

Economia e Lavoro

IL REPORT

Pizza, cinese e hamburger Boom del cibo “digitale”

In periodo di pandemia raddoppiano i ristoranti ferraresi che si affidano al delivery
E Ferrara è al quarto posto in Italia per crescita di questo specifico comparto

La ristorazione anche a Ferrara si affida sempre di più al food delivery. Nella lista dei colossi impegnati nel capoluogo provinciale c'è sicuramente Deliveroo, che ha presenze in oltre 800 città del mondo con oltre 115.000 tra ristoranti con servizio di consegna e asporto e negozi di alimentari, impiega oltre 2.000 dipendenti e 100.000 rider, ed è partecipata da Amazon. Ma anche Just Eat, il servizio nato in specifico per ordinare e ricevere cibo a domicilio, e Glovo che svolge consegne anche di altre tipologie.

DATIE TENDENZE

Secondo i dati dell'osservatorio nazionale Just Eat a Ferrara crescono i ristoranti che scelgono il digital food delivery con la stessa Just Eat: +108% nel 2020 per un totale di oltre 110 ristoranti partner. Ferrara si posiziona al quarto posto per quanto riguarda le città che registrano la maggior crescita in termini di ristoranti, subito dopo Rimini, Cagliari e Reggio Emilia. La cucina preferita dopo la pizza è il cinese con involtini primavera, involtini di gamberi, ravioli al vapore di carne, seguita dagli hamburger al secondo posto con bacon burger, burger black Angus, cheeseburger, e dal giapponese al terzo posto con nigiri sakè, nigiri salmone, sashimi sakè. Seguono panini e pollo. Il giapponese è la cucina più in crescita negli ordini a domicilio in città con +100%. A guidare la crescita: carpaccio di salmone,



I rider per la consegna del cibo sono diventati una presenza abituale anche a Ferrara

chiraschi misto, nigiri al granchio, tempura mista, futomaki fritto. Seguono i panini con +52% (panino vegetariano, rosetta con burro e marmellata, panino di mare con pesce e straciatella, panino con bufala) e la pizza

I clienti più affezionati sono i giovani da 25 a 34 anni: gli uomini superano le donne

con +5% (pizza con olive nere e acciughe, pizza Napoli, calzone con verdure e calzone di pizza parmigiana, margherita al metro). Tra i trend che si registrano in città e guidati dall'apertura anche di

nuovi ristoranti dedicati spiccano il gelato e l'italiano.

Il giorno in cui si ordina di più a Ferrara è la domenica. A Ferrara sono i giovani tra i 25 e i 34 anni i maggiori utilizzatori di food delivery con il 37%, seguiti dalla fascia 18-24 anni (23%), 35-44 (19%) e 45-55 (12%). Gli uomini tendono a ordinare più delle donne con 58% contro 42%, mentre se si guarda alle professioni sono gli studenti ad affidarsi di più al food delivery con il 42%, seguiti dagli impiegati (31%) e dai liberi professionisti (6%).

ANCHE NON FOOD

Per Glovo il 2020 ha visto l'hamburger occupare il primo posto nella classifica dei cibi più ordinati a Ferrara,

con una crescita rispetto al 2019 del 500%. Al secondo posto resta calda la pizza, punto di riferimento imprescindibile per i ferraresi, in quanto mette a segno una crescita anno su anno di oltre il 900%. Al terzo posto i dolci, altro must in questi ultimi mesi, che crescono anno su anno del 160%.

Tra gli ordini non food più curiosi negli ultimi mesi in città: occorrente per il make-up: candele profumate per la casa; cavetti per computer: Cibo per cani; Tela per dipingere. Attualmente sono presenti sulla piattaforma più di un centinaio di partner della ristorazione attivi a Ferrara.

Maurizio Barbieri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CRITICHE AL BILANCIO

Caricento, i piccoli soci: Credem vuole pagarci un terzo del patrimonio

Non hanno accolto con soddisfazione il bilancio 2020 di Caricento, i soci che fanno capo all'associazione Piccoli azionisti CrCento. «L'utile 2020, dichiarato in 4,148 milioni verrà totalmente accantonato a rafforzamento del patrimonio della banca, nel rispetto della raccomandazione delle Autorità di Vigilanza - sottolinea il presidente Marco Mattarelli - Il patrimonio della banca al 31.12.2019 era di 168 milioni, ma nonostante l'accantonamento dell'utile il patrimonio al 31.12.2020 sarà di soli 169 milioni (172)».

