

Regge il turismo di Natale: “Sold out” i ristoranti, bene gli alberghi

Previsto un incremento alle prenotazioni mentre si avvicina alla vigilia. I ristoratori propongono menù ricercati ma anche di tradizione



Sarà un Natale di festa per ristoratori e albergatori che vedono le prenotazioni per la vigilia e capodanno in linea con quelle dell'anno scorso o addirittura in lieve aumento.

In città le prenotazioni di alberghi per l'ultimo dell'anno sono già al 50% e si prevede un incremento mentre ci si avvicina alla vigilia.

“Natale è tranquillo per quanto riguarda le prenotazioni e difficilmente ci saranno delle variazioni. Invece per l'ultimo dell'anno siamo già al 50% di occupazione, ma è ancora tutto da costruire e chiaramente i conti li dobbiamo fare alla fine”, nota Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo che aggiunge “la clientela è prevalentemente straniera e ci aspettiamo delle richieste last minute, anche se non si riesce a coprire tutto il ponte dell'Epifania. L'offerta di alloggio a Bergamo è variegata, come anche la richiesta, e a seconda della categoria si può spendere fra gli 80 ai 100 euro a notte per una camera doppia con colazione”.

“La maggior parte dei visitatori saranno famiglie che si fermano due-tre notti e che oltre a scoprire la città -con preferenza Città Alta- si spostano a Milano”, continua il presidente che evidenzia la necessità di promozione del territorio della bergamasca come meta turistica anche tra gli italiani perché: “Bergamo non è ancora di richiamo per Natale e dobbiamo investire per promuovere la città soprattutto per i turisti italiani: dobbiamo collegarla meglio sotto l’aspetto della ferrovia, dobbiamo trasformarla in una destinazione turistica sia per stranieri che italiani e dobbiamo farla conoscere oltre che come mera escursione, come luogo di villeggiatura per due-tre giorni con un effetto traino anche sulla provincia”.

In molte zone della bergamasca c’è già il “pieno” nei ristoranti sia per Natale che per l’ultimo dell’anno. Non sono pochi i ristoratori che propongono menù ricercati e raffinati, anche se la tradizione con piatti tipici non passa mai di moda.

La presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom, Petronilla Frosio, dichiara che “tutti i ristoranti lavorano in questo periodo ma non è una novità, perché da due anni si nota un aumento sui numeri della ristorazione. In mezzo a tante incertezze - sorride Frosio- la pancia piena è una certezza. Riguardo il menù noi cerchiamo un bel equilibrio tra tradizione e innovazione. Bisogna sempre accontentare tutti, non si può estremizzare i piatti e usare dei prodotti che mangiano in pochi, ma in ogni caso cerchiamo di rispettare la tradizione. Ad esempio i tortellini di cappone in brodo non mancano mai, per me sono Natale”. Riguardo le prenotazioni degli alberghi Petronilla Frosio nota che “gli alberghi in montagna vanno meglio rispetto a quelli della città dove c’è più calma in queste vacanze. Dopo Natale però, comincia un bel movimento. Noi abbiamo lavoro legato anche a chi arriva e a chi parte da Orio -di solito dall’Inghilterra, la Francia e la Germania- e fa la settimana bianca e quindi decide di fermarsi qualche giorno a Bergamo”.

Benissimo le prenotazioni al lago che registrano un lieve incremento: Al Cocca Hotel di Sarnico le prenotazioni per Natale sono in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il menù è della tradizione (cappelletti ecc.). Per Capodanno la proposta è a pacchetto: soggiorno – spa e cenone ed è tutto esaurito, come sempre.

A Lovere, che è stato riconosciuto come il borgo più bello da visitare durante le festività, e a Lovere Resort & Spa è tutto completo sia per Natale che per capodanno, mentre c’è ancora qualche posto per il pranzo di Natale al ristorante Pinocchio che fa parte del complesso alberghiero.

“Sold out” anche a Selva di Gelso a Clusone sia per Natale che per Capodanno, anche se il proprietario dell’albergo e chef della trattoria gourmet, Ivano Gelsomino, sottolinea che “il problema non si nota a Dicembre ma nei mesi dopo le feste quando le strutture nelle valli bergamasche fanno fatica a lavorare, mentre in città l’andamento è diverso”.

Al ristorante Cadei di Foresto Sparso si va sui piatti della tradizione: coniglio, capretto e l’immancabile polenta. “Le prenotazioni vanno benissimo – dice Andrea Cadei – saranno due settimane di fuoco. Siamo già al completo sia per Natale che Capodanno e ci sono molte prenotazioni anche a Santo Stefano. Avremo molte compagnie da fuori Bergamo, da Milano, da Como. Molti sono clienti abituali che colgono le occasioni di festa per venire a trovarci”.

In linea con quelle dell’anno scorso le prenotazioni per l’albergo ristorante Della Torre a Trescore Balneario e in leggero aumento quelle per Capodanno. “Non proponiamo il cenone, ma un menù ricercato”, commenta lo chef del ristorante, Diego Pavesi.

Sulla stessa linea anche i ristoranti di città: Prenotazioni come l’anno scorso per l’osteria Al Gigianca e come osserva Luigi Pesenti “per Natale c’è il completo, abbiamo dato ieri l’ultimo tavolo. Capodanno va un po’ lento, abbiamo poche prenotazioni ma è così da un po’ di anni, poi negli ultimi giorni raggiungiamo il tutto esaurito. Molte prenotazioni per il 31 arrivano il giorno prima”.

Anche nella bassa bergamasca i ristoranti lanciano segnali positivi. Il ristorante stellato Saraceno a Cavernago è già al completo da più di una settimana, in linea con l’anno scorso. Per Natale c’è un menù innovativo che cambia ogni anno

con piatti come sfere di gambero rosso e risotto agli agrumi, oppure piatti con il tartufo bianco, mentre per Capodanno non si propone il classico cenone ma i clienti possono gustare piatti molto esclusivi come il risotto in un paesaggio marino, con calamaretti, frutti di mare, piccoli crostacei, che come spiega Maria Morbi, patron e sommelier nonché moglie dello chef, Roberto Proto, “viene mantecato con il plancton marino vegetale, il fitoplancton, un prodotto di nicchia che non si trova nella grande distribuzione”.