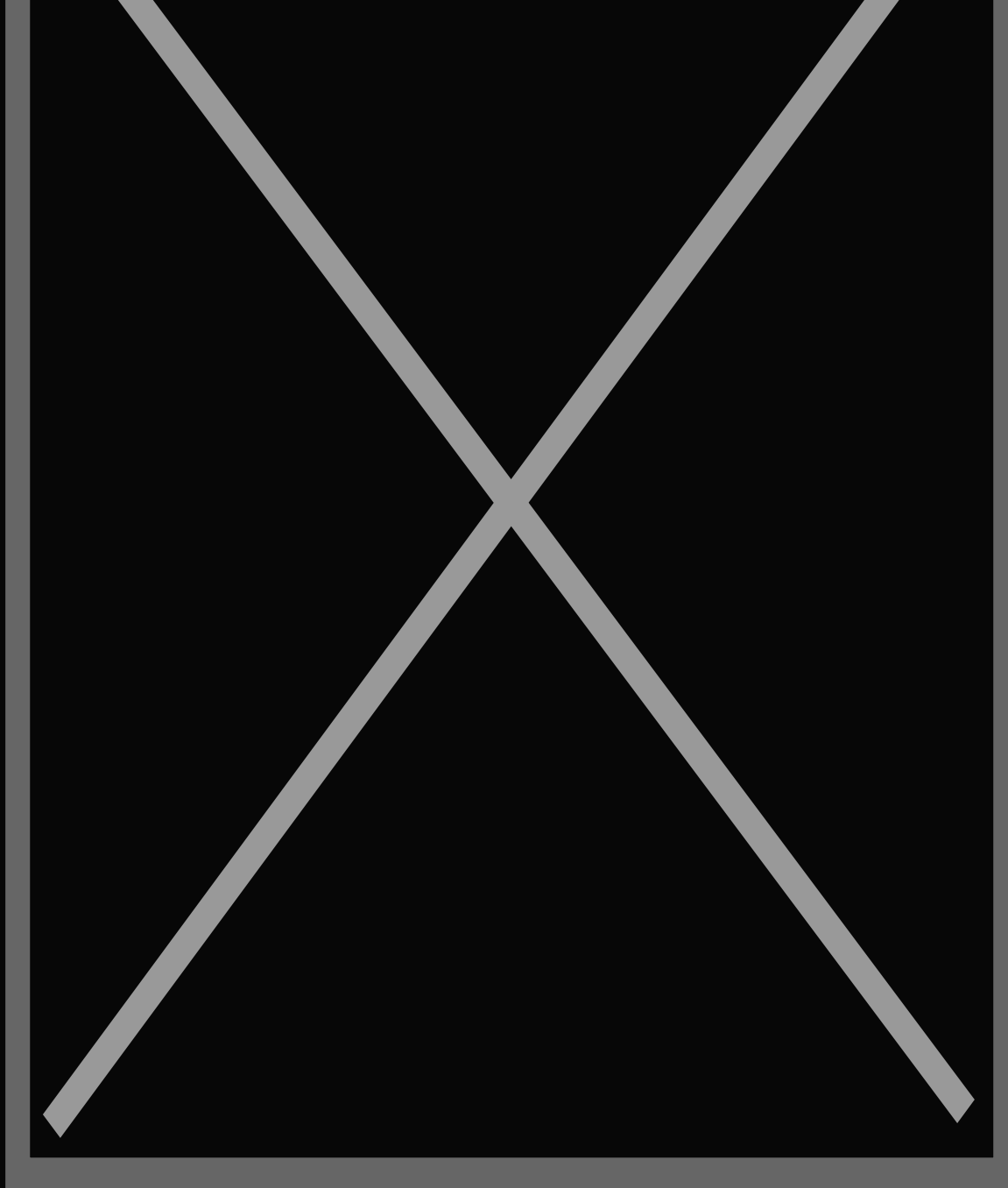


# I dati Fipe per la Pasqua 2019: 6,3 milioni di presenze al ristorante

ristorante-affollato-686065-4c2c95f7

**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".



**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 a 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.