

E per oggi Pasqua magra nei ristoranti

ANCHE quest'anno il centro studi «Fipe», federazione italiana pubblici esercizi, ha effettuato un sondaggio su un campione di imprese rappresentativo dell'universo dei ristoranti tradizionali operanti nel nostro paese, provincia pontina compresa. L'indagine è stata condotta nel periodo 20-29

marzo su un campione di 310 imprese mediante questionario trasmesso in via telematica.

La novità di quest'anno? Il menù light, con meno portate ma più ricche. Il ristorante va incontro alle esigenze del consumatore abbandonando il menù «tutto compreso» delle

grandi abbuffate, in favore di una formula in linea con le esigenze dei nuovi modelli di consumo e di

**Prenotazioni in calo
in molti locali**

**Meglio Pasquetta
com menù da 40 euro**

alimentazione. In tal modo, oltre ad evitare menu «preconfezionati» e, quindi rigidi, i ristoranti più avveduti offriranno ai propri clienti, a differenza dei normali pacchetti low cost, la possibilità di personalizzare a piacere il proprio pasto, compatibilmente con le esigenze

organizzative della cucina.

Il giorno di Pasqua saranno in attività il 96% dei ristoranti del territorio. La metà dei ristoratori intervistati è pessimista sia in termini di clientela che di fatturato e si aspetta una Pasqua sottotono rispetto all'anno scorso mentre per il 44,8% i risultati attesi sono sullo stesso livello dell'anno precedente. Una piccola parte si aspetta un miglioramento (3,4%). Il saldo complessivo tra ottimisti e pessimisti è comunque negativo.

E se Pasqua fa storcere un po' la bocca, a far tornare un lieve sorriso dovrebbe essere la Pasquetta.

Gli oltre due milioni e mezzo di clienti attesi, pressappoco in linea con l'anno precedente sono già una buona notizia, soprattutto se si considera che i 104 milioni di fatturato dell'intero settore (comunque in calo dell'1,5%) sarà realizzato nella giornata dedicata tradizionalmente alla «scampagnata». Non manca comunque un 25% di ristoratori pessimisti. A frequentare i ristoranti saranno soprattutto gruppi di amici. E anche in questo caso il menu fisso da scegliere nel 71% dei ristoranti avrà un costo medio è di 39,90 euro.



Uno scatto di Serapo, spiaggia di Sperlonga (ore 13.45)

OSSERVATORI SPECIALI



**Piergiacomo Sottoriva:
manca una politica unica**

«Alcune spiagge non sono ancora pronte - ha detto il direttore dell'Azienda provinciale del turismo - altre sono invece del tutto impreparate. Questo urta con le dichiarazioni che vuole che il turismo sia una delle attività principale della provincia. Quello che continuo a vedere è la totale mancanza di sinergia tra gli enti».



**Enzo Zottola: spero
che il sole ci assista**

«Aspettiamo con ansia questo periodo pasquale, per noi è un test importante - ha detto il presidente della Camera di Commercio -. Dopo un inverno duro, ora il sole ci sta assistendo. Gli operatori hanno anticipato i tempi di preparazione. Dobbiamo essere fiduciosi e sicuramente il turismo pontino si riprenderà».



**Italo Di Cocco: siamo
del tutto impreparati**

«A Latina non siamo assolutamente preparati - ha detto il presidente provinciale della Federazione pubblici esercizi -. Al Comune pensano che siamo ancora a gennaio. La situazione è drammatica, visto che potevamo utilizzare Pasquetta come test ufficiale ed invece la spiaggia del capoluogo è del tutto disastata».