

RISTORAZIONE, LUSO E TERRITORIO: DRIVERS DELL'ITALIAN WAY OF LIVING

FOCUS: LA CAMPANIA E LA RISTORAZIONE DI QUALITA'

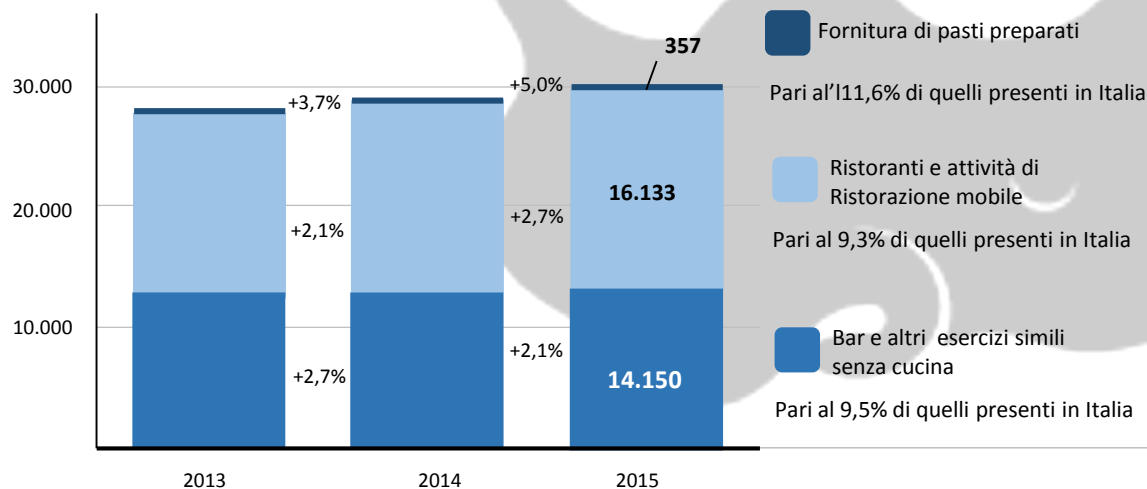
Magda Antonioli Corigliano – Direttrice Master in Economia del Turismo, Università Bocconi
Sara Bricchi – Ricercatrice MET, Università Bocconi

Luglio 2017

FOCUS: LA CAMPANIA E LA RISTORAZIONE DI QUALITA'

- **L'Italia** è un paese **ricchissimo** di **tradizioni** e produzioni **enogastronomiche locali**, anche in relazione alla sua storia che ha visto per secoli la coesistenza di più territori indipendenti. Quello che da un lato ha impedito la formazione di un'unica cucina nazionale istituzionalizzata, ha però favorito l'affermazione di molte cucine locali, basate sull'utilizzo di ingredienti specifici
- Il concetto di tradizione, legato alle ricette originarie, e di territorio, in relazione all'impiego di materie prime particolari, è oggi spesso **associato** al concetto di **qualità**, tanto che sempre più ristoranti propongono una versione rivisitata di cucina regionale dove l'utilizzo di materie prime locali è la connessione con il territorio di origine ed al tempo stesso uno spunto per andare oltre

Crescita e segmentazione delle imprese di ristorazione campane



- Nelle regioni più densamente popolate (la Campania per numero di abitanti è preceduta solamente da Lombardia e Lazio), oltre a concentrarsi **grandi volumi di consumi** anche con riferimento a cibi e bevande, si sviluppano le **nuove tendenze**. Con le sue oltre **30.000 imprese** attive, la Campania è terza anche nel settore dei servizi di ristorazione*
- Il settore è **cresciuto** nell'ultimo triennio di poco meno del **2,5% annuo** e le imprese campane della ristorazione rappresentano circa il **10%** del totale nazionale*

