Natale al ristorante: i ristoratori sono fiduciosi

nataleristor-3fa3e121

L’indagine a campione curata dall’Associazione Provinciale Pubblici Esercizi (APPE) di Padova, che ha intervistato alcuni ristoratori, lascia intravvedere degli spiragli di ottimismo dato che le prenotazioni del pranzo del 25 dicembre stanno fioccando ad un ritmo soddisfacente.

«Le previsioni per le festività natalizie nel fuoricasa sono un ulteriore segnale di buon auspicio per il settore – dichiara il presidente APPE **Erminio Alajmo** – *una spinta ulteriore verso un futuro improntato alla fiducia, che ci auguriamo segni il superamento delle incertezze registrate negli ultimi anni».*
«Si avvertono i primi timidi segnali di ripresa dei consumi – puntualizza Alajmo – *anche se gli effetti della pesante crisi economica si fanno ancora sentire e sono sicuramente amplificati dall’ingorgo di tasse di fine anno che drenano la capacità di spesa».*

Sul fronte delle proposte culinarie, la maggioranza dei locali proporrà il classico menù di tortellini in brodo o risotti, seguiti dai bolliti con le salse (dal cren alla pearà), arrosti o spiedi di carne. Senza però disdegnare le varianti più ricercate a base di pesce. Dai menù improntati all’uso di prodotti del territorio si passa a quelli a base di ingredienti fantasiosi che richiamano alla mente altre non meno invitanti tradizioni di altri Paesi. E prendono sempre più piede le proposte adatte ad un pubblico vegano e/o vegetariano.

«I ristoratori devono infatti “fare i conti” – precisa il numero uno dell’APPE – con l’inarrestabile avanzata del “green food”, senza poi scordare l’obbligo della comunicazione ai clienti degli allergeni presenti nelle varie pietanze».

Sul versante dei prezzi c’è da registrare che sono in linea con quelli dell’anno scorso. Addirittura alcuni ristoratori hanno rimodulato i menù, contenendo i prezzi, senza intaccare la qualità. Sta di fatto che il “ventaglio” delle “combinazioni gastronomiche”, molte appetitose e stuzzicanti, altre gustose e raffinate, sono nel maggior numero dei casi economicamente abbordabili (30/38 euro), anche se non mancano talune di fascia “top” (70-95 euro).

Tra i ristoratori c’è chi effettua sconti sulle prenotazioni in anticipo, ma c’è anche chi propone prezzi dimezzati per i ragazzi entro i dieci/dodici anni, fino ad arrivare alla gratuità se il piccolo ha meno di tre anni.