PASQUA: AGRITURISMI PIENI IN ABRUZZO, PER FAR FRONTE ALLE PRENOTAZIONI MENU DA ASPORTO

26 Marzo 2016



L'AQUILA – Una Pasqua a km0 all'insegna dei prodotti della tradizione in Abruzzo..

Non solo agnello ma anche il pollo nostrano, carne di maiale e gli amatissimi arrosticini sono alcuni dei prodotti più richiesti, in sede di prenotazione, nel pranzo di Pasqua che vedrà gli agriturismi abruzzesi registrare in molti casi il pienone.

Secondo una stima effettuata da Terranostra Abruzzo, a registrare il tutto esaurito sono oltre l'80 per cento delle strutture agrituristiche, le cui prenotazioni sono state chiuse già da diversi giorni sia per il giorno di Pasqua, sia per la Pasquetta registrando un aumento del 20per cento almeno rispetto allo scorso anno.

"In alcuni casi, gli agriturismi per far fronte all'impennata delle prenotazioni hanno proposto perfino il menu da asporto con ricette della tradizione, a partire dall'agnello, anche se diverse strutture si sono attrezzate con piatti vegetariani o vegani", si legge in una nota di Tearranostra.

E dalla stima effettuata emerge una curiosità: una grande voglia di arrosticini.

Saranno infatti i tradizionali spiedini i prodotti più gettonati per la giornata seguente alla domenica di Pasqua.

Un "must" che, stando alle prenotazioni riscontrate dagli agriturismi più accreditati, non potrà mancare in nessuna delle tavole imbandite tra i boschi e sui prati più belli d'Abruzzo, ovviamente sperando nella clemenza delle condizioni meteorologiche.

Meno gettonate, invece, forse a causa della crisi che si fa ancora sentire, la richiesta di camere per il pernottamento, anche se non sono escluse le prenotazioni last minute.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli