

ECONOMIA

Confcommercio: cresciuti in un anno bar e ristoranti lucani

■ a pagina 6

ECONOMIA Rapporto Confcommercio, in Basilicata si è registrata una timida crescita del numero di esercizi tra il 5 e il 7 per cento

Bar e ristorazione, l'attività resiste grazie alle nuove leve

POTENZA. Cambiano i ritmi di vita, gli stili alimentari, ma il rito del buon caffè al bar e la passione dei lucani per la buona cucina al ristorante non tramontano. Se si guarda ai dati diffusi per il 2019 dalla Federazione dei Pubblici esercizi, aderente a Confcommercio, infatti, c'è la conferma che entrambi i settori - bar e ristorazione - stiano conoscendo una stagione estremamente dinamica. Il segreto è nelle nuove leve, giovani creativi che hanno elevato la qualità e diversificato l'offerta. I bar in Basilicata sono 1.434 con una crescita annua tra il 5 e il 7 per cento concentrata nei centri maggiori. Il 28% sono gestiti da under 35 anni. Per il 68,7 sono ditte individuali seguite da società di persone (17,3%) e da società di capitale (16,2%). Insieme alla tradizionale colazione, in crescita la percentuale dei lucani che scelgono il bar per il pranzo (il

16,3%), oltre a pizze, prodotti da forno salati e pasticceria locale. Le attività di ristorazione in Basilicata sono 2.808 di cui il 27% a gestione giovanile e il 17% femminile. I prezzi sia al bar che al ristorante-trattoria sono considerati da Fipe tra i più bassi d'Italia, con un aumento che nel giro di un anno si attesta a + 0,6% contro la punta massima al Nord del 6%. Nel rapporto 2019, si scopre che ogni giorno l'8% dei lucani fa colazione al bar. Una percentuale leggermente superiore (9%) è l'utenza che ogni giorno pranza fuori casa, mentre si raddoppia (18,5%) i lucani che pranzano-cenano al ristorante almeno due volte a settimana. La ciliegina sulla torta di un decennio che ha visto i consumi degli italiani spostarsi al di fuori delle mura domestiche: tra il 2008 e il 2018, infatti, l'incremento reale nel mondo della ristorazione è stato del 5,7%. Nonostante la sperimentazione degli chef televisivi abbia raggiunto in questi anni livelli record, ciò che attira in maniera sempre più marcata i consumatori all'interno dei ristoranti è la tradizione. Il 50% degli intervistati da Fipe, infatti, cerca e trova nei locali che frequenta un'ampia offerta di

prodotti del territorio, preparati con ricette classiche ma non solo. Il 90,7% dei clienti confessa di essersi fatto tentare da piatti nuovi e mai provati, mentre il 60,5% ammette di andare al ristorante anche per affinare il proprio palato. Esistono alcune criticità strutturali nel mercato della ristorazione e alcuni fenomeni recenti. Da un lato - sottolinea la Fipe - il settore soffre ancora di un elevato tasso di mortalità imprenditoriale: dopo un anno chiude il 25% dei ristoranti; dopo 3 anni abbassa le serrande quasi un locale su due, mentre dopo 5 anni le chiusure interessano il 57% di bar e ristoranti. Un dato che fa il paio con la bassa produttività di questo settore: il valore aggiunto per unità di lavoro è di 38.700 euro, il 41% più basso rispetto al dato complessivo dell'intera economia. Nel corso degli ultimi 10 anni il valore aggiunto per ora lavorata è sceso di 9 punti percentuali. La novità risiede nelle piaghe dell'abusivismo e della concorrenza sleale. Crescono soprattutto le attività senza spazi, senza personale, senza servizi poiché i costi sono diventati insostenibili.



