Fipe: "Natale anti spreco" al ristorante per 5 milioni di italiani

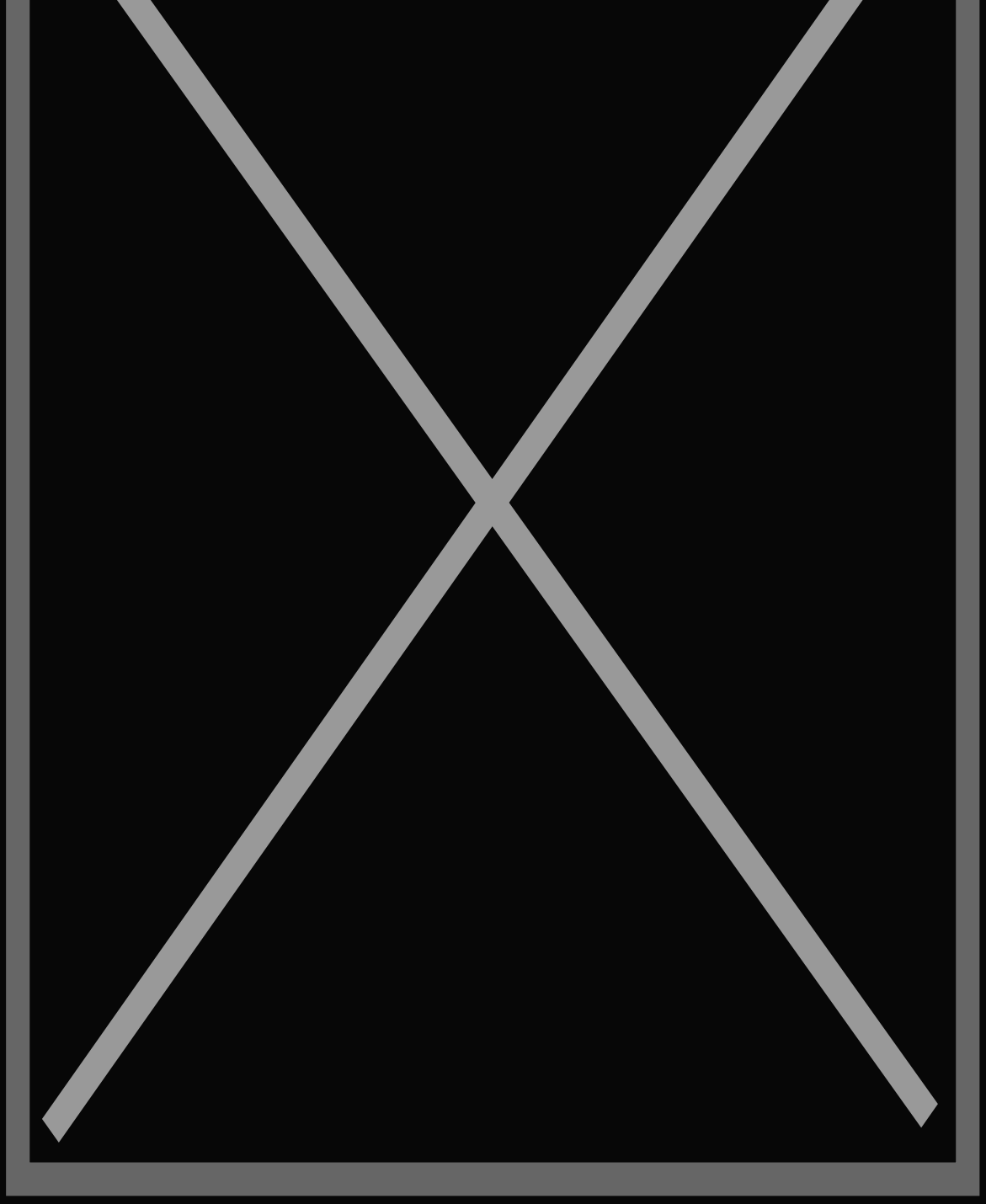
pranzo-natale-3-b3506abe

Pasta al forno, risotto e tortellini in brodo. Ma anche cappone, pesce e crostacei. In una società in continua trasformazione c'è qualcosa che ci tiene ancorati alla tradizione: sono gli **ingredienti principali del menu di Natale** che continuano a farla da padrone sulle tavole degli italiani. Sia di quelli, e sono la maggioranza, che passeranno il 25 dicembre nella propria abitazione o a casa di un familiare, e sia di chi deciderà di pranzare fuori dalle mura domestiche.

