

## FOCUS BLOG SUL RAPPORTO QUALITA' - PREZZO:

### VI SONO DIFFERENZE TRA NORD e SUD ITALIA?

Nel notissimo blog del “Gambero Rosso, In Punta di forchetta”, parlando del **rapporto qualità/prezzo** al ristorante, il commentatore si sofferma a riflettere sulla domanda : “è davvero possibile che il conto al ristorante (parlando di ristorazione di fascia medio-bassa) sia così diverso da Nord a Sud?

Nella sua argomentazione, scrive che a Roma i prezzi sono aumentati in modo esponenziale. In particolare, al ritorno da un breve viaggio nelle Marche, dichiara di aver trovato la regione gastronomicamente più in salute che mai, ma con prezzi aumentati, rispetto al passato. La stessa cosa scrive che non gli era, invece, capitato dopo una trasferta piemontese per la manifestazione “Cheese”, perché forse il Piemonte resta uno dei luoghi in cui si mangia meglio spendendo poco.

Infine, racconta di aver parlato con l’attivo ed appassionato fiduciario SlowFood a Trapani, concordando sul fatto di come alcuni ristoranti siciliani avessero aumentato il loro prezzo medio "da 25 a 32-35 euro in un solo anno!". Lo stesso fiduciario gli spiegava che nella Sicilia occidentale era possibile ancora mangiare molto bene anche con 20 euro.

Nei “post”, cioè nei commenti scritti dai lettori del blog, risaltano pareri concordi.

Si segnalano, per la loro incisività, le seguenti frasi, di vari blogger:

*“Ogni volta che ritorno a Perugia e vado a mangiare con gli amici, sento lamentele da parte loro su prezzi che, abituato a Roma, mi sembrano irrisori!”.*

*“15 agosto 2005 a Palagianello (Taranto): un espresso e una pasta al banco 80 centesimi, 60 il caffè e 20 la sfogliatella alla crema”.*

*“Ma come è possibile che qui in Umbria un primo, fatto con materie di ottima qualità, lo paghi 6 euro e un secondo 9, quando a Roma è ormai difficile alzarsi anche da una semplice trattoria spendendo meno di 30 euro?”.*

*“La situazione romana è anche quella di altre grandi città del Nord Italia (Milano in primis)”*

*“Tranne un paio di lodevoli eccezioni, non posso che confermare la tristezza della ristorazione bolognese, per qualità, prezzi, e anche per la sciagurata tendenza ad eleggere ristoranti "di moda". Credo che i ristoranti dove "si mangia bene spendendo poco" siano come quelle mitiche spiagge bellissime dove non c'è nessuno: non esistono, ma non smettiamo mai di sognarle”.*

Andando oltre all’analisi critica dello stato di fatto, alcuni “post” si soffermano a proporre altre possibili chiavi di lettura del problema “prezzi pazzi”, dove la causa è vista nella crisi economica, che l’Italia sta attraversando, per la quale i ristoranti sono mediamente più vuoti.

Altri, invece, aggiungono che anche i prezzi delle materie prime -e non solo di quelle- hanno subito dei forti rialzi, come dal seguente post, decisamente concreto:

*“Basta fare la spesa in negozi con prodotti di qualità per rendersi conto che un buon pranzo non può costare poco. Una buona cena per due costa (a me) almeno 20 - 25 euro a testa, senza i vini. Come può costare meno al ristorante?”.*

Più correttamente, un altro commento aggiunge che non ci sia da stupirsi per la differenza di conti pagati tra nord e sud, poiché al nord tutto costa di più: affitto, materia prima, costo del personale e tante piccole tasse a statuto regionale.

Lo stesso commentatore scrive anche che :

*“E’ pur anche vero che nel nord Italia le persone guadagnino molto di più in proporzione agli abitanti del sud, ma proprio a causa del maggior costo della vita possono garantirsi un tenore di vita identico ad un abitante del sud che dispone, paradossalmente, di minor reddito. Credo che il divario di prezzi in linea di massima sia equiparato dalla differente ricchezza prodotta. E’ vero che negli ultimi si è assistito ad un crescente e costante rialzo dei prezzi. I primi ad aver approfittato del cambio lira/euro sono stati i locali di fascia bassa, quelli, tanto per intenderci, che non hanno nulla da dire a titolo gastronomico. Oggi si assiste ad un leggero aumento di prezzo anche nella fascia media dovuto più ad un adeguamento dei prezzi stabili fin dall’introduzione dell’euro, piuttosto che aumenti studiati ad hoc per fregar la gente. Per fascia media intendo ristoranti che hanno qualcosa da dire e non bettole o malsane trattorie. Dove solitamente non esiste alcuna politica di prezzo. Per malsane trattorie intendo anche ristoranti in cui è facile spendere 60/70€.*

*“Considerati i costi di affitti, materia prima, personale, tasse, non si capisce perché, nella stessa Sicilia dai ristoranti a 20 euro, l'albergo di fronte costi almeno 100 euro a camera (in un agriturismo o due stelle). E non vale solo per Napoli e Palermo. E' solo questione di mercato?”*

La domanda trova subito risposta in un altro post, che spiega e dettaglia, con esempi, le differenze di prezzo dell’alta e bassa stagione turistica, e le conseguenti modifiche di prezzi di listino degli alberghi. Lo stesso commentatore aggiunge che i ristoranti, invece, possono trovarsi nella condizione di poter distribuire costi e guadagni nell’arco dell’anno. Sulla qualità, aggiunge che durante l’alta stagione nel 90% dei casi si assiste ad un peggioramento, e che tutto è legato alla legge della domanda e dell’offerta.

Il post nel blog “pecoranera” aggiunge:

*“Discorsi analoghi si possono utilizzare per altre tipologie di costi quali, pubblicità, licenze, permessi, ecc.*

*Nonostante tutto questo, ritengo che in molti casi i prezzi nei ristoranti romani (e in quelli delle grandi città del Nord) siano ingiustificatamente alti. Parlo soprattutto di quelli delle trattorie e dei ristoranti tradizionali in cui non più tardi di 5 anni fa si mangiava con 30-35 mila lire, mentre ora ne occorrono il doppio.*

Penso che questo sia dovuto, oltre allo stra-citato (anche troppo a mio avviso) effetto Euro, al fattore moda che ha contagiato il mondo dell’enogastronomia.

*“Si riscoprono i piatti tipici? E allora che importa se anche una semplice cacio e pepe (ho detto cacio e pepe!!!) la si paga 8 euro?!? E’ tipica... Il pollo con i peperoni? 12 euro, ma è fatto secondo la ricetta di nonna! E via!!”*

La critica del commentatore si conclude affermando come si sta ripetendo nel settore della ristorazione lo stesso errore già fatto in quello dei vini: in presenza di una domanda che sembrava inesauribile, si sono alzati a dismisura i prezzi ed ora ci si lamenta per la crisi del settore.