

Natale, un bergamasco su tre brinda nei locali: le festività valgono oltre 13 milioni di euro

Prenotazioni fatte in netto anticipo e locali senza più tavoli da riservare: fine anno da incorniciare per i ristoratori bergamaschi

Anche se sul futuro si aggira lo spettro della recessione e dei rincari energetici, sarà un Natale da incorniciare per i ristoranti di città e provincia, a conferma di un'annata che molti non hanno esitato a definire la migliore di sempre.

La voglia di festeggiare Natale ai tavoli dei ristoranti è più forte di crisi e inflazione e molti locali hanno già chiuso da tempo le prenotazioni. Un trend positivo che prosegue per tutte le festività. Trovare un posto a Capodanno non è così facile: quest'anno – confermano i ristoratori – le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto al passato e c'è già chi ha tutti i tavoli riservati. Bene anche le cene aziendali e i ritrovi tra amici, con prenotazioni da inizio dicembre e brindisi sin dal ponte dell'Immacolata, approfittando della fortunata collocazione da calendario.

Ascom Confcommercio Bergamo stima una spesa di 13 milioni e 690mila euro per le festività nei ristoranti di città e provincia. Il pranzo di Natale e Santo Stefano, da soli, valgono oltre 8,5 milioni di euro (8.519.083 euro). La Vigilia vale oltre 2,5 milioni di euro (2.588.544 euro), la cena del 25 e del 26 portano, sommati tra loro, altri 2,5 milioni. A festeggiare fuori casa per le festività sarà 1 bergamasco su 3: tra Vigilia, Natale e Santo Stefano Ascom Confcommercio Bergamo stima infatti 349.500 clienti ai tavoli dei 1712

ristoranti di città e provincia. I locali saranno aperti nella quasi totalità dei casi (il 97%) a Natale e per il pranzo di Santo Stefano. Il 90% dei ristoranti propone un menù per la Vigilia, mentre per le cene di Natale e del 26 dicembre Ascom stima che terrà aperto il 70% dei locali di città e provincia.

“Le richieste sono altissime – conferma **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo -. Si chiude un anno senza dubbio estremamente positivo per il comparto. Al classico pranzo di Natale e al cenone di Capodanno si sta riscoprendo anche in Bergamasca il piacere di ritrovarsi la sera della Vigilia e anche per Santo Stefano le richieste sono tante. La sensazione è che su tutto prevalga il desiderio di ritrovarsi e trascorrere dei piacevoli momenti, concedendosi anche qualche sgarro alimentare e riscoprendo piatti della tradizione”.

I prezzi hanno subito qualche inevitabile ritocco al rialzo per i pesanti rincari di materie prime ed energia: si va dai 45 euro ai 90 euro in media, con qualche inevitabile punta, dai 150 euro in su per i locali più blasonati. Nei menu trionfano capponi, cappelletti, tacchina con castagne a Natale. Il panettone, rigorosamente artigianale è irrinunciabile nei menù per le festività, così come le bollicine per il brindisi. C'è qualche chef pasticciere che si impegna in lunghissime lievitazioni per produrre da sé il panettone; in generale ci si affida a produzioni artigianali, molte locali, e c'è chi poi interpreta il dolce simbolico del Natale creando dessert, dal tiramisù al panettone ad altre ricette golose. Ai clienti abituali si sommano in città e nelle località montane turisti e visitatori da fuori, con ottime presenze previste negli hotel del territorio. Si preannuncia una grande giornata anche per il tradizionale cenone di San Silvestro, in cui non mancano lenticchie e cotechini nostrani, oltre a crostacei, salmone, caviale e foie gras. Il budget per il cenone è un filo più alto, da una base di 45 euro si sale in media sui 75-90 euro, con cifre più alte

per ristoranti più rinomati e cenoni con spettacoli.

La Omicron rovina il Cenone di Capodanno. Prenotazioni dimezzate in pochi giorni

A lanciare l'allarme è la Fipe-Confcommercio. Fine anno "freddo" anche per i bar che registrano a dicembre un crollo degli affari del 40-50%

Prenotazioni dimezzate per Capodanno, con tanto di disdette in aumento: è il pesante quadro in cui si ritrova il settore della ristorazione in provincia e non solo. In settimane e giorni in cui i locali navigano a vista e quotidianamente si ritrovano ad affrontare disdette dell'ultimo minuto causate dai contagi, difficoltà nel reperire personale e nella programmazione dell'attività, quest'anno a rovinare il Capodanno ai ristoratori ci sta pensando la variante Omicron.

Fra contagi in salita e quarantene a pioggia le disdette per la serata di San Silvestro fioccano e nei ristoranti sale la preoccupazione. Anche le associazioni di categoria lanciano l'allarme. L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30% circa di media, secondo Fipe Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore arriva il grido d'allarme di centinaia di imprenditori.

Un altro anno senza contare sul periodo più redditizio

dell'anno

Per la Fipe siamo di fronte a “un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in tre giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di dicembre, il più importante dell'anno e che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita. Ecco perché non esitiamo a chiedere al governo di dispensare misure urgenti come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio”.



«Il 2021, rispetto al 2019, sulle feste natalizie segna un

crollo del 70%, sperando che non seguano ulteriori disdette – commenta **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia** -. Di conseguenza ci sono diversi imprenditori che stanno valutando di richiamare i prenotati e disdire la cena, chiudendo per mettere in ferie il personale. Dal 15 dicembre i bar hanno registrato un crollo degli affari nell'ordine del 40/50 per cento».

Eppure, i dati raccolti dall'Ufficio Studi della Federazione subito prima di Natale erano incoraggianti e parlavano di quattro milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. I ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa per favorire il trend di ripresa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro, a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa.