

## FIPE: CAPODANNO 2019 ALL'INSEGNA DEL MADE IN ITALY

### SOLO BOLLICINE ITALIANE PER IL BRINDISI IN 2 LOCALI SU 3

*Oltre 5 milioni e mezzo di persone scelgono il ristorante per il cenone di fine anno*

- 5,6 milioni di clienti distribuiti in oltre 78.000 ristoranti aperti, pari al 65,8% del totale (-1,3% rispetto all'anno scorso);
- La spesa media sarà di circa 80 euro a persona per il solo cenone e di 105 euro per cenone e veglione, per un giro d'affari complessivo di 445 milioni di euro;
- Per il brindisi di fine anno saranno stappate circa 1,6 milioni di bottiglie. Esclusivamente spumante italiano nel 64,4% dei locali, solo champagne nell'11,2%, entrambi nel 24,4%;

**Roma, 27 dicembre 2019** – Come ogni anno saranno tanti gli italiani che scelgono di aspettare il nuovo anno fuori dalle mura domestiche. Per la precisione 5,6 milioni di clienti in oltre 78.000 ristoranti aperti per l'appuntamento della notte di San Silvestro. Questi ultimi in leggera diminuzione rispetto al 2018 (-1,3%).

Ottimismo tra gli operatori che, in ben 3 casi su 4, ritengono abbastanza probabile il tutto esaurito nel proprio locale. Nello specifico il 37,8% è assolutamente convinto che ci sarà il pienone, il 37,8% lo ritiene assai probabile e solo il 24,4% si dichiara scettico.

Per quanto riguarda la tipologia di offerta, 8 ristoranti su 10 si concentrano sul cenone, gli altri su cenone e a seguire il veglione di mezzanotte. La spesa media per il primo caso sarà di **80 euro**, che salgono a **105** per il secondo. Il giro di affari complessivo stimato ammonterà a **445 milioni di euro**.

Inoltre, per la fine dell'anno si registra una grande attenzione da parte dei ristoratori verso i prodotti *made in Italy*. Infatti, su un totale di 1,6 milioni di bottiglie stappate, lo spumante italiano avrà l'esclusiva nel 64% dei locali. In circa 1 ristorante su 4 si potrà scegliere se festeggiare con bollicine nostrane o champagne e solo in poco più del 10% dei locali l'offerta si limiterà al famoso vino francese.

*“La notte di San Silvestro è un appuntamento fondamentale per tanti ristoratori italiani. Anche quest'anno parliamo di numeri molto importanti per il nostro settore – Dichiarò Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe – Ci fa piacere constatare che cresce l'attenzione degli operatori nei confronti dei prodotti italiani. Ne è testimonianza il fatto che in 2 ristoranti su 3 si punterà sull'ottimo spumante italiano. Si riscopre anche l'abbinamento tra spumante dolce e dessert, quasi un ritorno a quel connubio che ha caratterizzato le feste di Natale di generazioni di italiani. Speriamo che questo dato sia di buon auspicio per il prossimo 2020”.*

Ufficio Stampa FIPE

Andrea Pascale, 393 8138965, [andrea.pascale@mediatyche.it](mailto:andrea.pascale@mediatyche.it)

Tommaso Tafi, 340 7990565, [tommaso.tafi@mediatyche.it](mailto:tommaso.tafi@mediatyche.it)