

Fipe Confcommercio segnala che il 21,4% degli esercenti abbasserà il conto, il 71,4% lo mai terrà invariato e solo il 7,1% si farà pagare di più

## Anche i grandi chef si adeguano ai tempi Sarà un Natale meno caro al ristorante

ROMA - Sarà un Natale meno caro al ristorante per gli italiani, a fronte della politica anticrisi adottata dai ristoranti che per il 21,4% abbasseranno i prezzi. E anche i grandi chef si adeguano in gran parte alla situazione, proponendo quello che Antonello Colonna definisce un «Jusso low cost». A indagare sul conto che pagheranno gli italiani che festeggeranno il Natale al ristorante è Fipe Confcommercio, che segnala anche come un 71,4% degli esercenti manterrà i prezzi invariati e solo una piccola minoranza, il 7,1%, farà pagare un conto più salato.

Secondo l'indagine della Fipe, gli esercenti sono intenzionati a incoraggiare i clienti anche in tempi di crisi agendo sulla leva prezzi (il 90,9%), ma anche arricchendo il numero delle portate (66,7%) e ricorrendo a prodotti meno costosi e, comunque, puntando soprattutto sui prodotti locali.

I ristoratori si attendono tuttavia una flessione nel numero dei clienti a Natale intorno all'1,5%. In totale, secondo le stime di Fipe Confcommercio, al pranzo del 25 al ristorante saranno destinati 214,5 milioni di euro, l'11% in meno del 2007, per l'effetto combinato, appunto, della lieve contrazione della clientela attesa e della significativa riduzione dei prezzi operata: il 64,3% dei ristoratori proporrà menu tra i 25 e i 35 euro.

Sui 50 euro è invece il menu natalizio proposto da grandi chef come Antonello Colonna e Alberto Ciarla. «Ho eliminato le cose costosissime, come il caviale, anche perché la gente non lo richiede - spiega Ciarla, chef dell'omonimo ristorante romano - e anche per il cenone di Capodanno ho puntato su una buona offerta, al prezzo di 120-130 euro, comprensiva per la prima volta di una bottiglia di champagne».

«Stiamo rivedendo tutti una serie di cose - osserva Colonna, chef del Colonna Open a Roma -, è giusto che sia così, possiamo dire che quest'anno proponiamo un lusso low cost». Conto invariato invece a Capodanno dallo chef Antonio Santini al ristorante dal Pescatore di Canneto

sull'Oglio, «stante che dalla sera alla mattina - spiega Santini - non si può cambiare impostazione, i prezzi li fa il mercato e noi ci adeguiamo». «Non ho mai ritenuto che grandi prezzi significasse grande ristorante - osserva Rocco Iannone, emergente chef del ristorante Pappacarbone a Cava de' Tirreni appena insignito della stella Michelin -. Difatti sono sempre stato attento alla politica prezzi, pur riconoscendo che chi viene dai grandi chef non ha in genere grandi problemi di tasca».

«Da parte nostra - commenta il presidente Fipe, Lino Enrico Stoppani - cerchiamo di fare del nostro meglio per far pesare il meno possibile il clima difficile ai nostri clienti. Non possiamo permettere che le tradizioni vengano spazzate via dalle tempeste della finanza e dell'economia globale».

Nonostante la crisi, comunque, a casa o al ristorante, «resistono i consumi di specialità alimentari artigianali e quest'anno le tavole natalizie saranno più 'federaliste', con la riscoperta della qualità dei prodotti tipici delle regioni italiane. Lo rileva un sondaggio di Confartigianato, condotto su un campione di 1.200 produttori artigiani del settore alimentare: nelle preferenze dei consumatori si stanno affermando le tipicità locali, con un incremento stimato del 5% delle vendite rispetto a Natale 2007.

Confartigianato calcola che in Italia siano almeno 260 le ricette tipiche natalizie. E il ritorno alle tradizioni alimentari è, a giudizio della confederazione, anche alla base del boom registrato dalle 6.043 imprese specializzate nella lavorazione dei nostri 174 prodotti di qualità Dop e Igp.

Secondo l'indagine della Fipe, gli esercenti sono intenzionati a incoraggiare i clienti anche in tempi di crisi

Via dal menù il caviale e gli altri cibi costosissimi

