

CRESCE IL BUSINESS DELLA RISTORAZIONE DI LUSO: PER L'ABRUZZESE NIKO ROMITO PIU' 26%

31 Ottobre 2024



ROMA – Nemmeno una nuvola sulla ristorazione di lusso in Italia che, forte del ritorno post pandemia dei turisti altospendenti da ogni angolo del mondo, chiude il 2023 in forte crescita. Il business degli chef stellati ha registrato un aumento complessivo dei ricavi pari al 17% rispetto all'anno precedente. E il giro d'affari dei dieci principali ristoranti ha raggiunto un totale di quasi 209 milioni di euro, rispetto ai 178 milioni del 2022, evidenziando un notevole consolidamento del trend positivo e spinta alla diversificazione delle attività. A

guidare la classifica dei "Paperoni" della cucina, secondo un'analisi Pambianco, è il gruppo Da Vittorio della famiglia bergamasca Cerea con un fatturato di 87 milioni di euro, in incremento del 30% rispetto al 2022, grazie soprattutto alla diversificazione in ambito catering.

Segue il Gruppo Cannavacciuolo, che ha chiuso il 2023 con un ricavo aggregato di 24 milioni di euro (+4%). Nel caso della famiglia Cannavacciuolo, a trainare la crescita sono i ristoranti premiati dalla Michelin – Villa Crespi con tre stelle e il Bistrot a Torino con una stella – e soprattutto l'espansione nell'hospitality con la catena Laqua Collection, che si integra alla ristorazione gourmet.

In Veneto la famiglia Alajmo e a Modena il mondo Francescana di Massimo Bottura confermano la crescita, rispettivamente con incrementi del 6% (fatturato 2023 a 19 milioni di euro) e del 10% (fatturato 2023 a 18,7 milioni di euro) rispetto all'anno precedente.

Altri nomi rilevanti come il pluristellato Enrico Bartolini e Carlo Cracco hanno registrato aumenti del 16% (fatturato 2023 a 15,9 milioni di euro) e del 4% (fatturato 2023 a 12,3 milioni di euro), e l'abruzzese Niko Romito ha realizzato un incremento

del 26% con ricavi a 9,6 milioni di euro.

A seguire il veronese Giancarlo Perbellini, con 8,6 milioni di euro e un aumento del 4%, e l'Enoteca Pinchiorri, a Firenze, con un incremento del 25% che porta i ricavi a 7 milioni di euro. Segno più anche per il bilancio 2023 di Enrico Crippa che, con il tristellato Piazza Duomo ad Alba e il ristorante La Piola (in partnership con la famiglia Ceretto), chiude l'esercizio con 6,6 milioni di euro (+10 per cento). La crescita del fine dining italiano, rileva l'analisi, "è sostenuta da una strategia di diversificazione che si espande in settori complementari come il catering, l'ospitalità e la consulenza, segno di un settore in evoluzione che risponde alle nuove esigenze del mercato".

Dati economici incoraggianti preludono dunque all'imminente presentazione della guida Michelin Italia, la cui 70/a edizione si terrà il 5 novembre al Teatro Pavarotti-Freni di Modena.

Durante quest'evento, particolarmente atteso dagli addetti ai lavori e dagli appassionati del settore – e che sarà trasmesso live sui canali Facebook e YouTube di Michelin – verrà svelata la selezione 2025 per l'Italia.

Si scopriranno così i nuovi ristoranti Stellati, le nuove Stelle Verdi ma anche i Premi Speciali Michelin, "macaron" conferiti ai ristoranti stellati che, secondo dati dello studio "Taste Tourism", generano un indotto di 438 milioni di euro. E la cifra spesa sui territori che ospitano un locale stellato non include quanto sostenuto per il conto nel ristorante stesso, ma interessa i settori dell'hotellerie, del commercio e dei servizi.