

Tropiano (Federalberghi): ma ancora molte chiusure. De Mare: ci sono due Italia

Si torna a mangiare fuori

Fipe-Confcommercio: segnali di ripresa per la ristorazione lucana

POTENZA- 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. E' 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 brioche 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 - afferma Michele Tropiano, presidente Federalberghi - 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". "Nel-

la ristorazione una certa aria di ripresa c'è ma - mette in guardia Tropiano - 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 - commenta Fausto De Mare, presidente Confcommercio Potenza - 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 alter-



nativa, 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 - continua De Mare - promuovere e supportare concretamente un'integrazione sistemica tra i settori del ricettivo, dell'accoglienza, del trasporto, dell'intermediazione, dell'enogastronomia, 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".

