

# Rassegna del 09/02/2015

NESSUNA SEZIONE

09/02/2015 Stampa Torino

43

I dati Confcommercio Bar e bistrot, boom dei  
piccoli ristoratori Nel 2014 ne sono stati aperti due  
al giorno

Tropeano Maurizio

1

1

## I dati Confcommercio

Bar e bistrot, boom dei piccoli ristoratori  
Nel 2014 ne sono stati aperti due al giorno

Spuntati 576 locali ma il 27 per cento chiude nel giro di due anni

**MAURIZIO TROPEANO**

Piccoli ristoratori crescono e sfidano la crisi: nei primi nove mesi del 2014 hanno aperto due punti di ristoro al giorno in provincia di Torino. In tutto 576, due terzi dei quali concentrati in città, il resto nell'hinterland. Si tratta di piccoli esercizi che vendono cibo compresa la pizza al taglio o i negozi specializzati in pasta, pizza e altri mono-specialità alimentari spesso d'asporto. Una tendenza che si riscontra anche a Roma e Milano. L'altra faccia di questa medaglia però è meno rosea: «Nonostante il comparto alimentare regga bene l'impatto della crisi il saldo complessivo è negativo perché si chiudono più ristoranti e bar di quanti se ne aprono: nel giro di 2 anni chiude il 27% dei nuovi esercizi», si legge in uno studio Fipe-Confcommercio.

## Giovani ed inesperti

Ma chi sono questi nuovi imprenditori della ristorazione? «Sono in maggioranza giovani e circa il 40 per cento ha meno di 35 anni», spiega Maria Luisa Coppa, presidente dell'Ascom di Torino. Sono loro i protagonisti di questo boom con «la loro capacità di intercettare i cambiamenti in corso nel modo di consumare il cibo da parte dei giovani». Dino De Santis, presidente di Confartigianato di Torino, si dice convinto che «vanno meglio i bar-pasticcerie con caffetterie e produzione artigianale e anche i take away perché hanno una struttura leggera rispetto al tradizionale ristorante».

## Corsi di formazione

Ma evidentemente creatività e fantasia non bastano per affron-

tare il mercato e la concorrenza. De Santis sottolinea la necessità di un «supporto organizzativo, soprattutto fiscale, per ridurre il tasso di rotazione». Senza dimenticare che «ciò che ci spinge a non crescere è ancora una volta la tassazione». Per Coppa, però, è necessario intervenire prima perché «molto spesso mancano le competenze come dimostra l'alta mortalità che si registra sul mercato». Un modo per dire che non basta aver fatto l'alberghiero e corsi di cucina per reggere la sfida: «Purtroppo - spiega la presidente Ascom - può sembrare molto facile cucinare e servire cibo e invece è uno tra i mestieri più difficili».

Si spiega così lo sforzo di Ascom di spingere sulla formazione non solo rispetto alla cucina ma «alla gestione quotidiana dell'attività dove cerchiamo di ragionare sul costo del piatto che non è fatto solo dalla materia prima ma anche dai costi fissi: luce, gas, affitto e via dicendo».

## Occhio ai costi fissi

Secondo le stime della Fipe-Confcommercio, infatti, l'investimento iniziale per l'avvio di un bar di 80 metri quadrati è di circa 700 euro a metro quadrato. Cifra che comprende la ristrutturazione, l'acquisto delle attrezzature ma non l'affitto. Per avviare un ristorante in un locale da 150 metri quadrati ci vogliono 800/850 euro sempre al netto della locazione. Ma è chiaro che il costo finale dipende anche dal tipo di servizio che si vuole offrire, cioè un ristorante tradizionale oppure un take away.

## Caccia al turista

«Senza dimenticare - prosegue Coppa - che è necessario tenere in considerazione anche il luogo scelto per aprire l'esercizio». A Torino, infatti, almeno secondo le informazioni in possesso di Ascom «stanno aumentando le richieste per affittare locali nelle zone della città a più alta vocazione turistica, soprattutto nelle vie centrali».



REPORTERS

**Il turismo**  
Secondo Ascom Torino i nuovi imprenditori cercano locali nelle zone più turistiche

**35**  
anni

Il 40 per cento dei nuovi imprenditori della ristorazione ha un'età inferiore

**2353**

Take away  
È il numero dei locali con servizio di ristorazione da asporto in Piemonte

