

# QUI È TUTTO UN MAGNA MAGNA E IL CONTO SARÀ SALATO

di Jenner Meletti

**B** OLOGNA. Veniva a mangiare dalla Cesarina, Gino Cervi, quando negli anni Trenta tornava in città. Menù sempre uguale, da buongustaio bolognese: tortellini in brodo come primo, tagliatelle al ragù come secondo. La trattoria di allora è diventata un ristorante rinomato, frequentato anche da molti stranieri. Bicchieri di cristallo e posate d'argento, tovaglie pregiate, camerieri in ghingheri. Un piatto di lasagne al ragù costa oggi 13 euro. Pochi passi ed ecco un bar con tavolini plastificati all'aperto, tovaglietta di carta, due posate. Anche qui le lasagne costano 13 euro (e c'è pure il coperto di 3 euro, contro i 3,5 della Cesarina). Si può partire da questa bellissima piazza Santo Stefano per cercare di raccontare lo strano caso di una città che ha fatto una scoperta: i turisti che arrivano, sempre più numerosi, hanno sempre fame.

E, allora, ecco una città dove si mangia sempre, dove ci sono strade in cui non riesci a passare perché su ogni metro quadro c'è un tavolino, anzi due. Ci sono anche i nuovi portici, a Bologna, e non sono come quelli candidati a diventare Patrimonio dell'umanità dell'Unesco: sono fatti di tela o plastica, d'inverno con stufe, d'estate con nebulizzatori, così pioggia, neve o un caldo che spacca non fanno perdere l'incasso nemmeno per un giorno.

Bologna, ancora una volta, è all'avanguardia, in un'Italia dove il turismo è settore trainante dell'economia e il cibo è il cavallo che traina il turismo. I numeri fanno quasi paura. In città nel 2011 c'erano 471 locali fra bar e ristoranti e nel 2016 sono diventati 931. Quasi raddoppiati in quattro anni. I dehors erano 151 nel 2013 e nel 2016 sono diventati 512. Il resto del Paese è all'inseguimento, anche se il distacco è molto importante. In buona posizione Milano, con un più 41 per cento di risto-

razione dal 2012 ad oggi. Sono cresciute bene anche Firenze (1634 ristoranti, 1547 bar) e Napoli (2942 bar e 2441 ristoranti) dove in cinque anni i ristoranti sono aumentati del 40 per cento. Complessivamente, in Italia, secondo l'Unioncamere, in cinque anni bar e ristoranti sono aumentati del 10 per cento. In tutto, 367 mila attività, con 197 mila ristoranti e 170 mila caffetterie.

Non tutte le ciambelle, però, riescono con il buco. Fra le imprese nate nel 2011, tre su quattro hanno abbassato le saracinesche entro i cinque anni. «Nel 2016» ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente della Fipe-Confcommercio, «si sono registrati un'elevata mortalità delle imprese e un abbassamento della qualità, soprattutto a causa di un eccesso di offerta nel settore, dimostrata dal numero di take-away per nulla legati alle tradizioni gastronomiche delle nostre città che mettono a rischio l'identità dei nostri centri storici».

E infatti Bologna è più avanti di tutti e ora rischia il collasso. Nella piazza dove una lasagna si paga allo stesso prezzo al tavolino di un bar o nel ristorante di lusso, negli ultimi sei mesi sono stati aperti altri quattro o cinque locali, fra wine bar con mortadelle e ciccioli e restaurantini con tagliate di manzo e tortellini. Sulla gran parte delle tavole comanda il re Tagliere. Al Mercato di Mezzo ti infili in via Pescherie vecchie - che sbuca in piazza Maggiore - e trovi "taglieri con salume e formaggi" da 6, 12 e 24 euro. A sinistra i banchi di frutta e verdura, a destra le macellerie, e alcune di queste hanno messo i tavolini in strada, perché un pollo venduto intero e crudo lo compri con 5 o 6 euro, ma trasformato in polpette, ali fritte e cotolette il guadagno quadruplica. Re Tagliere imperversa anche nell'altro mercato storico, quello delle Erbe. Qui

capisci che in tanti pensano che il food sia il mitico El Dorado e che si debba correre all'acquisto di ogni pezzo di terra per arrivare poi al filone dell'oro. «A me hanno offerto» ha raccontato il titolare di Archimede, "timbri, targhe, affilature" «centomila euro per subentrare nell'affitto. Per ora resisto». Dentro e fuori il mercato si fatica a camminare. Mercerie, sartorie e altre botteghe sopravvissute, quando arriva un cliente, non sanno se sia entrato per comprare qualcosa o i muri del negozio.

Il mercato di Mezzo e quello delle Erbe sono fra i rari luoghi dove si incrociano - e si scontrano - i tre diversi percorsi degli acquirenti di cibo: i 90 mila studenti dell'Alma Mater, alla ricerca del "panino con cotoletta e patate al forno, 5 euro"; i bolognesi che si lamentano perché l'anno scorso i ristoranti hanno aumentato i prezzi del 6 per cento e infine i turisti, portati qui soprattutto da Ryanair, che dormono in hotel (anche qui aumento del 6 per cento) e soprattutto nei cinquemila Airbnb aperti negli ultimi anni.

«Esiste davvero» dice Luca Dondi, amministratore delegato di Nomisma, economista con esperienza nella valutazione nei progetti di investimento «un pericolo di crollo. Con il boom del turismo - senza tenere conto che i nuovi turisti seguono mode che possono cambiare da un giorno all'altro e che sono pertanto imprevedibili - tanti si inventano osti e cuochi. La concorrenza va bene, ma se qualcuno offre centomila euro per subentrare in un locale in affitto, c'è qualcosa che non quadra. Non si può avviare un'attività con un fardello così pesante. Devi drogare i prezzi, per rientrare



nell'investimento. Con il rischio di fare cadere tutto il castello, perché il settore è già arrivato a un eccesso di offerta».

Da Archimede si preparano anche biglietti da visita e volantini pubblicitari. Centoventi euro per 2500 pezzi. Forse il negozio riuscirà a resistere alle offerte: stampando pubblicità per chi cerca di entrare nell'El Dorado. ■

*(Ha collaborato Salvatore Tropea)*

**Boom di bar, pizzerie e ristoranti.** Il record è a Bologna (raddoppiati in quattro anni) ma il fenomeno riguarda tutta l'Italia. Tanto che adesso c'è chi teme il collasso

**L'ECONOMISTA  
LUCA DONDI:  
«SI INVESTONO  
CIFRE ENORMI  
E IL PERICOLO  
DI CROLLO  
ORA È REALE»**

NELLA FOTO GRANDE, UN'IMMAGINE DEL CENTRO DI BOLOGNA: I **TURISTI** RIEMPIONO I CAFFÈ E I RISTORANTI. SOTTO, **FIRENZE**: FRA IL 2012 E IL 2016 I LOCALI SONO AUMENTATI DEL 22 PER CENTO

