

EFFETTO COVID, PREZZI ALLE STELLE IN UN ANNO: LA SPESA TIPO DI UN RISTORATORE

17 Maggio 2021



SAN GIOVANNI TEATINO – Salgono alle stelle i prezzi che i ristoratori si trovano ad affrontare per l'acquisto delle materie prime.

È uno degli effetti della crisi economica da coronavirus. Un altro aspetto che colpisce duramente un settore già martoriato dai lunghi mesi di chiusura per via delle restrizioni.

Oggi i gestori dei locali con la possibilità di riprendere le proprie attività devono fare i conti con spese più alte, trovandosi costretti ad aumentare il proprio listino per i clienti.

Conti alla mano, **Manuel Di Michele** (nella foto), giovanissimo titolare di Artemide,

ristorante e pizzeria con forno a legna, sulle colline di San Giovanni Teatino (nel locale dove un tempo sorgeva lo storico pub Mr Foggy), mette a confronto per *Virtù Quotidiane* i prezzi di alcuni prodotti acquistati a giugno 2020 in un cash and carry con gli stessi presi a maggio di quest'anno.

Costretto a fermare completamente, da ottobre a maggio, la sua attività dove la cucina della tradizione abruzzese viene proposta con qualità e attenzione all'estetica, e dove sia per pizza che per primi non mancano soluzioni per celiaci, ora in occasione della ripartenza Manuel ha completamente riqualificato gli spazi esterni.

“Per la carne, anche nelle macellerie all'ingrosso, c'è un aumento del 5% di media – spiega Manuel – per gli oli vegetali dell'8% e dal 3% al 4% per le verdure fresche”.

Dal confronto delle spese sostenute da Di Michele, una bottiglia di un noto amaro italiano da 70 cl se un anno fa costava 6,99 euro ora ne costa 8,29; 500 grammi di mugnaia sono passati da 1,53 a 2,50 euro.

E poi ancora i friarielli alla napoletana da 4,65 a 5,13. Ancora più evidente il rincaro dei dolci al cucchiaino che sono lievitati da 7,92 per 8 pezzi a 10,80 euro. Tutti i prezzi sono esclusi di Iva.

“Prendiamo l'esempio di una birra da 66 cl – continua il ristoratore di 23 anni – in un anno è passata da 0,67 a 0,89. Più il 21% diventa 1,07 euro. Facendo il $\times 3$, per guadagnarci il doppio più il costo del frigorifero e del servizio, mi arriva a 3,20 € circa, quando prima si vendeva a 2,50 euro. La cosa paradossale è che in un normale supermercato, la stessa bottiglia costa quanto la pagherei io, già compresa di Iva. Questo meccanismo – evidenzia Manuel – disorienta il consumatore e lo stimola a pensare che noi ristoratori siamo esosi per i rincari troppo alti, in quanto chiunque penserebbe che all'ingrosso, i proprietari di bar e ristoranti comprano lo stesso prodotto ad un prezzo inferiore del supermercato”.