

PASQUA FUORICASA ALL'INSEGNA DELL'OTTIMISMO. I DATI FIPE: PRESENZE IN CRESCITA DELL'1,5%

1 RISTORANTE SU 4 QUEST'ANNO NON SERVIRÀ AGNELLI E CAPRETTI

- Le festività a primavera inoltrata favoriscono previsioni positive: per il pranzo della domenica al ristorante si prevedono **3,7 milioni di clienti**, in crescita rispetto al 2016
- Prevale il menù a pacchetto (**71,8%**) composto in media da 6 portate ad un prezzo medio di 50 euro. Permane nelle proposte un forte legame con la tradizione (**67,1%**) ma crescono i ristoranti "lamb free" (1 su 4), con prodotti bio e a filiera corta (**40%**).
- Ben il **30,4%** dei locali proporrà menù specifici per i bambini ad un prezzo medio di 22 euro
- Trionfo delle prenotazioni via mail e online (**72,7%**) rispetto alla classica telefonata

Roma, 12 aprile 2017 – Pasqua alta, alto l'ottimismo. Questo il quadro evidenziato dalla [Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) che prevede per le giornate del 16 e 17 aprile un incremento delle presenze nei ristoranti del Belpaese dell'**1,5%** rispetto al 2016. *"Un risultato soddisfacente - commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe - favorito dal calendario di quest'anno che posiziona le festività pasquali a primavera inoltrata, in un periodo di gite fuoriporta. Tra i dati più interessanti emersi dalle rilevazioni dell'Ufficio Studi si segnala la crescente attenzione riservata a proposte di menù a filiera corta, con prodotti biologici e stagionali, che quest'anno riguarderanno ben il 40% dei ristoranti, insieme ad una maggiore sensibilità verso menù in cui si farà a meno di piatti a base del tradizionale agnello".*

I dati Fipe per il giorno di Pasqua

La Pasqua "alta" genera fiducia nei ristoratori. Quest'anno i ristoranti in attività saranno il **92,6%** del totale contro il 91,2% dell'anno scorso, e il maggiore ottimismo si traduce in un saldo positivo (**+2,6%**) tra ristoratori ottimisti (**14,3%**) e pessimisti (**11,7%**) sulla clientela da servire per il pranzo di Pasqua. Per il pranzo di domenica 16 aprile si prevedono **3,7 milioni di clienti**, in aumento dell'**1,5%** sul 2016.

Per quanto riguarda la tipologia di clientela, circa il **45%** delle persone che pranzeranno fuori casa sono turisti, principalmente italiani.

Per quanto riguarda il menù a Pasqua prevalgono le **proposte a pacchetto (71,8%** del totale), composto indicativamente da **6 portate** ad un **prezzo medio di 50 euro**, in lieve aumento sul 2016. La spesa prevista, prendendo quel prezzo come riferimento, è di **182 milioni di euro**. Particolare attenzione verrà riservata inoltre a bambini e famiglie: ben il **30,4%** dei ristoranti propone menù ad hoc per i più piccoli ad un prezzo medio di **22 euro**. Parlando nello specifico delle tipologie di piatti, il menù tipo si caratterizza per un forte legame con la tradizione (**67,1%**), con piatti tipici del periodo pasquale, anche se quest'anno si segnala **la crescita dei ristoranti che non serviranno piatti a base di agnello e capretto (1 su 4)**. Ampio spazio sarà dato anche a **menù a filiera corta e con prodotti biologici (40%)**. Per 1 ristorante su 3 infine i menù saranno contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

Il week end pasquale è inoltre una buona occasione per tracciare il comportamento della clientela e dei ristoratori per quanto riguarda le modalità di prenotazione, ormai sempre più all'insegna delle nuove tecnologie. Le imprese usano sempre più la rete per il proprio business, infatti per la gestione delle prenotazioni il **72,7%** dei ristoranti si appoggia a mail o sistemi on line rispetto alla classica telefonata.

I dati per il giorno di Pasquetta

Per lunedì 17 aprile Fipe prevede che **8 ristoranti su 10 saranno aperti**, in leggero aumento rispetto al 2016. Tuttavia, nonostante le previsioni meteo non siano del tutto favorevoli, i ristoratori, consapevoli che a Pasquetta prevale la classica gita fuoriporta fanno previsioni meno favorevoli rispetto all'anno scorso (**16,1%** degli intervistati vs., il 13% che si aspetta, al contrario, risultati migliori).

Si attendono indicativamente **2,7 milioni di clienti** con un lieve decremento (-0,6%) sul 2016, dovuto con tutta probabilità alla maggiore propensione alla gita fuoriporta data la primavera inoltrata.

Venendo alla tipologia di clientela, il Lunedì dell'Angelo il ristorante è meta soprattutto di turisti, sia italiani che stranieri, mentre i "locali" rappresentano circa il **42%** del totale.

Per quanto riguarda il menù, le proposte all inclusive riguarderanno 1 ristorante su 4 ad un prezzo medio di **40 euro**. La spesa attesa, considerando il prezzo del menù tutto compreso, è di **108 milioni di euro**.

Per una Pasqua amica dell'ambiente e rispettosa del valore del cibo Fipe ricorda a tutti i clienti dei ristoranti che in caso di cibo e bevande non consumate interamente è giusto portarle a casa chiedendo al ristoratore la family bag.

E per chi a Pasqua resterà a casa, la Fipe dà alcune semplici indicazioni da seguire per feste sostenibili e senza sprechi:

- **Acquistare prodotti di stagione:** sono più buoni e questa è una valida ragione per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura.
- **Scegliere le ricette della tradizione:** consentono un uso più versatile del prodotto.
- **Scrivere il menu, non tenerlo a mente:** è un modo efficace per avere una visione d'insieme della quantità di cibo che verrà servita evitando di concentrarsi su ogni singola portata.
- **Pesare il prodotto:** un valido metodo per assicurarsi equilibrio tra prodotto utilizzato e fabbisogno dei commensali.
- **Congelare rapidamente il prodotto avanzato:** con piccoli elettrodomestici per uso domestico è possibile allungare la conservazione del cibo avanzato fino a 10 giorni.
- **Riutilizzare le eccedenze:** la colomba, ad esempio, può essere utilizzata come pan di spagna per la zuppa inglese o per il tiramisù. Anche le uova di cioccolato possono diventare gustosi ingredienti in tante ricette.

Ufficio Stampa FIPE