

MICHELETROPIANO * FAUSTO DE MARE **

Segnali di ripresa della ristorazione in Basilicata

Le attività di ristorazione in Basilicata – 2.666 al terzo trimestre 2015 (1.717 in provincia di Potenza e 949 in quella di Matera) – con solo tre unità in meno rispetto al terzo trimestre 2014, per effetto comunque di alcune decine di cambi di gestione, segnano un «sia pure lento» ritorno dei clienti a tavola. È il dato più significativo dell'ultimo Rapporto Ristorazione a cura della Fipe-Confcommercio Imprese Italia.

Si è finalmente interrotta la dinamica di contrazione che era iniziata nel 2008 – secondo la Fipe – e oggi abbiamo la conferma che il fuori casa è un universo economico e sociale sempre più importante. Contestualmente si è interrotta la dinamica di contrazione che era iniziata nel 2008.

Secondo il Rapporto del Centro Studi Fipe il 77% degli italiani maggiorenni, consuma, più o meno abitualmente, cibo al di fuori delle mura domestiche sia che si tratti del 61,5% della popolazione che fa colazione fuori casa con predilezione per caffè, cappuccino e brioches e una spesa media di 2,50 euro che di colazioni, pranzi, cene e aperitivi. Ben il 66% della popolazione pranza fuori casa, prevalentemente al bar, per 3-4 volte durante la settimana: panino, pizza e primi piatti le scelte preferite, per una spesa media di 11 euro.

Il 59,4% della popolazione cena al ristorante almeno tre volte alla settimana, scegliendo soprattutto pizzerie, con una spesa di 22,40 euro. Il 47,7% della popolazione si reca al bar per una pausa almeno 3-4 volte alla settimana, scegliendo soprattutto snack e gelati per una spesa complessiva di 3,20 euro. Il 63,6% della popolazione pranza fuori casa nel week end almeno 3 volte al mese, scegliendo soprattutto la pizza e spendendo indicativamente 18,60 euro. Il

66,8% cena fuori casa nel week end almeno 3 volte al mese prediligendo ristoranti e trattorie, con una media di due portate a pasto e una spesa media di 19,10 euro.

L'importanza della ristorazione per il turismo lucano è dimostrata dall'alto gradimento per i nostri piatti grazie all'impegno dell'Unione Cuochi lucani, alla passione di tanti giovani professionisti. La cucina lucana e mediterranea è la più apprezzata e la più imitata al mondo e per i turisti stranieri è uno dei principali motivi di viaggio, addirittura il primo per ritornarci. Nonostante ciò, spesso non riusciamo a valorizzare adeguatamente le potenzialità che il settore potrebbe esprimere attraverso efficaci azioni di promozione e comunicazione. Nella ristorazione una certa aria di ripresa c'è ma non tutto però va a gonfie vele: il settore è caratterizzato da forte densità e competitività imprenditoriale, non sostenute da

un tessuto produttivo abbastanza robusto. Questo si traduce in un numero molto elevato di chiusure. Come emerge dal rapporto Confcommercio-Censis esistono due Italie: una che riparte, quella degli ottimisti, nella quale le famiglie tornano a spendere. L'altra è, invece, quella che ancora non ha toccato con mano la ripresa e alludo alle tante famiglie e piccole imprese, soprattutto nel Mezzogiorno, che non riescono a coprire tutte le spese con il proprio reddito e che adottano ancora comportamenti di consumo orientati alla prudenza e al risparmio.

Ecco perché il Governo deve usare finalmente le forbici per tagliare, con più coraggio e determinazione, la spesa pubblica improduttiva e liberare così le risorse necessarie per una riduzione generalizzata delle aliquote Irpef. Le eccellenze enogastronomiche non ci mancano; abbiamo idee e progetti di grande qualità; abbiamo imprenditori che sono pronti a cogliere le opportunità che il mercato può offrire.

Ma non c'è alternativa, è necessario cambiare prospettiva mettendo al centro l'integrazione tra prodotti e servizi. E se il presidente nazionale di Confcommercio Carlo Sangalli ripete sino all'ossessione che il turismo è il nostro petrolio, figuriamoci in Basilicata dove il petrolio c'è.

Per noi promuovere e supportare concretamente un'integrazione sistemica tra i settori del ricettivo, dell'accoglienza, del trasporto, dell'intermediazione, dell'eno-gastronomia, della cultura e dell'intrattenimento in genere, è il modo più efficace per valorizzare il nostro patrimonio di risorse e di imprese.

Puntando sulla qualità dell'accoglienza, dei luoghi e dei servizi. Il nostro Paese è caratterizzato da una miriade di differenti "tradizioni alimentari", in cui il cibo rappresenta un insieme di valori materiali, estetici, culturali e sociali essenziali per il benessere delle persone e dei territori.

La progressiva omologazione culturale di cui anche il cibo è oggi vittima rischia di compromettere la nostra tradizione enogastronomica e della ristorazione.

[* presidente Federalberghi ** presidente Confcommercio Potenza]





SEGNALI Ristorazione in ripresa