# A Pasqua oltre 6 milioni di presenze nei ristoranti. Spesa totale a 450 milioni di euro

20240328104344shutterstock-1908417886-efee0318

Saranno 6,4 milioni gli ospiti che consumeranno il pranzo di Pasqua 2024 nei ristoranti italiani, in linea con le presenze rilevate lo scorso anno, nonostante le aspettative degli imprenditori non siano mai particolarmente positive quando la festività arriva “bassa” in calendario. **La spesa complessiva è stimata in 450 milioni di euro**, in crescita rispetto al 2023 anche per effetto di un inevitabile aggiustamento dei listini.

A rendere noti i dati è il Centro Studi di FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, che ha pubblicato un’indagine sulle aspettative dei ristoratori per la domenica di Pasqua e il lunedì di Pasquetta. **Tra gli ospiti dei ristoranti ci saranno per lo più residenti, ma non mancheranno i turisti, tra cui molti italiani (il 35,2% del totale)** che in queste festività si sposteranno in diverse località dello stivale. Per l’occasione, saranno in attività l’89,2% dei ristoranti, in leggero aumento rispetto all’anno scorso.

Quanto al menù, **la maggior parte dei ristoratori (62,2% del totale) proporrà la formula “degustazione” composta da 6 portate ad un prezzo medio di 69 euro**, bevande incluse. Il 37,8% offrirà, invece, un menù a la carte. In otto ristoranti su dieci la proposta gastronomica esprime un forte legame con la tradizione e con i prodotti tipici del periodo pasquale. Tra i primi piatti pasta fresca, declinata principalmente in ravioli o lasagna, e risotti saranno il mainstream della tavola dei ristoranti. Tra i secondi, non mancherà ovviamente l’agnello o il capretto cucinati secondo le tante ricette regionali e, per concludere, oltre ai dolci della tradizione (pastiera, cassata, colomba, uova pasquali), gli ospiti troveranno tanti prodotti tipici regionali, come la bounet o il fiadone, e qualche sorpresa dello chef.

Per il lunedì di Pasquetta si prevede una leggera flessione rispetto al 2023, con il 78,1% delle attività che accoglieranno 4,9 milioni di clienti, tra residenti e turisti. **Il menù, a differenza del pranzo pasquale, sarà soprattutto a la carte, proposto dal 71,6% dei ristoranti, ad un prezzo medio di**

**51 euro**, per tre piatti bevande escluse. La soluzione “menu degustazione” è quotata 68 euro, bevande incluse. La spesa prevista sarà complessivamente di 250 milioni di euro.

“*Le aspettative della ristorazione per le festività pasquali confermano il trend di crescita degli anni post pandemia e la voglia degli italiani di celebrare la condivisione di un sentimento di comunità intorno alla tavola. Il ristorante resta un punto di riferimento di milioni di persone alla ricerca di benessere, convivialità e qualità*”, ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani,** Presidente di FIPE-Confcommercio. "*In questi giorni di festa un pensiero deve essere indirizzato alle migliaia di imprenditori e di lavoratori che ci forniranno servizi e dedicheranno attenzioni, favorendo serenità e convivialità e sostenendo l’economia del turismo*".