la Rassegna.it
Fondata nel 1906

31 Marzo 2018

Pasqua, tutto esaurito nei ristoranti grazie anche ai turisti

Nei menù vincono tradizione, filiera corta e bio. Zambonelli (Albergatori Ascom): "Crescono i turisti polacchi in città, San Pellegrino conquista i russi ". Fipe: "Mai dimenticare la doggy bag"

La Pasqua bassa non frena la voglia di pranzare al ristorante, ma le ultime prenotazioni sono appese al meteo e alle previsioni incerte, specialmente nelle località di villeggiatura. La maggior parte dei locali prevede il tutto esaurito e in queste ore si conta di riempire gli ultimi tavoli liberi, con le prenotazioni dei più ritardatari. A scegliere di trascorrere la Pasqua nei 1285 ristoranti di città e provincia sono soprattutto famiglie. Il comparto conta sulla buona ripresa del turismo, anche per la crescita della domanda interna, che in occasione del primo lungo ponte dell'anno genera effetti positivi su tutta la filiera. Non mancano i turisti ospiti negli hotel, la maggior parte lombardi nelle Valli, ma anche stranieri in città, dove sono in netta prevalenza sugli italiani. "*Gli stranieri arrivano da Germania e Svizzera e dal Nord Europa*– spiega **Giovanni Zambonelli**, presidente del Gruppo Albergatori e vicepresidente vicario Ascom-. *Crescono i turisti polacchi in città e San Pellegrino conquista i russi per un lungo week-end tra shopping e terme*". Nei menù vincono tradizione, filiera corta e bio. Largo a capretti, agnelli, asparagi e carciofi. La pecora gigante bergamasca, razza di grande pregio esaltata da Slowfood, conquista uno spazio nei menù più attenti alla filiera corta, pronti a proporre con scelta coraggiosa – e anche etica- carni di capi adulti. Le uova, simbolo per antonomasia della Pasqua, sono in molti casi covate a km zero da galline ruspanti, allevate all'aperto. E anche i vini esaltano il territorio. "*Mai come in questi anni ci si concentra sulla scelta delle materie prime, privilegiando la filiera corta, spesso anche bio*– commenta Petronilla Frosio**,** presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. *Le uova, dalla notte dei tempi, simbolo della festività vengono esaltate in molti dei nostri*

menù, dalle paste fresche, all'abbinamento classico con asparagi, o negli antipasti, magari cotte a bassa temperatura o in camicia". L'ondata di Burian e le gelate e la Pasqua bassa non aiutano i prodotti di stagione, dalle erbe spontanee che attendono il disgelo ad altre primizie, sottolineano i ristoratori. La colomba- rigorosamente artigianale- riprende quota tra i dolci, dopo anni di disaffezione nei consumi, e viene proposta con il caffè o reinterpretata nei dessert, magari tostata e usata in dolci al cucchiaio o nel bicchiere, oppure a mò di pan di spagna, come base per golose stratificazioni. Quanto ai prezzi, si va dai 40 ai 60 euro per un menù completo, vini esclusi. A Pasqua prevale la proposta di un menù fisso, mentre a Pasquetta vince la proposta "à la carte"."*Speriamo nel bel tempo, che incentiva gli spostamenti, specialmente nelle valli e al lago, in particolare per la giornata di Pasquetta, da sempre dedicata alla gita fuori porta"* continua Petronilla Frosio.

I consigli di Fipe per una Pasqua green e antispreco: mai dimenticare la doggy bag

Per una Pasqua amica dell'ambiente e rispettosa del valore del cibo Fipe ricorda a tutti i clienti dei ristoranti che in caso di cibo e bevande non consumate interamente è giusto portarle a casa chiedendo al ristoratore la doggy bag.
E per chi a Pasqua resterà a casa, la Fipe dà alcune semplici indicazioni da seguire per feste sostenibili e senza sprechi:

• Acquistare prodotti di stagione: sono più buoni e questa è una valida ragione anche per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura.

• Scegliere le ricette della tradizione: consentono un uso più versatile del prodotto.

• Scrivere il menu, non memorizzarlo: è un modo efficace per avere una visione d'insieme della quantità di cibo necessario.

• Pesare il prodotto: un valido metodo per assicurarsi equilibrio tra prodotto utilizzato e fabbisogno dei commensali.

• Congelare rapidamente il prodotto avanzato: con piccoli elettrodomestici per uso domestico è possibile allungare la conservazione del cibo avanzato fino a 10 giorni.

• Riutilizzare le eccedenze: la colomba, ad esempio, può essere utilizzata come base per la zuppa inglese o per il tiramisù. Anche le uova di cioccolato possono diventare gustosi ingredienti in tante ricette.

L'indagine nazionale Fipe

Lo scenario delineato a livello nazionale da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi prevede presenze fuoricasa per 6 milioni di clienti –più della metà italiani- tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, in crescita dell'1,1% sull'anno scorso. Anche per il 2018 permane un clima di fiducia negli operatori del fuoricasa. Quest'anno i ristoranti in attività saranno l'89,2% del totale, in leggero aumento rispetto all'anno scorso (88,2%).

I trend per il menù: tradizione, bio, filiera corta. Porte aperte a bambini e famiglie

Il menù, a Pasqua sarà soprattutto "all inclusive" (70,6% del totale), con una media di 6 portate ad un prezzo indicativo di 52 euro, in leggero aumento sul 2017. Tenendo questo prezzo come riferimento, la spesa prevista è di 313 milioni di euro. Quest'anno i ristoratori riserveranno particolare attenzione alle famiglie con bambini: nel 36,5% dei ristoranti ci saranno menù dedicati ai più piccoli ad un prezzo medio di 18 euro. Venendo ai piatti prescelti, si rafforza il forte legame con la tradizione, con ricette tipiche del periodo pasquale (75,9%), senza però dimenticare le proposte a filiera corta e con prodotti biologici. Per 1 ristorante su 4 invece i menù saranno contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

Le previsioni per il giorno di Pasquetta

A Pasquetta saracinesche aperte per l’80% dei ristoranti italiani, in linea con il dato del 2017, come per Pasqua. Leggermente sopra la media nazionale le aperture in Bergamasca. I clienti attesi sono 4,3 milioni, più o meno quanti lo scorso anno, per la maggior parte turisti, anche se i residenti rappresentano circa il 43% del totale. La spesa prevista, prendendo a riferimento il prezzo del menù tutto compreso, è di 195 milioni di euro.

Area degli allegati