccia e gorgonzola o ancora caprino e ananas. Quest’ultimo ingrediente viene indicato anche per un’altra pizza con formaggio e prosciutto (classica hawaiana). Oltre alla rucola, compaiono tra le proposte degli utenti anche pizze condite con melanzane, asparagi e carciofi. Qualche ricetta? Pizze alla crema di fave, asparagi e melanzane fritte oppure con crema di carciofi e melanzane o ancora con asparagi e bottarga. Non mancano poi idee creative estreme, considerando anche le temperature in salita: lardo di colonnata, marmellata di fichi e stoccafisso; porchetta, patate e burrata; ricotta salata, pancetta e fave; stracchino, cipolla e fragole; insalata di pollo e maionese.

Infine, c’è chi predilige la qualità della materia prima, spesso indicando l’origine o la tipologia specifica come ricotta di capra, pomodori di Pachino e gamberi crudi o bufala campana DOP, fiori di zucchina a crudo e pomodoro piennolo del Vesuvio oppure pomodorini gialli, provola affumicata di Agerola, basilico fresco e olio extra vergine d’oliva.