

Natale, un bergamasco su tre brinda nei locali: le festività valgono oltre 13 milioni di euro



Prenotazioni fatte in netto anticipo e locali senza più tavoli da riservare: fine anno da incorniciare per i ristoratori bergamaschi

Anche se sul futuro si aggira lo spettro della recessione e dei rincari energetici, sarà un Natale da incorniciare per i ristoranti di città e provincia, a conferma di un'annata che molti non hanno esitato a definire la migliore di sempre.

La voglia di festeggiare Natale ai tavoli dei ristoranti è più forte di crisi e inflazione e molti locali hanno già chiuso da tempo le prenotazioni. Un trend positivo che prosegue per tutte le festività. Trovare un posto a Capodanno non è così facile: quest'anno - confermano i ristoratori - le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto al passato e c'è già chi ha tutti i tavoli riservati. Bene anche le cene aziendali e i ritrovi tra amici, con prenotazioni da inizio dicembre e brindisi sin dal ponte dell'Immacolata, approfittando della fortunata collocazione da calendario.

Ascom Confcommercio Bergamo stima una spesa di 13 milioni e 690mila euro per le festività nei ristoranti di città e provincia. Il pranzo di Natale e Santo Stefano, da soli, valgono oltre 8,5 milioni di euro (8.519.083 euro). La Vigilia vale oltre 2,5 milioni di euro (2.588.544 euro), la cena del 25 e del 26 portano, sommati tra loro, altri 2,5 milioni. A festeggiare fuori casa per le festività sarà 1 bergamasco su 3: tra Vigilia, Natale e Santo Stefano Ascom Confcommercio Bergamo stima infatti 349.500 clienti ai tavoli dei 1712 ristoranti di città e provincia. I locali saranno aperti nella quasi totalità dei casi (il 97%) a Natale e per il pranzo di Santo Stefano. Il 90% dei ristoranti propone un menù per la Vigilia, mentre per le

cene di Natale e del 26 dicembre Ascom stima che terrà aperto il 70% dei locali di città e provincia.

“Le richieste sono altissime – conferma **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo -. Si chiude un anno senza dubbio estremamente positivo per il comparto. Al classico pranzo di Natale e al cenone di Capodanno si sta riscoprendo anche in Bergamasca il piacere di ritrovarsi la sera della Vigilia e anche per Santo Stefano le richieste sono tante. La sensazione è che su tutto prevalga il desiderio di ritrovarsi e trascorrere dei piacevoli momenti, concedendosi anche qualche sgarro alimentare e riscoprendo piatti della tradizione”.

I prezzi hanno subito qualche inevitabile ritocco al rialzo per i pesanti rincari di materie prime ed energia: si va dai 45 euro ai 90 euro in media, con qualche inevitabile punta, dai 150 euro in su per i locali più blasonati. Nei menu trionfano capponi, cappelletti, tacchina con castagne a Natale. Il panettone, rigorosamente artigianale è irrinunciabile nei menù per le festività, così come le bollicine per il brindisi. C'è qualche chef pasticciere che si impegna in lunghissime lievitazioni per produrre da sé il panettone; in generale ci si affida a produzioni artigianali, molte locali, e c'è chi poi interpreta il dolce simbolico del Natale creando dessert, dal tiramisù al panettone ad altre ricette golose. Ai clienti abituali si sommano in città e nelle località montane turisti e visitatori da fuori, con ottime presenze previste negli hotel del territorio. Si preannuncia una grande giornata anche per il tradizionale cenone di San Silvestro, in cui non mancano lenticchie e cotechini nostrani, oltre a crostacei, salmone, caviale e foie gras. Il budget per il cenone è un filo più alto, da una base di 45 euro si sale in media sui 75-90 euro, con cifre più alte per ristoranti più rinomati e cenoni con spettacoli.