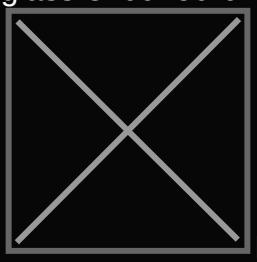
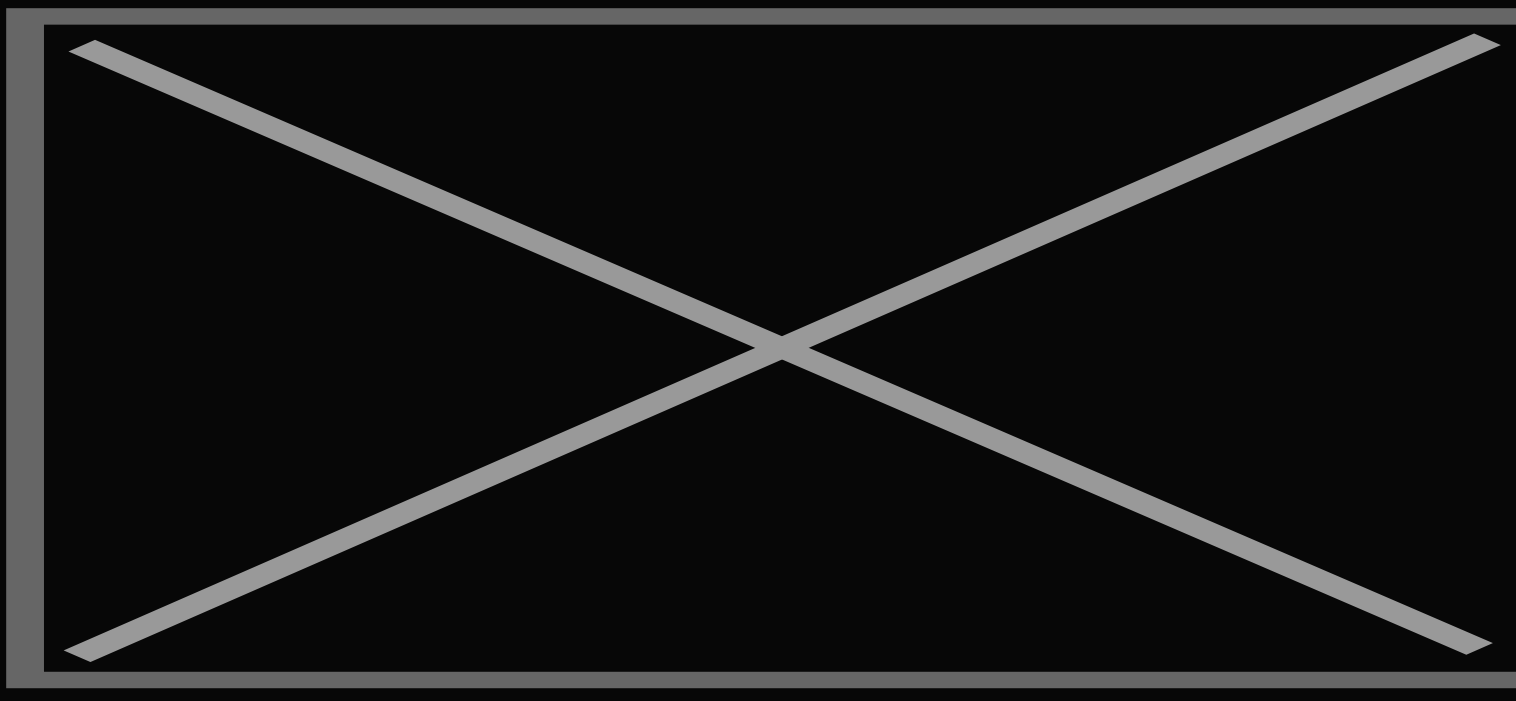
L’happy hour ritrova slancio

