Le novità in cucina preferite dagli italiani secondo TheFork

azotea-baronetto-bfd2f982

Sono oltre 3.400 le imprese di ristorazione aperte nel corso del 2022 e la maggior parte di loro in tutte le aree del Belpaese ha scelto di proporre una cucina tipica della propria regione o più in generale tradizionale italiana - fatta eccezione per il Nord Ovest dove quella asiatica risulta essere la più gettonata per le nuove aperture.

Per quanto riguarda i consumatori, a livello nazionale il 32% dei clienti dei ristoranti afferma di **cambiare molto o abbastanza spesso i locali** dove si reca abitualmente per andare a cena fuori o a pranzo nei giorni festivi ma quando si tratta di provare vere e proprie novità si è in generale più scettici. Solo il 10% si dichiara ben propenso a **frequentare spesso nuove aperture**. E in che modo si sceglie quali nuove insegne provare?

Tra le motivazioni più comuni per la scelta di un nuovo locale troviamo la **passione per le novità** (35,4%) e la ricerca di una proposta culinaria nuova, diversa dal solito pasto fuori casa (28%). Dunque sono esperienza e qualità a prevalere quando si parla di lanciare il cuore oltre l'ostacolo e sperimentare con nuovi ristoranti. In particolare se parliamo dei piatti i parametri che danno maggior soddisfazione sono la ricercatezza delle materie prime specialmente quando a km zero e sostenibili, elemento quest'ultimo che ricorre anche parlando di menù: gli aspetti più importanti in questo ambito sono l'ampiezza, la **presenza di ricette tipiche** ma anche originali e infine la possibilità di optare per proposte sostenibili.

Questa fotografia è ben rappresentata dalla selezione dei **46 ristoranti** nominati alla quarta edizione dei TheFork Awards a cura di 55 Top Chef tra i più importanti in Italia, a conferma che i ristoranti di nuova apertura o gestione hanno correttamente intuito i trend da seguire.

Immersi nel verde

ConTanima del Parkhotel Laurin, Bolzano --- Una glass house nel cuore del Parco Laurin
Il Fagiano del Grand Hotel Fasano, Gardone Riviera (Brescia) --- Sul Lago di Garda, nella cornice del Grand Hotel Fasano tra giardini e viste mozzafiato.
L'Osteria al Castello di Buttrio, Buttrio (Udine) --- immerso tra le vigne, fra le colline friulane
Le Calette - Cala Luna, Cefalù (Palermo) --- Un luogo incantato vista mare circondato da giardini e ambientazioni suggestioni



Tradizionali sì, ma…

Bistrot Quartuccio, Castellammare di Stabia (Napoli) --- Una cucina partenopea rivisitata in chiave creativa e con utilizzo di materie prime del territorio
Charleston, Palermo --- Un ristorante intriso di storia e fortemente legato alla tradizione culinaria siciliana
Dama, Venezia --- Un'esperienza gastronomica che parte dalla laguna di Venezia ma esplora anche sapori lontani
La Gattabuia, Matera --- Ingredienti e ricette lucani ma senza il timore di setacciare tradizioni di tutta la penisola
Locanda del Falco, Gazzola (Piacenza) --- Tutto alla Locanda del Falco ci parla del passato, tutto tranne la cucina che seppur affondando chiare radici nella tradizione propone piatti densi di creatività.
Mezzamaro, Matera --- Una cucina carica di ricordi quella di Mezzamaro, valorizzata dalla personale esperienza dello Chef che non ha timore di sperimentare.
Oltremare, Maiori (Salerno) --- È solo quando conosci a fondo qualcosa che puoi davvero innovarlo. Così la cucina di Oltremare, mediterranea nella sua massima espressione, stupisce anche con i piatti più semplici.
La Gallina del Villa Sparina, Gavi (Alessandria) --- Piatti tipici del territorio piemontese, con ingredienti a chilometro zero ma tanta fantasia. Il risultato è una cucina impossibile da definire ma che sa di casa.

Etnico

Ronin Robata, Milano - Più di un semplice ristorante giapponese: una vera immersione nel cuore del Paese del Sol Levante, un’esperienza a 360° che vi farà viaggiare migliaia di chilometri pur con le gambe sotto al tavolo.
Azotea, Torino - Un fusion sì, ma senz’altro fuori dalla norma. Ad unirsi qui sono due continenti, Asia e Sud America, con una cucina in parte giapponese e in parte peruviana. Come dicono loro “un’esperienza che sa di Perù, guarda al Giappone, parla del mondo”.
Mitù, Milano - Vero spirito colombiano: dall’arredamento al menù tutto qui vi trasporterà nel Sud dell’America, compreso il nome perché Mitù è proprio una piccola città della Colombia.