

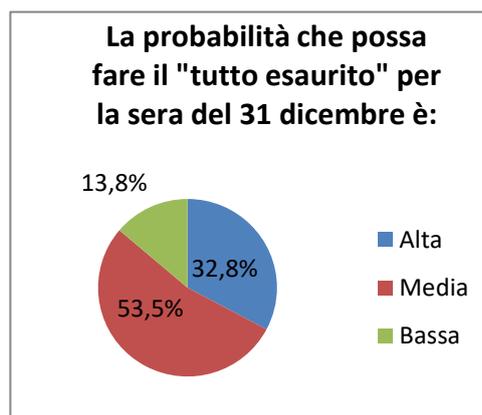
CAPODANNO, I DATI FIPE: CENONE AL RISTORANTE PER OLTRE 6 MILIONI DI ITALIANI

- Saranno 6,3 milioni (6,2 milioni lo scorso anno) gli italiani che aspetteranno il 2019 in uno dei 93 mila ristoranti aperti l'ultimo dell'anno.
- Il cenone costerà in media 80 euro (94 euro con un vero e proprio veglione) e si spenderanno complessivamente 507 milioni di euro.
- Ristoratori ottimisti sul tutto esaurito per la notte più lunga dell'anno.
- Spumante italiano batte champagne.

Roma, 28 dicembre 2018 – I dati confermano che **sempre più gli italiani decidono di celebrare l'ultimo dell'anno fuori casa. Saranno oltre 6,3 milioni (100.000 unità rispetto al 2017) a cenare, con o senza veglione, in uno dei 93.000 ristoranti (il 78,4% del totale) aperti per la notte di S. Silvestro.**

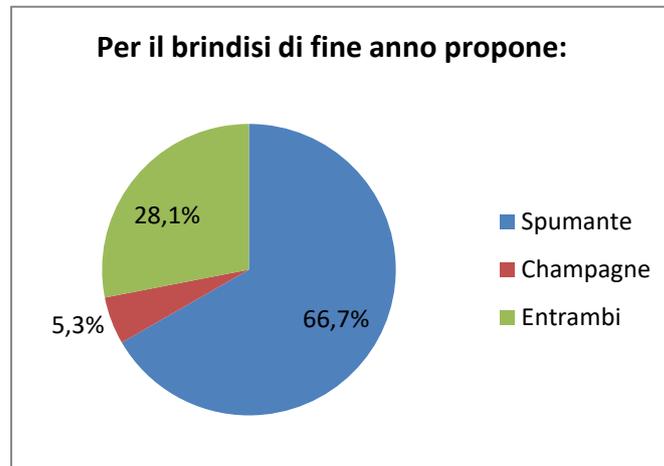
L'86% dei ristoratori si dice ottimista sulla possibilità di riempire il locale.

Cosa fai a Capodanno? Cena o veglione? **Nove ristoranti su dieci puntano ad offrire solo la cena per la notte di Capodanno, mentre il restante 10% metterà a punto per i propri clienti anche un vero e proprio veglione con spettacoli dal vivo e musica.** Per quanto riguarda i **prezzi**: per il cenone occorrono **in media 80 euro a testa**, mentre per cenone più veglione se ne spenderanno **fino a 94 euro**. La spesa complessiva stimata per i festeggiamenti della notte di S. Silvestro è di **507 milioni di euro**.



*"I dati che abbiamo raccolto mettono le nostre attività al centro della festa più lunga dell'anno e della voglia di convivialità degli italiani - ha dichiarato **Giancarlo Deidda**, Vice Presidente Fipe. "Circa 600 mila persone saranno al lavoro per permettere a tanti di festeggiare prestando la massima attenzione alle condizioni di sicurezza perché quella del 31 deve essere una bella notte. I pubblici esercizi restano un modello di ospitalità verso cui italiani e stranieri manifestano sempre grande apprezzamento".*

Per brindare al nuovo anno nei ristoranti si stapperanno **1,8 milioni di bottiglie tra spumante e champagne**. Le bollicine nostrane avranno **l'esclusiva del brindisi nel 66,7% dei locali** e nel **28,1%** in condivisione con lo champagne. Solo nel **5,3% dei locali** le **bollicine francesi** saranno da sole sui tavoli dei ristoranti.



Ufficio Stampa FIPE

Deborah Moleri, 3929020133 deborah.moleri@mediatyche.it

Greta di Fiore, 3206943127 greta.difiore@mediatyche.it