

I dati Fipe per il giorno di Pasqua

Presenze e aperture

Per domenica 21 aprile i ristoranti in attività saranno **il 90% del totale**, in leggera flessione (**1,5%**) rispetto allo scorso anno a causa dell'incertezza delle condizioni meteo che ancora impediscono alla stagione di decollare. Previsioni che tuttavia potranno risultare pienamente attendibili solo a consuntivo. Per quanto riguarda le presenze sono previsti **6,3 milioni di clienti** che consumeranno il pranzo pasquale nei ristoranti del Belpaese. La metà saranno turisti, per la maggior parte di nazionalità italiana.

I menù e i piatti

A Pasqua i ristoranti proporranno soprattutto **menù "a degustazione"** (nel **63%** del totale), perlopiù composti da **sei portate** ad un **prezzo medio di 53 euro con bevande incluse**, in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il **37% degli esercenti offrirà invece menù alla carta di tre portate** ad un **prezzo medio di 50 euro, bevande escluse**. I ristoranti che propongono sia degustazione che à la carte confermano la preferenza dei clienti per la possibilità di comporre il pranzo a proprio piacimento. **La spesa complessiva viene stimata in 328,8 milioni di euro**.

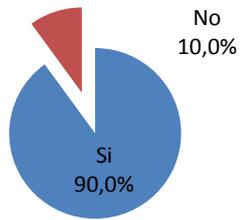
Ma cosa si mangerà prevalentemente sulle tavole pasquali? Nel **76,5%** dei casi a farla da padrone sarà la tradizione, all'insegna dei piatti tipici del periodo come l'**agnello**. Per quanto riguarda i primi piatti non mancherà la **pasta fresca**, declinata principalmente nella variante delle **tagliatelle** e dei **ravioli**; venendo al **dessert** sarà un trionfo di dolci tipici come **pastiere, colombe e cassate**, mentre molti piatti avranno la **fragola** come grande protagonista in qualità di frutto di stagione. **Un ristorante su quattro** ha invece pensato a menù con **rivisitazioni creative** e reinterpretazioni della gastronomia locale.

Particolare attenzione sarà riservata alle famiglie con bambini, con **menù dedicati ai più piccoli nel 37,5% dei ristoranti**. Cresce la sensibilità dei ristoratori anche nei confronti di chi ha esigenze alimentari specifiche, da chi soffre di **intolleranze** alle **persone vegetariane o vegane**: il **14,7%** degli esercenti proporrà menù ad hoc per soddisfare richieste di questo tipo.

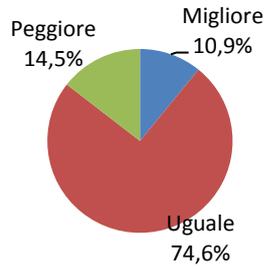
Parola d'ordine, sostenibilità: cresce la pratica della doggy bag, anzi, del rimpiattino

Saranno festività antispreco nei ristoranti del Belpaese: **il 76% degli esercenti è infatti pronto a mettere a disposizione dei propri clienti un rimpiattino** per consentire loro di portare a casa cibi e bevande non consumati sul posto. In ogni caso in linea generale i ristoratori ritengono che almeno per il giorno di Pasqua lo spreco risulterà moderato.

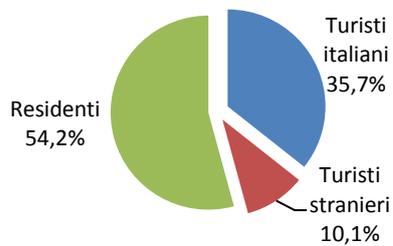
Il giorno di Pasqua il Suo ristorante sarà aperto?



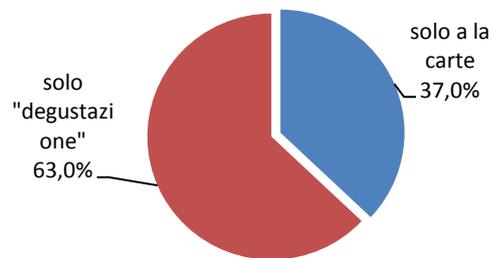
Per la sua attività come prevede sarà la Pasqua 2019 rispetto all'anno scorso?



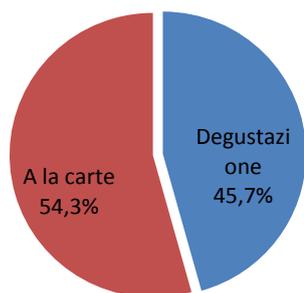
Quest'anno che tipologia di clientela si aspetta per il pranzo di Pasqua?



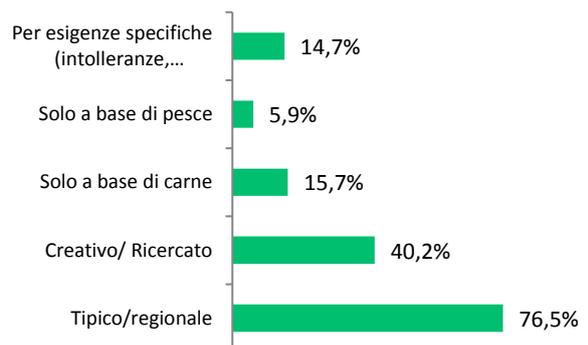
Il pranzo di Pasqua sarà:



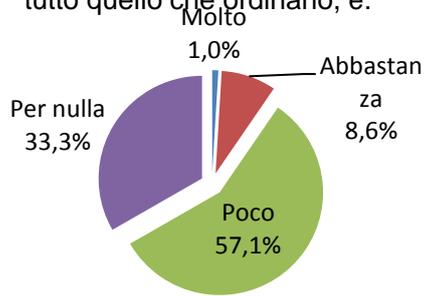
In che % i clienti scelgono il menu a la carte o quello "degustazione"



