

CAPODANNO AL RISTORANTE

Risultano positivi i numeri nel Potentino
**Il veglione tiene sempre
 Confcommercio
 conferma i dati della vigilia**

POTENZA - Capodanno al ristorante: per Federalberghi-Fipe-Confcommercio in provincia di Potenza tutto secondo previsioni.

I dati sulla notte più lunga dell'anno al ristorante nel Potentino sembrano indicare una conferma di quanto indicato alla vigilia: sempre più lucani hanno deciso di celebrare l'ultimo dell'anno e il primo giorno del 2019 fuori casa.

Dice Michele Tropiano a nome di Fipe-Federalberghi: «I dati che abbiamo raccolto 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 ospitalità verso cui italiani e stranieri manifestano sempre grande apprezzamento».

C'è poi un aspetto specifico che vale la pena sottolineare: ne va dell'orgoglio del Made in Italy, delle aziende tricolori e in fondo della bilancia dei pagamenti.

«La Fipe - si legge infatti nello stesso comunicato diffuso ieri - vede una vittoria dello spumante contro lo champagne: le bollicine italiane avranno l'e-

clusiva 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».

Su suolo nostrano i dati sono più sobri.

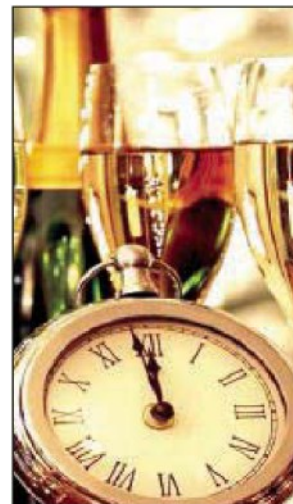
«Da noi in provincia di Potenza - proseguono infatti da Confcommercio - il costo medio è stato decisamente più contenuto: prezzo medio di 65 euro (con proposte che variano da un minimo di 50 euro ad un massimo di 90 euro). Per i ristoratori di Federalberghi una scelta perseguita già da tempo per favorire i consumi di ristorazione fuori casa in una fase segnata da una contrazione dei consumi a tavola».

Federalberghi in proposito evidenzia: «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 - commenta Tropiano - che i ristoranti sono protagonisti nella lotta contro lo spreco alimentare 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».



Brindisi di mezzanotte

