

San Silvestro in Lucania, il pienone

«Sono 8 ristoratori su 10 a stilare un rapporto di bilancio positivo per la fine dell'anno»

Prezzo medio di 65 euro (con proposte che variano da un minimo di 50 euro ad un massimo di 100 euro); il 30 per cento di prenotazioni anticipate rispetto allo scorso anno grazie alle buone condizioni meteo; 8 ristoratori su 10 ritengono, fin da ora, di poter fare il pienone la sera di S. Silvestro. Sono le tendenze di Fipe-Federalberghi-Confcommercio Potenza sulla notte di Capodanno nel sistema ristorazione-alberghiero della provincia di Potenza. «Se i nostri colleghi di Matera possono già parlare di grande successo con alcuni ristoranti che hanno chiuso le prenotazioni, da noi, in provincia di Potenza - riferisce Michele Tropiano per conto di Federalberghi e Fipe - la situazione è a macchia di leopardo e comunque ottimistica anche se quanto a prenotazioni siamo ad oggi al 40-50 per cento della capacità di posti a tavola. E' da qualche anno che rinunciamo all'attrattore neve che in passato - aggiunge - ha funzionato molto. Uno svantaggio sicuro ma anche un fattore che aiuta specie i nostri ospiti tradizionali e fidelizzati, pugliesi e laziali su tutti, a programmare per tempo il soggiorno negli alberghi e strutture ricettive in media di 1,5 giorni». Fe-

deralberghi in proposito evidenzia che nel Potentino il mese di dicembre rappresenta solo il 4,5 per cento 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 per cento) e Val d'Agri (5,5 per cento). Numeri che si prevedono stabili anche per questo fine anno. Il richiamo maggiore specie rispetto alla vigilia di Natale e il giorno di Natale resta il cenone di San Silvestro. Quanto alla scelta dei menù i nostri chef propongono quasi sempre piatti dei menù mare-monti (pesce-carne) con rielaborazioni e l'impiego dei prodotti locali, a partire dal tartufo di Marsicovetere, ai funghi, al canestrato di Moliterno, caciocavallo podolico e vino aglianico. Sulla determinazione dei prezzi la parola d'ordine è "trasparenza". Entrando nello specifico dei dati, il Capodanno sarà all'insegna del menu all'inclusive, sempre più ricco e curato nei minimi particolari, composto circa da sei portate. Il 51,8 per cento dei ristoranti offrirà menu con bevande incluse (rispetto al 44,3 per cento dello scorso anno), mentre solo il 27,8 per cento dei ristoranti continuerà a proporre menu con bevan-

de escluse (percentuale in diminuzione rispetto al 29,5 per cento del 2017). Una politica commerciale che permette ai clienti di conoscere prima la spesa senza sorprese sul conto finale. Una piccola percentuale di ristoratori, il 13,5 per cento, ha previsto delle agevolazioni per grandi gruppi o per i clienti più fidelizzati. Nel 37 per cento dei ristoranti mamme e papà potranno fruire di menu ad hoc per i più piccoli, che costeranno in media la metà rispetto al menu adulti. Dall'analisi dei dati raccolti da Federalberghi-Fipe traspare infine l'ottimismo dei ristoratori: ben 8 ristoratori su 10 ritengono, fin da ora, di poter fare il pienone la sera di S. Silvestro. Tra gli intervistati il 43,4 per cento ritiene alta la probabilità di poter registrare il "tutto esaurito", il 37,7 per cento pensa che la probabilità sia media, mentre solo il 18,9 per cento è poco fiducioso di poter vedere il proprio locale al completo. Ancora, i ristoranti lucani risultano sempre più social, solo il 13 per cento dichiara infatti di non ricorrere a Facebook & Co. per la promozione della loro attività. Facebook risulta in particolare il canale social più utilizzato (per l'84,9 per cento dei ristoratori), e il 62,3 per cento lo



utilizzerà per pubblicizzare la propria proposta per il cenone di San Silvestro. Tra i nostri ristoratori si registra una nuova sensibilità ai temi dello spreco alimentare: nonostante il 63,5 per cento dei ristoratori ritenga che il cenone di fine anno le pietanze ordinate e non consumate rappresentino un fatto marginale, quasi sette ristoratori su dieci dichiarano di essere attrezzati per dare ai clienti la possibilità di portare a casa anche quel poco che dovesse restare nel piatto. “Questi dati confermano che i ristoranti sono protagonisti nella lotta contro lo spreco alimentare - commenta Tropiano - 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. Senza trascurare poi che quando si è in tanti ogni famiglia al ristorante paga per sé”.



NELLA FOTO IN ALTO: immagine di repertorio sul tema