Pasqua fuoricasa all'insegna dell'ottimismo. La Fipe: presenze a +1,5%

pasqua-ae840fcc

Pasqua alta, alto l'ottimismo. Questo il quadro evidenziato dalla **Federazione Italiana Pubblici Esercizi** che prevede per le giornate del 16 e 17 aprile un **incremento delle presenze nei ristoranti del Belpaese dell'1,5% rispetto al 2016**. "Un risultato soddisfacente - commenta **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe - favorito dal calendario di quest'anno che posiziona le festività pasquali a primavera inoltrata, in un periodo di gite fuoriporta. Tra i dati più interessanti emersi dalle rilevazioni dell'Ufficio Studi si segnala la crescente attenzione riservata a proposte di menù a filiera corta, con **prodotti biologici e stagionali**, che quest'anno riguarderanno ben il 40% dei ristoranti, insieme ad una maggiore sensibilità verso menù in cui si farà a meno di piatti a base del tradizionale agnello".

I dati Fipe per il giorno di Pasqua - La Pasqua "alta" genera fiducia nei ristoratori. Quest'anno i ristoranti in attività saranno il 92,6% del totale contro il 91,2% dell'anno scorso, e il maggiore ottimismo si traduce in un saldo positivo (+2,6%) tra ristoratori ottimisti (14,3%) e pessimisti (11,7%) sulla clientela da servire per il pranzo di Pasqua. Per il pranzo di domenica 16 aprile si prevedono 3,7 milioni di clienti, in aumento dell'1,5% sul 2016.

Per quanto riguarda la tipologia di clientela, **circa il 45% delle persone che pranzeranno fuori casa sono turisti, principalmente italiani**. Per quanto riguarda il menù a Pasqua prevalgono le proposte a pacchetto (71,8% del totale), composto indicativamente da 6 portate ad un prezzo medio di 50 euro, in lieve aumento sul 2016. La spesa prevista, prendendo quel prezzo come riferimento, è di **182 milioni di euro**. Particolare attenzione verrà riservata inoltre a bambini e famiglie: ben il 30,4% dei ristoranti propone menù ad hoc per i più piccoli ad un prezzo medio di 22 euro. Parlando nello specifico delle tipologie di piatti, il menù tipo si caratterizza per un forte legame con la tradizione (67,1%), con piatti tipici del periodo pasquale, anche se quest'anno si segnala la crescita dei ristoranti che non serviranno piatti a base di agnello e capretto (1 su 4). Ampio spazio sarà dato anche a menù a filiera corta e con prodotti biologici (40%). Per 1 ristorante su 3 infine i menù saranno contraddistinti da

reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

Il weekend pasquale è inoltre una buona occasione per tracciare il comportamento della clientela e dei ristoratori per quanto riguarda le **modalità di prenotazione**, ormai sempre più all'insegna delle **nuove tecnologie**. Le imprese usano sempre più la rete per il proprio business, infatti per la gestione delle prenotazioni il 72,7% dei ristoranti si appoggia a mail o sistemi on line rispetto alla classica telefonata.

I dati per il giorno di Pasquetta - Per lunedì 17 aprile Fipe prevede che **8 ristoranti su 10 saranno aperti**, in leggero aumento rispetto al 2016. Tuttavia, nonostante le previsioni meteo non siano del tutto favorevoli, i ristoratori, consapevoli che a Pasquetta prevale la classica **gita fuoriporta** fanno previsioni meno favorevoli rispetto all'anno scorso (16,1% degli intervistati vs., il 13% che si aspetta, al contrario, risultati migliori). Si attendono indicativamente 2,7 milioni di clienti con un lieve decremento (-0,6%) sul 2016, dovuto con tutta probabilità alla maggiore propensione alla gita fuoriporta data la primavera inoltrata.

Venendo alla tipologia di clientela, il Lunedì dell'Angelo il ristorante è meta soprattutto di turisti, sia italiani che stranieri, mentre i "locali" rappresentano circa il 42% del totale. Per quanto riguarda il menù, le proposte all inclusive riguarderanno 1 ristorante su 4 ad un prezzo medio di 40 euro. La spesa attesa, considerando il prezzo del menù tutto compreso, è di **108 milioni di euro**.
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 **family 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 per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura.
• **Scegliere le ricette della tradizione**: consentono un uso più versatile del prodotto.
• **Scrivere il menu, non tenerlo a mente**: è un modo efficace per avere una visione d’insieme della quantità di cibo che verrà servita evitando di concentrarsi su ogni singola portata.
• **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.