*Fonte: FIPE, 2016

FOCUS: LA CAMPANIA E LA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

- Senza contare **prodotti iconici** come pasta o pizza (per cui recentemente è stata avanzata anche una candidatura a patrimonio dell'umanità), la **tradizione gastronomica** campana è particolarmente ricca e ben riconoscibile. Numerosi sono le produzioni che possono vantare una **denominazione di origine** (DOP, IGP, STG) ed altrettanti i piatti conosciuti ed imitati in ogni parte del mondo; questo contribuisce a caratterizzare ulteriormente il territorio e a rafforzare la reputazione della Campania, anche a livello internazionale, tanto in campo agroalimentare, quanto come metà di turismo enogastronomico
- L'enogastronomia può infatti giocare un'importante ruolo anche come driver per lo sviluppo di un'**offerta turistica** all'insegna di **qualità** ed **esperienza** (oggi particolarmente apprezzate da tutti i viaggiatori, ma in particolare dai segmenti premium e luxury, sempre più attratti dall'autenticità e dalla possibilità di sperimentare direttamente la cultura e le tradizioni locali), che possa contribuire alla destagionalizzazione ed al sostegno al comparto ed alle strutture turistiche campane - si pensi soprattutto a quelle della costa e delle isole - anche nelle stagioni primaverile/autunnale
- Oltre ad una crescita dei consumi fuori casa degli italiani* e di conseguenza ad una diversificazione dell'offerta, negli ultimi anni si è assistito anche ad un aumento della competizione nel settore della ristorazione; pertanto accanto ai fattori tradizionali (location, prezzo e concept -dove l'elemento atmosfera a tutto tondo è sempre più rilevante-), la conoscenza diviene un fattore essenziale per personalizzare i servizi offerti e trasmettere i valori di esperienza e qualità sempre più ricercati
- Tutte queste considerazioni hanno portato allo sviluppo di un breve focus sulle caratteristiche e sulle tendenze dell'offerta campana in termini di ristorazione di qualità

FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' IN CAMPANIA #1

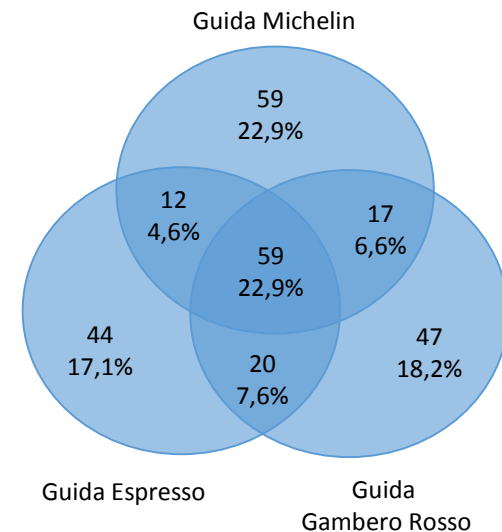
Per comprendere quale sia la situazione attuale della ristorazione di qualità sul territorio campano si è deciso di considerare gli esercizi commerciali menzionati sull'edizione 2017 delle tre più autorevoli guide gastronomiche: **La Guida Michelin, I Ristoranti d'Italia di Espresso e Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso**. Questi dati sono poi stati confrontati, per un trend temporale e per quanto possibile, con quelli rilevati da EBNT e FIPE nel 2010 dell'ambito della ricerca «La Ristorazione di Qualità».

In questa e nelle seguenti slide vengono riportati i risultati principali con riferimento a riconoscimenti, ubicazione, prezzi e tipo di cucina.

Composizione del campione

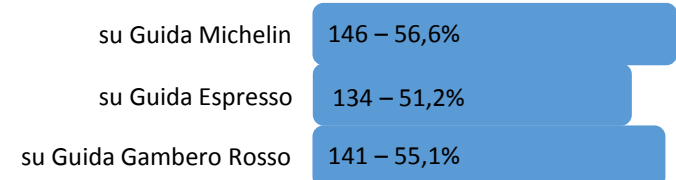
- Sugli **8804 ristoranti** censiti in **Campania** da FIPE sono **258** i locali citati sulle 3 guide prese in considerazione: di questi solo **59** sono menzionati da tutti e 3 i volumi, mentre 59 sono presenti solo su Michelin, 47 solo su Gambero Rosso e 44 su Espresso
- Michelin è la guida che annovera il **maggior numero** di esercizi commerciali, 146, pari al 56,6% di quelli menzionati in Campania, ma la percentuale di quelli che compaiono su Gambero Rosso (55,1%) e su Espresso (51,2%) è di poco inferiore
- Rispetto alla precedente indagine EBNT-FIPE del 2010 il **numero complessivo** di locali menzionati è rimasto pressochè **stabile** (256 quelli rilevati in precedenza)

