I ristoranti italiani con servizio al tavolo crescono all’estero più della media globale

In occasione della Giornata della Ristorazione promossa da FIPE, Il Sole 24 Ore evidenzia come i ristoranti italiani con servizio al tavolo stiano crescendo nel mondo a ritmi superiori rispetto alla media globale. Il dato conferma la forza internazionale del modello italiano, soprattutto nei segmenti casual dining e premium accessibile, trainati da cucina riconoscibile, cultura conviviale e forte attrattività turistica. La Giornata della Ristorazione diventa così anche occasione per riflettere sul peso economico e culturale dell’hospitality italiana dentro il mercato globale. Il successo internazionale della ristorazione italiana sembra premiare soprattutto i format capaci di adattarsi senza perdere identità. All’estero non basta più proporre genericamente “cucina italiana”: funzionano i locali che riescono a trasformare il servizio, l’aperitivo e il senso di ospitalità in esperienza contemporanea. Parallelamente cresce però il rischio di standardizzazione. Molti ristoranti italiani nel mondo finiscono per replicare gli stessi codici estetici e gli stessi menu, semplificando eccessivamente la varietà gastronomica del Paese. Per gli operatori italiani il vero vantaggio competitivo potrebbe allora essere meno folkloristico e più culturale: autenticità, qualità percepita e capacità di costruire relazione attorno al tavolo.