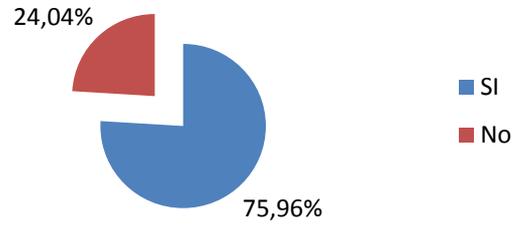
Il menu di Pasqua sarà



In base alla sua esperienza il cibo sprecato al ristorante il giorno di Pasqua, perchè i clienti non mangiano tutto quello che ordinano, è:



Il suo ristorante prevede l'utilizzo di una doggy bag (RIMPIATTINO) da proporre ai clienti per portare via il cibo ordinato e non consumato?



I dati per Pasquetta

Presenze e aperture

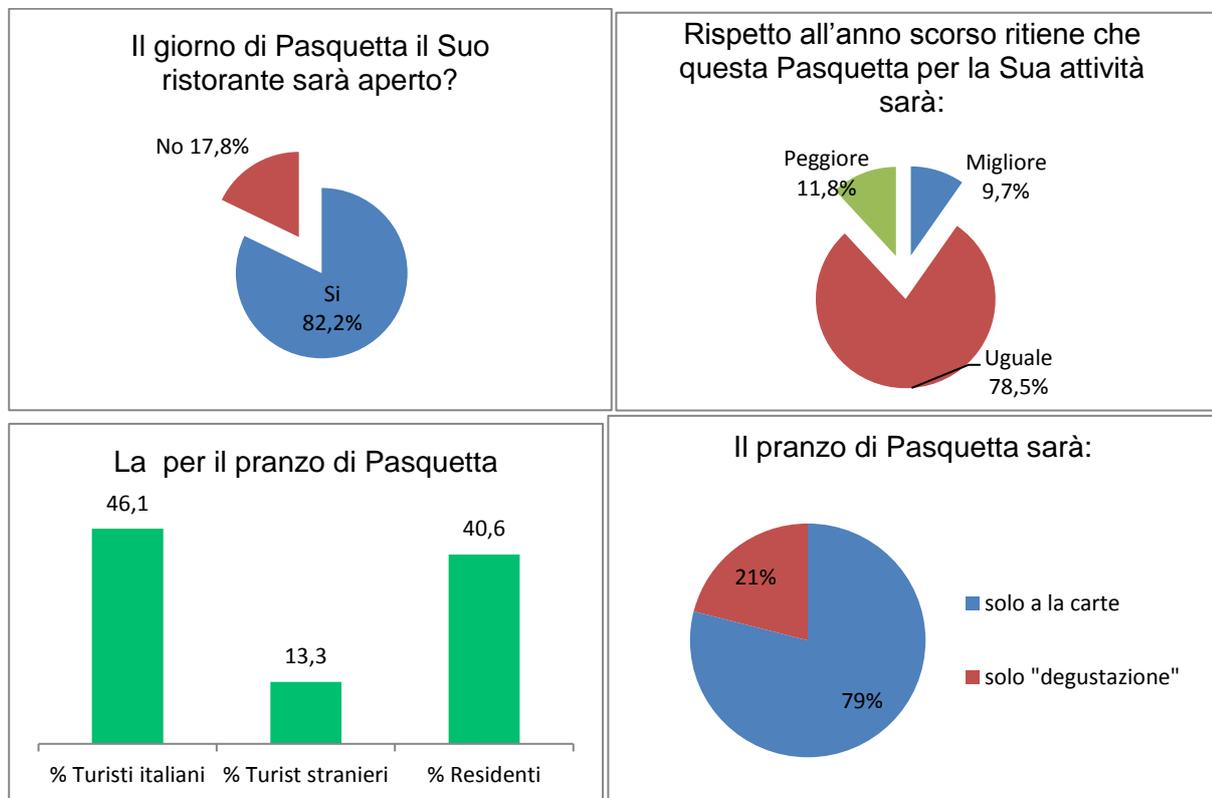
Lunedì 22 aprile **l'82,2% dei ristoranti sarà operativo**, un dato leggermente inferiore rispetto al 2018 (-1,1%), tenendo conto della Pasqua molto alta che, meteo permettendo, potrebbe favorire le gite fuori porta. Per quanto riguarda le presenze sono attesi **4,7 milioni di clienti**, in linea con i numeri dello scorso anno: per il **59,6%** saranno **turisti** e per il **41%** clienti "autoctoni".

I menù

A Pasquetta **il 79% dei ristoranti proporrà menù à la carte**, in generale composti da tre portate. I **menù degustazione** avranno invece un prezzo medio di **46,50 euro con bevande incluse**. Per il giorno di Pasquetta si stima una spesa complessiva di **229,1 milioni di euro**.

Le aperture per il 25 aprile e il 1 maggio

Per le festività del 25 aprile e del 1 maggio gli esercenti mostrano ottimismo, con un saldo positivo tra chi dice che saranno giornate migliori rispetto allo scorso anno e chi pensa che saranno peggiori. Particolarmente significativo il dato relativo alle aperture, con la quasi totalità dei ristoranti (il **98,2%**) che sarà aperta.



25 aprile – 1 maggio

La quasi totalità dei ristoranti (98,2%) sarà aperta in queste festività. I ristoratori questa volta sono ottimisti, il saldo tra chi dice che sarà migliore rispetto allo scorso anno e chi dice che sarà peggiore è positivo.

