Dove, come e cosa mangeremo nel nuovo anno? I trend 2026 secondo Rational

20260126102113chef-holding-plate-organic-vegan-meal-adobestock-322495459jpeg-665080-image-webl

Dove, come e cosa mangeremo nel nuovo anno? Come cambierà il nostro modo di vivere la ristorazione? Come ogni anno (QUI i trend del 2025) Rational ha individuato le tendenze del comparto food per i prossimi mesi, con un occhio di riguardo a ciò che accadrà nel fuori casa

1) Risparmiare nella vita quotidiana e investire nelle esperienze L'inflazione degli ultimi anni ci ha resi più sensibili ai prezzi: sempre più spesso scegliamo soluzioni convenienti, come ristoranti a servizio rapido e locali informali, prestando maggiore attenzione alle offerte in menu. I ristoratori possono rispondere a questa tendenza proponendo, ad esempio, piatti del giorno più accessibili o opzioni d'asporto. Ed è essenziale contenere i costi operativi: attrezzature moderne come iCombi Pro e iVario Pro di Rational aiutano a farlo, perché permettono di risparmiare tempo e risorse ed evitano le sovrapproduzioni grazie alle loro funzioni intelligenti. Nonostante il contesto economico, il desiderio di vivere momenti memorabili rimane forte. In molte regioni si sta sviluppando una controtendenza: la ristorazione esperienziale. Meno uscite, ma più speciali: serate a tema, formule di condivisione e show cooking trasformano una cena in un vero evento, giustificando anche prezzi più elevati.

2) L'equilibrio nel piatto. Anche nel 2026 la salute continuerà a guidare molte delle nostre scelte a tavola. Piatti gustosi e appaganti che offrano anche benefici funzionali fornendo fibre, proteine e nutrienti e supportando la salute intestinale, la concentrazione mentale e la longevità. Le proposte vegetali a base di ceci, gli snack fermentati, il pane a lievitazione naturale e il kombucha non sono più soluzioni di nicchia: sono ormai diffuse e apprezzate. Il gusto, però, non deve mai essere sacrificato: nessuno vuole scendere a compromessi sul piacere. Avere le giuste tecnologie a supporto aiuta i professionisti a garantirlo. iCombi Pro e iVario Pro, ad esempio, preservano nutrienti e fibre durante la cottura a vapore o a bassa temperatura e monitorano autonomamente il processo, assicurando verdure croccanti, sapori intensi e una qualità costante.

3) La tecnologia come membro della squadra. Digitalizzazione e intelligenza artificiale stanno trasformando il modo di lavorare in cucina. La domanda chiave è: quali attività possono essere affidate alla tecnologia per alleggerire il carico operativo? Le possibilità sono già numerose e in rapido aumento: robot per alcune attività di preparazione o servizio, portali di prenotazione e ordinazione basati su algoritmi intelligenti, applicazioni come ConnectedCooking che permettono di controllare le attrezzature da remoto. Il risultato? Meno tempo speso nelle attività ripetitive, più spazio alla creatività e la possibilità di introdurre modelli di lavoro più flessibili, come la settimana di quattro giorni. Entro il 2026, la ristorazione sarà un settore fatto di apparenti contraddizioni. Nella quotidianità continueremo a cercare soluzioni convenienti, mentre i format esperienziali rappresenteranno un’area di crescita. Vorremo piatti che ci facciano stare bene senza rinunciare al piacere. E chi saprà affidarsi alla tecnologia in cucina potrà liberare tempo prezioso per la creatività e nuovi modi di lavorare.