

Overbooking nel weekend, semivuoti durante la settimana. I ristoranti a un bivio. Cosa ci aspetta?

23 Febbraio 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



TERAMO – Negli ultimi anni la ristorazione sta vivendo una trasformazione profonda, probabilmente una delle più significative di sempre. Lo si percepisce chiaramente vivendo il territorio, parlando con i ristoratori, osservando le sale semi-vuote in certi giorni e strapiene in altri. Curiosamente, tutto questo avviene proprio mentre la cucina italiana viene celebrata dall'Unesco come patrimonio culturale immateriale dell'umanità: un riconoscimento enorme, che certifica il valore storico, culturale e identitario della tradizione tricolore. Eppure, paradossalmente, convive con un mercato sempre più complesso e sbilanciato.

Oggi, fuori dai centri urbani e dalle località turistiche, il problema principale non è “se” la

gente mangia fuori, ma “quando”. Durante la settimana molti ristoranti lavorano a ritmi ridottissimi: pochi tavoli occupati, personale in attesa, costi fissi che corrono comunque.

Poi arriva il weekend e tutto si concentra lì: sabato sera e domenica a pranzo diventano una corsa contro il tempo, tra decine di chiamate, prenotazioni impossibili da accontentare e, in alcuni casi, telefoni letteralmente staccati per non essere sommersi. Non perché il ristorante sia mal organizzato, ma perché la clientela si è polarizzata: dal lunedì al giovedì la maggior parte resta a casa, salvo scatenarsi nei due giorni clou.

Alcuni locali aprono dal giovedì, lavorando a tre cilindri, a volte anche a due. Uno squilibrio che, alla lunga, diventa difficile da sostenere. Le restrizioni per l'alcool non aiutano ma di certo non è la ragione centrale.

Parallelamente, il mondo della gastronomia sta vivendo una trasformazione culturale e identitaria: chef celebri per le loro stelle Michelin o ristoranti iconici con sofisticati menù degustazione si lanciano in progetti che ribaltano il concetto tradizionale di alta cucina. Accanto alle eleganti sale gourmet stanno proliferando bistrot, fast-food, trattorie creative, pizzerie e locali “fine-casual”, dove la cucina si fa giocosa, accessibile e vicina alle origini popolari di un piatto condiviso.

Non si tratta di eccezioni: è una tendenza diffusa, che dimostra come la gastronomia contemporanea stia rispondendo a un pubblico in evoluzione, desideroso di alta qualità senza l'obbligo di un'esperienza rigida o di una spesa proibitiva.

Un caso emblematico è quello del Noma, guidato da **René Redzepi**, che ha segnato la storia della ristorazione mondiale conquistando cinque volte il titolo di miglior ristorante al mondo secondo la classifica The World's 50 Best Restaurants. Con tre stelle Michelin e una cucina nordica innovativa, basata su ingredienti locali e stagionali, il Noma ha dominato la scena internazionale per oltre un decennio. Ma nel 2020, in piena pandemia, Redzepi ha deciso di sospendere temporaneamente il fine dining per aprire un'hamburgeria all'aperto, poi diventata permanente con il nome Popl, nel quartiere Christianshavn: un progetto informale e accessibile, ma sempre attento alla qualità. Una mossa dettata dall'emergenza sanitaria, o forse un indizio di cambiamenti più profondi nelle tendenze della ristorazione?

E al di là dei burger, il Noma ha comunque segnato una svolta definitiva: Redzepi ha chiuso il ristorante tradizionale alla fine del 2024 e, dal 2025, il progetto si è evoluto in un laboratorio di innovazione gastronomica, una vera e propria “test kitchen” dedicata alla sperimentazione di nuovi sapori e idee creative, con pop-up e attività che superano il modello classico del servizio in sala. Anche qui, la domanda resta: mossa di marketing o inizio di una nuova era

per l'alta cucina?

Guardando al contesto locale, il fenomeno del "cibo veloce ma di qualità" aiuta a capire meglio cosa stia cambiando. In molte città, ad esempio, celebri catene di fast food ampliano gli orari di apertura per far fronte a una domanda crescente. Non perché il fast food abbia "educato" le persone, ma perché intercetta un bisogno reale: mangiare quando si vuole, rapidamente e senza formalismi.

Le abitudini sono cambiate: le nuove generazioni non vedono più il ristorante come luogo centrale della socialità quotidiana. Preferiscono consumazioni informali, spesso in piedi, non bevono vino ma birre o cocktail al bancone, panini o focacce veloci, magari sushi e poi via, nella movida o per un giro in centro. Durante la settimana vogliono qualcosa di buono ma rapido, senza l'impegno mentale e temporale che ancora oggi un ristorante tradizionale comporta.

Alcuni locali hanno capito il segnale e si sono adattati. A Campli, Il Tubero d'Oro ha trasformato il ristorante in Merucci Bistrot, ampliando l'offerta con panini e birre artigianali, distribuendo meglio il lavoro durante la settimana.

A Teramo centro, Condito nel tempo ha ampliato l'offerta con ottimi hamburger preparati in casa, carne selezionata, pane autoprodotta, oltre arrostiti, pizza e bistecche. Qui il panino non è una scorciatoia, ma un prodotto pensato, curato, di qualità: un'alternativa moderna e accessibile che risponde a bisogni concreti, pur mantenendo standard elevati.

Ed è forse proprio qui che si gioca il futuro della ristorazione italiana: da un lato una tradizione riconosciuta nel mondo, dall'altro un mercato che chiede flessibilità, velocità e nuovi linguaggi. Tenere insieme queste due dimensioni non è facile, ma è probabilmente l'unica strada possibile. Chi saprà evolversi senza perdere identità troverà il suo spazio; gli altri rischiano di restare intrappolati nel "sottosopra" tra settimane vuote e weekend impossibili.

Chissà dove ci porterà tutto questo. Chissà che forma avrà davvero la ristorazione di domani.