

Ristorazione 2025: le tendenze che trasformeranno il settore

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Dicembre 2024



Il futuro della ristorazione nel 2025 punta su sostenibilità, personalizzazione e innovazione. TheFork e NellyRodi esplorano esperienze culinarie inclusive, autentiche e tecnologicamente avanzate, con ingredienti e pratiche più consapevoli.

TheFork, la principale piattaforma per la prenotazione online di ristoranti e leader europeo nei gestionali per la ristorazione con **TheFork Manager**, rivela le principali tendenze che influenzeranno il mondo della ristorazione nel 2025. La ricerca, realizzata in collaborazione con l'agenzia NellyRodi, evidenzia un cambiamento nelle preferenze dei consumatori, con l'esperienza culinaria sempre più caratterizzata

da personalizzazione, sostenibilità e connessioni umane.

Le tendenze emergenti della ristorazione nel 2025

1. Ristorazione inclusiva e modulare

La libertà di scegliere come vivere l'esperienza al ristorante è un elemento centrale. I consumatori desiderano spazi che si adattino ai loro bisogni sociali, che siano soli o in compagnia. I ristoranti si evolvono per offrire ambienti che promuovono sia la convivialità sia il comfort in solitudine.

Esempi in Italia: [Delicato](#) a Contigliano, che incoraggia le cene in solitaria per concentrarsi sui sapori; [Fiuto](#) a Roma, che accoglie anche gli animali domestici con un menù gourmet dedicato; [Cuculia](#) a Firenze, con una libreria specializzata in gastronomia per arricchire l'esperienza culinaria.

2. Ristorazione olistica: il benessere al centro

In una società frenetica, cresce il desiderio di momenti che favoriscano il benessere fisico e mentale. I ristoranti abbracciano un approccio olistico, integrando design, materiali, illuminazione e suoni studiati per il relax. I menù sono arricchiti da ingredienti naturali e salutari.

Esempi in Italia: [Libra Antiageing](#) a Bologna, dove chef e nutrizionisti collaborano per creare menù anti-aging; [Govinda](#) a Milano, che offre piatti ispirati alla cucina ayurvedica; [Organika](#) a Cortona con una cucina dall'approccio sostenibile ed evolutivo.

3. Autenticità e tradizione rivisitate

Il ritorno alla sostenibilità e alla semplicità è una priorità. I ristoranti si concentrano su ingredienti locali e stagionali, promuovendo una cucina autentica che rispetta l'ambiente e supporta le economie locali.

Esempi in Italia: [Agriturismo Tenute Costadoria](#) a Valledoria, che promuove una cucina a km zero; [La Torretta Bio-Agriturismo](#) a Guardiagrele, che utilizza prodotti biologici e stagionali per esaltare i sapori della regione; [Agriturismo Rossolampone](#) a Cerreto Laziale è un'azienda agricola che propone piatti a km zero à La Carte o attraverso tre menù degustazione: vegan, vegetariano e uno con carni allevate all'aperto e nutriti con alimentazione biologica.

4. A modo mio:

In un mondo sempre di fretta e alla ricerca di piaceri spontanei, i consumatori vogliono vivere appieno il momento, esplorando nuovi orizzonti culinari e semplificando l'esperienza del cibo. Menù degustazione in meno di un'ora, street food gourmet e formati portatili ridefiniscono le regole della ristorazione, rendendola più agile e accessibile.

Esempi in Italia: [Fish'n street](#) a Genova propone street food con ingredienti selezionati, [Lasagna Factory](#) a Milano mette al centro della sua proposta la lasagna con tanto di menù all you can eat; [Panefratteria](#) a Cagliari, trattoria unica che celebra la tradizione sarda attraverso piatti a base di pane ispirati al PaneFrattau, unendo modernità e autenticità in un'atmosfera accogliente arricchita da dettagli di design e opere di artisti locali.

