

16 Aprile 2025

Le festività pasquali nei locali valgono oltre 16 milioni di euro, trend positivo anche per il turismo

Pasqua e Pasquetta ai tavoli dei locali, 240mila presenze attese nei ristoranti e complessive 550mila nei locali. Prenotazioni buone anche negli hotel, anche se le previsioni portano alcune disdette.





Petronilla Frosio

I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo di Pasqua e si confida in un buon numero di coperti anche a Pasquetta, per cui le prenotazioni continuano ad essere last second, fortemente condizionate dal meteo (e le previsioni per lunedì non sono ahimè buone). Nonostante il periodo economico non sia dei migliori, i bergamaschi hanno già prenotato il ristorante per le feste di Pasqua e i posti disponibili sono quasi ultimati. Confcommercio Bergamo ha stimato nei due giorni di Pasqua e Pasquetta un fatturato complessivo di 16 milioni e 55mila euro, generati per oltre 13 milioni di euro dai ristoranti tradizionali e la restante parte da bar e da ristorazione senza somministrazione (asporto). In particolare saranno in oltre 240 mila a festeggiare ai tavoli dei ristoranti a Pasqua e Pasquetta, quasi uno su quattro (riferendosi ai bergamaschi), con un incremento di presenze pari al + 1,8% rispetto all'anno record 2024. Tra ristoranti e bar per le festività pasquali (Pasqua e Pasquetta) si stimano più di 550mila clienti.

Molti ristoranti, oltre alle località più turistiche, da Città Alta al lago, propongono il menù à la carte, per dare la massima libertà di scelta, per un pranzo più agile. Il menù resiste comunque e per molti resta la formula preferita, anche per avere certezza dei costi, specialmente se sono incluse le bevande.

Quanto alla proposta, a tavola vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative. La spesa va in media dai 60 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati, oltre a menù a 50 euro in trattoria. L'incertezza sul tempo che ha spinto le prenotazioni potrebbe addirittura portare ad una saturazione complessiva dei coperti nei locali che oggi tra tutte le tipologie di ristorazione con somministrazione supera il 90% arrivando al "sold out" del settore.

Prosegue quindi la striscia positiva che premia la scelta del "fuori casa" per le festività dei bergamaschi, sebbene si avverta in generale da mesi qualche rallentamento. Le previsioni delle presenze nelle festività rappresentano il termometro della tenuta del settore, che vede nel solo segmento della ristorazione tradizionale la coda di una lunga e straordinaria fase. La speranza è che la qualità del servizio e il buon rapporto offerta prezzo dei nostri locali, unitamente alle possibilità di spesa di una buona parte dei bergamaschi, aiutino il settore nella sua tenuta complessiva e crescita economica. Ma i problemi non mancano, tra inflazione, rincari energetici da inizio anno e ulteriori aumenti delle materie prime, oltre al calo dei consumi di vino al ristorante e alcolici nei pubblici esercizi. "Dopo anni di ripresa e grande lavoro post pandemia, dall'inizio di quest'anno registriamo un calo- commenta **Petronilla Frosio, presidente del gruppo Ristoratori Confcommercio Bergamo**-. Il clima d'incertezza e il crescente costo della vita impongono tagli alle famiglie. E anche chi ha maggiore disponibilità rinuncia a qualche uscita. Pasqua e l'ultima settimana di aprile con i ponti per chi resta e per i turisti che arrivano, saranno comunque positivi e la voglia di festeggiare fuori non tramonta. Ma, se alle feste non si rinuncia, credo che ci aspettino mesi non semplici". Per Pasquetta la partita è ancora aperta: le prenotazioni tendono sempre ad arrivare all'ultimo minuto e fare previsioni diventa più difficile. Eccezion fatta comunque

