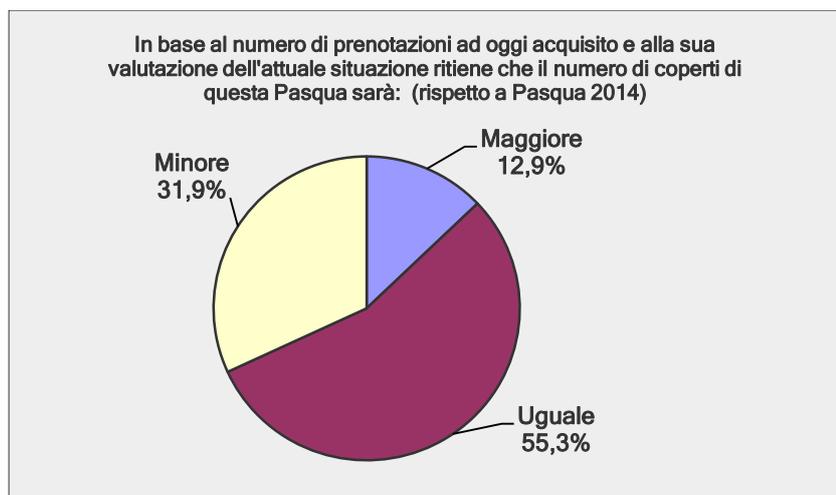
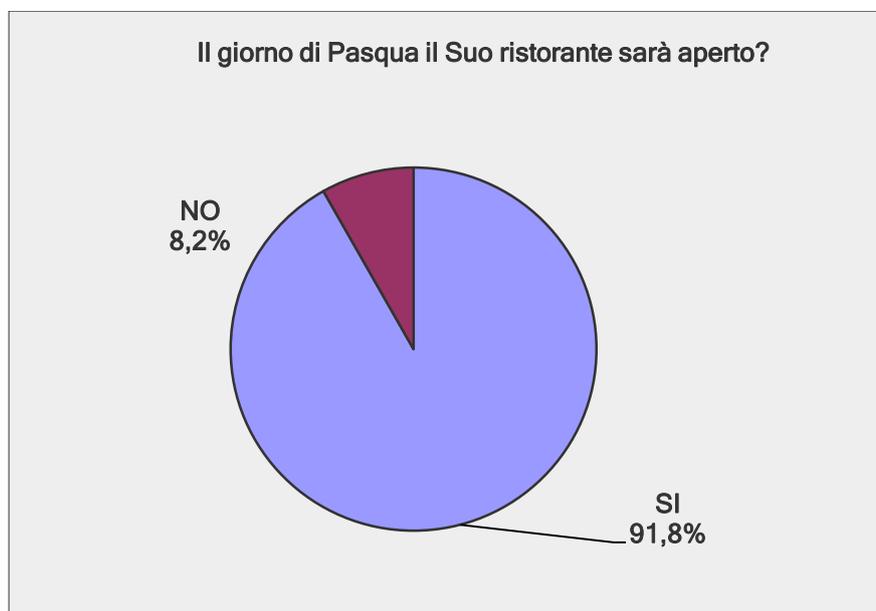
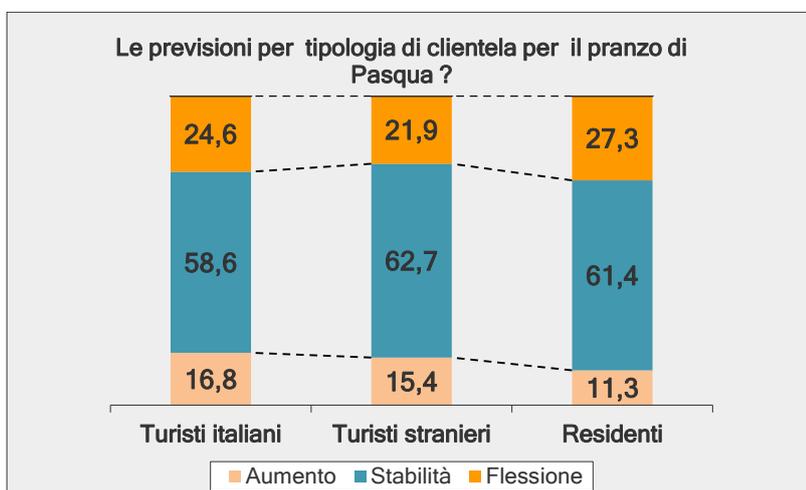
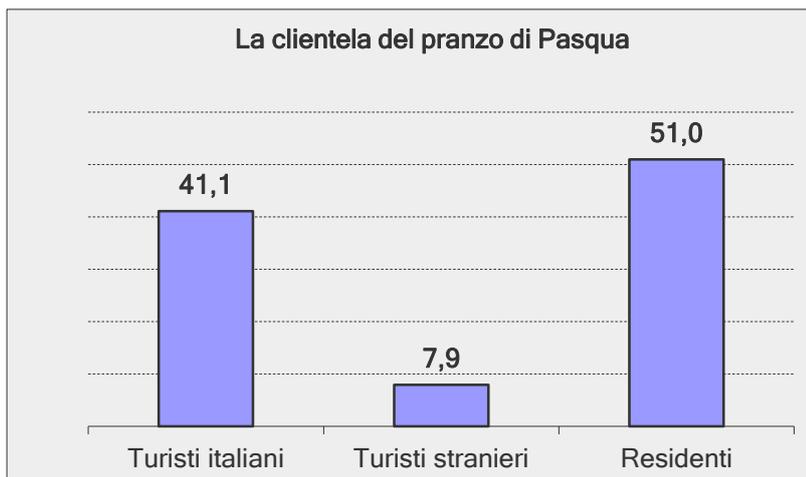


