

Aumentano le attività legate alle nozze. Le coppie spendono fino a 55mila euro

# La "filiera" del matrimonio occupa 435 imprese lucane

POTENZA - Sono 435 le imprese lucane che si occupano di matrimoni: 285 di vestiti da cerimonia, 133 di confezioni di altro abbigliamento sempre "elegante", 13 di bomboniere, 3 organizzazione di cerimonia e 1 fornitura di pasti preparati (catering). A queste vanno aggiunti i ristoranti e le sale che oscillano intorno alle 170 unità (il calcolo è approssimativo perché ci sono sale che funzionano solo per matrimoni-eventi e non attive per tutto il resto), di cui oltre un centinaio sono alberghi. Dunque - evidenziano le associazioni di categoria più rappresentative del settore Confcommercio, Confesercenti e Confartigianato di Potenza - sebbene diminuiscano i matrimoni celebrati (tra il 16 e il 20 per cento in meno in un anno) aumentano le attività legate alle nozze e insieme il loro business. Insomma come nel film "Prima o poi mi sposo", sembrerebbe meglio lavorare intorno, e dentro, i matrimoni piuttosto che compiere il grande passo. Quello dei matrimoni è un business con un giro d'affari che, a livello nazionale, supera i 7 miliardi di euro. Ogni coppia spende, in media, da un minimo di 15 mi-

la euro sino ad un massimo di 50-55 mila euro per il giorno del matrimonio, dagli abiti, alle bomboniere, agli addobbi floreali, al bacchetto nuziale, al viaggio di nozze. Un'attività fondamentale per le strutture lucane che ospitano il ricevimento, e per tutti quelli che concorrono alla preparazione della "giornata da favola" e che devono vincere la concorrenza spietata delle strutture limitrofe di Puglia e Campania. Pertanto, un ruolo decisamente rilevante spetta alle strutture che si occupano del pranzo-cena che è uno degli aspetti che rende indimenticabile il matrimonio. Un'attenzione particolare merita la ristorazione come testimonia la vicenda, di cui si sono occupati i giornali, di un gruppo di invitati ad un matrimonio a Genzano di Lucania che ha dovuto far ricorso al medico per il cibo mangiato. Quello della qualità dei prodotti - sottolinea Michele Tropicano dirigente di settore Confcommercio - è l'elemento essenziale che determina il costo base minimo sotto il quale nessun ristoratore deve andare. Il controllo rigoroso dei fornitori in proposito è fondamentale. Ma la ripresa per il settore della ristorazione matrimoniale da noi, per vincere la concorrenza extraregionale passa oltre che dal rapporto tra qualità e prezzo, dal garantire un'esperienza a 360 gradi con la somma di tante stimolazioni sensoriali".





**Nelle foto alcune sale da matrimonio. Cresce in Basilicata il business legato alle nozze, nonostante il numero di matrimoni risulti in calo**