Pasqua: in arrivo 5,7 milioni di persone, manca il turismo alto-spendente

shutterstock-1774042925-dd7b5a59

Anche quest’anno, la piena ripresa è rimandata. Nei giorni di Pasqua, 10 milioni di turisti, tra italiani e stranieri, sono pronti a mettersi in moto lungo tutta la penisola, ma gli incassi attesi per i ristoranti sono in calo rispetto ai livelli pre crisi.

Colpa, in particolare, dei **flussi internazionali**, con i turisti stranieri tradizionalmente più propensi sia a mangiare al ristorante che a spendere cifre più importanti, che non supereranno i 3 milioni nel nostro Paese durante il periodo pasquale.

Secondo le stime dell’Ufficio Studi di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, le persone che mangeranno al ristorante nella domenica di Pasqua sono complessivamente 5,7 milioni, il 10% in meno rispetto al 2019, l’anno del possibile confronto. Ciò nonostante, 9 locali su 10 sono pronti ad aprire i battenti per provare ad intercettare quanta più clientela possibile. La forma preferita sarà quella del menu degustazione al prezzo medio di circ



a 55 euro, bevande incluse, per un fatturato complessivo di 317 milioni di euro.

“*La ripresa, seppur parziale dei flussi turistici internazionali, è un’ottima notizia che fa ben sperare anche per l’estate*", sottolinea il vicepresidente di Fipe-Confcommercio, **Aldo Cursano**. "*Ciò che però è bene ricordare è che i turisti non si contano ma si pesano. In questa primavera le nostre città d’arte*

si stanno riempiendo di giovani e di turisti provenienti dai Paesi europei vicini all'Italia. Manca il target alto spendente, in particolare statunitensi, russi e giapponesi. Da qui il calo dei fatturati che stiamo già registrando".

"*Ancora una volta* – aggiunge Cursano - *le imprese della ristorazione dimostrano un senso di responsabilità che non appartiene ad altre realtà. Mentre l'industria alimentare, i fornitori di servizi di trasporto, i gestori di energia e carburante scaricano ogni loro extra costo a valle, con i titolari dei locali costretti ad acquistare prodotti a prezzi anche raddoppiati, questi ultimi continuano a* ***tenere quanto più fermi possibile i listini****. Una scelta dettata dallo stretto rapporto che ci lega alla nostra clientela che sappiamo essere in difficoltà economica in questo periodo, ma che vogliamo comunque possa godere della socialità e della professionalità del mondo del fuori casa*".

Il risultato è i prezzi del **menu di Pasqua** sono più o meno in linea con quelli di 3 anni fa. "*Ma non si può tirare troppo la corda: occorre un patto di filiera che veda tutti gli operatori impegnati a svolgere la funzione di ammortizzatori sociali per contenere i prezzi al consumo. Questo, in attesa di una vera ripresa per tutti*", conclude Cursano.