

Pasqua “buona” e di qualità, ma pesano gli aumenti

Pasqua e aumenti. Ancora pochi giorni per festeggiare la Pasqua, finalmente senza restrizioni, come se la pandemia non ci fosse mai stata e il Covid sia solo un brutto ricordo. Ma veramente è tornato tutto alla normalità?

Sul fronte turistico la ripresa è evidente. Nel **2022 i turisti che hanno pernottato in Veneto sono stati 18,1 milioni, registrando un +53% rispetto ad un 2021** caratterizzato ancora da restrizioni legate alla pandemia: il passaggio infatti in zona bianca è avvenuto dal giugno 2021 e solo nel mese di luglio 2021 è atterrato il primo aereo dagli USA dopo oltre 2 anni. Segno positivo anche rispetto ai tempi precedenti alla crisi sanitaria con un **+2,6% delle presenze rispetto al 2019, in particolare tedeschi (+8,4%), austriaci (+6,7%), olandesi (+1,5%), belgi (+0,9%), irlandesi (+8,1%).**

Ci si attende quindi che la favorevole onda turistica – per la prossima Pasqua si prevede un tutto esaurito nelle località venete – confermi la ripresa anche per l'economia del periodo: turismo, ristorazione, prodotti della tradizione pasquale.

«Siamo tornati a lavorare come prima del Covid – afferma **Catia Olivetto [Presidente CNA Dolciari e Panificatori Veneto](#)** – ma certamente qualcosa è cambiato. Una flessione, seppure lieve rispetto a quanto accaduto nei due anni precedenti, c'è: le persone hanno senz'altro una minor capacità di spesa e operano delle scelte su cosa comprare. Si cerca di tenere d'occhio le spese per sopperire ai rincari. Ma la qualità è sempre la prima scelta. **Si compra meno, ma comunque buono.**»

Costi e aumenti che si ripercuotono, oltre che nelle tasche del consumatore, anche sulla gestione di impresa. «Il mese di **marzo ha visto ulteriori rincari su alcune delle materie prime**

fondamentali per il nostro comparto – prosegue la **Presidente Olivetto** – si parla di **aumenti tra il 5 ed il 10% su uova, burro e latte**. Questi non sono solo costi in più, ma di fatto per gli imprenditori si trasformano in una diminuzione dei ricavi, perché è proprio dai ricavi – rimasti più o meno uguali – che vengono sottratti i costi maggiorati per non penalizzare l'attività e soprattutto per mantenere intatto il livello di qualità dei prodotti.»

Gli aumenti: il costo del Tuorlo d'uovo al chilo è passato da € 5,7/kg i primi di marzo, a € 6,25/kg al 29/03/2023; le Uova da € 0,17 al pezzo (09/03/2023) a € 0,18 al pezzo (29/03/2023); la Farina da € 0,81/kg (16/02/2023) a € 0,95/kg (28/03/2023). Se si considerano le quantità necessarie per le produzioni pasquali è evidente come questi aumenti pesino sull'imprenditoria prima ancora che sui consumatori:

«In una settimana – spiega la **Presidente Catia Olivetto** titolare di una pasticceria – abbiamo utilizzato 360 uova; 12 chili di albume d'uovo; 36 chili di tuorlo; 8 chili di misto uovo; 200 chili di farina; 100 chili di zucchero; 69 litri di latte; 120 chili di burro.»

Cambiano quindi le strategie per districarsi tra gli aumenti, ma la Pasqua sarà comunque di qualità nella scelta dei prodotti tradizionali così come nelle più moderne specialità: «Il turismo darà una spinta ai consumi nelle città d'arte e nelle località turistiche – conclude **Catia Olivetto** – forse un po' penalizzati potrebbero essere i piccoli centri e i negozi di vicinato. Secondo le nostre previsioni, gli acquisti saranno di qualità; magari si risparmierà per gli omaggi, ma sulla tavola di Pasqua ci saranno le tradizionali focacce artigianali, la Colomba classica e la Colomba in tutte le varianti più moderne e golose.»