Secondo un'indagine condotta da **Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, sono 4,9 milioni gli italiani pronti a trascorrere il Natale davanti a una tavola imbandita e farsi coccolare in uno degli 85mila ristoranti aperti per l'occasione.

Rispetto allo scorso anno si tratta di **oltre 200mila persone in più pronte a trascorrere il pranzo del 25 dicembre fuori casa** e sostenere una **spesa media di 56 euro a persona**, per un volume d'affari complessivo di **270 milioni di euro**, 30 milioni in più rispetto al 2018.

“I migliori ristoranti sono quelli in cui il cliente trova confermati due valori fondamentali – cordiale ospitalità e qualità del cibo – dice **Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe –. Il fatto poi che sempre più famiglie decidano di passare la più importante festa dell'anno al ristorante è la dimostrazione che quella italiana è un'offerta ristorativa eccellente. Tra l'altro, il mondo della ristorazione rappresenta un osservatorio privilegiato sulle trasformazioni della società, che interessano modelli di consumo e stili di vita, nonostante la crisi continui a mordere. Quest'anno **un'azienda su quattro ha deciso di risparmiare su pranzi e cene aziendali** per il tradizionale scambio degli auguri. Inoltre, i clienti si dimostrano sempre più sensibili al tema degli **sprechi alimentari**, favoriti dal fatto che circa il 92% dei locali aperti a Natale è attrezzato per garantire l'asporto dei cibi ordinati e non consumati, in modo da assicurare anche un'altra tradizione natalizia, la cena degli avanzi di Santo Stefano”.



Dai piatti

tradizionali alla cucina vegana

Per far fronte a questa domanda crescente, il 71,8% dei ristoranti italiani rimarrà aperto, mettendo a disposizione dei clienti sia menu tradizionali che portate studiate per chi ha specifiche esigenze alimentari.

Nel 76,4% dei casi si potrà prenotare un **menu a prezzo fisso** – nel 58,2% dei locali con bevande incluse – che si comporrà mediamente di sei portate a base, come detto, di ingredienti della tradizione. Alla pasta al forno, al risotto e ai tortellini in brodo, seguiranno pesce, crostacei e cappone, accompagnati da zucca, castagne e tartufo. Per concludere, torrone, panettone e frutta, prevalentemente esotica. Non mancherà, però, chi proporrà portate innovative.

Il 97,6% dei ristoranti offrirà un **menu vegetariano o vegano**, mentre il 50% garantirà piatti adatti a chi soffre di **intolleranza al glutine**. Nel 42,9% dei ristoranti le famiglie potranno contare su uno specifico **menu per bambini** a un prezzo pari a circa la metà di quello per gli adulti.

Offerte per tutte le tasche

Per il pranzo di Natale, la spesa media sarà di circa 56 euro a persona, ma ovviamente ciascun ristorante adatterà il conto alla propria offerta: nel 7,7% dei locali sarà possibile trascorrere il 25 dicembre con meno di 40 euro a persona, nel 56,4% dei casi la spesa sarà compresa tra 40 e 60 euro a commensale, mentre nel 35,9% dei ristoranti si pagherà più di 60 euro a testa.

Lo spreco alimentare

Il mondo della ristorazione non è tra i maggiori responsabili dello spreco alimentare, nemmeno a Natale. Secondo il 63,5% dei ristoratori, complici anche i menu fissi e il fatto che il tempo in cui si sta a tavola è dilatato rispetto al solito, gli sprechi durate il pranzo del 25 dicembre sono contenuti. Tuttavia il 91,8% dei locali è attrezzato per consentire l'**asporto del cibo e delle bevande ordinate e non consumate**.