Indagine TheFork: Pasqua e Pasquetta al ristorante, trend e menù 2018

daniel-milano-6e183582

Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi, così recita il famoso detto, ma quali sono le proposte della ristorazione per ingolosire i clienti durante le festività in arrivo? Se lo è chiesto **TheFork**, sito e app per Android e iOS tra i leader nella prenotazione online dei ristoranti.

Analizzando il database dei partner di TheFork, che comprende **10mila ristoranti**, emerge che dal 29 marzo al 2 aprile solo l'8% dei ristoranti saranno chiusi per le festività pasquali, mentre **il restante 92% resterà aperto**. Di questi sono circa 300 i ristoranti che propongono un menù di Pasqua, il cui prezzo medio a livello nazionale si aggira intorno ai 43 € a coperto, e solo il 4% offre sconti sul menù (fonte: comScore Media Metrix per i siti di TripAdvisor, dati mondiali, ottobre 2017). La stragrande maggioranza delle insegne aperte opta dunque per una proposta alla carta anche a Pasqua e Pasquetta.

Quanto agli utenti, interrogati da TheFork sui propri piani in vista della festività, prevedono per lo più di trascorrere le giornate di Pasqua e Pasquetta mangiando a casa in famiglia, mentre **circa il 35% ha in programma di trascorrerle al ristorante** (fonte: TripAdvisor log files, terzo trimestre 2017).

Cosa si mangia a Pasqua 2018 nei ristoranti italiani - I piatti più comuni nei menù pasquali dei ristoranti variano a seconda della città, ma con alcune costanti nel solco della tradizione. A **Milano**, dove l'offerta gastronomica è più originale e creativa, si attinge a diverse regioni d'Italia. Non mancano a inizio pasto la torta pasqualina e la crescia e per finire si servono spesso pastiera e colomba, quest'ultima magari rivisitata grazie a farciture e reinterpretazioni come il tiramisù di colomba proposto dal ristorante Norman, in viale Monza. Nella città meneghina, c'è poi chi si ispira alla tradizione del brunch come il ristorante Fuorimano OTBP. Tante anche le proposte gourmet. Una per tutte quella del ristorante Daniel che a Pasqua offre un menù da 90 € e a Pasquetta un menù da 60 €. Anche in questa occasione speciale, lo chef **Daniel Canzian** porta in tavola la sua filosofia, capace di nobilitare la semplicità e valorizzare le materie prime. Fra i suoi piatti icona i risotti come il risotto a colori... frutti

di mare e calamaretti croccanti pensato per la Pasqua.

Anche a **Roma**, spiccano le proposte del segmento fine dining. Sono tanti i ristoranti della selezione Insider di TheFork a presentare menù speciali dove la tradizione viene rivisitata dalla creatività dei singoli chef. Per esempio La Terrasse Cuisine & Lounge si concentra sugli ingredienti tipici di questa stagione con piatti come l'insalata di asparagi cotti e crudi, con capesante in padella, caviale di salmone al lime e gli gnocchetti di patate e pecorino romano, con piselli, fave e mazzancolle scottate, mentre I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace reinterpreta la classica vignarola. Non mancano ristoranti che puntano sui grandi classici pasquali come VII Coorte che tra gli antipasti propone la corallina e la coratella con i carciofi.

Andando verso **sud** il legame con la tradizione si fa sempre più stretto anche sulle tavole pasquali dei ristoranti. A Castellammare di Stabia, per esempio, il ristorante Vesevius apre con gli antipasti tradizionali: prosciutto crudo, capicollo, salame napoli, bocconcino, uova sode, ricottina salata, rustico. Puntano invece sul ragù con ricette comunque innovative i ristoranti Terrazza Fiorella e Pompeo Magno, rispettivamente a Massa Lubrense e Pompei.