

PASQUA E PASQUETTA AL RISTORANTE: ABRUZZO TRA PIATTI TIPICI E LOTTA A SPRECO

21 Aprile 2019



PESCARA – Ben 6,3 milioni di italiani consumeranno il pranzo di Pasqua nei ristoranti del Belpaese, per una spesa complessiva di 328,8 milioni di euro, mentre a Pasquetta il 79% dei ristoranti proporrà menù à la carte e si stima una spesa complessiva di 229,1 milioni di euro.

“Anche nella nostra provincia sono confermati i dati che emergono dall’indagine svolta a livello nazionale. Saranno quindi Festività Pasquali all’insegna della tradizione con tanta gente che sceglierà di mangiare fuori casa a testimonianza del fatto che i ristoranti restano un punto di riferimento per la convivialità familiare, sia che si tratti di piccole famiglie che di famiglie numerose”, spiega in una nota Giovanni Marrone, presidente dell’associazione ristoranti della Federazione Italiana Pubblici Esercizi-Confcommercio di Pescara.

“Nella nostra provincia inoltre il prezzo medio di un menu competo è ben al disotto del dato nazionale a testimonianza dell’ottimo rapporto qualità-prezzo che caratterizza la ristorazione nel nostro territorio – aggiunge – Mi fa molto piacere la crescita della percentuale di ristoranti che si dice attrezzato contro lo spreco alimentare a testimonianza del fatto che l’azione che stiamo portando avanti come Fipe-Confcommercio sta contribuendo a far emergere una nuova sensibilità, sia nei clienti che nei ristoratori, nel prevenire e contrastare questo problema”.

“Riportare a casa il cibo ordinato e non consumato è una pratica che fa bene all’ambiente, ma che permette di consumare del buon cibo preparato al ristorante anche nelle proprie case, prolungando il piacere di un’esperienza di qualità”, conclude.

PRESENZE E APERTURE PASQUALI

Per domenica 21 aprile i ristoranti in attività saranno il 90% del totale, mentre per quanto riguarda le presenze dei 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.

A Pasqua i ristoranti proporranno soprattutto menù “a degustazione” (nel 63% del totale).

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.

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.

Saranno festività antispreco nei ristoranti del Belpaese: il 76% degli esercenti è infatti pronto a consentire ai clienti 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.

DATI PER PASQUETTA

Lunedì 22 aprile l'82,2% dei ristoranti sarà operativo e 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".

A Pasquetta il 79% dei ristoranti proporrà menù à la carte e si stima una spesa complessiva di 229,1 milioni di euro.