

PASQUA, OLTRE 6 MILIONI I CLIENTI ATTESI NEI RISTORANTI PER UNA SPESA COMPLESSIVA CHE SFIORA I 400 MILIONI DI EURO

Roma, 7 aprile 2023 – Saranno 6,4 milioni gli ospiti dei ristoranti italiani per questa Pasqua 2023, un numero in crescita rispetto al trend registrato lo scorso anno ma soprattutto tornato ai livelli del 2019. A rivelarlo è l'Ufficio studi di FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, che ha pubblicato un'indagine sulle aspettative dei ristoratori italiani per la domenica di Pasqua e il lunedì di Pasquetta.

Nello specifico, il numero delle attività aperte risulta in leggero calo rispetto allo scorso anno, con l'88,2% dei Pubblici Esercizi che ha deciso di rimanere operativo durante il fine settimana di festività. Tra i clienti attesi nelle sale dei ristoranti italiani, la maggior parte è composta da residenti (65%), il 28,2% da turisti provenienti da altre città della Penisola, mentre il 6,8% da visitatori stranieri.

Per l'occasione, il 68,2% dei ristoranti prevede un menù degustazione composto da 6 portate a un prezzo medio di 62 euro bevande incluse. Il restante 31,9% offrirà, invece, un menù *a la carte* a un prezzo medio di 55 euro per tre portate (bevande escluse). Nel complesso, la spesa è stimata in **395 milioni di euro**.

In generale, comunque, nel 76,3% dei casi i menù si caratterizzeranno per un forte legame con la tradizione del periodo pasquale. Tra i primi piatti, ad esempio, sarà la pasta fresca a farla da padrone: tagliatelle, ravioli e lasagne saranno i protagonisti della tavola. Tra i secondi non mancherà ovviamente l'agnello, mentre per il fine pasto, oltre ai dolci della tradizione (pastiera, cassata, colomba etc.), andranno per la maggiore anche le mousse, la bavarese o il millefoglie.

Le previsioni per il lunedì di Pasquetta sono in linea con il 2022, sia per quanto riguarda il numero delle attività aperte (il 79,5% del totale) sia per il numero di clienti attesi, che viene stimato in 4,9 milioni con il 44,2% rappresentato dai turisti italiani e stranieri. Il menù, a differenza di quanto rilevato per il pranzo di Pasqua, sarà soprattutto *a la carte*. Una scelta, questa, che riguarda il 71,6% dei ristoranti, mentre per il menu "degustazione", previsto dal 28,4% dei Pubblici Esercizi, si spenderanno poco più di 60 euro in media. Per il lunedì dell'Angelo, gli analisti di FIPE-Confcommercio stimano in 234 milioni di euro la spesa complessiva.

"I consumi attesi nella ristorazione per i giorni di Pasqua e Pasquetta confermano il percorso di ripresa che il settore ha intrapreso già dallo scorso anno, come è emerso anche dal Rapporto Annuale presentato da FIPE nei giorni scorsi", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE-Confcommercio. "Se, da un lato, questi dati confermano la rinnovata disponibilità degli italiani a concedersi dei momenti di convivialità nonostante le criticità dall'attuale contesto economico e il ritorno del turismo internazionale, dall'altro, - ha spiegato il presidente Stoppani - le sfide per la ristorazione rimangono impegnative, soprattutto sotto l'aspetto della gestione dei costi".

Ufficio Stampa - FIPE

Gianluca Giordano | gianluca.giordano@fipe.it | 375 5795669

Giulia Palocci | giulia.palocci@cominandpartners.com | 340 8436158

Fausto Fiorin | fausto.fiorin@cominandpartners.com | 348 4896024

Scopri la **GIORNATA DELLA RISTORAZIONE** Per la Cultura della Ospitalità italiana | **28 aprile 2023**

www.giornatadellaristorazione.com



Piazza G.G. Belli, 2 - 00153 ROMA
Tel. +39 06.58.39.21 - Fax +39 06.581.86.82
www.fipe.it - segreteria@fipe.it

