Pasqua nel fuori casa per 6,2 milioni di clienti, i ristoranti rifugio preferito per le festività

20260402180629patrick-tomasso-nlccpeknmwg-unsplash

Una Pasqua all'insegna della prudenza, frenata dal meteo incerto e le tensioni internazionali. Nonostante una Pasqua "bassa" e le incognite meteorologiche e geopolitiche frenino in parte le classiche gite fuori porta, sono le stime dell'indagine Centro Studi FIPE-Confcommercio, i ristoranti si confermano il rifugio prediletto per le festività tanto che saranno circa 6,2 milioni i clienti pronti a sedersi ai tavoli degli oltre 113 mila ristoranti aperti in tutta Italia. Pur registrando una lieve flessione delle presenze (-4,4% rispetto allo scorso anno) dovuta a comportamenti di consumo più conservativi, il comparto tiene le posizioni: la spesa complessiva si attesterà intorno ai 403 milioni di euro (+1,2%), una lieve crescita trainata principalmente dalle dinamiche inflattive più che dai volumi.

Il dato più interessante di quest'anno riguarda le dinamiche del servizio. Si assiste infatti a un forte ritorno del menu degustazione, scelto dal 52,6% dei ristoratori. Un "percorso" che offre ai clienti un'esperienza definita e permette agli chef di valorizzare al massimo la loro proposta, solitamente strutturata su più portate, a un prezzo medio di 72 euro (bevande escluse). Dall'altra parte, il 47,4% dei locali difende l'intramontabile menù alla carta: una formula che si rivela strategica in un periodo di attenzione alle spese, permettendo ai commensali di modulare budget e preferenze in totale libertà. A dominare i menù saranno i grandi classici: pasta fatta in casa e le iconiche preparazioni a base di agnello o capretto, da sempre elementi simbolo della cucina pasquale italiana.

«*Le aspettative del settore per le feste di Pasqua riflettono il clima di diffusa preoccupazione sul contesto e le tensioni geopolitiche che spingono verso comportamenti di consumo attenti e più conservativi*», ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente di FIPE-Confcommercio. «T*uttavia, la netta prevalenza del menù tipico regionale e la proposta di piatti come la pasta fresca e l'agnello confermano un forte legame con la tradizione sia da parte dei ristoratori sia dei consumatori. I nostri locali si adattano alle esigenze del pubblico, offrendo esperienze definite con i menù degustazione oppure opzioni flessibili alla carta, confermandosi un solido punto di riferimento per milioni di italiani anche a Pasqua*».