

Pranzo di ferragosto, bergamaschi indecisi e i ristoratori restano in attesa



Per il pranzo di ferragosto gli occhi dei ristoratori sono puntati al meteo. Quest'anno ancora di più, considerate le bizze climatiche degli ultimi giorni, saranno le condizioni metereologiche a decidere il programma di bergamaschi e visitatori.



Petronilla Frosio

In città e in provincia, salvo qualche eccezione dove già si registra il “tutto completo”, la maggior parte delle prenotazioni arriverà al photofinish. «Ferragosto non è una festività particolarmente sentita, dato che ormai le gite fuori porta sono all’ordine del giorno – spiega **Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Bergamo Confcommercio** -. Ci si organizza quindi all’ultimo e il meteo gioca un ruolo fondamentale. Difficile fare previsioni, le prenotazioni al ristorante sono ormai talmente last-second che quando arrivano anche solo il giorno prima possiamo dirci contenti. La gente decide all’ultimo momento dove andare e quindi dove e cosa mangiare e anche per noi stabilire il menù con i continui cambi climatici non è facile».

Non mancano malumori sul moltiplicarsi delle sagre che diventano alternative più informali al tradizionale pranzo al ristorante. «La legge regionale non ha cambiato le cose – dice Frosio -. Ormai raddoppiano, dato che fanno servizio anche a pranzo».

Quanto alla proposta gastronomica, si palesa la tendenza a puntare sulla scelta alla carta, anche se non mancano ristoranti che continuano a proporre menù guidati a prezzo fisso (che spaziano dai 30 ai 50 euro) e locali che puntano a un menù più leggero e veloce, come ad esempio il **ristorante Gritti dell’Hotel Miramonti a Rota Imagna** (menù fisso a 30

euro). «Da qualche anno abbiamo deciso di non fare più il menù fisso e i clienti mostrano di apprezzarlo perché si sentono più liberi sia su quanto spendere che sui cibi da mangiare», conferma Ivano Gelsomino della trattoria gastronomica Selva di Clusone, già sold out per la data.

Anche a **Riva di Solto il Ristorante Zu** punta sulla carta e su un classico menù degustazione a 50 euro senza vini e anche qui le prenotazioni sono a buon punto. Lo stesso vale per l'**Osteria Al Gigianca di Bergamo** dove «si sta lavorando bene». Tra quanti credono ancora nel pranzo di ferragosto e si aspettano il tutto esaurito, il **ristorante K2 di Foppolo** che propone un menù a 40 euro e **Cucina Cereda a Ponte San Pietro** con una proposta fissa a 50 euro per il pranzo e alla carta la sera, mentre il **Ristorante Corona di Branzi** con il suo menù di carni e primi della casa a 40 euro è già al completo.

I piatti proposti seguono la tipicità della cucina e spaziano da ravioli, casoncelli, arrostiti, faraone e conigli con polenta ai piatti di mare e di lago.