Le innovazioni del 2025

Nel 2025, la ristorazione si trasforma grazie a una serie di innovazioni che coniugano tecnologia avanzata, sostenibilità e un'esperienza cliente sempre più personalizzata. Tra le principali tendenze emergenti troviamo:

- **Divisione del conto semplificata:** strumenti come *TheFork Pay* permettono ai clienti di dividere facilmente il conto, rendendo l'esperienza più fluida e collaborativa.
- **Previsioni di affluenza con intelligenza artificiale:**

analizzando criteri come meteo, stagione ed eventi, le AI predicono l'affluenza e aiutano i clienti a scegliere il momento migliore per visitare il ristorante.

- **Pagamenti anticipati:** possibilità di saldare in anticipo per godersi l'esperienza senza distrazioni, migliorando il comfort degli ospiti.
- **Personalizzazione dell'esperienza:** grazie alla raccolta dati, i ristoranti possono adattare atmosfera, menù e servizio alle preferenze dei clienti, ottimizzando ogni visita.
- **Gestione intelligente dell'inventario:** strumenti come l'AI adottata da *Dishoom* riducono gli sprechi alimentari fino al 20%, ottimizzando la supply chain.
- **Stampa 3D in cucina:** utilizzata per creare piatti innovativi, precisi e sostenibili, eliminando gli sprechi senza sacrificare la creatività.
- **Prezzi dinamici:** tariffe flessibili che variano in base alla domanda e ad altri fattori, offrendo vantaggi economici ai clienti in momenti specifici.
- **Automazione dei processi:** robot e AI accelerano la preparazione dei piatti, migliorando la velocità del servizio e riducendo i costi operativi.

Queste soluzioni rappresentano un passo avanti verso una ristorazione più efficiente, innovativa e rispettosa dell'ambiente, rispondendo alle esigenze di una clientela sempre più esigente e consapevole.

Esempi in Italia: [Syncronia](#) a Salerno che, grazie all'AI, prevede l'affluenza nei ristoranti italiani.

Ingredienti: cosa sarà in e cosa out?

Il panorama gastronomico del 2025 celebra ingredienti innovativi e sostenibili, segnando un cambiamento verso scelte più consapevoli e in linea con le esigenze dei consumatori moderni.

Ingredienti IN:

- **Superfood funzionali:** cacao cerimoniale, moringa e funghi Lion's Mane, noti per i benefici sul corpo e sulla mente.
- **Bevande naturali:** sidro di mela o pera, champagne naturale, drink analcolici o a basso contenuto alcolico.
- **Tecniche e sapori distintivi:** fermentazione lattica, aceto affumicato e cocktail a base di verdure, per esperienze gustative nuove e salutari.
- **Classici rivisitati:** croissant creativi, affogato, gelati innovativi (anche fritti o abbinati a patatine) e sapori "swicy" (un mix di dolce e piccante).
- **Pesce sostenibile:** attenzione alla pesca responsabile e all'introduzione di charcuterie di mare, come boudin di capesante e salsiccia di polpo.
- **Ritorno alle radici:** chicoria, latte crudo, vini neri e piatti in crosta come pâté croûte e turnover.

Ingredienti OUT:

- **Prodotti non etici o insostenibili:** pesca indiscriminata, ingredienti fuori stagione o non locali.
 - **Cibi sovraesposti:** avocado e açai, simboli di un consumo eccessivo e poco sostenibile.
 - **Bevande alcoliche tradizionali:** la tendenza si sposta verso opzioni analcoliche o con basso tenore alcolico.
 - **Menu troppo elaborati:** piatti complessi o porzioni troppo piccole non soddisfano più le aspettative dei consumatori.
-

Punti chiave

1. **Esperienze personalizzate:** Ristoranti modulari e olistici offrono comfort e benessere, adattandosi alle esigenze dei clienti.
2. **Innovazioni tecnologiche:** AI, stampa 3D e automazione ottimizzano l'esperienza, riducendo sprechi e migliorando l'efficienza.
3. **Sostenibilità:** Focus su ingredienti locali, pratiche responsabili e riduzione degli sprechi alimentari.
4. **Tendenze culinarie:** Superfood, fermentazione e piatti rivisitati definiscono il panorama gastronomico.
5. **Pagamenti evoluti:** Strumenti come TheFork Pay semplificano il pagamento e migliorano il comfort.