Ristoranti campani riportati sulle guide di settore (n° e percentuale per testate di riferimento - 2017)



Fonte: elaborazioni proprie

Ristoranti campani riportati sulle guide di settore (n° e percentuale sul totale - 2017)



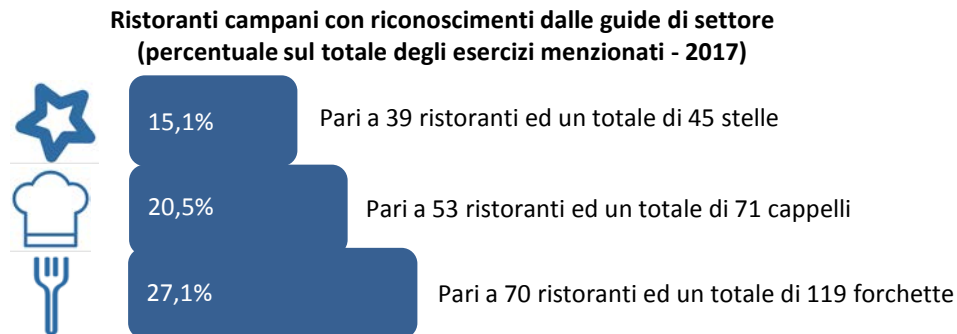
Fonte: elaborazioni proprie

FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' IN CAMPANIA #2

- E' cresciuto invece tanto per Guida Michelin (107 nel 2009), quanto per Gambero Rosso (128 nel 2009) il numero di locali menzionati (mentre si è ridotto di 28 unità quello di Espresso), a dimostrazione della maggior varietà dell'offerta proposta dalle 3 testate
- Ad essere **menzionato** sulle guide è il **2,93%** dei **ristoranti** campani, valore stabile rispetto a quello rilevato da EBNT e FIPE del 2010 (2,9%)

Riconoscimenti

- **76** (pari al 29,5% di quelli considerati) sono i ristoranti che hanno ricevuto un riconoscimento almeno da una delle 3 guide. **33** (ovvero il 12,8%) sono invece i locali che hanno ricevuto un riconoscimento da tutte e 3 le testate. Entrambi i valori risultano essere molto alti, soprattutto se paragonati con altre aree italiane, a conferma della qualità della cucina degli esercizi campani.
- Dato confermato anche se si guarda alla **crescita** (costante sull'ultimo triennio) dei **riconoscimenti assegnati** ai locali campani: solo considerando Guida Michelin 33 i ristoranti premiati nel 2014 (per un totale di 38 stelle), 35 (con 41 stelle totali) nel 2015, 37 (con 42 stelle totali nel 2016) e 39 (con 45 stelle totali nel 2017)
- Percentuali di tutto rilievo anche per i locali che hanno ricevuto 1 o più cappelli (53), pari al 39,6% di quelli riportati da Espresso e per quelli che hanno ricevuto 1 o più forchette (70), pari al 49,3% dei ristoranti menzionati da Gambero Rosso.



Fonte: elaborazioni proprie

FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' IN CAMPANIA #3 (PREZZI)

Prezzo

- Il **prezzo medio** risulta essere leggermente maggiore per i ristoranti presenti su La Guida Michelin: circa **65 €**, contro poco meno di **60 €** per quelli menzionati da Ristoranti d'Italia di Espresso e Gambero Rosso

- Dato confermato se si prendono in considerazione anche solo i **ristoranti con riconoscimento**: i locali presenti su Guida Michelin hanno un prezzo medio di quasi 93 €, contro i circa 78,50 € di Espresso ed i 75 € di Gambero Rosso

- Diversa è invece la situazione se la si confronta con i dati EBNT relativi nel **2009**, quando la **forbice di prezzo** tra guida Michelin e le altre 2 guide era **più marcata**.

