



[Partecipa al concorso.](#)

[AGROALIMENTARE / GENERALE](#)



[Mense e ristorazione](#) (08 Nov 2004)

RISTORANTI TROPPO CARI, LOCALI VUOTI

Un'indagine Usa assolve l'Italia sul caro-ristorante. Ma Raspelli: "La qualità è in discesa ovunque. I prezzi ormai sono sventole tremende"

Ricerca Usa sui Paesi Ue: il 10% in più contro una media del 15%. «In Germania e in Francia registrati aumenti di gran lunga superiori. Se si denunciano raddoppi delle tariffe si tratta di percezione errata»

I nostri ristoranti sono sì rincarati dopo l'avvento dell'euro nel 2002, ma in misura meno elevata di quanto suggerisca la percezione comune (intorno al 10%) e, comunque, inferiore rispetto a quelli di altri Paesi europei (l'Olanda, per esempio, ha avuto rincari del 50% e la media Ue è del 15%).

La notizia può sembrare paradossale, dal momento che il costo dei ristoranti è (ed è stato fin dall'inizio) uno dei punti su cui si sono concentrate le critiche dei consumatori dopo l'arrivo dell'euro.

Ci sono state denunce che parlavano di raddoppi di listino e, più in generale, le associazioni dei consumatori lamentano rincari di almeno il 30%.

Ora uno studio sembrerebbe far pendere la bilancia un po' più dalla parte dei ristoratori: tre giovani economisti della Fed (la Federal reserve, cioè il corrispettivo americano della Banca d'Italia) e dell'Università della California (tra cui l'italiano Federico Ravenna) hanno pubblicato sullo «Staff paper» della Federal Reserve una ricerca - corredata da grafici, tabelle, modelli matematici e schede metodologiche - in cui sostengono che l'euro ha effettivamente avuto un impatto sul costo al consumo della ristorazione.

Tant'è - dicono i tre studiosi - che nei Paesi dell'Ue non aderenti alla moneta unica gli aumenti registrati sono stati assai più contenuti e, a volte, minori rispetto all'inflazione.

In Inghilterra, per esempio, la ristorazione è aumentata solo dell'1,01%, in Danimarca dell'1,06% e in Svezia del 2,18%. Nell'area dell'euro, invece, la botta si è fatta sentire: in media i rincari sono stati del 15,63%, ma in Olanda si è arrivati al 50%, in Germania al 28%, in Finlandia al 26%, in Francia al 18% e così via.

In questo trend l'Italia se l'è cavata abbastanza bene, secondo gli studiosi americani, e meglio hanno fatto solo Austria, Belgio e Grecia: l'aumento non è arrivato al 10% (+9,82% per l'esattezza).

Insomma, se due pizze e birra, ai tempi pre-euro, costavano intorno alle 30 mila lire, con la nuova moneta si arriva al corrispettivo di 33 mila lire, cioè 17 euro.

«D'altronde - spiega lo studioso italiano dell'Università californiana, Federico Ravenna - sembra abbastanza improbabile che i ristoranti abbiano sfruttato il lancio dell'euro come una un'opportunità per "allearsi" e alzare i prezzi.

Se così fosse, infatti, perché negli altri settori i rincari non si sono verificati o sono stati, comunque, meno consistenti?

Non avrebbero potuto mettersi d'accordo anche altre tipologie di esercenti?

O forse i gestori di bar e ristoranti sono una categoria meno onesta delle altre?».

In realtà - aggiunge lo studio - i rincari si sarebbero determinati non per l'intervento speculativo dei ristoratori, ma per la concomitanza di una serie di fattori tecnici: la ristorazione - spiegano gli studiosi - ha tempi di aggiornamento dei listini più lunghi rispetto ad altri comparti in quanto è l'elemento terminale di una lunga filiera di costi.

Inoltre i ristoratori italiani, consapevoli che l'euro avrebbe comportato dei rincari, non hanno

L'ALT

VI SP

FAVO

Ma cc
cali

La k

Iscriv

ECO

Tutte l

Sceg

il tuo

Nome utente

Password

Ricordati

Login

Non hai ancora
[Registrati su](#)
[Come utente](#)
[tutti i servizi](#)

aggiornato i listini nei mesi immediatamente precedenti, riservandosi di farlo in un'unica volta a moneta sopraggiunta, determinando così uno sbalzo del prezzo al consumo più significativo e, soprattutto, «percepito» come più brusco da parte della clientela.