Pasqua, tutti i dati

Analizzando nello specifico i dati della Fipe, è possibile vedere quanto la Pasqua "bassa" incida anche sull'attività dei ristoratori: a fronte di una clientela prevista intorno ai **6,4 milioni** per una spesa totale di **264 milioni di euro**, i ristoranti in attività saranno il **92%** del totale contro il **94%** dello scorso anno. Per il 32% dei ristoratori intervistati la clientela da servire per il pranzo di Pasqua sarà inferiore a quella del 2014, con **3,6 milioni** di unità previste, ma non manca un 13% che si mostra più ottimista. Dai dati si prospetta quindi un calo particolarmente significativo che si spera non venga confermato a consuntivo.

La flessione è data sostanzialmente dagli italiani che restano in città, mentre non sembrano diminuire le presenze straniere.

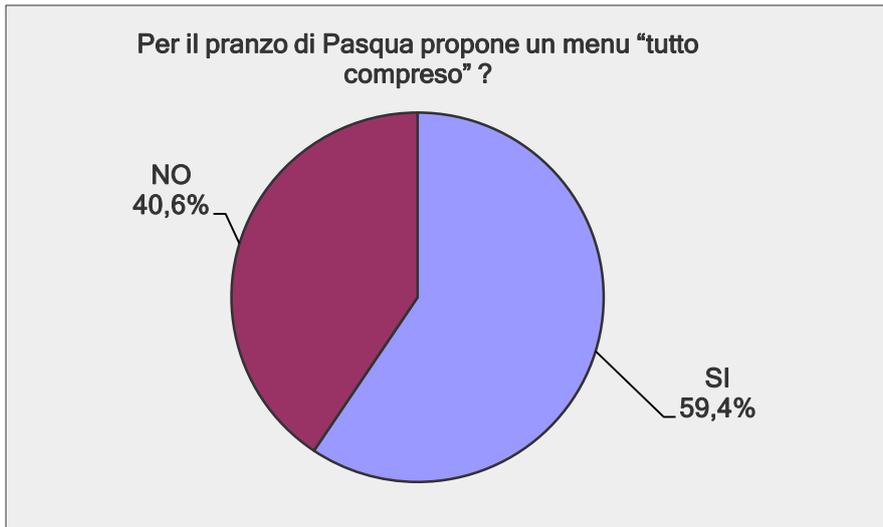




Il menù preferito dagli italiani: "tutto compreso", tradizione e prodotti locali

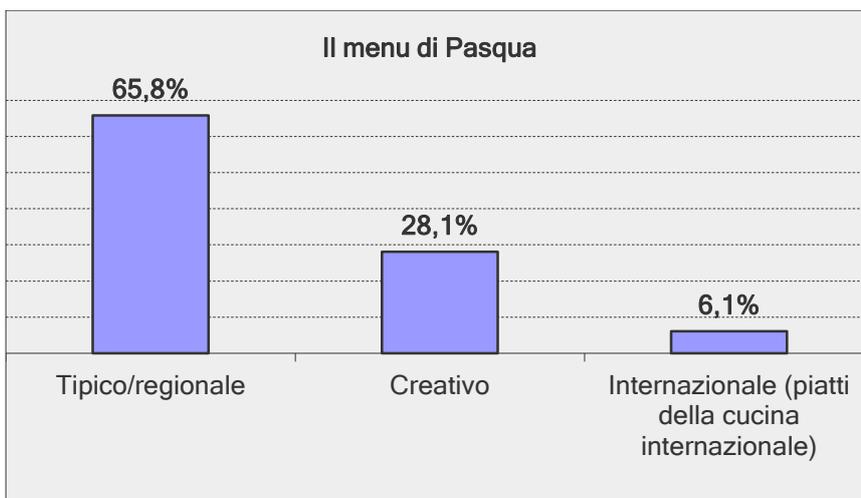
Convenienza e qualità sembrano essere i trend scelti dalla clientela quando si parla di menù pasquale. Prevale in particolare il menù "a pacchetto" (scelto dal **59,4%**), ad un prezzo medio di **45 euro** in lieve aumento sul 2014 per due punti percentuali. La spesa prevista sarà di **162 milioni di euro** con una flessione del **9%** sul 2014.

Entrando nel "cuore" dei menù, le scelte della clientela saranno concentrate su proposte tradizionali (65,8%), ma in poco meno di un ristorante su tre si darà spazio alla reinterpretazione creativa della gastronomia locale. La cucina internazionale sarà invece scelta solo da un risicato **6,1%** degli avventori.

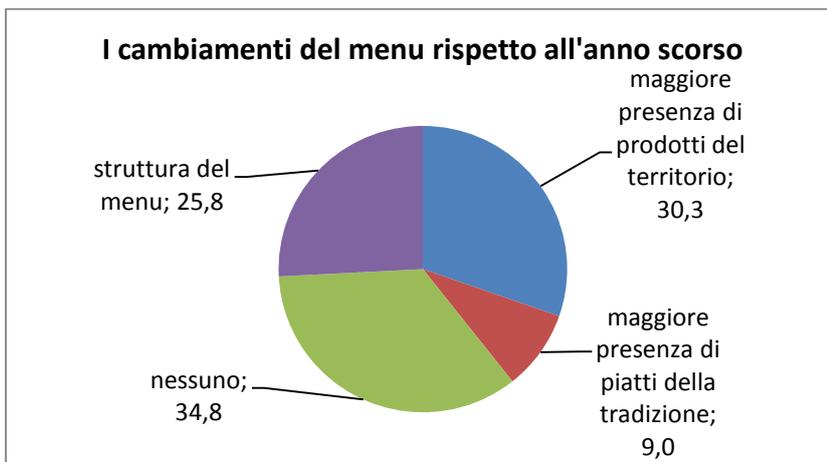
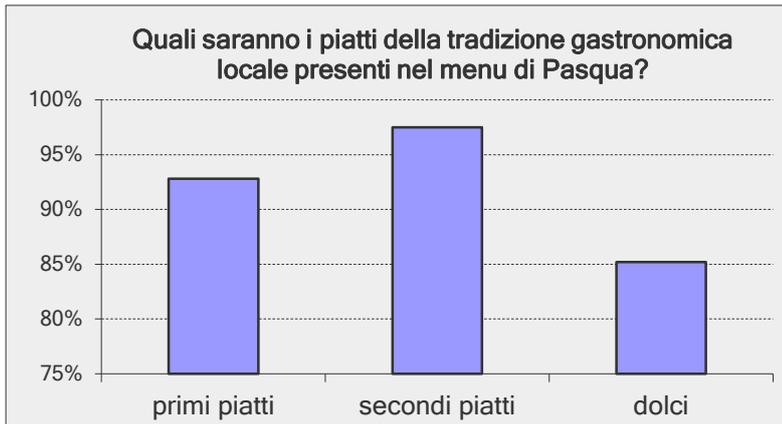


Tradizione in prima linea con secondi piatti come agnello e capretto, seguiti da primi piatti come pasta ripiena e risotti; per quanto riguarda i dolci le proposte predilette saranno "classici" come pastiera napoletana, "pupa" molisana, seadas sarde, struffoli e salame di cioccolato.

