

IL RAPPORTO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

Ristoranti, il conto è di 86 miliardi

In 10 anni la spesa degli italiani per mangiare fuori casa è salita di 4,9 miliardi

GIANCARLO SALEMI
Roma

Un popolo di santi, poeti, navigatori e buongustai. Gli italiani, nonostante la crisi economica, non hanno rinunciato al cibo soprattutto nei ristoranti, con una spesa pro capite annua di 1.362 euro. Così c'è un comparto della nostra economia che in questi anni ha continuato a crescere, quello della ristorazione. Al punto che nel 2019 le imprese attive sono state 336mila (+4%) di cui quasi una su tre gestita da donne e l'11,6% da stranieri. In aumento anche la spesa delle famiglie, +0,7% in termini reali, che si assesta sugli 86 miliardi di euro. Dal 2008 ad oggi la nostra spesa per mangiare fuori è aumentata di 4,9 miliardi mentre quella in casa si è ridotta di 8,6 miliardi. Un'impennata che ha fatto aumentare anche l'occupazione +20% nel-

l'ultimo decennio portando a 1,2 milioni gli addetti che lavorano nella ristorazione di cui il 52% donne e in maggioranza giovani. Sono alcuni dati del Rapporto della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) che fotografa un comparto che da solo vale 46 miliardi di euro, il primo della filiera agroalimentare (con una quota del 34%) seguito dall'agricoltura (25%), dall'industria (21,5%) e dalla distribuzione (19%). «Questo non è un settore dove si vive di rendita, come dimostra l'altissimo turnover imprenditoriale – spiega il presidente Lino Enrico Stoppani –. I nostri imprenditori si stanno dimostrando particolarmente attenti ad alcune nuove tendenze: sono in prima linea nella lot-

ta allo spreco alimentare e sensibili sia al tema della sostenibilità ambientale che a quello della valorizzazione dei prodotti del territorio dove acquistiamo ogni anno 20 miliardi di euro di materie prime alimentari sia dall'industria che dall'agricoltura».

Il presidente Stoppani elenca anche i problemi: abusivismo, lavoro nero, concorrenza sleale
Nelle città vanno in crisi i vecchi bar

Ogni giorno circa cinque milioni di persone fa colazione in uno dei 148mila bar della penisola. Altrettante sono le persone che ogni giorno pranzano fuori casa, mentre sono poco meno di 10 milioni (18,5%) gli italiani che cenano al ristorante almeno due volte a settimana. Tutto bene, quindi? Non esattamente. «Ci sono anche ombre – continua Stoppani – come l'abusivismo, il lavoro nero e la concorrenza sleale visto che continuano ad au-

mentare i casi di plagio all'estero dei marchi dei principali ristoranti e delle pasticcerie italiane». Inoltre crescono le attività «senza spazi, senza personale e senza servizi», soprattutto nei centri storici delle città più grandi, dove ad entrare in crisi sono i bar che sono diminuiti dello 0,5%, mentre si è impennato il numero di paninoteche, kebab e take away (+54,7%). Un fenomeno che «meriterebbe una seria riflessione» aggiunge il vice presidente di Fipe, Luciano Sbraga, così come il fenomeno del *food delivery* che seppure è ancora un «mercato di nicchia, vale ancora appena 1 miliardo di euro» sta scombussolando soprattutto i consumi degli italiani spesso attratti da cibo a basso costo e dalla qualità non proprio salutare paradossalmente pubblicizzato da quegli stessi chef che sono diventati famosi per la qualità dei loro piatti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

