

La vera star del ponte di Pasqua e Pasquetta è l'agriturismo: aumento del 15%



La vera star del ponte di **Pasqua e Pasquetta** è l'agriturismo dove si prevedono tra italiani e stranieri almeno un milione di presenze a tavola con un aumento del 15%, rispetto allo scorso anno, spinto dalla voglia di stare all'aria aperta e alla ricerca del buon cibo.

E' quanto emerge da una stima di **Coldiretti** sulla base delle indicazioni di Campagna Amica dalle quali si evidenzia che si tratta di una tendenza favorita anche dal calendario di una "Pasqua alta", in primavera avanzata con il risveglio della natura che riguarda piante, fiori e uccelli migratori, ma anche le attività agricole con i lavori di preparazione dei terreni e di semina. Ma con l'80% degli italiani che secondo l'indagine **Coldiretti/Ixe' a Pasqua** cerca la tradizione a tavola, alle basi del successo dell'agriturismo c'è anche la possibilità – sottolinea Coldiretti – di mangiare i piatti della cultura popolare locale, cucinati dagli agrichef, i cuochi contadini che utilizzano i prodotti da loro stessi coltivati in azienda. Per la Pasqua – continua la **Coldiretti** – gli agriturismi rappresentano dunque l'alternativa più vicina alla cucina casalinga con la possibilità spesso di gustare ricette conservate da generazioni nelle campagne.

Tra le ricette più gettonate ci sono quelle a base di carne di agnello che è immancabile nei menu dei 51% degli italiani secondo Coldiretti/Ixe', dagli arrosticini alle costolette panate, dalla più tradizionale teglia al forno con patate alla cacciatora, dall'agnello brodetto alle polpettine pasquali con macinato di agnello del Trentino fino al Cutturiddu pugliese, l'agnello cotto nel brodo con le erbe tipiche delle Murge, ma anche gli gnocchi al sugo di castrato e le tagliatelle al ragù di agnello. Ma la cucina di pasqua esalta anche le uova – rileva la Coldiretti – magari abbinate ai salumi, dalla corallina laziale alla finocchiona toscana, dalla soppressata calabrese al salame napoletano, ingrediente immancabile del Casatiello.

Rilevante anche il consumo di formaggi a partire dal pecorino servito tal quale, ma anche come ingrediente di preparazioni salate tipiche come la pizza di Pasqua delle Marche o dell'Umbria e le torte rustiche del sud Italia. Il risultato è che – precisa la Coldiretti – solo per il 3% degli italiani sarà una **Pasqua vegana o vegetariana**.

Sono oltre 23mila gli agriturismi presenti nella Penisola – precisa la Coldiretti -, per un fenomeno che negli ultimi dieci anni ha visto un vero e proprio boom, con percentuali di crescita in doppia cifra, dal numero di aziende (+32%) a quello dei posti a tavola (+37%), dai posti letto (+40%) alle piazzole di sosta (+67%), fino allo stesso valore economico del settore, salito a 1,36 miliardi (+24%), secondo un'analisi **Coldiretti su dati Istat**. La capacità di mantenere inalterate le tradizioni alimentari nel tempo con menù di Pasqua locali a base prodotti di stagione a chilometri zero e biologici è – precisa la **Coldiretti** – la qualità più apprezzata dagli ospiti degli agriturismi dove è in continua crescita però anche l'offerta di servizi aggiuntivi come passeggiate all'aria aperta a piedi e in bicicletta, trekking, lezioni di equitazione e tiro con l'arco, ma anche corsi in cucina o di orticoltura. Nonostante le grandi richieste la tendenza è

ancora quella della prenotazione last minute, ma per scegliere l'agriturismo giusto il consiglio – conclude la Coldiretti – è quello di preferire aziende accreditate da associazioni e di rivolgersi su internet a siti come www.campagnamica.it o Terrranotra.it dove è possibile confrontare le diverse offerte.