

Pasqua innevata porta bene a Viggiano

«E la novità che riempirà alberghi, ristoranti ed agriturismi»

La neve con la stagione 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. Questo quanto riportato in un comunicato stampa del Centro studi turistici Thalia. "Una novità - sottolinea Michele Troiano, presidente del consorzio turistico Alta Val D'Agri - 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 di Castalda aperto eccezionalmente per queste giornate festive contando sul target turistico della natura, delle emozioni-suggestioni, della buona tavola". Secondo lo scenario delineato quest'anno dalla Fipe-Confcommercio le presenze fuori casa tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, sono in crescita dell'1,1 per cento sull'anno scorso. Numeri positivi, nonostante il calendario e le previsioni meteo incerte, che confermano il buon

momento che vive il settore come evidenziato dall'ultimo Rapporto Ristorazione della Fipe - commenta ancora Troiano. 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 nelle grandi città che nei piccoli borghi, in particolare in giorni speciali come quelli delle feste di Pasqua. Ristoratori sempre più connessi e digitali, ecco uno dei principali trend evidenziati anche in Val d'Agri. Il week end pasquale - secondo Troiano - è una buona occasione per tracciare il comportamento della clientela e dei ristoranti 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 per cento dei ristoranti si appoggia a mail o a sistemi on

line. A Pasquetta saracinesche aperte per l'80 per cento dei ristoranti, in linea con il dato del 2017, come per Pasqua, anche se si registra un lieve peggioramento del clima di fiducia, forse per via di previsioni meteo non incoraggianti. I clienti attesi - sostiene il presidente del consorzio - sono più o meno quanti lo scorso anno, per la maggior parte turisti, anche se i residenti rappresentano circa il 43 per cento del totale. Per quanto concerne il menù, sarà soprattutto "à la carte" (75,3 per cento 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 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".





NELLE FOTO: una immagine di repertorio sul tema. In basso: Michele Tropiano