Se nel caso di guida Michelin il prezzo medio risulta essere aumentato di poco negli **ultimi 8 anni (+7,5%)**, i prezzi di Espresso e Gambero Rosso sono cresciuti rispettivamente del +19,1% e più 18,2% andando di fatto ad **allinearsi** poco sotto i valori dei locali proposti da Guida Michelin

- E' necessario però sottolineare come, rispetto ad altre regioni italiane, dove i prezzi dei ristoranti sono più omogenei, in questo caso il prezzo medio sia il frutto di **tipologie di locali** molto **diverse** tra loro, con un'offerta e pubblici differenti (per maggiori dettagli si vedano le pagine successive), che in ogni caso propongono tutti quanti una cucina di qualità

	Guida Michelin	Guida L'Espresso	Guida Gambero Rosso
Prezzo medio (bevande escluse)	64,96 €	58,50 €	57,54 €
Prezzo medio ristorante con riconoscimento (bevande escluse)	92,95 €	78,42 €	75,21 €

Fonte: elaborazioni proprie

	Guida Michelin	Guida L'Espresso	Guida Gambero Rosso
Prezzo medio 2009* (bevande escluse)	60,45 €	49,13 €	48,70 €
Variazione 2009/2017	+7,5%	+19,1%	+18,2%

Fonte: elaborazioni proprie su dati EBTN-FIPE, 2010

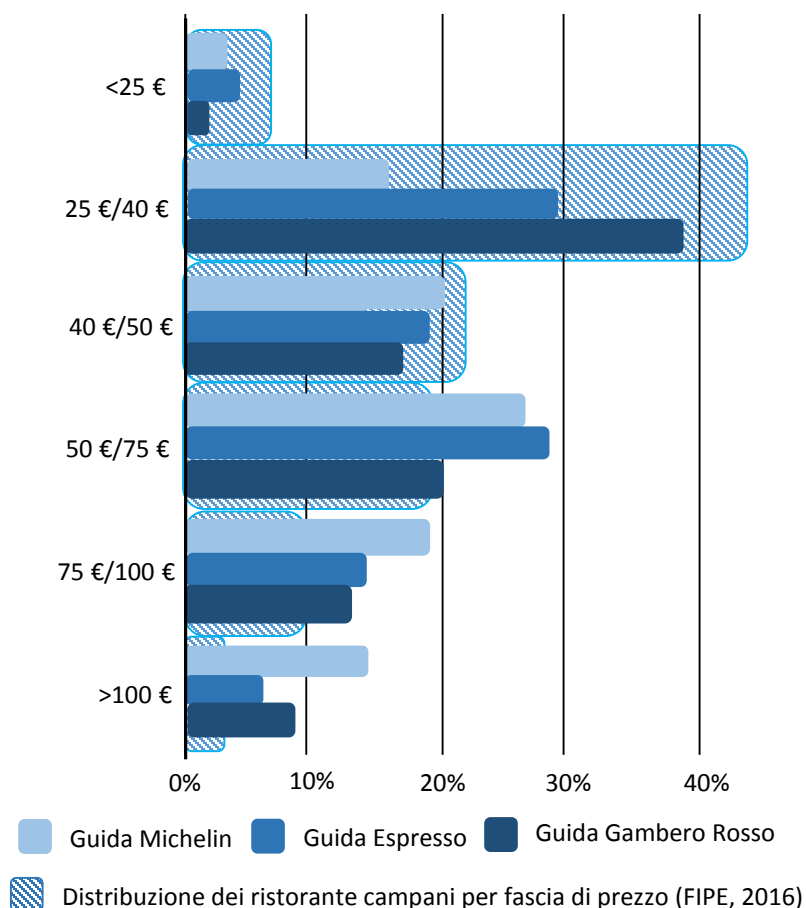
FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' IN CAMPANIA #4 (PREZZI)

