Pasqua, verso il tutto esaurito nei ristoranti grazie anche ai turisti

ascom-88f37cff

La **Pasqua bassa** non frena la voglia di pranzare al ristorante, ma le ultime prenotazioni sono appese al meteo e alle previsioni incerte, specialmente nelle località di villeggiatura. La maggior parte dei locali prevede il tutto esaurito e in queste ore si conta di riempire gli ultimi tavoli liberi, con le prenotazioni dei più ritardatari. A scegliere di trascorrere la Pasqua nei 1285 ristoranti di città e provincia sono soprattutto famiglie. 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. Non mancano i turisti ospiti negli hotel, la maggior parte lombardi nelle Valli, ma anche stranieri in città, dove sono in netta prevalenza sugli italiani.

"Gli stranieri arrivano da Germania e Svizzera e dal Nord Europa- spiega **Giovanni Zambonelli**, presidente del Gruppo Albergatori e vicepresidente vicario **Ascom**-. Crescono i turisti polacchi in città e San Pellegrino conquista i russi per un lungo week-end tra shopping e terme".

Nei menù vincono tradizione, filiera corta e bio. Largo a capretti, agnelli, asparagi e carciofi. La pecora gigante bergamasca, razza di grande pregio esaltata da Slowfood, conquista uno spazio nei menù più attenti alla filiera corta, pronti a proporre con scelta coraggiosa – e anche etica- carni di capi adulti. Le uova, simbolo per antonomasia della Pasqua, sono in molti casi covate a km zero da galline ruspanti, allevate all'aperto. E anche i vini esaltano il territorio.

"Mai come in questi anni ci si concentra sulla scelta delle materie prime, privilegiando la filiera corta, spesso anche bio- commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. Le uova, dalla notte dei tempi, simbolo della festività vengono esaltate in molti dei nostri menù, dalle paste fresche, all'abbinamento classico con asparagi, o negli antipasti, magari cotte a bassa temperatura o in camicia".

L'ondata di Burian e le gelate e la Pasqua bassa non aiutano i prodotti di stagione, dalle erbe spontanee che attendono il disgelo ad altre primizie, sottolineano i ristoratori. La **colomba** -

rigorosamente artigianale - riprende quota tra i dolci, dopo anni di disaffezione nei consumi, e viene proposta con il caffè o reinterpretata nei dessert, magari tostata e usata in dolci al cucchiaio o nel bicchiere, oppure a mò di pan di spagna, come base per golose stratificazioni. Quanto ai prezzi, si va **dai 40 ai 60 euro per un menù completo**, vini esclusi. A Pasqua prevale la proposta di un menù fisso, mentre a Pasquetta vince la proposta “à la carte”. “Speriamo nel bel tempo, che incentiva gli spostamenti, specialmente nelle valli e al lago, in particolare per la giornata di Pasquetta, da sempre dedicata alla gita fuori porta- continua Petronilla Frosio.