Fipe, a Pasqua e Pasquetta 6 milioni di presenze al ristorante

fipe-pasqua-31b800fc

La Pasqua bassa non frena la voglia di pranzare al ristorante. Questo lo scenario delineato quest'anno da **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi,** che prevede presenze fuoricasa per **6 milioni di clienti tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie**, in crescita dell'1,1% sull'anno scorso. "Numeri positivi, nonostante il calendario e le previsioni meteo incerte, che confermano il buon momento che vive il settore come evidenziato dall'ultimo Rapporto Ristorazione - commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe -. Il comparto conta sulla buona ripresa del turismo, anche per la crescita della domanda interna, che in occasione del primo lungo ponte dell'anno genera effetti postivi su tutta la filiera. D'altra parte la ristorazione rimane uno dei punti di forza dell'offerta turistica, sia nelle grandi città che nei piccoli borghi, in particolare in giorni speciali come quelli delle feste di Pasqua".

I dati Fipe per il giorno di Pasqua

Presenze e aperture - Anche per il 2018 permane un clima di fiducia negli operatori del fuoricasa. Quest'anno **i ristoranti in attività saranno l'89,2% del totale**, in leggero aumento rispetto all'anno scorso (88,2%). Sei milioni i clienti previsti che pranzeranno in un ristorante del Belpaese domenica 1 aprile: più della metà saranno italiani.

I trend per il menù: tradizione, bio, filiera corta. Porte aperte a bambini e famiglie - Per quanto riguarda il menù, a Pasqua sarà soprattutto **"all inclusive"** (70,6% del totale), con una media di 6 portate ad un prezzo indicativo di **52 euro**, in leggero aumento sul 2017. Tenendo questo prezzo come riferimento, la spesa prevista è di 313 milioni di euro.

Quest'anno i ristoratori riserveranno particolare attenzione alle famiglie con bambini: nel 36,5% dei ristoranti ci saranno menù dedicati ai più piccoli ad un prezzo medio di **18 euro**. Venendo ai piatti prescelti, si rafforza il forte legame con la tradizione, con ricette tipiche del periodo pasquale (75,9%), senza però dimenticare le proposte a filiera corta e con prodotti biologici. Per 1 ristorante su 4 invece i

menù saranno contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

Le prenotazioni: boom dell'on line, la "classica" telefonata non si usa più - Ristoratori sempre più connessi e digitali, ecco uno dei principali trend evidenziati da Fipe. Il week end pasquale è una buona occasione per tracciare il comportamento della clientela e dei ristoratori sul fronte delle prenotazioni, ormai sempre più all'insegna delle nuove tecnologie.

Le imprese della ristorazione si servono con crescente frequenza della rete per gestire il proprio business; infatti per la gestione delle prenotazioni ad oggi **il 77,9% dei ristoranti si appoggia a mail o a sistemi on line**.

I dati per il giorno di Pasquetta - A Pasquetta saracinesche aperte per l'80% dei ristoranti, in linea con il dato del 2017, come per Pasqua, anche se si registra un lieve peggioramento del clima di fiducia, forse per via di previsioni meteo non incoraggianti.

I clienti attesi sono 4,3 milioni, più o meno quanti lo scorso anno, per la maggior parte turisti, anche se i residenti rappresentano circa il 43% del totale.

Per quanto concerne il **menù**, sarà soprattutto "à la carte" (75,3% dei ristoranti), mentre quello "all inclusive" avrà un prezzo medio di **45 euro**. La spesa prevista, prendendo a riferimento il prezzo del menù tutto compreso, è di 195 milioni di euro.

I consigli di Fipe per una Pasqua green e antispreco: mai dimenticare la doggy bag - 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 doggy 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 anche per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura.
• Scegliere le ricette della tradizione: consentono un uso più versatile del prodotto.
• Scrivere il menu, non memorizzarlo: è un modo efficace per avere una visione d’insieme della quantità di cibo necessario.
• 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.