

Prezzi più bassi per il 21,4% dei locali: saranno feste "low cost" nei ristoranti

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 «lusso 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, ap-

punto, 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».

Cristina Latessa