Prezzo (continua)

- Se si considera la distribuzione per fascia di prezzo, si può notare infatti come nel caso di **Guida Michelin** la categoria più rappresentata sia quella **tra i 50€ ed i 75€** (26,9%), mentre nel caso di **Espresso** (29,0%) e **Gambero Rosso** (38,8%) sia quella **tra i 25€ ed i 40€**
- Questo dato si trova più in linea con quella che è la **distribuzione per fascia di prezzo** medio misurata da FIPE sulla **totalità dei ristoranti campani**, che vede il 42,3% applicare un prezzo compreso **tra i 25€ ed i 40€**, seguito dal 21,1% dei locali con un prezzo compreso tra i 40€ ed i 50€ e dal 19,5% con un prezzo compreso tra i 50€ ed i 70€
- Come anticipato, la diversa distribuzione, oltre a riflettere una differente scelta stilistica delle guide analizzate, è dovuta anche:
 - alla diversa **ubicazione** del locale (area turistica vs. residenziale)
 - alla diversa tipologia di **clientela**
 - ma anche alla diversa **offerta**: non bisogna dimenticare infatti che tra i locali di qualità si annoverano anche trattorie, pizzerie ed altri locali tipici legati alla cucina tradizionale ed all'importante cultura agroalimentare del territorio.

*Fonte: EBNT e FIPE 2010

Ristoranti campani riportati sulle guide di settore:
distribuzione per fascia di prezzo (2017)



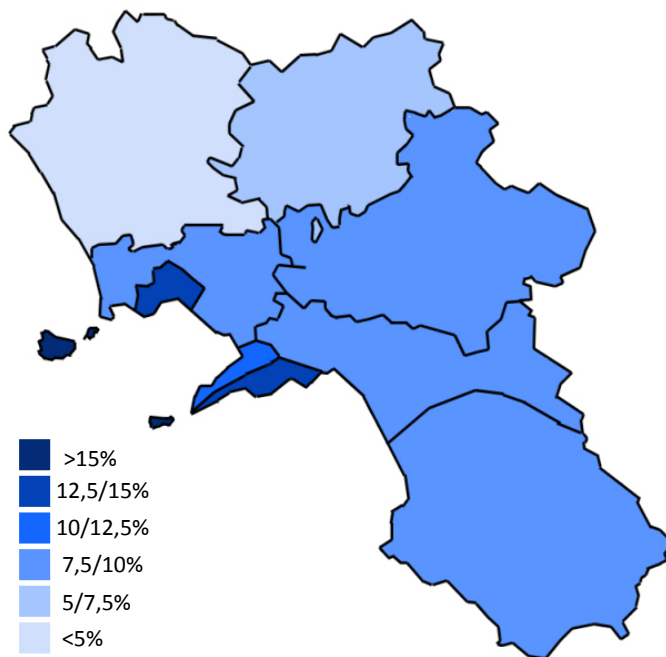
Fonte: elaborazioni proprie

FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' IN CAMPANIA #5 (UBICAZIONE)

Ubicazione

- Nonostante i ristoranti di qualità siano **presenti tutte le province campane**, segnalando un'attenzione alla qualità condivisa dall'intera regione, nonché una «non così elevata» importanza della **location** per la ristorazione di qualità (confermando di contro la rilevanza di concept e prodotto offerto), si può notare come **quattro** siano le **aree** dove si concentrano questo tipo di esercizi: le **isole** (Ischia, seguita da Capri e quindi Procida), dove si concentra oltre il 15,5%

Ristoranti campani riportati sulle guide di settore: ubicazione
(percentuale sul totale degli esercizi menzionati - 2017)

