

Festività, quasi 320mila bergamaschi scelgono il ristorante dalla Vigilia a Santo Stefano

I consumi fuori casa valgono quasi 15,5 milioni di euro. Bene anche il turismo, tra sci, mercatini, sport invernali e una pausa di benessere in spa o terme

Il brindisi delle feste sarà per molti ai tavoli dei ristoranti in città e provincia. Mai come quest'anno le prenotazioni per il classico pranzo si sono chiuse in anticipo: c'è chi ha riempito il locale a ottobre, molti a novembre, altri a inizio dicembre. C'è ancora nei locali di città e provincia qualche tavolo, ma si confida nel tutto esaurito. La sensazione è che prevalga la voglia di godersi in spensieratezza le feste senza mettersi ai fornelli, studiare la mise en place e allestire casa, rispetto ai programmi di spending review in atto ormai in ogni famiglia di questi tempi. Anche la sera della Vigilia, tradizione poco sentita a Bergamo, si sta facendo strada: per il Cenone del 24 le prenotazioni sono buone, in crescita del 10% rispetto allo scorso anno. E il pranzo di Santo Stefano diventa sempre più occasione per un "Natale bis" con festeggiamenti in differita, con amici o altri parenti. Anche in questo caso, le prenotazioni sono in lieve crescita rispetto allo scorso anno (+5%). E se c'è chi ha quasi chiuso le prenotazioni per Capodanno, la maggior parte aspetta come ogni anno il 26-27 per conferme e nuove prenotazioni (di fatto si inizia a pensare al veglione dopo Natale). Per i menù delle feste la spesa media richiesta (vini esclusi) va dai 50 a 150 euro in media. Ascom Confcommercio Bergamo stima una spesa di quasi 15 milioni e 500mila euro (15.464.119 euro) per le festività natalizie nei 1778 pubblici esercizi di città e provincia, con

317.133 clienti ai tavoli. Il pranzo di Natale e Santo Stefano valgono da soli complessivamente oltre 9 milioni e 300mila euro (9.371.802 euro), mentre la Vigilia vale 3 milioni di euro (3.080.385 euro); la cena del 25 e del 26 dicembre ne portano complessivamente altrettanti 3 milioni di euro (3.011.932).

Quanto alle tendenze, la tradizione vince in menù, come l'alternanza tra specialità di mare e di terra: tortellini e cappelletti, capponi ruspanti, crostacei, funghi. Non si rinuncia a panettone artigianale e a torroni e altre specialità e c'è chi ripropone ricette storiche come la smaiasa bergamasca. Per i cocktail bar e i locali serali serve ancora qualche giorno per tirare le somme per i brindisi nell'ultima notte dell'anno, ma la sensazione è buona. Si chiude con le festività di dicembre un anno di grande lavoro per i locali bergamaschi, anche se, come ricordano gli imprenditori, a ciò non corrisponde l'andamento dei bilanci, gravati dai rincari di materie prime, frutta e verdura in testa, pesce e carne, bollette e altre spese. Anche il segmento business ribadisce la sua importanza e centralità.

Le cene aziendali tornano a regime, in linea con i festeggiamenti pre-Covid (+15-20%). Vi sono due tendenze: da un lato gruppi più piccoli e budget medio-alto; dall'altro lato, si cerca di abbassare anche di 5-10 euro la spesa per menù concordati. Sempre più frequenti, specialmente nei locali più blasonati, tavoli con spesa molto elevata: bottiglie di vino e distillati importanti, tartufo e altri prodotti gourmet. La sensazione è che si stia sempre più allargando la forbice tra chi rinuncia o quasi al ristorante, anche se prima d'oggi li ha sempre frequentati, e chi non bada a spese e anzi, forse esce anche con più frequenza di prima.

Turismo

Prosegue un'annata estremamente positiva anche per il **turismo**, che ha registrato quest'anno un vero e proprio record con la capitale della cultura. La città senza turismo business si

gode una certa tranquillità in questi giorni, in linea con gli anni passati. Fa eccezione Capodanno, che mantiene una buona domanda e presenze in linea con lo scorso anno (ma ci sono ancora buone disponibilità). Negli hotel è sempre apprezzata la proposta di pacchetto completo: pernottamento e cenone di San Silvestro e prima colazione dell'anno. Bene le Valli e lo sci, che avevano già inaugurato alla grande la stagione con il lungo ponte dell'Immacolata e Sant'Ambrogio: non si rinuncia a una vacanza in famiglia (provenienze da tutta la Lombardia) tra sport invernali (discesa e fondo, bob, pattinaggio), cucina di montagna e mercatini di Natale. Le presenze da qui all'Epifania sono buone in Val Brembana, tutto esaurito in Val Seriana. Sempre più apprezzato il turismo wellness per una pausa rigenerante negli hotel con spa e quello termale a San Pellegrino, che attira anche visitatori stranieri. Bilancio positivo anche sul lago dove le presenze sono in linea con quelle dello scorso anno.