Ristorazione italiana 2026: social discovery, IA e nuove tendenze food

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Gennaio 2026



TheFork e NellyRodi presentano le tendenze della ristorazione italiana per il 2026: social discovery e fenomeno FOODMO guidano le scelte, l'intelligenza artificiale rivoluziona gestione e prenotazioni, mentre ingredienti come gelato gastronomico, specialty coffee e fermentati ridefiniscono i menù tra innovazione e sostenibilità.

Nel 2026 la ristorazione italiana entrerà in una nuova era in cui innovazione, digitalizzazione e autenticità locale definiranno la relazione tra consumatori e cucina. **TheFork**, principale piattaforma per la prenotazione online dei ristoranti e leader nei gestionali per la ristorazione con **TheFork Manager**, in collaborazione con NellyRodi, presenta

le **tendenze food 2026** per il mercato italiano sulla base di dati esclusivi, sondaggi e analisi comportamentali europee.

Social discovery: il motore delle scelte

Emerge sempre più evidente il fenomeno "FOODMO" (Fear Of Missing Out – FOMO – ma relativamente ai cibi virali): il passaparola digitale è sempre più centrale, sostenuto dalla viralità e dalla pressione sociale di "non perdersi" il piatto o il ristorante del momento.

Il digitale e i social media guidano sempre più le scelte gastronomiche. Gli utenti che possiedono un profilo su **TheFork Feed**, che permette di condividere con gli amici liste di ristoranti e recensioni, prenotano su TheFork il 25% in più rispetto agli utenti che non utilizzano la funzione social della piattaforma. Il 75% si affida soprattutto alla propria cerchia di contatti, il 20% segue i consigli degli influencer e il 6% combina entrambe le strategie: il **passaparola digitale** si conferma così una leva decisiva per la scoperta di nuovi locali. Lo studio NellyRodi, infatti, evidenzia proprio come i social media siano oggi un vero e proprio motore di desiderio e di consumo.

In questo contesto, TheFork Feed rappresenta una nuova frontiera nella scoperta social: la funzione della piattaforma consente di importare i propri contatti, seguire amici e influencer e visualizzare recensioni, preferiti e liste curate. Un modo semplice e sicuro per esplorare ristoranti raccomandati dalla propria rete, mantenendo al tempo stesso privacy e controllo sulle attività personali.

A partire da inizio dicembre 2025, TheFork Feed ha introdotto i **profili pubblici**, consultabili su tutti i sistemi operativi. In questo modo, ad esempio, quando si legge una recensione o un commento su una pagina ristorante è ora possibile visitare il profilo dell'autore. Questo aggiornamento permette agli utenti di seguire altri membri della community senza bisogno

del loro numero di telefono. I profili pubblici mostreranno foto, numero di follower, recensioni e valutazioni, oltre a eventuali liste. La socialità digitale diventa così un elemento chiave nel guidare le prenotazioni e le esperienze fuori casa, consolidando il ruolo dei social e delle community nella scoperta gastronomica.

Intelligenza artificiale: motore della nuova ristorazione

Lato clienti, l'IA nel settore ristorazione semplifica profondamente la selezione e la prenotazione. L'avvento della **ricerca in linguaggio naturale su TheFork** – che permette domande personalizzate – conferma la forza di questo trend che aiuta il cliente a orientarsi tra le moltissime opzioni che il mercato offre. Non a caso, dal momento della sua introduzione le ricerche basate sull'IA su TheFork sono cresciute dal 3% al 30% in pochi mesi, con una previsione di diffusione fino al 60–70% nel prossimo futuro.

Per i gestori gli sviluppi dell'intelligenza artificiale nel 2026 sono molteplici e concreti. Secondo lo studio NellyRodi, **le prossime applicazioni chiave saranno la creazione di menù e nuove ricette, l'ottimizzazione del magazzino e delle scorte, il supporto strategico nel pricing e nelle offerte stagionali**. L'IA integrata nei sistemi di lavoro permette ai ristoranti di semplificare la gestione operativa, alleggerire i carichi manuali e liberare tempo per la creatività e l'accoglienza: dall'analisi dei flussi alle previsioni sulle materie prime, dalla scelta degli ingredienti alle decisioni di prezzo e menù tailor-made basati sulle preferenze dei clienti, anche grazie alla capacità di analizzare le emozioni espresse nei feedback online.

