A Natale 5,5 milioni di persone al ristorante per una spesa di 451 milioni di euro

20251219161825stoppani

Anche per quest’anno il Natale si conferma un momento di convivialità che molti italiani sceglieranno di trascorrere al ristorante. Secondo le previsioni dell’Ufficio Studi di FIPE-Confcommercio, infatti, sono infatti 5,5 milioni le persone (+1,8% rispetto allo scorso anno) che si siederanno a tavola in uno degli oltre 93.000 ristoranti aperti per l’occasione, pari al 69,6% del totale degli esercizi attivi. La spesa complessiva viene stimata in 451 milioni di euro (+7,1% sul Natale 2024).

«*Il Natale è un’occasione preziosa per stare insieme e condividere momenti di serenità in famiglia. In un periodo storico segnato da incertezza e sofferenza, il cibo e la ristorazione si confermano strumenti formidabili di socialità, convivialità e persino di pace. La ristorazione non è nutrizione ma un condensato di valori sociali e culturali che hanno trovato conferma anche nel recente riconoscimento attribuito dall’Unesco alla cucina italiana*», commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE-Confcommercio.

Per quanto riguarda l’offerta, secondo la rilevazione di FIPE, i ristoratori puntano con decisione su formule tutto compreso, una scelta adottata dal 72,4% degli intervistati. La spesa media per il pranzo di Natale sarà di 82 euro a persona, bevande incluse, il 5,1% in più del 2024. Ma il valore della ristorazione italiana non sta solo nella biodervistà della proposta gastronomica ma anche nelle diversificazioni dei prezzi per essere accessibile al maggior numero di persone anche in momenti particolarmente significativi. Se per circa sei ristoranti su dieci il prezzo del pranzo di Natale si colloca nella forchetta tra 50 e 80 euro, il 19,1% dei locali starà anche sotto i 50 euro per un menu che va dall’antipasto al dessert includendo anche le bevande. Per quanto riguarda la clientela, la survey mette in luce come sia composta prevalentemente da residenti per il 75%, affiancati dal 19% di turisti italiani e da poco più del 5% di visitatori stranieri. Da parte loro, gli imprenditori del settore mostrano un sentiment di tono moderatamente positivo, con un saldo tra chi prevede un Natale migliore del precedente e chi teme, al contrario, un peggioramento che si attesta a +10%.

Dal punto di vista gastronomico, infine, il pranzo sarà caratterizzato dai grandi classici che vedono protagonisti le diverse varietà di brodo, arrosti e selvaggina, ortaggi e verdure di ogni tipo e, per finire, panettone semplice e farcito, torrone e dolci della tradizione locale.