

FIPE-CONFCOMMERCIO: A FERRAGOSTO APERTI DUE RISTORANTI SU TRE, 5 MILIONI DI CLIENTI ATTESI

- Oltre 91mila ristoranti aperti a Ferragosto (il 69,2%)
- Attesi residenti e turisti, in maggioranza italiani
- Il 79% dei ristoranti offre il menu à la carte con un costo medio di 59€

Roma, 12 agosto 2024 - Oltre **91mila ristoranti**, pari al **69,2%** del totale, saranno aperti a **Ferragosto** per accogliere circa **5 milioni di clienti**. È quanto emerge da una ricerca di **FIPE-Confcommercio** realizzata in occasione della festa per eccellenza dell'estate italiana.

Residenti e turisti italiani rappresentano la maggior parte della clientela che passerà il Ferragosto in un ristorante, ma sono tanti anche gli stranieri attesi. E se la tendenza generale dice che quasi il **50%** dei ristoranti hanno prenotazioni **sia per il pranzo che per la cena** del 15 agosto, non è sorprendente scoprire che nelle località balneari, soprattutto del centro nord, la Festa dell'Assunzione viene festeggiata soprattutto a cena.

Il *Menu à la carte* è preferito dal **79%** dei ristoratori, a fronte di un **21%** che sceglie quello degustazione, con un prezzo medio di **59 euro**, bevande incluse.

La varietà culinaria italiana, unica al mondo, non impedisce di vedere alcuni piatti proposti in molti ristoranti da nord a sud, pur declinati diversamente nelle diverse regioni: nelle località montane troviamo i classici **canederli**, il **risotto o tagliatelle ai funghi**; nelle città d'arte e nei borghi storici, i piatti più richiesti sono **gnocchi o ravioli, arrosticini, anatra o cinghiale**; nelle località marine troviamo i **frutti mare, tagliolini allo scoglio o il gambero**, la **frittura** o la **grigliata di pesce** e il **guazzetto**. Tra i dolci più richiesti, in tutta Italia, trionfano il **gelato** e il **classico tiramisù**, ma il Nord si distingue proponendo lo strudel come dessert finale.

"Ferragosto è da sempre la festa dell'estate più sentita, dai tempi delle antiche feriae augustales dell'antica Roma, da cui il nome. Un momento di riposo e condivisione per stare con gli amici e i propri affetti, godendo anche delle straordinarie tradizioni culinarie italiane" dichiara **Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE**. *"Per questo, vanno ringraziati gli imprenditori e tutti i lavoratori del mondo della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, oltre un milione di persone, che con dedizione, professionalità e passione, sono al servizio di chi oggi festeggia o si riposa, È un impegno che caratterizza e rende unico il modello dell'ospitalità italiana, punto di forza e di attrazione della nostra offerta, che include un atto di amore per il proprio lavoro, che porta ad accettare*

generosamente anche i sottostanti sacrifici, permettendo ai turisti di vivere al meglio questa ricorrenza. Buon Ferragosto!”, conclude Stoppani.

Il bilancio dell'estate 2024 in Italia è positivo, con circa **215 milioni di presenze** turistiche, che segnano un incremento **dell'1,6% rispetto al 2023**. Il principale motore di questa crescita si rivela essere il **turismo estero**, che si prevede **aumenterà del 4%** rispetto all'anno precedente, mentre **il turismo interno** registra una lieve **flessione dello 0,8%**.

Per il trimestre estivo (giugno-agosto 2024), la **spesa turistica complessiva si attesta a 62 miliardi di euro**. Di questi, circa **11,7 miliardi di euro saranno spesi dai turisti per i pasti fuori casa**. Il mese di **agosto** offrirà un'importante boccata d'ossigeno alla stagione estiva, e di conseguenza al PIL nazionale, con **84,1 milioni di presenze attese** e una spesa turistica complessiva di oltre 24 miliardi di euro. Per colazioni, pranzi, cene, aperitivi, dolci e gelati, i turisti spenderanno circa **4,8 miliardi di euro**.

Ufficio Stampa - FIPE

Gianluca Giordano | gianluca.giordano@fipe.it | 375 5795669

Ufficio Stampa – Comin & Partners

Francesco Bernardini | francesco.bernardini@cominandpartners.com | 331 6242686

Fausto Fiorin | fausto.fiorin@cominandpartners.com | 348 4896024

 **Leggi la versione estesa della nota stampa**  <https://bit.ly/3LYkNI2>