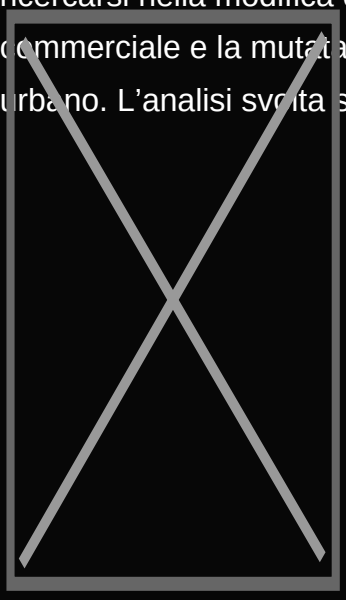
Cresce la ristorazione, soprattutto take away

cresce-la-ristorazione-takeaway-1-19094624

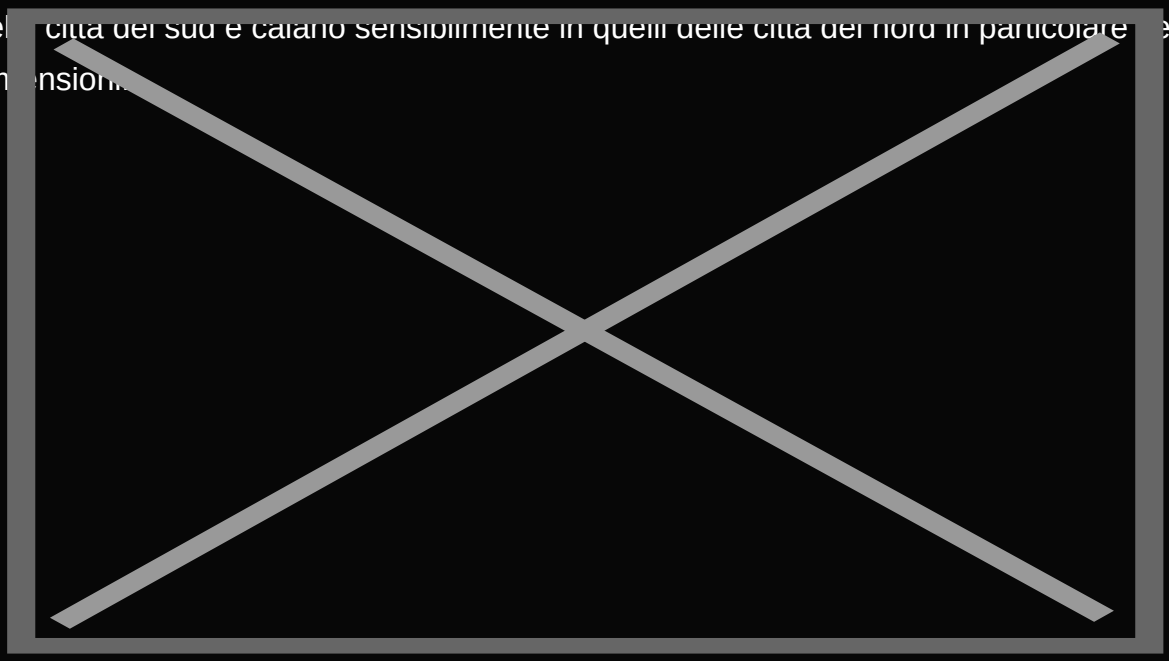
Negozi di vicinato, pubblici esercizi, attività turistiche e servizi svolgono, nelle aree urbane, un ruolo economico e soprattutto sociale, generando relazioni di prossimità tra persone, spazi fisici ed economie locali, tanto nei centri storici quanto nelle periferie. In particolare bar e ristoranti sono un punto di forza dell'identità e dell'attrattività dei centri storici, sia per i residenti ma soprattutto per i turisti offrendo servizi, apportando linfa vitale agli spazi urbani e ai territori ove sono localizzati e favorendo lo sviluppo equilibrato del sistema commerciale. Purtroppo si sta verificando una lenta e inesorabile desertificazione dei centri storici, dei borghi e dei quartieri da parte di piccole attività produttive quali pubblici esercizi, negozi di vicinato e artigianali, le cause, ad esempio, sono da ricercarsi nella modifica del comportamento di acquisto, nella mancata corrispondenza tra l'offerta commerciale e la mutata domanda del consumatore, nei problemi di vivibilità, accessibilità e declino urbano. L'analisi svolta su 123 comuni, di cui 110 capoluoghi di provincia e 13



