Pasqua: per i ristoranti giro d'affari a quasi 400 milioni di euro

20230407122446shutterstock-21552980311-656c8eb5

Saranno 6,4 milioni gli ospiti dei ristoranti italiani per questa Pasqua 2023, un numero in crescita rispetto allo scorso anno, che torna a raggiungere i livelli del 2019. Il dato è frutto di un'indagine condotta dall'Ufficio studi di FIPE-Confcommercio, Federazione italiana Pubblici Esercizi, sulle aspettative dei ristoratori italiani per la domenica di Pasqua e il lunedì di Pasquetta.

Il numero delle attività aperte sarà in calo rispetto al 2022, con l'88,2% dei Pubblici Esercizi attivi durante il fine settimana di festività. La maggior parte dei clienti sarà composta da residenti (65%), mentre il 28,2% saranno turisti italiani e il 6,8% stranieri. Per l'occasione, il 68,2% dei ristoranti prevede un menù degustazione composto da 6 portate a un prezzo medio di 62 euro bevande incluse. Il restante 31,9% offrirà, invece, un menù *à la carte* a un prezzo medio di 55 euro per tre portate (bevande escluse).

Nel complesso, **la spesa è stimata in 395 milioni di euro**. **Per quanto riguarda la composizione dei menù, il 76,3% si caratterizzerà per un forte legame con la tradizione del periodo pasquale**, e in particolare la pasta fresca. Tra i secondi non mancherà l'agnello, mentre per il fine pasto, oltre a pastiera, cassata e colomba, saranno offerti anche mousse, bavarese o millefoglie.

La rilevazione sul lunedì di Pasquetta, invece, si posiziona in linea con il 2022, sia per quanto riguarda il numero delle attività aperte (il 79,5% del totale) sia per il numero di clienti, che viene stimato sui 4,9 milioni con il 44,2% rappresentato dai turisti italiani e stranieri. Il menù, a differenza di quanto rilevato per il pranzo di Pasqua, sarà soprattutto *à la carte* per il 71,6% dei ristoranti, mentre per il menù 'degustazione', previsto dal 28,4% dei Pubblici Esercizi. Sarà di 234 milioni di euro la spesa complessiva stimata.

"I consumi attesi nella ristorazione per i giorni di Pasqua e Pasquetta confermano il percorso di ripresa che il settore ha intrapreso già dallo scorso anno ? commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di

FIPE-Confcommercio ?. D’altra parte le sfide per la ristorazione rimangono impegnative”.

Proprio pochi giorni fa è stato presentato da FIPE-Confcommercio il Rapporto Annuale sulla Ristorazione che, tra luci e ombre, ha fotografato una situazione in ripresa, ma con costi e problemi ancora attivi. Che però, almeno per questa Pasqua, non peseranno sul consumatore, ben predisposto a passare le festività fuori casa e a pranzare al ristorante, secondo i dati.

Saranno 6,4 milioni gli ospiti dei ristoranti italiani per questa Pasqua 2023, un numero in crescita rispetto allo scorso anno, che torna a raggiungere i livelli del 2019. Il dato è frutto di un’indagine condotta dall’Ufficio studi di FIPE-Confcommercio, Federazione italiana Pubblici Esercizi, sulle aspettative dei ristoratori italiani per la domenica di Pasqua e il lunedì di Pasquetta.

Il numero delle attività aperte sarà in calo rispetto al 2022, con l’88,2% dei Pubblici Esercizi attivi durante il fine settimana di festività. La maggior parte dei clienti sarà composta da residenti (65%), mentre il 28,2% saranno turisti italiani e il 6,8% stranieri. Per l’occasione, il 68,2% dei ristoranti prevede un menù degustazione composto da 6 portate a un prezzo medio di 62 euro bevande incluse. Il restante 31,9% offrirà, invece, un menù *à la carte* a un prezzo medio di 55 euro per tre portate (bevande escluse).

Nel complesso, **la spesa è stimata in 395 milioni di euro**. **Per quanto riguarda la composizione dei menù, il 76,3% si caratterizzerà per un forte legame con la tradizione del periodo pasquale**, e in particolare la pasta fresca. Tra i secondi non mancherà l’agnello, mentre per il fine pasto, oltre a pastiera, cassata e colomba, saranno offerti anche mousse, bavarese o millefoglie.

La rilevazione sul lunedì di Pasquetta, invece, si posiziona in linea con il 2022, sia per quanto riguarda il numero delle attività aperte (il 79,5% del totale) sia per il numero di clienti, che viene stimato sui 4,9 milioni con il 44,2% rappresentato dai turisti italiani e stranieri. Il menù, a differenza di quanto rilevato per il pranzo di Pasqua, sarà soprattutto *à la carte* per il 71,6% dei ristoranti, mentre per il menù ‘degustazione’, previsto dal 28,4% dei Pubblici Esercizi. Sarà di 234 milioni di euro la spesa complessiva stimata.

“I consumi attesi nella ristorazione per i giorni di Pasqua e Pasquetta confermano il percorso di ripresa che il settore ha intrapreso già dallo scorso anno ? commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio ?. D’altra parte le sfide per la ristorazione rimangono impegnative”. Proprio pochi giorni fa è stato presentato da FIPE- Confcommercio il Rapporto Annuale sulla Ristorazione che, tra luci e ombre, ha fotografato una situazione in ripresa, ma con costi e problemi ancora attivi. Che però, almeno per questa Pasqua, non peseranno sul consumatore, ben predisposto a passare le

festività fuori casa e a pranzare al ristorante secondo i dati.