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/le-festivita-pasquali-nei-locali-valgono-oltre-16-milioni-di-euro-trend-positivo-anche-per-il-turismo/>

per i locali in alta montagna più difficili da raggiungere in caso di condizioni meteo avverse, i ristoranti hanno buone prenotazioni e alla classica gita fuori porta non si rinuncia. Non mancano le insegne che hanno deciso di tenere aperto sia a pranzo che a cena, sia a Pasqua che a Pasquetta. Quanto alla proposta gastronomica, se la tradizione ha la meglio, prevale lo sforzo di accontentare tutti: largo quindi a menù di pesce, ai piatti vegetariani e ad alternative alle carni ovine, affiancate quindi da arrosti, conigli e altre specialità. Agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura al fieno. Non si rinuncia alla classica colomba, rigorosamente artigianale, per accompagnare i brindisi augurali o il caffè. Il dolce simbolo pasquale viene rivisitato, proposto in semifreddi con crema di zabaione o mascarpone, o servito in dessert creativi. Uova, asparagi, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette d'autore e grandi piatti.

Il turismo dei Ponti: aprile di grande lavoro per gli hotel bergamaschi

Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l'andamento soddisfacente del turismo, che viene da una settimana intensa di lavoro per il Salone del Mobile, che continua a rappresentare un



Alessandro Capozzi

momento clou per l'ospitalità, specialmente in città. Pasqua continua a confermarsi un momento interessante per il turismo primaverile e ci sono buoni segnali anche per il mese di aprile, con i ponti del 25 aprile e fino maggio, con crescenti richieste fino al 10 maggio. Buone le presenze straniere, in particolare dalla Polonia, oltre a Germania, Spagna, Regno Unito, Francia e Svizzera. In crescita le presenze dalla Romania e Repubblica Ceca. In ripresa i viaggi dal Nord Europa, dai Paesi scandinavi, oltre ai turisti a lungo raggio da Stati Uniti e perfino Australia (sul Sebino, in particolare). Nell'hinterland c'è rinnovato interesse per Leolandia e parchi divertimento. Per Pasqua le prenotazioni sono appese al meteo: l'occupazione è alta in tutto il territorio, altissima nelle località più richieste, ma il maltempo e le previsioni sfavorevoli stanno portando disdette sul lago sin dall'inizio di questa settimana. Il calendario strizza l'occhio, con i ponti del 25 aprile e del 1° maggio, che seguono le festività pasquali: si preannunciano settimane di grande lavoro e impegno per gli hotel. Nelle Valli il bilancio è positivo in Val Seriana e Val di Scalve, con punte per i ponti del 25 aprile e del 1° maggio, da dedicare soprattutto alla scoperta outdoor del territorio. Le informazioni raccolte dalla Rete Infopoint Promoserio, consorzio di cui l'associazione Confcommercio Bergamo è socia, evidenziano un trend incoraggiante e una buona proiezione da qui al 2 maggio, con ottimi presupposti per la bella stagione. Buone le presenze in Val Brembana specialmente nell'Alta Valle, come emerge da un'indagine in collaborazione con VisitBrembo. Pienone a San Pellegrino Terme, grazie alla crescita continua del turismo termale: si registra il tutto esaurito ed è sempre più scelta come località per dormire in hotel, in casa o in montagna al relax. Gli amanti del wellness scelgono hotel, anche in zone a minor

vocazione turistica, per la spa, dalla Valle Imagna alla Bassa Bergamasca, ancora meglio se abbinata a pacchetti gourmet e ad altri servizi, dalla degustazione di vini a cicli di massaggi e cure estetiche. Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa, con grande crescita delle presenze di turisti dalla Polonia. Gli eventi aiutano, dai mercatini alla Sarnico Lovere Run, dalla festa del salame di Montisola a Lago Divino. “Anche quest’anno Pasqua e Pasquetta, ma soprattutto i ponti favorevoli e successivi, si confermano momenti importanti per i flussi turistici di primavera in città- commenta **Alessandro Capozzi**, presidente Federalberghi Bergamo-. Anche in provincia e nelle valli i segnali sono buoni, anche se purtroppo con l’abbassamento delle temperature e il clima incerto, molte prenotazioni sono appese al meteo. Il turismo termale e wellness sono in continua crescita e attirano sempre più. Il lago segna una flessione, probabilmente per l’incertezza del clima”.