

# San Silvestro, 65 euro in media per il cenone

POTENZA - Prezzo medio di 65 euro (con proposte che variano da un minimo di 50 euro ad un massimo di 100 euro); il 30% di prenotazioni anticipate rispetto allo scorso anno grazie alle buone condizioni meteo; 8 ristoranti su 10 ritengono, fin da ora, di poter fare il pienone la sera di S. Silvestro.

Sono le tendenze di Fipe-Federalberghi-Confcommercio Potenza sulla notte di Capodanno nel sistema ristorazione-alberghiero della provincia di Potenza.

“Se i nostri colleghi di Matera possono già parlare di grande successo con alcuni ristoranti che hanno chiuso le prenotazioni, da noi, in provincia di Potenza – riferisce Michele Tropiano per conto di Federalberghi e Fipe – la situazione è a macchia di leopardo e comunque ottimistica anche se quanto a prenotazioni siamo ad oggi al 40-50% della capacità di posti a tavola. E’ da qualche anno che rinunciamo all’attrattore neve che in passato – aggiunge – ha funzionato molto. Uno svantaggio sicuro ma anche un fattore che aiuta specie i nostri ospiti tradizionali e fidelizzati, pugliesi e laziali su tutti, a program-

mare per tempo il soggiorno negli alberghi e strutture ricettive in media di 1,5 giorni”. Federalberghi in proposito evidenzia che nel Potentino il mese di dicembre rappresenta solo il 4,5% del movimento clienti complessivo dell’anno con circa 35 mila presenze e 15 mila arrivi, con punte al di sopra della media nel Vulture-Alto Bradano (7%) e Val d’Agri (5,5%). Numeri che si prevedono stabili anche per questo fine anno. Il richiamo maggiore specie rispetto alla vigilia di Natale e il giorno di Natale resta il cenone di San Silvestro.

Quanto alla scelta dei menù i nostri chef propongono quasi sempre piatti dei menù maremonti (pesce-carne) con rielaborazioni e l’impiego dei prodotti locali, a partire dal tartufo di Marsicovetere, ai funghi, al canestrato di Moliterno, caciocavallo podolico e vino aglianico. Sulla determinazione dei prezzi la parola d’ordine è “trasparenza”. Entrando nello specifico dei dati, il Capodanno sarà all’insegna del menu all’inclusive, sempre più ricco e curato nei minimi particolari, composto circa da sei portate. Il 51,8% dei ristoranti offrirà menu con bevande incluse (rispetto al 44,3% dello scorso anno), mentre solo il 27,8% dei ristoranti continuerà a proporre menu con bevande escluse (percentuale in diminuzione rispetto al 29,5% del 2017).



**Un ristorante**

