

Tropiano (Federalberghi): "La cultura del fuoricasa parte integrante dell'offerta del mangiare sano lucano"

# I lucani invece non rinunciano al ristorante

POTENZA- I lucani non hanno rinunciato a Pasqua e Pasquetta al ristorante. Soprattutto nel Lunedì dell'Angelo, complice le condizioni di meteo incerto, ai tavoli famiglie e comitive di amici che hanno preferito la comodità e la tranquillità rispetto al tradizionale picnic all'aria aperta magari rinviato al ponte 25 aprile-primo maggio. La Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi-Confcommercio e la Federalberghi in un primo consuntivo si dicono soddisfatti. "Pur mettendo in conto qualche flessione di coperto ai tavoli rispetto allo scorso anno, a causa delle previsioni meteo incerte, e per effetto del Megaponte che offre la possibilità di andare al ristorante in più giorni in un periodo ravvicinato, le nostre stime - sintetizza Michele Tropiano, presidente - confermano, ancora una volta, quanto la ristorazione e la cultura del fuoricasa costituiscano una parte integrante dell'offerta del mangiare sano 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". A Pasqua i ristoranti hanno proposto soprattutto menù "a degustazione" (nel 63% del totale), per lo più

composti da sei portate ad un prezzo medio di 53 euro con bevande incluse, in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il 37% degli esercenti ha offerto invece menù alla carta di tre portate ad un prezzo medio di 50 euro, bevande escluse. I ristoranti che propongono sia degustazione che à la carte confermano la preferenza dei clienti per la possibilità di comporre il pranzo a proprio piacimento. Ma cosa si è mangiato prevalentemente sulle tavole pasquali? Nel 76,5% dei casi a farla da padrone è stata la tradizione, all'insegna dei piatti tipici del periodo come l'agnello. Per quanto riguarda i primi piatti non è mancata la pasta fresca, declinata principalmente nella variante delle tagliatelle e dei ravioli. Almeno in queste festività - spiega il presidente Federalberghi - non proponiamo strascinati, fusilli, ecc., perché la gente vuole qualcosa di diverso e venendo al dessert un trionfo di dolci tipici come pastiere, colombe e cassate, mentre in molti piatti la fragola grande protagonista in qualità di frutto di stagione. Un ristorante su quattro ha invece pensato a menù con rivisitazioni creative e reinterpretazioni della gastronomia locale. Da noi in Val d'Agri - dice Tropiano - con la fantasia dei nostri chef della Fic che coniugano tradizione ed innovazione non sono mancati i piatti a base di canestrato di Moliterno, peperoni cruschi di Senise, e l'agnello ripieno alla viggianese impiattato insieme al petto d'oca ripiena alle prugne e sforma-

tino ai cinque cereali, privilegiando come fornitori le aziende agro-alimentari e zootecniche locali. Per i primi risotto mantecato ai sapori di tartufo e taleggio e sformatino di maccheroni al ferretto con salsiccia fresca, porcini e melanzane. Cresce la sensibilità dei ristoratori anche nei confronti di chi ha esigenze alimentari specifiche, da chi soffre di intolleranze alle persone vegetariane o vegane: il 14,7% degli esercenti proporrà menù ad hoc per soddisfare richieste di questo tipo. Parola d'ordine, sostenibilità: cresce la pratica della doggy bag, anzi, del rimpiattino. Saranno festività antispreco nei ristoranti del Belpaese: il 76% degli esercenti è infatti pronto a mettere a disposizione dei propri clienti un rimpiattino per consentire loro di portare a casa cibi e bevande non consumati sul posto. In ogni caso in linea generale i ristoratori ritengono che almeno per il giorno di Pasqua lo spreco risulterà moderato. Per quanto riguarda le presenze, in linea con i numeri dello scorso anno: per il 59,6% turisti e per il 41% clienti "autoctoni". A Pasquetta il 79% dei ristoranti ha proposto menù à la carte, in generale composti da tre portate. I menù degustazione hanno invece un prezzo medio di 46,50 euro con bevande incluse. Tra le proposte cortecce di pomodori secchi al ragù bianco di caprino, e bauletto con patata viola e rucola, barbecue di agnello, vitello e salsiccia insieme al cestino di formaggi. I ristoratori, in-



crociando le dita, si preparano alle nuove festività del 25 aprile e del 1 maggio e mostrano ottimismo, con un saldo positivo tra chi dice che saranno giornate migliori rispetto allo scorso anno e chi pensa che saranno peggiori. Particolarmente significativo il dato relativo alle aperture, con la quasi totalità dei ristoranti (il 98,2%) che sarà aperta.

