

30 Novembre 2016

Feste di Natale, i bergamaschi non rinunciano al ristorante

I titolari dei locali sono ottimisti. «Cene aziendali e in compagnia sono in recupero, anche se il prezzo resta fondamentale per la scelta». «Per il pranzo del 25 premiati dai clienti che già ci conoscono»



Il prezzo resta un fattore importante per la scelta, ma il desiderio di trovarsi al ristorante per scambiarsi gli auguri prima delle Feste o di sedersi a tavola e farsi servire comodamente il giorno di Natale c'è. Il barometro dei ristoratori bergamaschi alla vigilia del periodo più importante dell'anno volge al bello. Nessun exploit, intendiamoci, ma il dato che emerge da un piccolo sondaggio realizzato nel corso del [Natale del cuoco](#) - l'evento conviviale dell'Associazione cuochi bergamaschi dedicato ai professionisti dei fornelli, tra i quali numerosi titolari di locali - è che i clienti non tradiscono l'insegna di fiducia e la scelgono per condividere anche la stagione dei brindisi.



Tarcisia Belotti

«C'è voglia di Natale», sintetizza **Tarcisia Belotti**, del ristorante Cadei di Villongo. «Forse è per ritagliarsi un momento di serenità tra le tante brutte notizie che ci colpiscono ogni giorno - riflette -, ma mi sembra che sia più forte quest'anno il desiderio di fare festa e stare insieme. C'è sempre una grande attenzione al prezzo, la prima cosa che il cliente mette in chiaro è il budget che ha a disposizione e ormai più nessuno ordina bottiglie speciali ma si affida al vino della casa, eppure a passare una serata in compagnia non si rinuncia. Questo a noi piace, un tipo di accoglienza meno pretenziosa, che sottolinea invece l'aggregazione, il conoscersi un po' tutti. Per il menù di Natale stanno già chiedendo informazioni, sono tutti nostri clienti».



Monica Vitale

«Da un po' di anni ormai le difficoltà economiche si sentono - le fa eco **Monica Vitale** del Ristoro Pugliese di via Tasso, a Bergamo -, è un fatto con il quale ci dobbiamo ormai confrontare costantemente. Capita così che, per gli auguri, amici e colleghi preferiscano incontrarsi a pranzo, approfittando del menù a prezzo fisso, e se in passato in prossimità delle Feste facevamo affidamento sulle cene aziendali, oggi lo facciamo un po' meno. Ad avere la meglio è il rapporto qualità-prezzo, il che non ci dispiace visto che è la nostra politica - annota -. Per il pranzo di Natale la scelta è legata alla fiducia, stiamo ricevendo richieste da chi è già nostro cliente, segno che si vuole andare sul sicuro».



Carlo Fontana

Di tenuta parla **Carlo Fontana**, del ristorante pizzeria Belvedere di Mozzanica. «Per le prenotazioni è un po' presto - rileva - ma i clienti cominciano a informarsi. Abbiamo preparato menù e programmi interessanti per Natale e Capodanno. Per ora con le cene di colleghi, delle squadre e delle scuole siamo sugli standard degli altri anni. Vanno molto i menù fissi, con casoncelli, risotto ai porcini, grigliate e fritto di pesce su tutti».

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/feste-di-natale-i-bergamaschi-non-rinunciano-al-ristorante/>



Giuliana Carenini (a sinistra) con la cognata
Bianca e la sorella Iosette

«Mi sembra persino strano - rileva **Giuliana Carenini** della Trattoria Del Moro di Ponteranica - ma quest'anno sta andando meglio dello scorso. Abbiamo già prenotazioni per Natale e per le cene di lavoro. Il menù di Natale è fermo da due anni a 45 euro, forse la gente fa due calcoli e trova comodo e conveniente farsi servire dall'aperitivo al caffè, senza dover cucinare in casa o andare in gastronomia». In tavola non mancheranno i casoncelli, preparati freschi in proprio da 47 anni a questa parte.



Giorgio Sarinelli

Un lieve incremento delle richieste lo rileva anche **Giorgio Sarinelli** che, sempre a Ponteranica, gestisce il ristorante Parco dei Colli. «Il mercato si sta svegliando - afferma -, ma i prezzi sono quelli dell'anno scorso, per fidelizzare il cliente non si può pensare di aumentare. Molto incerto è diventato il settore delle cene aziendali, tra chi ha chiuso, chi non fa più la cena e chi ha compresso il budget».



Elena Corbetta e Stefano Ghisleni

A Bottanuco **Stefano Ghisleni** e la moglie **Elena Corbetta** gestiscono da due anni e mezzo il ristorante Morlacchi. «Per riempire a Natale non ci sono mai problemi – dicono -, ma quest’anno qualcosa in più si sta muovendo anche sul versante delle aziende». Il loro menù per il pranzo del 25 dicembre costa 58 euro, esclusi i vini. «Per Capodanno invece chiuderemo, per mantenere il livello della nostra proposta dovremmo stare sui 150 euro e non saremmo competitivi». La carta del locale si caratterizza per crudité pregiate e tagli di carni speciali, «scegliamo materie prime eccellenti e le rispettiamo il più possibile, la nostra è una cucina ricercata, ma vera, in cui i sapori si riconoscono ed i clienti ci danno ragione».



Igor Regazzoni

Anche dalle Valli arrivano segnali di ottimismo. «Un incremento del turismo si intravede – dice **Igor Regazzoni** dell’Albergo ristorante Coira di Santa Brigida -. Forse è perché alcune mete internazionali come Sharm El Sheik stanno perdendo quota per il timore di attacchi, ma sembra che si preferisca stare vicino casa e riscoprire le Valli». E scegliere il Coira vuol dire soggiornare in una dimora storica di 200 e gustare gli originali ravioli di maschérpa e parùch.