

# Fipe-Confcommercio: nel Potentino crescita del 4-5% rispetto ad un anno fa

# Ristoranti presi d'assalto per Pasqua e Pasquetta

I ristoratori hanno riservato attenzione alle famiglie con bambini

POTENZA - Non solo gli agriturismi ma anche i ristoranti sono stati presi di assalto per i pranzi di Pasqua e Pasquetta. Lo scenario delineato a livello provinciale da Fipe-Confcommercio (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) registra in provincia di Potenza una crescita dell'4-5% sull'anno scorso. Il menù, a Pasqua e a Pasquetta è stato soprattutto "all inclusive" (70,6% del totale dei ristoranti), con una media di 6 portate ad un prezzo indicativo di 52 euro, in leggero aumento sul 2017. I ristoratori hanno riservato particolare attenzione alle famiglie con bambini: nel 36,5% dei ristoranti menù dedicati ai più piccoli ad un prezzo medio di 18 euro. Venendo ai piatti prescelti, si rafforza il forte legame con la tradizione, con ricette tipiche del periodo pasquale (75,9%), senza però dimenticare le proposte a filiera corta e con prodot-

ti biologici. Per 1 ristorante su 4 invece i menù contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

Sulle tavole dei ristoranti della Val d'Agri il prosciutto di Marsicovetere, i prodotti caseari locali, la lasagna anche se con ricette più creative, il trittico di farinacei al ragù lucano e rafano, il rotolo di agnello alla viggianese o il più classico agnello in tortiera. Con musica ed animazione della Petros Animation Band all'insegna della simpatia e del buon intrattenimento tra un piatto e l'altro. La colomba - rigorosamente artigianale - riprende quota tra i dolci, dopo anni di disaffezione nei consumi, ed è stata proposta con il caffè o reinterpretata nei dessert, magari tostata e usata in dolci al cucchiaino o nel bicchiere, oppure a mò di pan di Spagna, come base per golose stratificazioni.

In particolare soddisfatti gli operatori del Consorzio Turistico Alta Val d'Agri per il buon numero di coperti a tavola e di ospiti negli alberghi. Ad aiutarci - sottolinea Michele Tropiano, presidente del Consorzio - la

neve anche se non proprio ideale per sciare anche perché i nostri ospiti a Pasqua appendono gli scii negli armadi e la riapertura del Ponte alla Luna di Sasso Castalda a conferma del buon momento che vive il settore nel nostro comprensorio. Il comparto conta sulla buona ripresa del turismo, anche per la crescita della domanda interna, che in occasione del primo lungo ponte dell'anno genera effetti positivi su tutta la filiera. D'altra parte la ristorazione rimane uno dei punti di forza dell'offerta turistica, sia nei centri più grandi - Villa d'Agri e Viggiano - che nei piccoli borghi, in particolare in giorni speciali come quelli delle feste di Pasqua".

Il week end pasquale è una buona occasione per tracciare il comportamento della clientela e dei ristoratori sul fronte delle prenotazioni, ormai sempre più all'insegna delle nuove tecnologie. Le imprese della ristorazione si servono con crescente frequenza della rete per gestire il proprio business; infatti per la gestione delle prenotazioni ad oggi il 77,9% dei ristoranti si appoggia a mail o a sistemi on line.





La Pasquetta in un ristorante