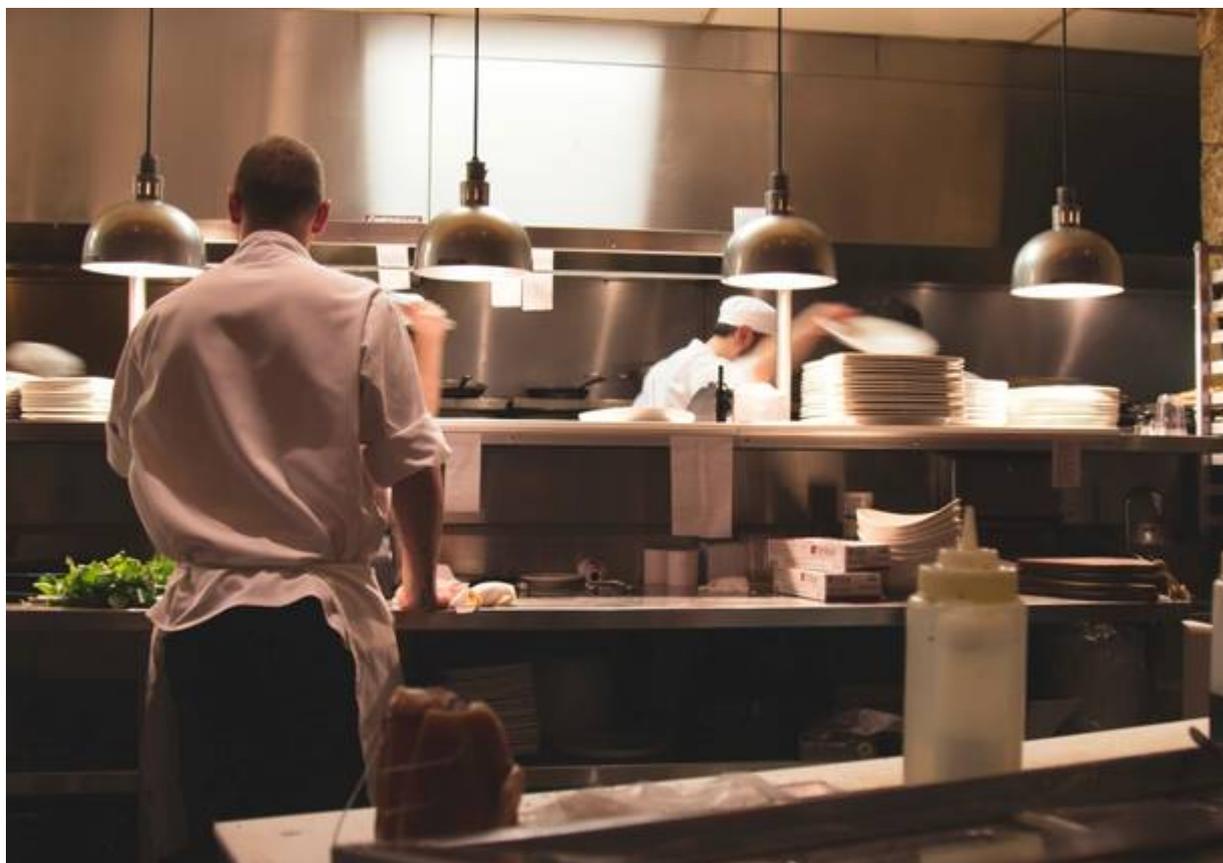


## Ristorazione, vola il fatturato: oltre 50 miliardi

**Pubblicato:** Giovedì 19 Ottobre 2017



Nel nostro Paese, il **giro d'affari del settore della ristorazione** supera i 50 miliardi di euro: quella del food, di conseguenza, si dimostra una delle più importanti e preziose industrie del nostro Paese, come rivela anche la presenza di circa 325 mila aziende attive in questo ambito. I dati provengono da uno studio che è stato realizzato per Host dall'Università Bicocca: con un fatturato di 51 miliardi di euro, la ristorazione può guardare al futuro con spirito ottimista. **La ricerca si è concentrata in modo particolare sulla Lombardia:** viene fatto notare, per esempio, che negli ultimi anni a Milano si è registrata un'evoluzione caratterizzata da alti standard di qualità.

Partendo dall'analisi delle tre pubblicazioni più importanti del mercato – e cioè i Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso, i Ristoranti d'Italia di Espresso e la Guida Michelin – si scopre che viene concessa una citazione al 4.6% dei ristoranti del capoluogo lombardo. In tutto sono 37 i locali che vantano un riconoscimento. Il mercato, comunque, sta osservando dei significativi cambiamenti in atto: se è vero che i ristoranti rappresentano, per il momento, la maggior parte delle attività, arrivando a coprire oltre il 53% delle imprese totali, è altrettanto vero che **le attività di ristorazione mobile stanno aumentando a dismisura**, complice il successo crescente dello street food. I cambiamenti del modo di socializzare che si stanno verificando nella società contemporanea, d'altra parte, inducono gli operatori del settore a rinnovare e a rivitalizzare l'offerta, all'insegna di una migliore convivialità, di una maggiore condivisione e di esperienze sempre più uniche.

Per quel che riguarda la ristorazione collettiva, invece, si parla di un mercato il cui valore è di poco superiore ai 6 miliardi e mezzo di euro, con 70mila dipendenti impiegati, più di mille operatori e

prospettive rosee. Non si può trascurare il fatto che la crisi dei consumi ha messo in evidenza il problema del prezzo, da cui deriva una competizione settoriale sempre più aspra.

**Grande attenzione viene riservata, poi, all'innovazione:** non si tratta solo di effettuare investimenti economici, ma di puntare anche sull'esperienza, sulle capacità professionali e sulle risorse umane. Preparare i pasti (produrli, trasportarli e metterli a disposizione) significa anche avere una particolare cura per la salute e per il benessere dei fruitori: il compito è quello di dare vita a organizzazioni precise e affidabili che garantiscano standard di qualità elevati, anche sotto il profilo organolettico e nutrizionale. Uno degli strumenti a cui si può ricorrere a questo scopo è una vasta differenziazione delle diete, con la divisione della fase produttiva e conservativa dalla fase distributiva e del consumo, senza rischi microbiologici particolari.

Insomma, da aziende di **forniture alberghiere Bergamo**, ai ristoranti di Varese, dalle pizzerie di Como agli agriturismi di Lecco, l'avvenire sembra essere interessante.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it