la Rassegna.it
Fondata nel 1906

25 Marzo 2016

Pasqua al ristorante, la Fipe: “Pesa l’incertezza del dopo Bruxelles”

La Federazione dei pubblici esercizi non esclude un probabile impatto negativo dopo i tragici eventi. Oltre il 90% dei ristoranti sarà comunque aperto domenica. Prevale il menù tutto compreso (61,7% dei locali) e cresce l'attenzione alle intolleranze alimentari

Bene ma non benissimo. Questo il quadro tracciato dalla Fipe –

Federazione Italiana Pubblici Esercizi per quanto riguarda le previsioni del fuoricasa nel week end pasquale. In base alle ultime elaborazioni dell’Ufficio Studi si segnala infatti un lieve calo delle presenze in ristoranti e trattorie per domenica, in un quadro che resta comunque positivo, come conferma Luciano Sbraga, direttore dell’Ufficio Studi di Fipe : “La leggera flessione riscontrata dalla nostra indagine previsionale è con tutta probabilità da attribuire al calendario che vede quest’anno la Pasqua “bassa” ,in un periodo non particolarmente favorevole dal punto di vista climatico per le gite fuori porta. Tuttavia i ristoratori quest’anno non sembrano particolarmente preoccupati e confermano l’impegno nella valorizzazione della tradizione con una maggiore attenzione verso i prodotti biologici ed a filiera corta. Sforzi apprezzati

dai consumatori e anche a livello internazionale, se pensiamo che l'11,1% dei turisti che a Pasqua siederà al ristorante sarà di provenienza straniera. C'è da dire, però, che l'indagine è precedente ai tragici fatti di Bruxelles e pertanto non risente dell'impatto negativo che tali eventi sicuramente avranno nel brevissimo termine anche nelle nostre città".

Le presenze per il giorno di Pasqua

Entrando nel dettaglio dei dati, dall'indagine Fipe emerge che quest'anno i ristoranti in attività saranno il 90,2% del totale contro il 92% dell'anno scorso. Per il 25% dei ristoratori intervistati la clientela da servire per il pranzo di Pasqua sarà inferiore a quella dell'anno scorso, tuttavia non manca un 8% che al contrario, dichiara di essere più ottimista. Il bilancio complessivo è di un numero di clienti pari a 3,5 milioni di unità, in calo dell'1,1% rispetto al 2015, per una spesa totale prevista di 164 milioni di euro. Quanto alla tipologia di clientela, circa il 50% delle presenze sarà di turisti, principalmente italiani (36,5%). In base all'indagine della Fipe emerge che molti di loro saranno escursionisti che hanno programmato di trascorrere una giornata fuori porta, e tanti italiani che si recano presso le seconde case nelle località di villeggiatura del nostro Paese. Sul fronte delle destinazioni prescelte prevarrà in linea generale la montagna rispetto al mare, scelta favorita dalle previsioni meteo e dalle nevicate tardive. L'11,1% dei turisti sarà invece di provenienza straniera, mentre la clientela dei ristoranti a Pasqua vedrà per il 52,6% la presenza di residenti. Proprio sui turisti, in particolare italiani, confidano i ristoratori per ottenere buoni risultati o comunque per non peggiorare quelli dello scorso anno. Fipe segnala che per la gestione delle prenotazioni il 69,5% dei ristoranti si appoggia a sistemi on line.

Il menù pasquale: tradizionale, tutto compreso e a filiera corta

Anche per il 2016 la parola d'ordine dal punto di vista dell'offerta è "tradizione". I menù dei ristoranti si caratterizzeranno per la prevalenza di piatti tipici (72,4%), mentre in un locale su quattro si darà spazio alla reinterpretazione creativa della gastronomia locale (23,5%). Solo il 4,1% dei ristoranti proporrà piatti della cucina internazionale. Rispetto alla Pasqua 2015 aumenta la presenza di prodotti a filiera corta, tipici e biologici: in particolare per il 37% dei ristoranti si segnala l'inserimento nel menù di prodotti bio e a chilometro zero, mentre l'11,1% darà maggiore spazio ai prodotti della tradizione. L'attenzione alle richieste specifiche sul fronte delle allergie e intolleranze diventa sempre più prioritaria per gli operatori della ristorazione: nell'83,5% dei ristoranti i clienti con esigenze di questo tipo troveranno ciò di cui hanno bisogno. Ben il 37% degli esercizi proporrà menù specifici per i bambini. A fianco dell'aumento di prodotti a chilometro zero e biologici, non mancheranno da parte dei ristoratori interventi sulla struttura dei menù (numero delle portate, formule tutto compreso ecc.) con lo scopo di migliorare il rapporto qualità/prezzo a favore della clientela. Tra le formule primeggia il menù "a pacchetto" (61,7% del totale), ad un prezzo medio di 46 euro in leggero aumento rispetto al 2015. La spesa prevista complessiva è di 164 milioni di euro. Quattro ristoratori su dieci confermano invece il menù pasquale dell'anno scorso.

Le presenze per il giorno di Pasquetta

Per quanto riguarda i dati previsionali per lunedì 28 marzo, giorno di Pasquetta, lo scenario è positivo: otto ristoranti su dieci saranno aperti (l'82,4%), in leggero aumento rispetto al 2015. Il 14% dei ristoratori intervistati fa previsioni meno favorevoli rispetto all'anno scorso mentre una percentuale simile si aspetta, al contrario, risultati migliori. Il bilancio complessivo è di 2,8 milioni di clienti con un incremento dell'1,5% sul 2015 e un indice di riempimento dei locali del 66%. A Pasquetta il ristorante sarà meta soprattutto di turisti, sia italiani (47,1%) che stranieri (14,9%), mentre la percentuale di residenti sarà del 38,2% per la maggiore propensione alla gita fuori porta che contraddistingue questa fascia di pubblico. Per quanto riguarda l'offerta il menù all inclusive riguarderà un ristorante su quattro ad un prezzo medio di 37 euro, in crescita dell'1,4% rispetto all'anno scorso, per una spesa attesa di 104 milioni di euro.

La Rassegna
https://www.larassegna.it/pasqua-al-ristorante-la-fipe-pesa-lincertezza-del-dopo-bruxelles/