

Indagine Fipe-Confcommercio di Potenza Il pranzo al ristorante torna ad essere di tendenza

■ Il pranzo al ristorante a ferragosto ritorna tra le tendenze di quest'estate anche in Basilicata. Archiviata la «diserzione» dai tavoli di qualche anno fa, con le punte massime durante l'estate 2013 e 2014 (rispettivamente meno 30 e meno 25 per cento), secondo la Fipe-Confcommercio Potenza l'incremento dei coperti per Ferragosto 2016 è tra il 10 e il 15 per cento. Una previsione che esclude gli agriturismi che, soprattutto in questo periodo, sono un caso a sé, al punto che le prenotazioni sono chiuse già da giorni. Invece – assicurano da Confcommercio – qualche tavolo ancora libero c'è anche a Potenza dove il numero di ristoranti che ha deciso di lavorare a ferragosto è cresciuto a conferma del clima di ottimismo che si respira in cucina. «Oltre al ritorno al tavolo, sia pure con un segnale giudicato «timido» dai nostri ristoratori - sottolinea Michele Tropicano, dirigente di settore per la Confcommercio – la seconda caratteristica del ferragosto 2016 è il listino contenuto. Eccetto qualche eccezione, la media del pasto speciale è tra i 30-35 euro (tutto compreso), che è poi lo stesso dell'agriturismo, anche se c'è qualche collega che propone il menù fisso con un numero consistente di portate anche a 50 euro». Ma la vera novità è nei menù. «Il pranzo di Ferragosto – dicono Domenico e Francesco Rinaldi, titolari di Art Restaurant a Potenza che lascia libero il cliente di scegliere cosa mangiare – deve essere sfizioso, gustoso, divertente, salutare senza appesantire. Chi viene a ferragosto vuol provare le nuove identità gastronomiche».