Oggi le azioni sono scambiate sul mercato telematico voluto da Bankitalia a 2,8 euro, «la nostra banca perciò capitalizza 41,9 milioni. La Fondazione per il terzo anno non prenderà un euro di dividendo come tutti i 10.000 piccoli azionisti - conclude Mattarelli - però con una superbia e una



Marco Mattarelli (piccoli soci)

spocchia insopportabili si dichiara «coefficienti patrimoniali in crescita, pronti per l'ingresso in Credem». Credem sembra disposto a pagare Caricento poco più di un terzo del valore patrimoniale come se ciò fosse un grande affare per i soci. Restiamo basiti da tanta supponenza arroganza e mancanza di rispetto per la città e per i soci. Il silenzio del sindaco Toselli non sarà il nostro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BOLDRINI (PD): SUBITO IL TAVOLO

«Crisi petrolchimico nel Piano di ripresa»

Al Senato il ministro Giancarlo Giorgetti ha annunciato l'istituzione di un Tavolo di crisi con il ministero della Transizione ecologica per affrontare l'annunciata chiusura del cracking di Porto Marghera, che avrà ricadute sui petrolchimici di Ferrara, Ravenna e Mantova. «Come chiedono le Regioni Lombardia, Veneto ed Emilia e le associazioni sindacali - afferma Paola Boldrini (Pd) - il tavolo va convocato con la massima ur-

genza, coinvolgendo tutti i ministri competenti, le aziende del comparto, i rappresentanti dei lavoratori, le amministrazioni locali. Nei nostri territori attenzione e preoccupazione sono massimi. Solo a Ferrara si parla di quasi 2.000 posti di lavoro». A fine mese in Parlamento approderà il Piano nazionale di ripresa e resilienza, «che non potrà prescindere dall'affrontare anche questa crisi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La coop ferrarese partner del progetto nell'area Unesco dell'Appennino

Copma protagonista del “green” Crediti di carbonio anche online

LA NOVITÀ

La Copma Ferrara è co-protagonista del progetto “crediti di carbonio” dell'area Mab Unesco dell'Appennino reggiano. Non solo è la prima società ad aver acquistato i crediti ma ha anche co-finanziato il progetto di piattafor-

ma online di compravendita, che è stato insignito del brand della Riserva “I care Appennino”.

La Riserva dell'Appennino tosco-emiliano ha venduto i primi crediti di carbonio generati dalla superficie boscosa: un primo passo nella valorizzazione e riconoscimento dei servizi che gli ecosistemi forestali e naturali forniscono.

È anche «un piccolo passo che ci porta verso una nuova valorizzazione e tutela del bosco», commenta Fausto Giovannelli, coordinatore della Riserva. «L'idea è di una piattaforma online della Riserva di Biosfera - prosegue Giovannelli - a sostegno della captazione di carbonio tramite le foreste e il loro uso. La sfida del millennio, infatti, è



La sede della cooperativa Copma a Ferrara

la lotta al cambiamento climatico. Ricordiamo che entro il 2050 c'è l'impegno del nostro continente ad essere carbon free: dovremo rimuovere la stessa quantità di anidride carbonica di quella che

emettiamo in atmosfera». La piattaforma di compravendita dei crediti di carbonio, ha sottolineato Giuseppe Vignali, direttore del Parco nazionale, prevede varie fasi che richiederanno tempo, ma con-

sentirà ai proprietari dei boschi di ricevere nuove forme di remunerazione: oltre alla possibilità di vendere la legna, si potranno vendere i servizi che i boschi forniscono a tutti noi: aria e acqua pulita, contrasto al cambiamento climatico, biodiversità.

Il credito di carbonio che si potrà scambiare sulla piattaforma è, di fatto, un'entità finanziaria: associa un valore di mercato di un evento positivo generato da un processo. Un credito di carbonio corrisponde a una tonnellata di anidride carbonica rimossa dall'atmosfera. Oggi il valore di un credito di carbonio è di 17 euro per tonnellata di carbonio stoccato, il valore della legna da ardere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA