

LA PASQUA 2019 È ANTISPRECO E "CON CHI VUOI" I DATI FIPE: 6,3 MILIONI FESTEGGERANNO AL RISTORANTE

- In vista della lunga sequenza di ponti e festività di primavera la parola d'ordine è "aperti per ferie": domenica 21 aprile saracinesche alzate per il 90% dei ristoranti, a Pasquetta per l'82,2%, mentre il 25 aprile e il 1 maggio la quasi totalità dei pubblici esercizi sarà aperta (98,2%).
- Cresce sempre più l'attenzione al tema dello spreco: il 76% dei ristoratori è pronto a dare la possibilità ai clienti di portare a casa cibi e bevande ordinati e non consumati.
- Anche per quest'anno a Pasqua trionferanno le proposte della tradizione (76,5%), agnello compreso. La formula prediletta sarà quella del menù degustazione, nel 63% dei ristoranti.
- In crescita da parte degli esercenti proposte ad hoc per i più piccoli (nel 37,5% dei ristoranti), mentre non mancheranno menù per chi ha esigenze alimentari specifiche (14,7%).

Roma, 18 aprile 2019 - Pasqua alta, alte le aspettative. Nonostante le incertezze metereologiche domenica 21 e lunedì 22 aprile saranno all'insegna del pranzo fuoricasa, secondo le stime della **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**. Ben **6,3 milioni** saranno infatti i clienti che consumeranno il pranzo di Pasqua nei ristoranti del Belpaese, per una spesa complessiva di **328,8 milioni di euro**.

"Stime in leggera flessione rispetto allo scorso anno, a causa delle previsioni meteo non favorevoli, ma che confermano, ancora una volta, quanto la ristorazione e la cultura del fuoricasa costituiscano una parte integrante dell'offerta turistica - è il commento di Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Particolarmente significativi anche i dati relativi alle aperture, a conferma del tessuto sano delle nostre imprese e di un comparto che ogni giorno opera con professionalità e passione, anche quando tutti gli altri festeggiano o sono in vacanza. Principi che testimoniano un'etica del dovere e del fare che rendono il nostro settore fondamentale per il futuro del Paese".



Piazza G.G. Belli, 2 - 00153 ROMA
Tel. +39 06.58.39.21 - Fax +39 06.581.86.82
www.fipe.it - segreteria@fipe.it



I dati Fipe per il giorno di Pasqua

Presenze e aperture

Per domenica 21 aprile i ristoranti in attività saranno **il 90% del totale**, in leggera flessione (**1,5%**) rispetto allo scorso anno a causa dell'incertezza delle condizioni meteo che ancora impediscono alla stagione di decollare. Previsioni che tuttavia potranno risultare pienamente attendibili solo a consuntivo. Per quanto riguarda le presenze sono previsti **6,3 milioni di clienti** che consumeranno il pranzo pasquale nei ristoranti del Belpaese. La metà saranno turisti, per la maggior parte di nazionalità italiana.

I menù e i piatti

A Pasqua i ristoranti proporranno soprattutto **menù "a degustazione"** (nel **63%** del totale), perlopiù composti da **sei portate** ad un **prezzo medio di 53 euro con bevande incluse**, in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il **37% degli esercenti offrirà invece menù alla carta di tre portate** ad un **prezzo medio di 50 euro, bevande escluse**. I ristoranti che propongono sia degustazione che à la carte confermano la preferenza dei clienti per la possibilità di comporre il pranzo a proprio piacimento. **La spesa complessiva viene stimata in 328,8 milioni di euro**.

Ma cosa si mangerà prevalentemente sulle tavole pasquali? Nel **76,5%** dei casi a farla da padrone sarà la tradizione, all'insegna dei piatti tipici del periodo come l'**agnello**. Per quanto riguarda i primi piatti non mancherà la **pasta fresca**, declinata principalmente nella variante delle **tagliatelle** e dei **ravioli**; venendo al **dessert** sarà un trionfo di dolci tipici come **pastiere, colombe e cassate**, mentre molti piatti avranno la **fragola** come grande protagonista in qualità di frutto di stagione. **Un ristorante su quattro** ha invece pensato a menù con **rivisitazioni creative** e reinterpretazioni della gastronomia locale.

Particolare attenzione sarà riservata alle famiglie con bambini, con **menù dedicati ai più piccoli nel 37,5% dei ristoranti**. Cresce la sensibilità dei ristoratori anche nei confronti di chi ha esigenze alimentari specifiche, da chi soffre di **intolleranze alle persone vegetariane o vegane**: il **14,7%** degli esercenti proporrà menù ad hoc per soddisfare richieste di questo tipo.

Parola d'ordine, sostenibilità: cresce la pratica della doggy bag, anzi, del rimpiattino

Saranno festività antispreco nei ristoranti del Belpaese: **il 76% degli esercenti è infatti pronto a mettere a disposizione dei propri clienti un rimpiattino** per consentire loro di portare a casa cibi e bevande non consumati sul posto. In ogni caso in linea generale i ristoratori ritengono che almeno per il giorno di Pasqua lo spreco risulterà moderato.