Un esempio concreto di questa trasformazione è **TheFork Manager**, il gestionale firmato TheFork, che integra strumenti di IA per:

- **Automatizzare la sintesi delle recensioni** (evidenziando punti di forza e aree di miglioramento);
- **Gestire le prenotazioni** (anche telefoniche, grazie a Bookline, con conversazione intelligente);
- **Ridurre il tasso di no-show** grazie a tecnologie predittive che, in combinazione con altri strumenti che contrastano questa pratica dannosa per il settore, hanno portato a ridurre il tasso di no-show su TheFork al **2,6%nel 2025**, rispetto al **3,2% registrato del 2024**, il dato più basso dal 2021 ad oggi.

Ingredienti e contaminazioni: gelato, caffè e sapori globali

Le **tendenze 2026 in Italia** riguardano:

- **Gelato gastronomico**, protagonista non più solo come dessert ma anche nei menù degustazione, in versioni salate e fermentate.

Su TheFork, ad esempio, Luna Blu (La Spezia) ha in menù un secondo di entrecote di manzo alla griglia con composta di mele e gelato ai funghi, mentre Siamo al Verde (Rimini) crea varie tipologie di gelati artigianali (entrambi Insider).

- **Specialty coffee**: infusi, cold brew, pairing con piatti dolci e salati, nuovi sentori da Africa e Asia.

Da Morettino Lab Food & Mixology (Palermo), caffetteria specialty e ristorante del brand Morettino, il caffè viene proposto come esperienza sensoriale unica: dalla selezione di monorigini e miscele tostate artigianalmente in microtorrefazione, alla coffee mixology con drink innovativi realizzati con caffè specialty, distillati, erbe e agrumi siciliani, fino a percorsi di abbinamento tra caffè, vino,

olio e altre eccellenze locali.

- **Comfort food tedesco e americano**, reinterpretato in chiave pop e gourmet. Da provare presso Wursteland Bistrot (Lecco) oppure negli All American Diner a Milano e a Sesto San Giovanni.

- **Street food premium e contaminazioni fusion**: ramen, bao, taco, hot dog creativi, finger food abbinati a ingredienti locali, proposti ad esempio da Habibi World Street Food (Caserta) e Ramen Shifu Navigli (Milano)

- **Texture e saturazioni**: mousse, panna cotta, burri aromatizzati, salse dense e innovazione sensoriale.

Lunatico Osteria Contemporanea (Pozzuoli) ha nel menù dolci tipologie di mousse molto particolari.

- **Benessere e longevità**: fermentati, alghe, legumi antichi, proteine vegetali e dessert equilibrati, in linea con la crescente attenzione alla salute. Rappresentativi di questo trend sono The Longevity Kitchen Bistrot (per il concept del ristorante) e Linfa – Milano Eat Different, entrambi a Milano.

- **Snacking evolutivo**: mini-porzioni, sharing plate, brunch e tapas per rispondere alla domanda di praticità.

Mini Tapas Restaurant & Drink a Torino propone piatti in versione mini realizzati con prodotti locali di alta qualità. L’atmosfera è giovane e informale, ideale per aperitivi e cene leggere.

- **Microseasoning**: uso di erbe, germogli, fiori ed essenze raccolte “live” per seguire il ritmo stagionale.

La Svolta Cucina di Ragione (Bologna) è un ristorante che pone forte attenzione alle erbe spontanee, ai germogli e agli ingredienti vegetali selezionati.

- **Ristorazione etica**: cresce il numero di ristoranti impegnati su temi sociali, di sostenibilità e inclusione.

Hummustown Bistrot è un’organizzazione no-profit nata con l’obiettivo di garantire un reddito dignitoso ai rifugiati siriani in cerca di asilo in Italia. Il progetto è nato nel 2018 grazie all’ambiziosa visione di Shaza Saker, nata a Damasco da genitori siriani e residente a Roma da oltre 40 anni.

Punti chiave

1. **Social discovery e FOODMO dominano le scelte gastronomiche**: chi usa TheFork Feed prenota il 25% in più.
2. **Intelligenza artificiale in crescita:** le ricerche IA su TheFork sono passate dal 3% al 30% in pochi mesi.
3. **TheFork Manager riduce i no-show al 2,6% nel 2025** grazie a tecnologie predittive e strumenti automatizzati.
4. **Gelato gastronomico e specialty coffee protagonisti dei menù 2026**, con versioni salate e abbinamenti innovativi.
5. **Ristorazione etica e sostenibile in espansione**, con focus su ingredienti fermentati, legumi antichi e inclusione sociale.