

# 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 RistoratoreTop – 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.