vinetur

La restauración italiana de gama alta gana terreno frente al resto del mercado

Las visitas suben un 3,2% en este segmento frente al retroceso del 0,6% del conjunto

domingo 22 de noviembre de 2026



La restauración italiana de gama alta ganó terreno en el primer semestre de 2026 mientras el mercado retrocedía. Los restaurantes con un ticket medio superior a 35 euros elevaron un 3,2% las visitas, frente a la caída del 0,6% registrada por la

restauración en conjunto, de acuerdo con el seguimiento Away from home consumer tracking de TradeLab. Para el sector, el dato refleja un cambio en el reparto de la demanda: la afluencia mejora en la parte alta de la oferta y se debilita en los tramos medio y económico.

Angela Borghi, responsable comercial del área Away from home de TradeLab, afirma que los locales de gama alta fueron los que mejor evolucionaron en la primera mitad del año. En paralelo, los restaurantes de gama media y los más económicos perdieron entre un 2% y un 3% de las visitas. Las pizzerías cerraron con un avance más corto, del 0,6%.

TradeLab compara esta evolución con la de 2025 y sitúa también a la gama alta por encima del resto del mercado. El año pasado, las visitas a estos restaurantes subieron un 2% respecto al ejercicio anterior, mientras que el conjunto de la restauración avanzó un 0,6%. La diferencia entre ambos ritmos ya se observaba, por tanto, antes del arranque de 2026.

La cena es el principal motor de esa mejora. TradeLab atribuye a ese momento del día los mayores ritmos de avance y recuerda que ya representa el 52% de las visitas totales en este tipo de locales. La consultora añade que, en 2025, las visitas a cena en la gama alta aumentaron un 2,8%.

El peso de estos restaurantes en la actividad total también es alto cuando se mira solo la franja nocturna. Casi una de cada cuatro cenas en restaurante, el 23%, se realiza en establecimientos con un ticket superior a 35 euros. Si se toma la facturación, su cuota llega al 29,7%, un dato que muestra la concentración de gasto en esta categoría.

Por zonas, el sur de Italia reúne el 33% de las visitas a este segmento. Esa proporción es cinco puntos inferior a la cuota que tiene esa área en el conjunto de la restauración. El noroeste concentra el 26%, tres puntos más que en el total del mercado, mientras que el centro y el noreste quedan en el 21% y el 20%, respectivamente.

El perfil del cliente también aparece definido en el estudio. Los consumidores de 45 a 54 años suman el 24% de las visitas a cena en los restaurantes con ticket medio superior a 35 euros. Les siguen los de 55 a 64 años, con el 19%, y los de 35 a 44, con el

18%. En la distribución por sexo, la clientela masculina alcanzó el 55% del total tras subir un 6,7% en 2025, siempre de acuerdo con TradeLab.

En la mesa, los segundos platos son los más pedidos, por delante de los primeros y los entrantes, mientras que los postres quedan más atrás. Aun así, los primeros son la categoría que más avanzó, con un 13% más de pedidos que un año antes.

La consultora también sitúa a la gama alta como el principal espacio de consumo en la cena para varias bebidas dentro de la restauración. Estos locales concentran el 47% del vino, el 48% de los espumosos y el 50% de los amari pedidos en esa franja. El reparto confirma que el avance de los restaurantes de mayor ticket no solo altera el mapa de visitas, sino también el del gasto dentro del sector.