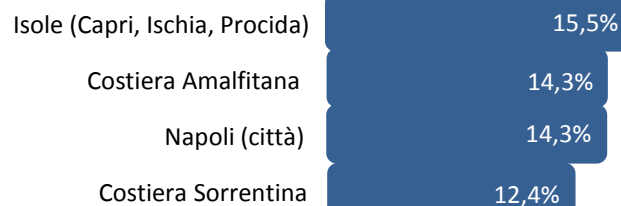


Fonte: elaborazioni proprie

dell'offerta, seguite a parimerito dalla città di **Napoli** e dalla **Costiera Amalfitana** con il 14,3% e quindi dalla **Costiera Sorrentina** (12,4%). In tutti i casi si tratta di territori dalla fortissima vocazione turistica.

Poco sotto il 10% il territorio riconducibile alla Città Metropolitana di Napoli, il Cilento ed il resto della Provincia di Salerno e la provincia di Avellino. Più distanziate la provincia di Benevento e quella di Caserta.

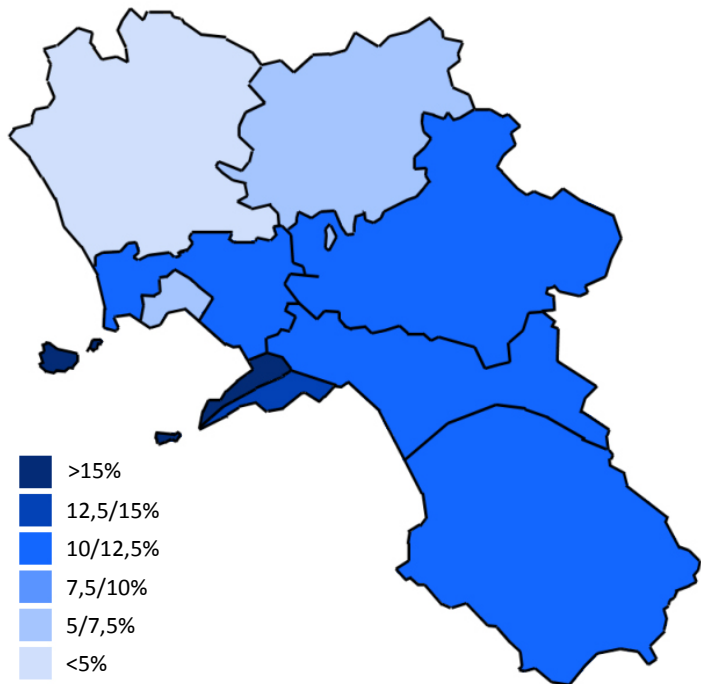
Ristoranti campani riportati sulle guide di settore: ubicazione
(% sugli esercizi menzionati - 2017)



Fonte: elaborazioni proprie

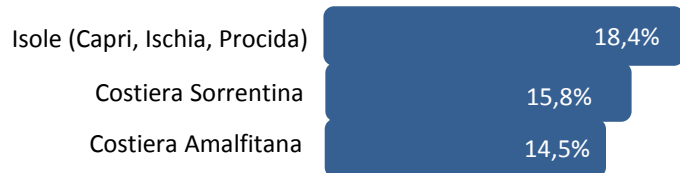
FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' IN CAMPANIA #6 (UBICAZIONE)

Ristoranti campani con riconoscimenti delle guide di settore: ubicazione
(percentuale sul totale degli esercizi con riconoscimenti - 2017)



Fonte: elaborazioni proprie

Ristoranti campani con riconoscimenti delle guide di settore: ubicazione
(% sugli esercizi con riconoscimenti - 2017)



Fonte: elaborazioni proprie

Ubicazione (continua)