glass-3209750-640-4a2e0631

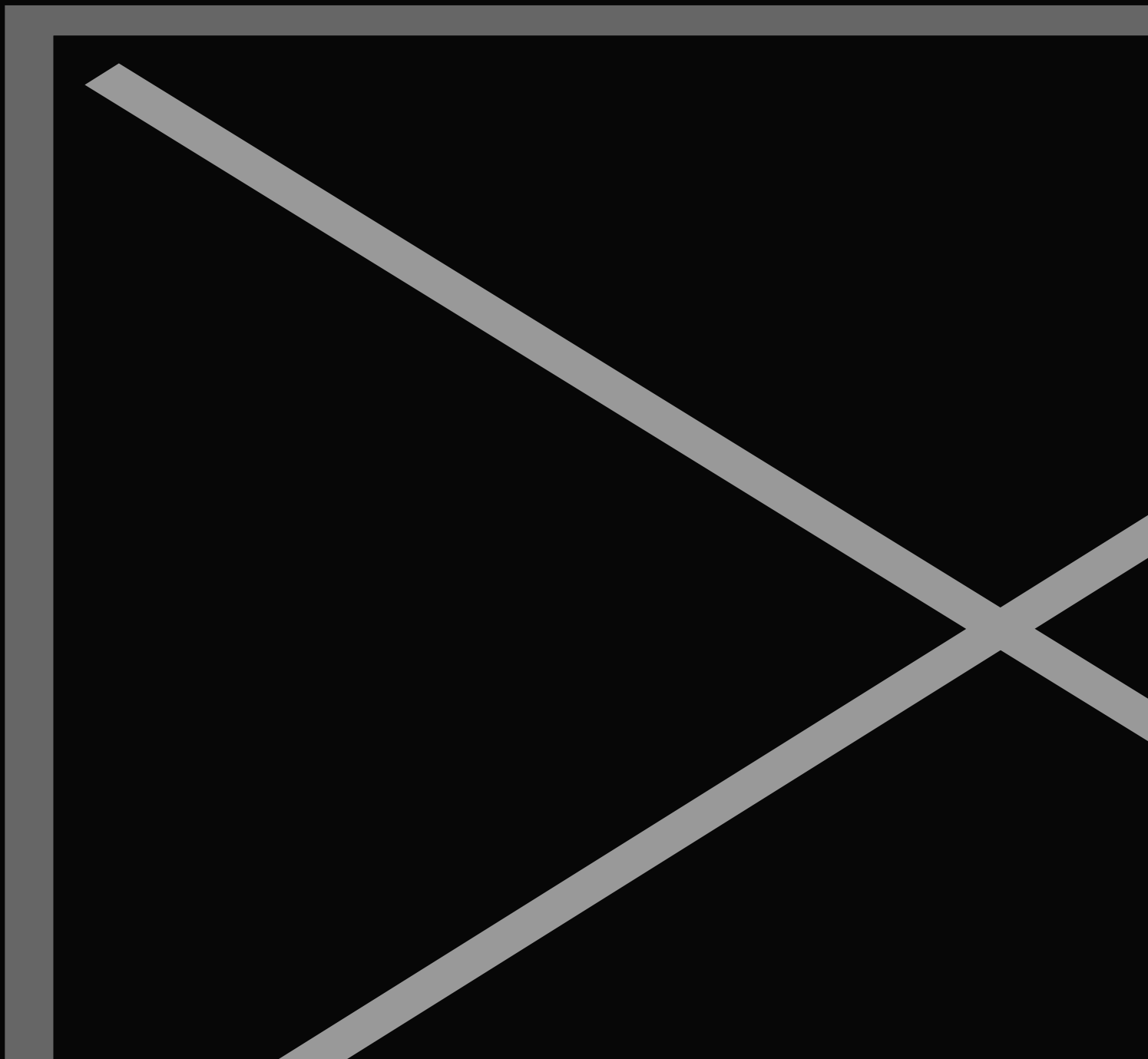


Non tutti i mali vengono per nuocere, recita un noto proverbio che sembra ben descrivere quanto stia vivendo l’aperitivo in questi mesi. Dopo una fase di declino, l’appuntamento che precede la cena pare infatti avere paradossalmente ritrovato nuova spinta, complici le regole imposte dalla pandemia. «Fino alla comparsa del Coronavirus – spiega Matteo Figura, responsabile Foodservice NPD in Italia – l’impressione era che l’happy hour avesse fatto il suo tempo, soprattutto in considerazione della dinamicità dimostrata da altre voci, prima fra tutte la cena. Poi, il cambiamento nella fruizione delle proposte del fuori casa indotto dall’emergenza sanitaria ha modificato le carte in tavola. È insomma cambiata la prospettiva a favore dell’aperitivo che, in tempo di Covid, propone un’occasione di socialità meno impegnativa rispetto a quella offerta dalla ristorazione classica e maggiormente in linea con le più o meno istintive propensioni di un consumatore che – è bene rimarcarlo – dopo il lockdown di primavera, ha stentato a tornare a sedersi al tavolo dei locali tradizionali, mentre è apparso più disponibile a concedersi un intermezzo veloce, proprio come quello proposto dall’aperitivo».



NUMERI E PROSPETTIVE

A riprova della tesi, intervengono anche i numeri, che attestano come l’incidenza della spesa legata alla categoria rispetto al totale della ristorazione commerciale sia aumentata tra luglio 2019 e giugno 2020, passando dal 6,5% dell’omologo periodo precedente al 6,9%. Certo, anche qui non mancano valori in calo – le visite lasciano sul terreno il 16,6%, gli incassi arretrano del 12,5% –, ma complessivamente il comparto ha mostrato una tenuta migliore rispetto ad altri. E questo rappresenta un buon viatico anche per il futuro. «L’impossibilità di allestire buffet, che ragionevolmente si protrarrà per tempi non brevissimi, e la conseguente degustazione dell’offerta al tavolo – sostiene Figura – porterà a un arricchimento del menu che a mio parere potrà puntare soprattutto sul potenziamento della lista dei cocktail, spesso ancora piuttosto limitata al di fuori dei grandi centri urbani. Se così avverrà, è plausibile che l’aperitivo possa ripartire più velocemente di altre voci al momento della riapertura a pieno ritmo».



Gli Approfondimenti di "Momenti di Consumo 2020"

Up & Down dettati dal Covid

Per la colazione una parola d’ordine: innovazione

Pranzo: focus su offerta e servizio

Snack: contaminazioni di genere

Dopo cena: regolamentazione e responsabilità