# Pesce e prodotti di stagione: i trend enogastronomici dell’estate 2021

pesce-e-frutti-mare-pasta-alle-vongole-38e50af4

*Cucina di pesce, frutta, verdura e tanta creatività. L’estate 2021 sarà all’insegna del gusto e della fantasia. E le recensioni degli utenti svolgeranno un ruolo sempre più importante.*

Gli italiani hanno ripreso a uscire e a consumare. Bar e ristoranti tirano una boccata d’aria e secondo Confimprese nei prossimi 4 mesi si prospetta all’orizzonte una crescita del settore pari al 19%.

**In questo scenario la partita si giocherà anche ai tavoli del ristorante, inevitabilmente. Ma su cosa puntare nei caldi mesi estivi? Cosa sceglieranno gli italiani per rifocillarsi durante le loro (riconquistate) ferie? Quali saranno i trend gastronomici dell’estate 2021?**

Dalla piattaforma di prenotazioni TheFork arrivano alcune risposte.

### Vince il mare

**Innanzitutto: il ristorante preferito? Quello di pesce (42%), seguito dalla cucina mediterranea (14%) e regionale italiana (13%).**

Quanto ai piatti più ordinati, a questo punto, la tipologia (di mare) è quasi scontata: frittura, crudi, grigliate miste ma anche insalate di mare e naturalmente primi come spaghetti alle vongole, linguine ai ricci o risotto ai crostacei.

**Attenzione però: la pizza non perde posizioni, confermandosi (se mai ce ne fosse bisogno) un ever green.**

**E gli ingredienti?**

Quelli tipicamente estivi hanno nettamente la meglio: al primo posto **l'anguria** (35%), seguita da **scampi e vongole veraci** (32%), **albicocche** (24%) e **pesche nettarine** (20%). Va da sé, quindi, che i ristoratori si stanno attrezzando per soddisfare la domanda: tra gli ingredienti che non mancheranno ci sono infatti melanzane (39%), zucchine (31%) pomodori (28%), melone (23%), scampi e vongole veraci (22%).

Se poi parliamo dei piatti che andranno ad aggiornare i menù, dobbiamo ammettere che la creatività non manca: dal sushi rivisitato al crocchettone per arrivare al **cannolo salato**; dal gambero avvolto in tagliolino fritto con salsa di avocado, al riso carnaroli thè matcha e gambero di Capo Vaticano fino allo scialatiello curcuma e limone con stracciatella granella di pistacchio e gamberi viola marinati all'arancia e zafferano.

**Criteri di scelta**

**Le recensioni online saranno il primo criterio per la scelta del ristorante quest'estate (56%) seguite dall'ispirazione del momento (21%) e dai consigli sul posto (16%). Prenotare diventa più importante che mai (76%): il 40% anticiperà la prenotazione del ristorante fino a un giorno prima mentre il 17% fino a tre giorni prima. Per quanto riguarda le spese, il 65% degli intervistati dichiara che il proprio budget per il ristorante è rimasto stabile rispetto al periodo pre-COVID. La spesa media a persona per il ristorante a pranzo sarà di circa 20€ mentre per la cena si attesta a 30€. Il requisito principale per la scelta del ristorante - che sia in vacanza o in città - rimane la qualità del cibo (51%), ma contano anche la disponibilità di posti all'aperto (18%) e il prezzo (17%).**