

Tropiano: numeri in crescita nonostante il meteo incerto

Neve, buon cibo e Ponte alla Luna

La Val d'Agri si rende appetibile

VAL D'AGRI - La neve con la stazione sciistica Montagna Grande di Viggiano in piena funzionalità per il buon innevamento delle piste è la novità principale delle festività pasquali in Val d'Agri. Il Consorzio Turistico Alta Val d'Agri punta sugli sciatori ed amanti della neve provenienti per lo più dalle regioni limitrofe. Una novità - sottolinea Michele Tropiano, presidente del Consorzio - che in questa Pasqua "bassa" ci porterà nuovi flussi di ospiti in alberghi, ristoranti ed agriturismo. Puntiamo inoltre sull'attrattore del Ponte alla Luna di Sasso Castalda aperto eccezionalmente per queste giornate festive contando sul target turistico della natura, delle emozioni-suggestioni, della buona tavola. Questi gli orari di partenza: oggi orari di partenza 10.00 - 12.00 - 15.30; domani: orario continuato dalle 9.30 alle 18.30. Secondo lo scenario delineato dalla Fipe-Concommercio le presenze fuoricasa tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, sono in crescita dell'1,1% sull'anno scorso. Numeri positivi, nonostante il ca-

lendario e le previsioni meteo incerte, che confermano il buon momento che vive il settore come evidenziato dall'ultimo Rapporto Ristorazione della Fipe - commenta ancora Tropiano. Ristoratori sempre più connessi e digitali, ecco uno dei principali trend evidenziati anche in Val d'Agri. Infatti per la gestione delle prenotazioni ad oggi il 77,9% dei ristoranti si appoggia a mail o a sistemi on line. E solito boom a Pasquetta. Domani saranno aperte per l'80% dei ristoranti, in linea con il dato del 2017, come per Pasqua, anche se si registra un lieve peggioramento del clima di fiducia. Per quanto concerne il menù, sarà soprattutto "à la carte" (75,3% dei ristoranti), mentre quello "all inclusive" avrà un prezzo medio di 45 euro, senza ritocchi rispetto alla Pasqua 2017. Sulle tavole dei ristoranti della valle non mancheranno il prosciutto di Marsicovetere, i prodotti caseari locali, la lasagna con ricette più creative, il tritico di farinacei al ragù lucano e rafano, il rotolo di agnello alla viggianese o il più classico agnello in tortiera.