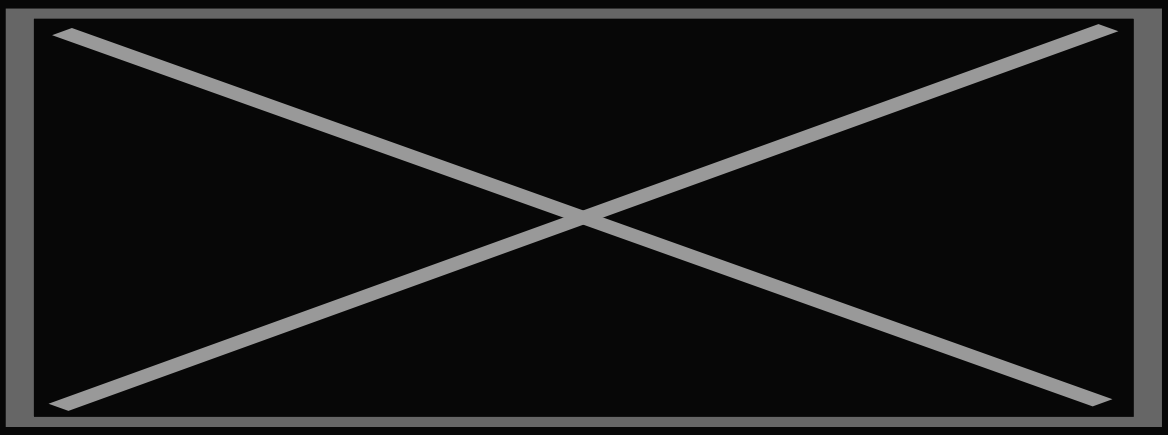
comuni non capoluoghi più popolosi (escluse le grandi città) indica con

chiarezza i cambiamenti che stanno intervenendo nel tessuto commerciale dei nostri centri storici. Limitatamente alle attività di ristorazione dobbiamo registrare una continua crescita esponenziale dei take away. Assieme a Unioncamere-SiCamera è stata effettuata l'analisi dello stock di quattro tipologie di esercizi (ristorazione con servizio, ristorazione senza servizio, gelaterie/pasticcerie e bar)

in un periodo che va dal 2008 a metà del 2019 . Nei 123 comuni italiani di medie e grandi dimensioni (dove risiedono poco meno di 19 milioni di persone, il 32% della popolazione italiana e sono attive 99mila imprese del settore, pari al 34,5% del totale) è stata analizzata l'evoluzione degli esercizi distinguendo tra centro storico (CS) e resto del territorio urbano (NCS). Il primo dato che emerge è che la rete dei pubblici esercizi continua ad espandersi. Nel periodo considerato l'aumento è stato dell'14,8% pari in valore assoluto a +37.146 imprese. Il comparto dei pubblici esercizi, e più in generale della ristorazione, si conferma ad alta densità imprenditoriale con 210 abitanti per impresa. Un indicatore di densità che nei 123 comuni del nostro campione scende a 190 abitanti per esercizio con punte di 139 a Siena o 151 a Venezia. Il confronto tra ristorazione con e senza servizio mette in evidenza al nord Milano (+65,4% vs. +339,4%) e La Spezia (+70,8% vs. +133,8%), al centro Firenze (+74,8% vs. +55,9%) e Roma (+54,6% vs. +45%) mentre al sud Napoli (+53,9% vs. +68,6%) e Lecce(+15,8% vs. +92,4%). I bar, così come li abbiamo sempre conosciuti, resistono nei centri storici delle città del sud e calano sensibilmente in quelli delle città del nord in particolare tra le di grandi dimensioni.



Osservando la dinamica all'interno del tessuto urbano si nota il rafforzamento della crescita di take away (+54,7%) nei centri storici ed il contemporaneo maggior calo del bar (-0,5%) a fronte del +1,39% nazionale.



Risulta evidente

la forza moltiplicativa, all'interno dei centri storici, di attività a basso contenuto di servizio che, oltre ad abbassare la qualità turistico-commerciale, producono effetti di contesto sempre meno sostenibili.

In conclusione è possibile affermare che il pubblico esercizio deve fare i conti con una concorrenza ormai fuori controllo. Crescono soprattutto le attività senza servizio ed il fenomeno è particolarmente intenso nei centri storici delle città più grandi. Le cause sono da ricercarsi soprattutto nel mutato equilibrio tra costi ed opportunità nel fare impresa in questo settore. I costi di locazione sono diventati insostenibili, gli oneri di gestione anche. Ecco che allora prendono piede attività senza servizio che non hanno bisogno di spazi e non hanno bisogno di personale. Un fenomeno che si sviluppa grazie alle politiche delle amministrazioni locali che consentono a tutti di fare tutto senza il rispetto di un principio alla base della buona concorrenza che possiamo declinare in " stesso mercato, stesse regole". La disparità di condizioni non genera nel mercato soltanto concorrenza sleale, ma finisce per impoverire il mercato stesso nel momento in cui le attività di ristorazione chiudono, magari per reinventarsi in esercizi più semplici, dove tagliare i costi del servizio e di preparazione, con effetti immaginabili sulla qualità del prodotto, sui rischi alimentari dei consumatori, sull'occupazione del settore e l'attrattività delle nostre città.