

Dati Fipe-Federalberghi-Confcommercio

Capodanno, sempre più i lucani al ristorante

Nel Potentino il costo medio è stato contenuto con un prezzo medio di 65 euro (con proposte da 50 euro a un massimo di 90)

POTENZA- I dati Fipe-Federalberghi-Confcommercio Potenza sulla notte di Capodanno al ristorante in provincia di Potenza confermano le previsioni della vigilia: sempre più lucani hanno deciso di celebrare l'ultimo dell'anno e il primo giorno del 2019 fuori casa. I dati che abbiamo raccolto - commenta Michele Tropicano a nome di Fipe-Federalberghi - mettono le nostre attività al centro della festa più lunga dell'anno e della voglia di convivialità dei lucani. I pubblici esercizi restano un modello di ospi-

zialità verso cui italiani e stranieri manifestano sempre grande apprezzamento”.

La Fipe vede una vittoria dello spumante contro lo champagne: le bollicine italiane avranno l'esclusiva nel 66,7% dei locali e nel 28,1% in condivisione con lo champagne. Solo nel 5,3% degli esercizi le bollicine francesi saranno da sole sui tavoli dei ristoranti. Nell'insieme, per brindare al nuovo anno, sono state stappate 1,8 milioni di bottiglie tra spumante e champagne. I ristoranti aperti in totale 93.000 (il 78,4% del totale), mentre la spesa complessiva stimata per i festeggiamenti del 31 dicembre è di 507 milioni di euro, con un conto in media di 80 euro a testa per il cenone e di un massimo di 94 euro per cenone più veglione. Da noi in provincia di Potenza il costo medio è stato decisamente più contenuto: prezzo medio di 65 euro (con proposte che variano da un minimo di 50 euro ad un massimo di 90 euro). Per i ristoratori di Federalberghi una scelta perseguita già da tempo per favorire i consumi di ristorazione fuori casa in una fase segnata da una contra-

zione dei consumi a tavola. Federalberghi in proposito evidenzia che nel Potentino il mese di dicembre rappresenta solo il 4,5% del movimento clienti complessivo dell'anno con circa 35 mila presenze e 15 mila arrivi, con punte al di sopra della media nel Vulture-Alto Bradano (7%) e Val d'Agri (5,5%). Numeri che si prevedono stabili anche per questo fine anno.

Tra i nostri ristoratori si registra una nuova sensibilità ai temi dello spreco alimentare: nonostante il 63,5% dei ristoratori, quasi sette ristoratori su dieci dichiarano di essere attrezzati per dare ai clienti la possibilità di portare a casa quanto non consumato al tavolo.

”Questi dati confermano che i ristoranti sono protagonisti nella lotta contro lo spreco alimentare - commenta Tropicano - e restano un punto di riferimento per la convivialità familiare, sia che si tratti di piccole famiglie che di famiglie numerose. Nel primo caso la scelta del ristorante è dettata soprattutto dalla voglia di stare in un ambiente dove c'è gente, nel secondo dal desiderio di rilassarsi non dovendo pensare né alla spesa né alla cucina”.



