

GLI SCENARI PIATTI TIPICI ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE E DEI SAPORI LUCANI

Si ipotizza una flessione di utenza ma le aspettative restano alte

Tropiano (Federalberghi): il meteo rischia di incidere

SCELTA

L'agnello la farà da padrone.
Non mancheranno pasta
fresca e pastiera

● Le aspettative, per Pasqua, in Basilicata sono alte. Tutte all'insegna del mangiare sano, mangiare lucano. Lo ha ribadito Michele Tropiano, presidente della Fipe-Confcommercio e Federalberghi, secondo il quale «Pur mettendo in conto qualche flessione di coperto ai tavoli rispetto allo scorso anno, a causa delle previsioni meteo incerte, e per effetto del mega ponte che offre la possibilità di andare al ristorante in più giorni in un periodo ravvicinato, le nostre stime confermano, ancora una volta, quanto la ristorazione e la cultura del fuoricasa costituiscano una parte integrante dell'offerta del mangiare sano, mangiare lucano. Particolarmente significativi anche i dati relativi alle aperture, a conferma del tessuto sano delle nostre imprese, e di un comparto che ogni giorno opera con professionalità e passione, anche quando tutti gli altri festeggiano o sono in vacanza. Principi che testimoniano un'etica del dovere e del fare che rendono il nostro settore fondamentale per il futuro del Paese, oltre a rappresentare un valido contributo all'occupazione». Ma cosa si mangerà prevalentemente sulle tavole pasquali? Se nel

76,5% dei casi a farla da padrone sarà la tradizione, agnello su tutti, non mancherà la pasta fresca, declinata soprattutto nella variante delle tagliatelle e dei ravioli. Il dessert? Sarà un trionfo di dolci tipici come pastiere, colombe e cassate, mentre

molti piatti avranno la fragola come grande protagonista in qualità di frutto di stagione. «Un ristorante su quattro - ha aggiunto Tropiano - ha pensato a menù con rivisitazioni creative e reinterpretazioni della gastronomia locale. In Val d'Agri con la

fantasia dei nostri chef della Fic, che coniugano tradizione ed innovazione, non mancheranno i piatti a base di canestrato di Moliterno, peperoni cruschi di Senise, ferricelli di Viggiano e, oltre all'agnello, la nostra carne podolica, privilegiando come fornitori le aziende agro-alimentari e zootecniche locali». Insomma, sarà un trionfo della cucina lucana, ovviamente non solo in val D'Agri. Un trend, quello in cucina, che proseguirà anche per il giorno di Pasquetta, quando in tantissimi si metteranno in viaggio in direzione mare o montagna. Con l'obiettivo, per chi viene da fuori regione, di scoprire ulteriori posti magici, e, per chi invece è indigeno, di trascorrere una giornata di relax, naturalmente condita da ottimo vino e pietanze gustose. Il tutto favorito anche da una nuova sensibilità e attenzione dei ristoratori, che saranno aperti in larga parte anche nel lunedì dell'Angelo. All'insegna della consapevolezza che solo puntando su qualità (dei prodotti) e continuità (nell'offerta) si può fare turismo. [p.miol.]



PRESIDENTE Michele Tropiano

