

13 Aprile 2022

Per Pasqua si brinda al ristorante, nei 1516 locali bergamaschi si registra il quasi tutto esaurito



L'indotto stimato da Ascom Confcommercio Bergamo supera per Pasqua e Pasquetta gli 8 milioni di euro, cifra che può salire ulteriormente, fino a 9 milioni di euro, per effetto dei locali che hanno scelto di tenere aperto sia a pranzo che a cena

Dopo due anni si torna al ristorante a Pasqua. Una festività che, dopo esser stata completamente cancellata dalla pandemia, si carica di significato per un comparto che finalmente si trova a gestire agende piene. Nei 1516 ristoranti bergamaschi, per 91mila coperti, l'indotto stimato da Ascom Confcommercio Bergamo supera per Pasqua e Pasquetta gli 8 milioni di euro, cifra che può salire ulteriormente, fino a 9 milioni di euro, per effetto dei locali che hanno scelto di tenere aperto sia a pranzo che a cena. Per il menù delle festività si va dai 40 agli 80 euro, cifra che sale fino a 100-120 euro per i locali più blasonati.

Le prenotazioni non mancano nei ristoranti e, anche se in alcuni casi sono arrivate a rilento, si va verso il tutto esaurito. Per Pasquetta la partita è ancora aperta e si gioca sul meteo: le prenotazioni tendono sempre ad arrivare all'ultimo minuto e fare previsioni diventa più difficile.

La sensazione è che si riempiano tutti i tavoli disponibili nelle prossime ore: ci sono buone speranze per i ritardatari e, per chi può contare su uno spazio esterno, non si esclude la possibilità, bel tempo permettendo, di raddoppiare il servizio. Non mancano i locali che hanno deciso di tenere aperto sia a pranzo che a cena, sia a Pasqua che a Pasquetta. Una scelta che va incontro alle esigenze della clientela e che consente di recuperare, anche se solo in parte, lunghi periodi bui. I menù resistono, ma non manca la proposta a la carte per chi preferisce festeggiare in modo più agile. La tradizione ha la meglio, ma 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. In omaggio al territorio, torna in auge la pecora gigante bergamasca, agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno. Non si rinuncia alla classica colomba, che accompagna i brindisi augurali o il caffè. Uova, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette d'autore e grandi piatti.

“La voglia di uscire e tornare ai tavoli dei nostri ristoranti è senza dubbio il miglior augurio per il nostro settore- commenta Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo- . Confidiamo di registrare il tutto esaurito, dopo due anni senza Pasqua al ristorante. Le difficoltà non mancano comunque per il settore, costretto a fare i conti non solo con i rincari energetici ma anche con difficoltà di approvvigionamento di materie prime. Siamo comunque fiduciosi”.