

PAMBIANCONews
wine & food

HOME NEWS SUMMIT APPROFONDIMENTI EDITORIALI VIDEO MAGAZINE HUB



Ph. Ritual - Le Terrazze

Ritual tocca i 6 milioni di euro nel 2024. L'ebitda sale a 2,2 milioni

by Redazione — 10 Luglio 2025

Si sono aperte le porte di una nuova e 'bollente' stagione per Ritual Club - Le Terrazze. Dopo un 2024 chiuso a 6 milioni di euro di ricavi (in crescita rispetto ai 4,3 milioni del 2023) e un ebitda di 2,2 milioni (1,1 milioni nell'esercizio precedente), il locale di Baja Sardinia, che racchiude un club e un ristorante, punta a un'ulteriore estate in crescita.

"Negli ultimi cinque anni abbiamo registrato un aumento progressivo", spiega a *Pambianco Wine&Food* Francesca Fiore, proprietaria e figlia del fondatore Andres, che ha creato il club negli anni '70. "Ogni stagione è diversa dalla precedente ma, pur rimanendo cauti, contiamo di proseguire questo trend e il mese di giugno ci fa guardare al resto dell'estate con positività".

Per la stagione 2025 il club ha ampliato i propri spazi con un nuovo privé da cinque tavoli nella zona garden, pensato per offrire privacy e comfort in una posizione dominante sulla pista. Il nuovo spazio si aggiunge ai due privé già esistenti, uno sempre nel garden e un altro nella grotta, completando l'offerta del club, che dispone di due piste - Temple (la grotta) e Garden - e di quattro bar.

"Abbiamo scelto di concentrarci ancora di più sulla nostra essenza e sui nostri clienti, senza distrazioni, con un servizio curato nei minimi dettagli e un'esperienza capace di rimanere nel cuore", commenta Fiore. "Il Ritual è un richiamo unico, che oggi vogliamo valorizzare puntando a un ritorno al vero clubbing, lontano dalle luci riflettenti dei grandi nomi della musica, per proporre qualcosa di irripetibile che si può vivere solo qui, nel ventre magico della grotta di Baja Sardinia".

Dei 6 milioni di euro, il club rappresenta la quota principale del fatturato, mentre la parte food, con il ristorante *Le Terrazze*, contribuisce per circa un terzo. "Tuttavia - precisa Fiore - la ristorazione sta crescendo in modo significativo, e non escludo che possa arrivare a pesare di più in futuro". La proposta ristorativa comprende aperitivo e cena: "Molti clienti escono dal ristorante e proseguono la serata al club. Altri, invece, preferiscono intrattenersi al ristorante fino alla chiusura, dove è presente un Dj dedicato e un'atmosfera più raccolta".

La stagione, iniziata il 30 maggio, si concluderà il 13 settembre. "Cerchiamo di allungare la stagione il più possibile, ma servirebbe un sistema di supporto condiviso con negozi, tassisti e strutture turistiche. In Sardegna si sta bene tutto l'anno e, grazie allo smart working, è aumentato il fermento anche in inverno, con Olbia che offre più opportunità. Credo che allungare la stagione sia possibile: non accadrà nel breve, ma è una prospettiva realistica", conclude Fiore.

SCOPRI le QUOTABILI24



PAMBIANCO AWARD
"le QUOTABILI24"
SCOPRI I VINCITORI
LE ANALISI
E LE CLASSIFICHE
DELLA 19ª EDIZIONE
SFOGLIA QUI