

Ristoratori / «Un anno positivo grazie anche agli eventi»

Petronilla Frosio (Ascom): «Gli appuntamenti organizzati in città e in provincia hanno portato visitatori. Ci sono però sovrapposizioni, manca una cabina di regia». Per le Feste è tornata la voglia di uscire



La ristorazione saluta con rinnovata energia il nuovo anno, dopo un 2016 di grandi soddisfazioni: «Quest'anno è tornata la voglia di uscire, c'è tutto un altro spirito ad accompagnare la voglia di sedersi attorno ad un tavolo - commenta soddisfatta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori dell'Ascom di Bergamo -. Sono tornate le cene aziendali, da anni tra le prime voci di spesa ad essere tagliate dai budget, e i grandi eventi organizzati sul territorio hanno portato turisti e visitatori».

Bergamo sta vincendo la sfida di destagionalizzare il turismo, anche se può fare ancora di più: «Floating Piers ha risollevato la stagione in provincia, mentre in città I Maestri del paesaggio, il Festival donizettiano e l'ormai tradizionale appuntamento con BergamoScienza continuano a portare turisti. Anche gli "abbracci" organizzati per le Mura e per le luminarie portano tanti curiosi e fanno parlare della nostra città. Gli eventi funzionano al meglio, ma spesso si sovrappongono tra loro, come accade a settembre con una concentrazione di appuntamenti: ci vorrebbe una cabina di regia a coordinare il tutto per distribuire le iniziative lungo tutto l'anno».



Petronilla Frosio è presidente dei
Ristoratori Ascom

Sarà un Natale di festa, pronto a spazzare via il pessimismo da recessione che ha oscurato fino all'anno scorso l'atmosfera sotto l'albero, grazie anche ai turisti: «A Natale fino a qualche anno fa gli alberghi erano vuoti, ora le prenotazioni non mancano e l'effetto Orio ha finalmente ricadute positive anche in città. A Bergamo gli stranieri trascorrono almeno una notte, non sono solo di passaggio via Orio, e oltre a visitare la città fanno acquisti e pranzano e cenano nei ristoranti, generando un indotto positivo», evidenzia Frosio.

In molti ristoranti bergamaschi si sono già chiuse le prenotazioni e a tavola vince la tradizione: «Tanti locali sono già al completo da settimane, un ottimo risultato visto che negli ultimi anni le prenotazioni last-second hanno avuto la meglio. Il pranzo di Natale resta il momento clou per festeggiare, ma grazie agli stranieri crescono le presenze per la Vigilia. Nei menù trionfano tradizione e territorio, attraverso la celebrazione di piccole produzioni locali, a partire dai formaggi, vero orgoglio bergamasco».

La sensazione è che anche a Capodanno non si rinunci al classico Cenone: «Credo che il 2016 si chiuderà positivamente, per iniziare col piede giusto il nuovo anno, che si preannuncia interessante grazie a East Lombardy, un evento dalle grandi aspettative per la categoria».