Fipe: nei centri storici più take away e meno ristoranti e bar

img1015-68e38319

In un precedente articolo abbiamo dato conto di quanto la ristorazione e, più in generale, il cibo siano decisivi per il successo della destinazione e per la soddisfazione dei turisti. Bar e ristoranti occupano addirittura le primissime posizioni nella graduatoria dei servizi che soddisfano maggiormente i turisti durante il soggiorno. Ma anche le piazze hanno un ruolo di primo piano nel giudizio dei turisti e questo la dice lunga su quanto sia importante l'Italia dei centri storici e dei borghi. Purtroppo da qualche anno assistiamo ad un processo di pericolosa dequalificazione dell'offerta commerciale nei centri storici che oltre ad abbassare i livelli di qualità della vita dei cittadini rischia di depotenziare la forza competitiva dell'Italia nel mercato turistico internazionale. Sono trasformazioni che snaturano e dequalificano le funzioni dei centri storici con la conseguente perdita dei valori sociali, culturali, storici e turistici, di cui sono da sempre espressione. Minimarket per la vendita esclusiva o prevalente di alcolici ed esercizi take away senza alcuna identità sostituiscono attività che hanno nel servizio il proprio punto di forza mentre "insegne fantasiose o esteticamente impresentabili" ed "occupazioni esterne disordinate e scoordinate rispetto al contesto" contribuiscono ad abbassare il tasso di bellezza di luoghi straordinari ed unici al mondo. Tra virgolette sono riportate le espressioni con cui il Presidente Stoppani ha definito l'evoluzione del sistema commerciale nel suo intervento all'ultima assemblea di Fipe del 20 ottobre scorso. Oggi sono in molti a pensare che sia necessario correre ai ripari con misure urgenti e coraggiose anche se spesso non facilmente applicabili per via della complessità delle situazioni che si devono affrontare L'analisi che abbiamo realizzato indica con chiarezza i cambiamenti che stanno intervenendo nel tessuto commerciale dei nostri centri storici. Limitatamente alle attività di ristorazione dobbiamo registrare una vera e propria esplosione di take away. Non ci siamo limitati a contare il numero degli esercizi ma abbiamo cercato di capire cosa stesse accadendo sia nella dimensione qualitativa per appurare quali esercizi si stessero insediando e sia nella dimensione spaziale per individuare dove quegli esercizi si stessero localizzando. Assieme a Unioncamere-SiCamera abbiamo effettuato 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 2016. Per 21 comuni italiani di medie e grandi dimensioni (dove risiedono 10 milioni di persone, il 16,2% della popolazione italiana e sono attive 48mila imprese del settore, pari al 17,6% del totale) abbiamo analizzato 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'8,1% pari in valore assoluto a +20.184 imprese. Unico dato in controtendenza sono i bar che calano del 3,9% a fronte del +35% dei take away. Osservando la dinamica all'interno del tessuto urbano si nota il rafforzamento della crescita di take away (+41,6%) nei centri storici ed il contemporaneo maggior calo del bar (-9,5%) a fronte del -3,9% 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 possiamo dire almeno tre cose:

- I pubblici esercizi e più in generale le attività di ristorazione confermano il trend di crescita. Fanno eccezione i bar.
- Crescono soprattutto le attività senza servizio. Il fenomeno è particolarmente intenso nei centri storici delle città più grandi
- Diverse cause. Dal lato della domanda il cambiamento degli stili di vita e degli stili alimentari con la forte destrutturazione dei pasti (non si mangia più solo a colazione, pranzo e cena). Dal lato dell'offerta il mutato equilibrio tra costi ed opportunità nel fare impresa in questo settore. Conviene fare locali piccoli perché le locazioni sono diventate insostenibili, gli oneri di gestione anche (si pensi alla Tari pagata in base alla superficie e con coefficienti di un mondo che non c'è più), conviene fare locali senza servizio perché non hanno bisogno di spazi e non hanno bisogno di personale.

I risultati, sul piano sociale ed ambientale, stanno nelle esternalità negative che questi esercizi scarnificati producono. Non vogliamo e non possiamo chiuderci nei riguardi della presenza di nuovi modelli d'offerta ma per ogni attività è necessario il rispetto del principio della sostenibilità, con locali adeguati che non producano solo esternalità negative.

MACRO-TREND SULLA DEMOGRAFIA D'IMPRESA

n. imprese 2016/2008 2008 2016 VAR. ASS. VAR. % Ristorazione con servizio 88.260 103.804 15.544,6 **17,6** Ristorazione take away 23.894 32.261 8.3675,0 **35,0** Gelaterie e pasticcerie 11.927 13.134 1.2070,1 **10,1** Bar 126.378 121.444 - 4.934 - 3,9 **-3,9** Italia 250.459 270.643 20.184 8,1

CENTRI STORICI (CS) VS. ALTRO (NCS)

CS NCS 2016 2016/2008 2016 2016/2008 N. Var. Ass. Var. % N. Var. Ass. Var. % Ristorazione con

servizio 6.178 1.244 25,2 12.779 3.32535,2 **35,2** Ristorazione take away 1.528 449 41,6 4.670 1.2443 **36,3** Gelaterie e pasticcerie 505 83 19,7 1.569 1853,4 **13,4** Bar 5.317 -560 -9,5 15.189 -972 **-6,0**