

Rispetto allo scorso anno ben il 5% in più di lucani ha deciso di non pranzare a casa Il Natale? Sempre in famiglia ma sempre di più al ristorante

Per il pranzo di Natale la spesa media è stata di circa 56 euro a persona, nel 7,7% dei locali meno di 40 euro

POTENZA- Pasta al forno, risotto e tortellini in brodo. Ma anche cappone, pesce e crostacei. In una società in continua trasformazione c'è qualcosa che ci tiene ancorati alla tradizione: sono gli ingredienti principali del menu di Natale e festività che continuano a farla da padrone sulle tavole degli italiani. Sia di quelli, e sono la maggioranza, che hanno trascorso il 25 dicembre nella propria abitazione o a casa di un familiare, e sia di chi ha deciso di pranzare fuori dalle mura domestiche. Secondo un'indagine condotta da Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, sono aumentati anche in Basilicata quanti hanno trascorso il Natale davanti a una tavola imbandita e si sono fatti coccolare in uno dei ristoranti aperti per l'occasione. Rispetto allo scorso anno si tratta del 5% in più per i pranzi di Natale e Santo Stefano con una spesa media di 56 euro a persona. "I migliori ristoranti sono quelli in cui il cliente trova confermati due valori fondamentali - cordiale ospitalità e qualità del cibo - dichiara Michele Tropicano, presidente Federalberghi-Confcommercio -. Il fatto poi che sempre più famiglie decidano di passare la più importante festa dell'anno al ri-

storante è la dimostrazione che quella italiana è un'offerta ristorativa eccellente. Tra l'altro, il mondo della ristorazione rappresenta un osservatorio privilegiato sulle trasformazioni della società, che interessano modelli di consumo e stili di vita, nonostante la crisi continui a mordere. Quest'anno un'azienda su quattro ha deciso di risparmiare su pranzi e cene aziendali per il tradizionale scambio degli auguri. Inoltre, i clienti si dimostrano sempre più sensibili al tema degli sprechi alimentari, favoriti dal fatto che circa il 92% dei locali aperti a Natale si è attrezzato per garantire l'asporto dei cibi ordinati e non consumati, in modo da assicurare anche un'altra tradizione natalizia, la cena degli "avanzi di Santo Stefano".

Per il pranzo di Natale, la spesa media è stata dunque di circa 56 euro a persona, ma ovviamente ciascun ristorante ha adattato il conto alla propria offerta: nel 7,7% dei locali è stato possibile trascorrere il 25 dicembre con meno di 40 euro a persona, nel 56,4% dei casi la spesa compresa tra 40 e 60 euro a commensale, mentre nel 35,9% dei ristoranti si è pagato più di 60 euro a testa.

Il mondo della ristorazione non è tra i maggiori responsabili dello spreco alimentare, nemmeno a Natale. Secondo il 63,5% dei ristoratori, complici



anche i menu fissi e il fatto che il tempo in cui si sta a tavola è dilatato rispetto al solito, gli sprechi durante il pranzo del 25 dicembre sono contenuti. Tuttavia il 91,8% dei locali è attrezzato per consentire l'asporto del cibo e del-

le bevande ordinate e non consumate.

Sempre in provincia di Potenza gli alberghi stanno mettendo a punto gli ultimi dettagli per le iniziative del Capodanno e - assicura Tropiano - senza alcun ritocco ai prezzi dello scorso anno con vantaggi per gruppi e famiglie con pacchetti cene e pernottamento. In Val d'Agri abbiamo intensificato la comunicazione verso i nostri clienti affezionati - famiglie e comitive di Puglia, Lazio - attratti dal mangiare bene, dalle escursioni, dalle manifestazioni culturali e popolari. Per il menù di San Silvestro largo spazio a fantasia e creatività degli chef con piatti soprattutto a base di pesce (gamberoni, tonno rosso, pesce spada) con l'immancabile cotechino e lenticchie. Per i primi anche l'anatra. Per il cenone - dice Tropiano - la richiesta è di piatti innovativi che è possibile mangiare una volta l'anno.



Michele Tropiano,
presidente
Federalberghi-Confcommercio