

POTENZA PER FEDERALBERGHI E CONFCOMMERCIO CRESCITA DEL 2,1% RISPETTO AL 2018. IL CENONE DI CAPODANNO È COSTATO IN MEDIA 90 EURO

Nel terzo trimestre del 2019 fatturati in crescita per alberghi, bar e ristoranti

● Come è già accaduto per il Capodanno 2016 in diretta Rai da Potenza anche per questo cenone di festeggiamento al 2020 non c'è stata nessuna «concorrenza» per alberghi, ristoranti e locali che tradizionalmente organizzano il classico cenone di fine anno. Dall'Osservatorio Federalberghi-Fipe-Confcommercio in tutta la provincia di Potenza si è registrato lo stesso numero di eventi gastronomici e di festa del Capodanno dell'anno precedente. Il pubblico dell'evento che si è svolto da piazza a Potenza – sottolineano Feralberghi-Fipe – è molto diverso dal target che ha rinnovato la scelta per il ristorante, al punto che se nel 2016 alcuni albergatori dell'hinterland di Potenza avevano deciso di anticipare il cenone e avevano organizzato un servizio di bus-navetta per raggiungere Potenza, con il relativo ritorno in hotel, questa volta hanno desistito. Ristoratori ed albergatori – sottolinea Michele Tropiano, presidente Federalberghi – sono stati molto attenti ai prezzi con proposte per tutte le tasche che variano da un minimo di 60 euro sino ad un massimo di 130 euro, con un costo medio di 90 euro. Hanno avuto successo i pacchetti albergo-cenone che sono studiati su misura di famiglie con bambini e comitive invogliando a fermarsi almeno un paio di giorni con tariffe medie tra 70-100 euro procapite (compreso il cenone). La prima neve di stagione anche se insufficiente per la riapertura degli impianti sciistici – continua Tropiano – in particolare nel comprensorio Montagna di Vig-

giano ha comunque avuto un effetto di ulteriore attrazione per famiglie e comitive con bambini. Grande attenzione degli chef è stata come sempre, grazie all'impegno della Fic Basilicata, rivolta alla rivisitazione dei piatti della cucina lucana. Quanto al Capodanno da piazza Mario Pagano – continua il dirigente di Confcommercio – i target a cui ci rivolgiamo per la festa in albergo, al ristorante, nel locale sono profondamente diversi e poi tutti in quest'occasione hanno potenziato il numero di schermi tv o persino di schermi giganti per seguire l'evento Rai consumando il grande cenone di almeno 7 portate. Sulla determinazione dei prezzi la parola d'ordine è «trasparenza». Il Capodanno è stato all'insegna del menu all inclusive, sempre più ricco e curato nei minimi particolari. Più della metà dei ristoranti ha offerto menu con bevande incluse (rispetto al 40% dello scorso anno). Una piccola percentuale di ristoranti, il 20% circa, ha previsto delle agevolazioni per grandi gruppi o per i clienti più fidelizzati. Nel terzo trimestre del 2019 l'indice del fatturato delle imprese di ristorazione (bar, ristoranti, mense) – secondo la Fipe – ha segnato una variazione rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente del +2,1% che lascia ben sperare per il nuovo anno. Nel complesso del turismo (alloggio e ristorazione) il fatturato ha registrato un incremento del +1,6% per effetto della performance più contenuta dei servizi di alloggio (+0,8%). A livello generale il fatturato dei servizi è cresciuto dell'1,3% rispetto ad un anno fa.



LUCANI AL RISTORANTE
Secondo la Fipe il cenone di Capodanno è costato in media 90 euro

