A Roma il 1° Forum del bar (con tanto di Galateo)

80cb0d6f-abff-4787-97b7-ee6c7a332d46

Il bar italiano resta un’infrastruttura chiave per il tessuto socio-economico del Paese, ma il modello economico che lo sostiene è ormai da tempo sotto pressione. A dirlo sono i numeri dell’analisi di Fipe-Confcommercio rilanciata in occasione del 1° Forum del Bar Italiano andato di scena a Roma all’Auditorium del Palazzo delle Esposizioni: le 124.917 imprese (-1,5% sul 2024) intercettano oltre 5 miliardi di occasioni di consumo all’anno (16 milioni di visite al giorno) per un valore di 23 miliardi di euro. Un sistema che si regge su una significativa base occupazionale: 374 mila addetti, con un incremento del +6,4% dei lavoratori dipendenti (276.730 nel 2024). Eppure, conciliare sostenibilità economica ed elevati standard di servizio sta diventando sempre più difficile, come testimoniano le 21.741 imprese che hanno chiuso o cambiato tipologia di offerta dal 2015 ad oggi. Dietro questi numeri c’è un modello che si fonda su un equilibrio economico fragile, se si considera un impegno operativo e gestionale quotidiano particolarmente oneroso, con una media di circa 120 clienti al giorno e un’apertura media di 14 ore al giorno, 7 giorni su 7, a fronte di uno scontrino medio pari a 4,20 euro (€ 2,90 la colazione). Un sistema di imprese che si misura anche con la dinamica dei prezzi, che nel 2026 crescono complessivamente intorno al +3%, con la caffetteria a +2,8% a settembre, mentre il prezzo medio della tazzina di espresso si attesta a 1,28 euro.

Quote

Il bar italiano è un modello economico e sociale unico, capace di tenere insieme impresa, lavoro, servizio e comunità, un comparto in profonda trasformazione ed evoluzione, che opera con margini ridotti e con un modello organizzativo che richiede un forte impiego di lavoro. Dietro una tazzina di caffè, un aperitivo o una colazione ci sono imprese, lavoratori e competenze, ma c'è anche un modo tutto italiano di vivere lo spazio pubblico e le relazioni. Con il Forum del Bar italiano, Fipe ha chiamato a Roma l’intera filiera del settore per riflettere sulla sostenibilità del modello italiano, con l’obiettivo di tutelare un pezzo della nostra economia e, allo stesso tempo, un tratto essenziale dello stile di vita

italiano.

Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe

Il Nuovo Galateo del Bar Italiano

Per dare forma al bar come “casa degli italiani”, nel corso della giornata romana, è stato redatto e firmato un prezioso Nuovo Galateo del Bar. Il progetto mette al centro sei parole d’ordine che ne definiscono l’identità: qualità, relazione, ristoro, arredo, decoro e sentimento. Il Galateo guarda al futuro senza nostalgia: il bar resta il rifugio contro la desertificazione commerciale, una presenza quotidiana, un luogo attento alla qualità e presidio sociale del quartiere, capace di ascoltare i cambiamenti delle abitudini e rinnovarsi senza perdere le proprie radici. È questa capacità di coniugare continuità ed evoluzione che rende unico il modello italiano che oggi il settore intende difendere.

Quote

La tazzina di caffè e il cappuccino consumati al bar continuano a rivestire un ruolo centrale nelle abitudini di tutte le generazioni, rappresentando quasi il 50% delle consumazioni. Allo stesso tempo, il prezzo medio della tazzina in Italia è tra i più bassi al mondo e il ricavo per gli esercenti è minimo. Credo che il futuro del settore richieda una strategia fondata sul valore, attraverso la qualità dell’esperienza, la formazione e gli investimenti nei locali, sostenuti da una maggiore collaborazione tra industria, pubblici esercizi e istituzioni.

Andrea Illy, chairman di illycaffè e consigliere Fipe

Il parterre

Il confronto al Palazzo delle Esposizioni, inaugurato dal saluto del presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, ha visto la partecipazione del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida e del sindaco di Roma Roberto Gualtieri.

All’appuntamento hanno partecipato anche: Roberta Angelilli, vicepresidente della Regione Lazio; Valeria Baglio, assessora alle Attività Produttive di Roma Capitale; Gianluca Caramanna, consigliere del ministro del Turismo per le relazioni istituzionali; Giorgio Cortellesi, sindaco di

Amatrice; il vicepresidente Fipe Matteo Musacci (anche al timone del Gruppo Giovani Imprenditori).

Tra i relatori dell’evento molti esercenti e dirigenti delle aziende del settore: Alessandro Cavo, Pasticceria Liquoreria Marescotti (Genova); Valerio Esposito, Metro Italia; Federica Luni, Pasticceria Estense (Padova); Walter Musco, Pasticceria Walter Musco (Roma); Vincenzo Pagliara, Ritorno (Acerra-NA); Sergio Paolantoni, Caffè Palombini (Roma); Alberto Ponchio, Campari Group; Alfredo Pratolongo, Heineken Italia; Antonio Rigano, Gruppo San Pellegrino; Francesco Sanapo, Ditta artigianale (Firenze); Betty Staccoli, Staccoli Caffè (Cattolica-RN).