la Rassegna.it
Fondata nel 1906

6 Aprile 2023

Turismo, Pasqua da 10,8 milioni di euro tra hotel e ristoranti

Si festeggia fuori casa al ristorante e crescono i visitatori italiani, specialmente in città

Sarà un weekend di Pasqua estremamente positivo per il turismo: si festeggia sia al ristorante che in hotel. I risultati dell'indagine Ascom Confcommercio Bergamo condotta tra gli operatori del settore fotografano un fine settimana da incorniciare, a conferma del trend positivo dei primi mesi del 2023. L'anno scorso era stata proprio Pasqua a riportare la voglia di festeggiare fuori casa al ristorante per i bergamaschi, dopo 2 anni di stop forzato causa pandemia, e dei turisti e dei visitatori di tornare a viaggiare e soggiornare in albergo.
La novità rispetto allo scorso anno è rappresentata dalla crescita delle presenze di turisti italiani negli hotel, segno che la nostra città- complice con buone probabilità l'effetto capitale della cultura- sta entrando tra le destinazioni di itinerari, tour e gite fuori porta anche per gli italiani. Gioca in favore della città la presenza dell'aeroporto di Orio al Serio – come testimoniano le presenze ormai assodate di turisti europei, in particolar modo da Spagna, Polonia, Germania, Francia, oltre a Regno Unito, paesi scandinavi, Paesi Bassi e dalla vicina Svizzera- e l'ubicazione strategica anche per essere utilizzata come base per visitare, oltre alla nostra, altre città.
Ascom prevede oltre 19mila presenze per una spesa per il solo alloggio negli hotel della Grande Bergamo e nel resto della provincia di 1,7 milioni di euro (1 milione e 724mila euro). Facilmente si raggiungerà quota 20mila con le prenotazioni

sotto data.
I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo e si confida in un buon numero di coperti anche a Pasquetta, per cui le prenotazioni continuano ad essere last second, fortemente condizionate dal meteo. Nei 1713 ristoranti bergamaschi e nei pubblici esercizi Ascom Confcommercio Bergamo stima un indotto di oltre 9,1 milioni di euro (9 milioni e 123 mila euro, un dato in crescita rispetto allo scorso anno quando si stimavano 8 milioni di euro). La spesa media pro capite calcolata nei pubblici esercizi è di 55 euro a Pasqua, 35 a Pasquetta e 12 nei bar. A tavola vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative e per un menù si vanno a spendere dai 50 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati. C'è anche chi sceglie di mantenere anche la proposta a la carte per chi desidera un pranzo più agile.

Hotel : crescono le presenze di turisti italiani, bene il lago, montagna appesa al meteo

La città e la Grande Bergamo registrano una crescita di presenze dei turisti italiani. Oltre alle ottime presenze per Pasqua e Pasquetta (che solo da qualche anno assieme a Natale stanno diventando periodi di lavoro anche intenso per gli hotel, segno di un'avanzata consistente del turismo leisure su quello d'affari e business) si segnano picchi di prenotazioni in tutti i weekend di aprile, oltre che in concomitanza con il Salone del Mobile di Milano, evento da sempre atteso e che porta da anni il pienone anche in città e provincia. Per i ponti del 25 aprile e del 1° maggio ci sono ottimi segnali e l'interesse in generale per la città e i principali punti d'interesse della provincia è alto. Prosegue il trend positivo anche per il turismo termale e legato al benessere, in particolare a San Pellegrino e negli hotel con spa. Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa. Nelle valli, anche se con la chiusura degli impianti non si scia più, si confida nel meteo. Nessun boom e situazione in generale abbastanza calma ai checkin degli hotel, ma continuano comunque ad arrivare turisti, in particolare milanesi, e iniziano a registrarsi richieste per il ponte del 25 aprile e del 1° maggio. Complice eventi di forte richiamo come la maratona "Sarnico-Lovere Run" in programma il 23 aprile, il lago registra un picco di richieste che promettono un anticipo fortunato del ponte della festa della liberazione .
"L'anno scorso Pasqua ha segnato la ripresa e un vero cambio di passo per il turismo che sta vivendo un avvio di anno estremamente positivo. Pasqua ormai è diventato un momento interessante per il turismo primaverile e anche per tutto il resto di aprile si preannuncia un mese di grande lavoro-commenta **Alessandro Capozzi**, presidente del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo-. Le richieste sono alte anche per i week-end di maggio. La nostra provincia sta attirando sempre più italiani ed è sempre più apprezzata, visitata e vissuta. Cresce anche la permanenza media. Buone anche le presenze straniere, in particolare da Polonia, Spagna, Germania, Regno Unito, Francia e Svizzera".

La Pasqua al ristorante, si va verso il tutto esaurito nei 1713 ristoranti bergamaschi

Le prenotazioni per Pasqua sono arrivate in anticipo, complici anche le ottime presenze in generale nei weekend dei ristoranti, che hanno spinto la clientela ad organizzarsi per tempo per la festività. C'è chi ha del tutto rinunciato a pubblicizzare il menù di Pasqua perché già al completo. Nei 1713 ristoranti bergamaschi l'indotto stimato da Ascom Confcommercio Bergamo supera per Pasqua e Pasquetta i 9, 1 milioni di euro, cifra che può salire ulteriormente, se le temperature consentiranno di utilizzare le aree esterne. Per il menù delle festività si va dai 50 ai 100 euro, cifra che sale fino a 120 euro e oltre per i locali più blasonati. Anche se in alcuni casi le prenotazioni 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 vadano a riempire tutti i tavoli disponibili nei prossimi giorni: ci sono buone speranze quindi 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. Quanto alla proposta, i menù resistono, ma non manca la

scelta 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. Agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno . Non si rinuncia alla classica colomba, rigorosamente artigianale, che accompagna i brindisi augurali o il caffè. Uova, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette d'autore e grandi piatti.
"Pasqua conferma la voglia di festeggiare fuori casa al ristorante. Sarà un weekend di intenso lavoro- commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo- . Confidiamo di registrare il tutto o quasi esaurito e speriamo nel bel tempo per Pasquetta. Quanto ai menù, per le festività vince la tradizione, anche se interpretata con creatività nei nostri ristoranti".