

PASQUA E PASQUETTA: SEMPRE PIU' ABRUZZESI SCELGONO L'AGRITURISMO PER LE FESTE

22 Aprile 2019



L'AQUILA - Anche in Abruzzo la vera star del ponte di Pasqua e Pasquetta è l'agriturismo dove si prevedono tra italiani e stranieri con un aumento del 15% rispetto allo scorso anno, spinto dalla voglia di stare all'aria aperta e alla ricerca del buon cibo.

È 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.

Alla base del successo dell'agriturismo c'è anche la possibilità di mangiare i piatti della cultura popolare locale, magari cucinati dagli agrichef, i cuochi contadini che utilizzano i prodotti da loro stessi coltivati in azienda. Per la Pasqua 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, soprattutto in Abruzzo, è un elemento immancabile nei menu dei 51% degli italiani secondo Coldiretti/Ixe', dagli arrostiti alle costolette panate, dalla più tradizionale teglia al forno con patate agli gnocchi al sugo di castrato.

Ma la cucina di Pasqua esalta anche le uova magari nel tradizionale fiadone dolce o salato e i vari tipi di pecorino serviti tal quali, ma anche come ingrediente di preparazioni salate tipiche quali le torte rustiche del sud Italia. Non mancheranno inoltre, per la gioia dei bambini, le pupe e i cavalli che una volta venivano preparati dalle nonne ma è possibile ritrovare in quasi tutti gli agriturismi di Campagna Amica.

Coldiretti Abruzzo ricorda che sono 575 gli agriturismi in regione, di cui 397 fanno ristorazione per un totale di circa 14mila posti a sedere e 475 alloggio con 6.200 posti letto e 1.120 piazzole di sosta, 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 la qualità più apprezzata dagli ospiti degli agriturismi dove è in continua crescita anche l'offerta di servizi aggiuntivi come passeggiate all'aria aperta a piedi e in bicicletta, trekking, lezioni di equitazione, corsi in cucina o di orticoltura - rileva Coldiretti - Nonostante le grandi richieste la tendenza è ancora quella della prenotazione last minute, ma per scegliere l'agriturismo giusto il consiglio è quello di preferire aziende accreditate da associazioni e di rivolgersi su internet a siti come www.campagnamica.it o Terranotra.it dove è possibile confrontare le diverse offerte".

© 2020 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