Rispetto alla Pasqua 2014 i menù saranno maggiormente orientati alla presenza di piatti della tradizione gastronomica locale, all'insegna della filiera corta.

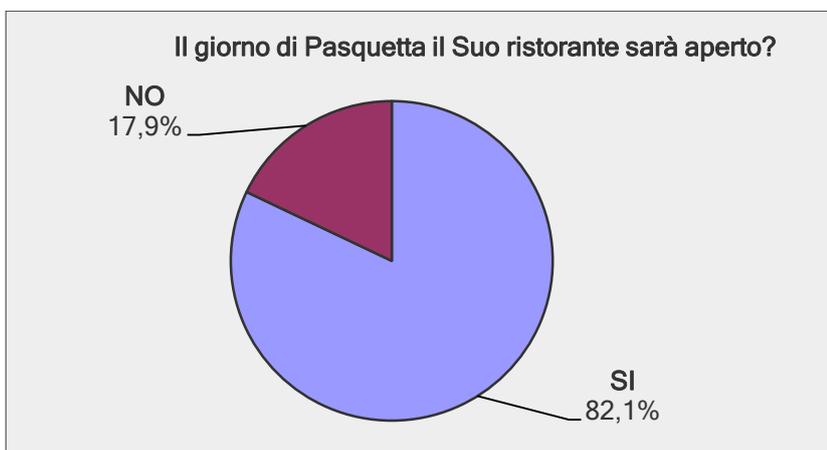


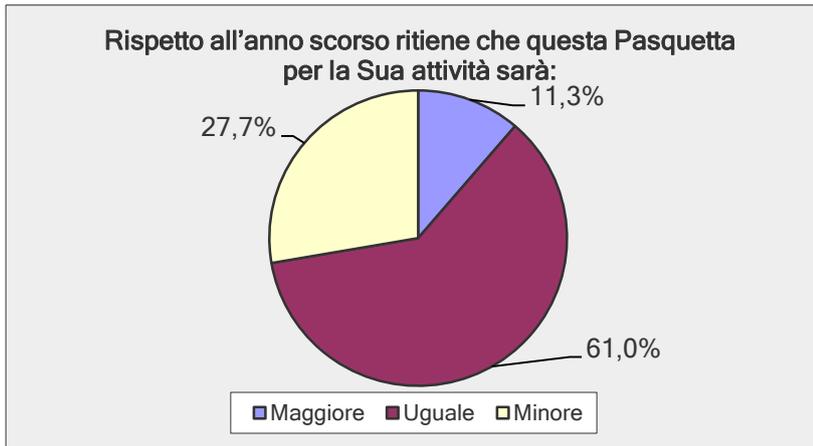
Da segnalare l'impegno dei ristoratori nell'intervenire sulla struttura dei menù (per quanto concerne numero di portate, proposte "tutto compreso"), allo scopo di migliorare il rapporto qualità/prezzo per contenere il più possibile i costi. Un ristoratore su tre manterrà invece il menù studiato per lo scorso anno.



Gita di Pasquetta: 2,8 milioni di clienti al ristorante, no al "tutto compreso"

Il Lunedì dell'Angelo, giorno tradizionalmente dedicato al fuoriporta e al fuori casa, vedrà, secondo i dati Fipe, una flessione di clienti di ben il **15%**, in un quadro che vedrà aperti 8 ristoranti su 10, in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il 28% degli esercenti intervistati è meno ottimista rispetto al 2014: la previsione è di **2,8 milioni di clienti** con una flessione del **15%** sul 2014 come conseguenza di un tasso di riempimento del **65%**. Anche in questo caso l'auspicio è di essere smentiti a consuntivo.





A Pasquetta il ristorante è meta soprattutto di turisti, sia italiani che stranieri, mentre i "locali" rappresenteranno il 40%. Parlando di menù, la proposta "all inclusive" riguarderà solo **un ristorante su quattro** ad un prezzo medio di **37 euro** in crescita dello 0,7% rispetto al 2014. La spesa prevista in questo caso è di circa **102 milioni di euro**.

