

La Basilicata si conferma terra di nozze

Celebrati 2.191 matrimoni

● Con il quoziente di nuzialità (matrimonio per mille residenti) pari a 3,8 (dato 2016) la Basilicata, con tutti i limiti degli indicatori demografici, si conferma «terra di nozze».

I matrimoni celebrati sono stati 2.191, di cui 1.796 religiosi e 395 civili; 95 i matrimoni misti (tra uomini-donne italiani e stranieri). È la fotografia del «business matrimonio» scattata da Confcommercio-Federalberghi Potenza che ha rielaborato su scala regionale e provinciale i dati del Rapporto della Camera di Commercio di Milano.

Intanto le imprese lucane attive nei settori legati alla celebrazione delle nozze, al 31 dicembre 2017, sono 797 (il 2,2% in più in un anno) di cui 524 in provincia di Potenza con l'incremento annuo più alto (2,5%); al primo posto le imprese di commercio di confezioni da cerimonia (323), seguite da quelle di vendita di fiori e piante (182) e attività di riprese fotografiche (139).

«La prima novità per le nozze 2018 - sottolinea Michele Tropiano, Federalberghi-Confcommercio - è il calo degli invitati: fino a qualche anno fa gli sposi per ogni famiglia invitata potevano

contare in media su 3 partecipanti al pranzo-cena nuziali, oggi la media scende a 1,2. Si conferma l'atteggiamento al risparmio e in alcune aree della regione, come la Val d'Agri, i prezzi della cerimonia a tavola sono fermi già da qualche anno con una media tra 80-120 euro ad invitato.

In altre aree la fascia oscilla tra i 100 sino ad un massimo di 140 euro. Ancora tra le tendenze che gli albergatori-ristoratori colgono in questa stagione estiva, prosegue la «fuga» verso strutture ricettive pugliesi, che assorbono un buon 25% delle cerimonie di sposi lucani e Campania che assorbe il 5%, con una ricerca più meticolosa di location prestigiose o comunque con locali attrezzati e alberghi dotati di piscina.

Ancora poco diffusa da noi è la fornitura di pasti preparati (catering), con appena 4 imprese mono-specializzate, mentre si fa sempre più spasmodica la ricerca di menù fantasiosi, innovativi e creativi che - dice Tropiano - i nostri chef della Federazione regionale Cuochi sono in grado di realizzare senza mai rinunciare ai prodotti della tradizione e soprattutto a quelli tipici locali e di qualità».



CERIMONIA Una tavola nuziale