Insomma sarebbe stata la rapidità dell'aumento a farci apparire i conti più salati. Il presidente di Confcommercio Sergio Billè ha accolto la tesi americana come la prova del nove di una tesi che la sua confederazione sostiene da sempre, vale a dire che l'impatto dell'euro, se è stato traumatico ovunque, in Italia lo è stato di meno: «Credo che tutto quello che è stato detto, colpevolizzando solo alcune componenti del settore dei servizi, in particolare della ristorazione, sia stato francamente eccessivo».

Inutile dire che le associazioni dei consumatori considerano «risibile» il ponderoso studio americano e sostengono che «qualunque cittadino italiano potrebbe testimoniare, per diretta esperienza, che i numeri forniti dalla Fed sono campati per aria».

Gira per ristoranti da molti anni, per lavoro, con puntate all'estero, e quando sente i risultati della ricerca americana **Edoardo Raspelli**, critico gastronomico di lungo corso, scoppia in una sonora risata.

«Mi sembra una barzelletta, peccato che non ci sia più La Domenica del Corriere, potevano vincere il premio per la migliore della settimana».

Quindi i ristoranti italiani costano come quelli stranieri, non di meno?

«Io frequento soprattutto locali al top, o comunque di prestigio, e in questo caso noto una differenza di listini, nel senso che in un ristorante importante francese o svizzero si possono spendere per un pasto completo, e con un ottimo vino, anche 400-500 euro a persona, contro i 250-300 dell'Italia. Una bazzecola per le tasche dei ricchi giapponesi o americani che li frequentano, ma le similitudini finiscono qui. Se passiamo ai livelli normali le cose cambiano».

In che senso?

«Nel senso che i nostri prezzi sono diventati impossibili, e se quest'anno la presenza dei tedeschi è scesa del 30 per cento significa che sono impossibili non solo per gli italiani. Io al ristorante ci vado solo perché mi pagano per farlo, ho la nota spese. Con la famiglia non ci metto piede da molto tempo, ci entro solo per un compleanno. La statistiche come questa americana non so come le fanno, so solo che a mezzogiorno i locali sono vuoti e alla sera lavoricchiano. Anzi, quelli solo alla moda e dalla gastronomia inconsistente sono sempre vuoti, giustamente».

Colpa solo dei prezzi?

«Colpa di una qualità in discesa a fronte di prezzi che ormai sono sventole tremende, come minimo 40-50 euro a persona in un posto appena decente, un vero impatto psicologico. Sono raddoppiati in poco tempo, dopo l'introduzione dell'euro, e senza ragione. Anzi, una ragione ci sarebbe».

Quale?

«La furbizia dei nostri ristoratori. Si sentono furbi ma alla lunga la pagano. E ormai sono nella palta. Chi ha uno stipendio fisso, tradotto dalla lira in euro, al ristorante non ci va più. Per questo il settore sta entrando in crisi, devono cominciare a pensare di abbassarli i prezzi. Ormai la gente i ristoranti, non solo di lusso, non li frequenta più: li legge sui giornali...».

178 Letture

La stampa, 8 novembre 2004

Vacanze in Olanda

Casa di vacanze in zona boscosa situazione molto centrale in Olanda

Prodotti tipici Calabresi

Olio, antipasti, funghi, delizie e stuzzicherie per tutti i gusti

[Annunci Goooooogle](#)

Scrivi un commento

RISTORANTI TROPPO CARI, LOCALI VUOTI | [Login/crea un profilo](#) | 0 Commenti

[Home page](#)

Contenuti

- [Notizie del](#)
- [Appuntame](#)
- [Sezioni spe](#)
- [Documenti](#)
- [Web Links](#)
- [Reportage](#)
- [FAQ](#)
- [Newsletter](#)

Utility

- [Contatta la](#)
- [Segnala qu](#)
- [Ricerca av](#)

- [clima](#)
- [Cultura & S](#)
- [Curiosità](#)
- [Eco turismo](#)
- [Fiere & Eve](#)
- [Formazione](#)
- [Le aziende](#)
- [Mense e ris](#)
- [Mercato, in](#)
- [Normativa](#)
- [Notizie Fiac](#)
- [Notizie Flas](#)
- [Ricerca & s](#)
- [Tecnica e r](#)