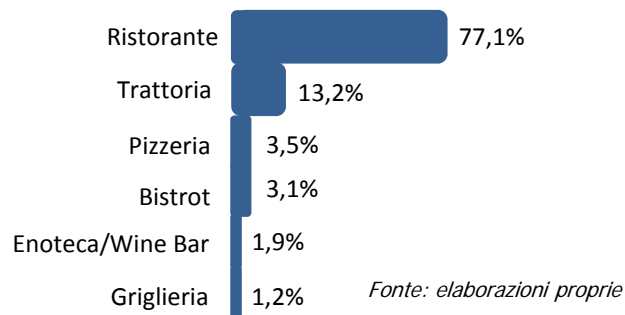
- Differente è la situazione se si considerano solamente i ristoranti che hanno ottenuto dei **riconoscimenti** dalle guide specializzate: in questo caso gli esercizi si **concentrano** nelle aree a maggior vocazione turistica, ovvero sulle **Isole** (18,4% - in questo caso con Capri ed Ischia a parimerito), in **Costiera Sorrentina** (15,8%) ed in **Costiera Amalfitana** (14,5%).
- Anche in questo caso la Città Metropolitana di Napoli (capoluogo escluso), il Cilento, il resto della Provincia di Salerno e la Provincia di Avellino si collocano poco sotto il 10% l'uno
- **Napoli** conta invece solo poco più del 5% dei riconoscimenti, cosa sicuramente in parte spiegata col fatto che il capoluogo partenopeo ospita alcuni **locali di tradizione storica** (tra cui diverse pizzerie), che per la loro cucina sono sicuramente da considerarsi di qualità, ma che proprio per il tipo di piatti offerti, allo stato attuale, non sono insigniti di stelle, cappelli o forchette

FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' IN CAMPANIA #7 (CUCINA)

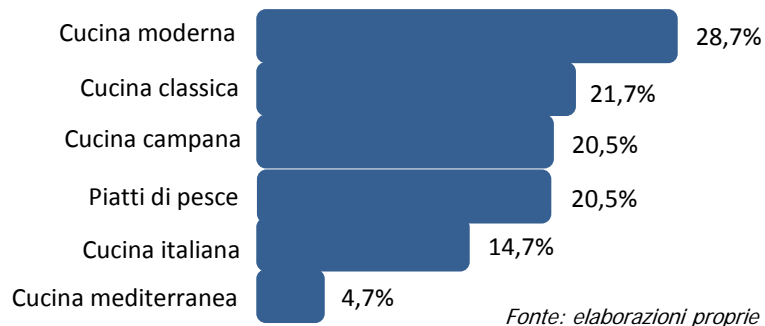
Tipologia di cucina

- Nonostante la maggioranza dei locali menzionati sia costituita da **ristoranti** è interessante notare come siano annoverati tra i locali di qualità anche altre tipologie di locali, in particolare trattorie e pizzerie.
- Il **forte legame** con la **tradizione** ed il **territorio** si nota anche con riferimento al **menù**: il 21,7% dei locali presentati offre infatti una cucina di tipo classico ed un altro 20,5% piatti della cucina campana. A cui vanno poi aggiunti un altro 20,5% di locali che presentano un menù in prevalenza a base di pesce (non bisogna dimenticare l'importante concentrazione di locali sulla costa) ed un altro 14,7% che presenta una carta con piatti più genericamente di cucina italiana
- A differenza di altre regioni, **trascurabile** la percentuale dei locali che offre una **cucina** etnica, o piatti di origine **straniera**, mentre come detto, molti sono i richiami ai prodotti (oltre che ai piatti) del territorio
- Altrettanto pochi, vista la rilevanza del tema presso la popolazione, i ristoranti di qualità campani che offrono esclusivamente piatti **vegetariani/vegani**

Ristoranti campani riportati sulle guide di settore: tipologia di locale
(percentuale sul totale degli esercizi menzionati - 2017)



Ristoranti campani riportati sulle guide di settore: tipologia di cucina
(percentuale sul totale degli esercizi menzionati - 2017)



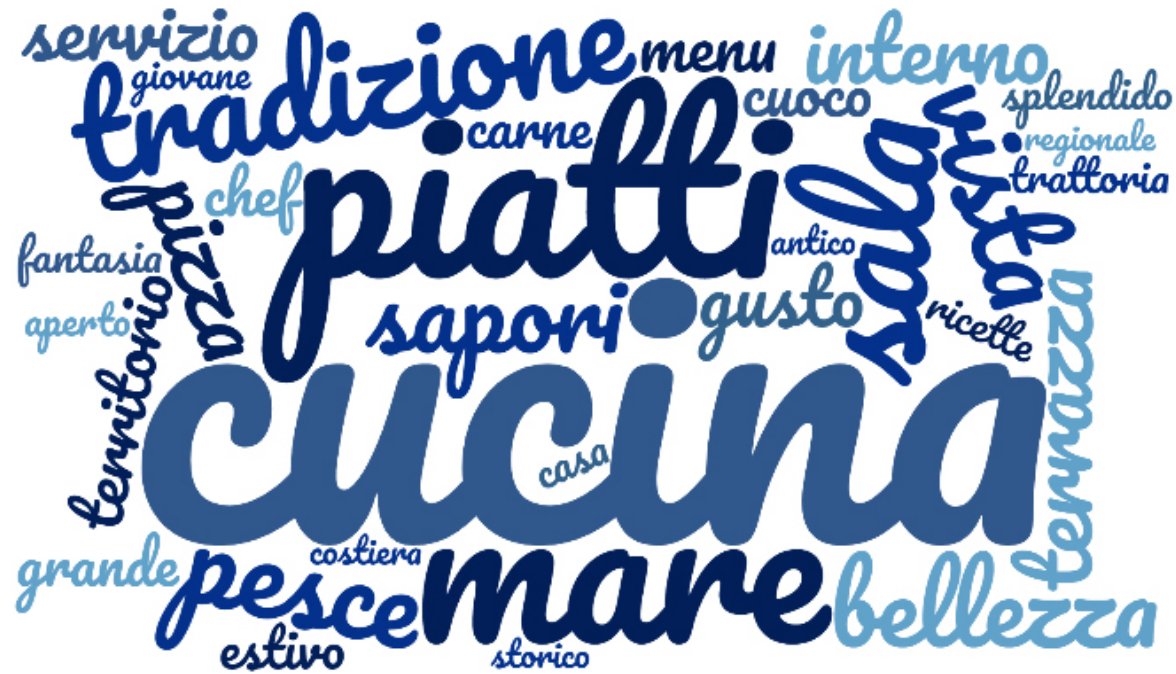
FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' IN CAMPANIA #8

(GIUDIZI DEI CRITICI)

Giudizi degli esperti

Da un'analisi testuale dei giudizi degli esperti emerge quali siano gli aspetti maggiormente considerati ed apprezzati dei locali campani:

- La **qualità dei piatti** e della cucina, molto spesso con un riferimento diretto a quella **classica**, della **tradizione**, tanto con riferimento ai piatti, che agli ingredienti
- Di contro, non va dimenticata neppure la **creatività dello chef** e il suo tocco personale (o per meglio dire unico), che è in grado di reinterpretare in chiave moderna il patrimonio gastronomico campano
- **Ruolo centrale** è giocato dal **mare**, sia a livello di **prodotti**, elemento centrale di molti piatti, sia in quanto tale: molti sono infatti i ristoranti della costa a cui viene attribuito un valore aggiunto anche per il contesto in cui su collocano, per la **bellezza** del panorama di cui si può fruire, oltre che per la qualità dei piatti
- Più in generale, infatti, si fa riferimento al «**bello**», oltre che al «**buono**»: attenzioni particolari vengono date all'impattamento ed al **servizio**, che deve essere impeccabile, ma **discreto**, oltre che all'ambiente/all'**atmosfera** del locale, che devono essere **eleganti** e **ricercati**, ma al tempo stesso caratterizzati da un'accoglienza ed un'ospitalità calorose, quasi «familiari»
- In una parola, oltre alla qualità della cucina (condicio sine qua non) è l'**esperienza complessiva** ciò che viene apprezzato e ricercato nei ristoranti campani



Nuvola delle parole elaborata con Wordclouds.com a partire dai commenti degli esperti riportati sulle guide