I dati per Pasquetta

Presenze e aperture

Lunedì 22 aprile **l'82,2% dei ristoranti sarà operativo**, un dato leggermente inferiore rispetto al 2018 (**-1,1%**), tenendo conto della Pasqua molto alta che, meteo permettendo, potrebbe favorire le gite fuori porta. Per quanto riguarda le presenze sono attesi **4,7 milioni di clienti**, in linea con i numeri dello scorso anno: per il **59,6%** saranno **turisti** e per il **41%** clienti "**autoctoni**".

I menù

A Pasquetta **il 79% dei ristoranti proporrà menù à la carte**, in generale composti da tre portate. I **menù degustazione** avranno invece un prezzo medio di **46,50 euro con bevande incluse**. Per il giorno di Pasquetta si stima una spesa complessiva di **229,1 milioni di euro**.

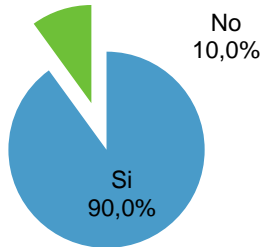
Le aperture per il 25 aprile e il 1 maggio

Per le festività del 25 aprile e del 1 maggio gli esercenti mostrano ottimismo, con un saldo positivo tra chi dice che saranno giornate migliori rispetto allo scorso anno e chi pensa che saranno peggiori. Particolarmente significativo il dato relativo alle aperture, con la quasi totalità dei ristoranti (il **98,2%**) che sarà aperta.

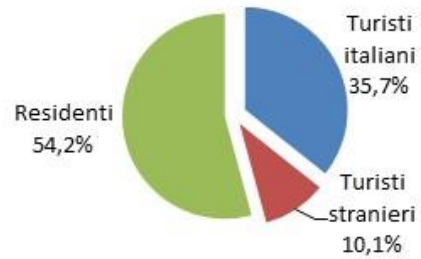
Ufficio Stampa FIPE

PASQUA 2019

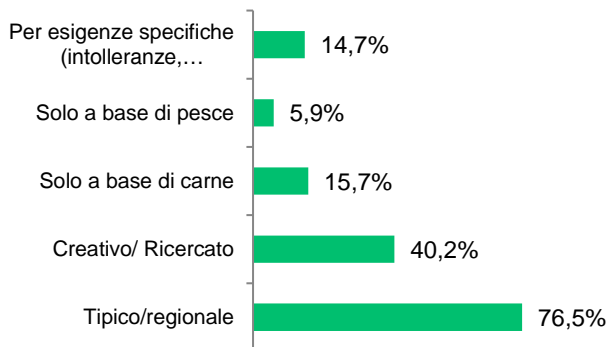
Il giorno di Pasqua il Suo ristorante sarà aperto?



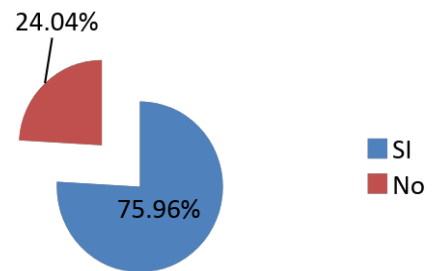
Quest'anno che tipologia di clientela si aspetta per il pranzo di Pasqua?



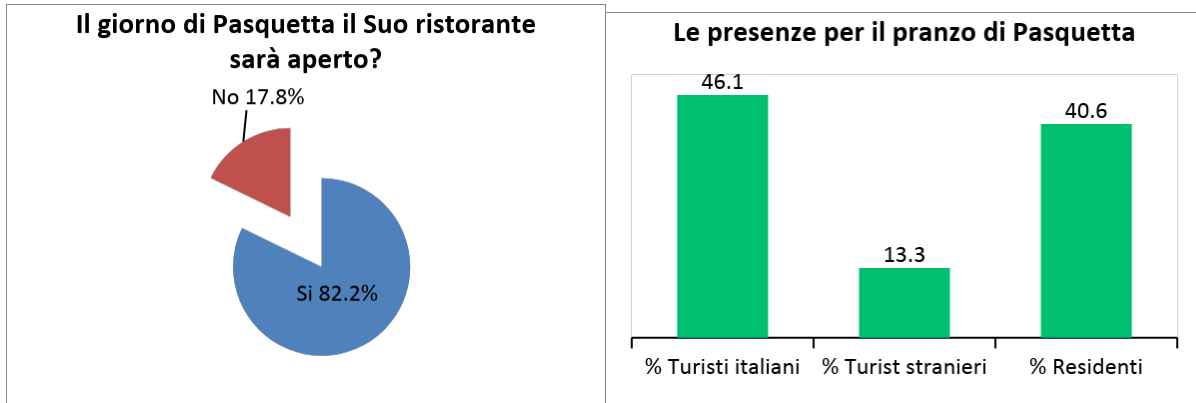
Il menu di Pasqua sarà



Il suo ristorante prevede l'utilizzo di una doggy bag (RIMPIATTINO) da proporre ai clienti per portare via il cibo ordinato e non consumato?



PASQUETTA 2019



25 APRILE - 1 MAGGIO

