

Fasano, una Pasqua da tutto esaurito: numeri, spese e menù

Una breve indagine di GoFasano: cifre e menù

FASANO - Sarà - fortunatamente per gli operatori del settore - una Pasqua da tutto esaurito quella che si registrerà nei ristoranti del territorio fasanese, oltre che nelle strutture ricettive come annunciato qualche giorno fa da Trivago. Le strutture ubicate sulla costa tra Savelletri e Torre Canne, i ristoranti delle frazioni e le masserie situate nelle campagne circostanti, registrano un numero di prenotazioni che lasciano presagire quanto premesso, fuggendo ogni dubbio (per chi ancora ne avesse). Abbiamo verificato il tutto prendendo un campione di circa una decina di strutture, mettendoci in contatto con i responsabili per conoscere l'entità dei posti ancora disponibili per essere prenotati e le tipologie di menù proposti.

La spesa, per fasanesi e vacanzieri, si aggirerà attorno ai 45 euro a testa in media per Pasqua (40 euro circa per Pasquetta). La tipologia preferita dai ristoratori per questo tipo di giornate festive è quella del "menù fisso" ma non manca chi (in particolare le strutture dell'entroterra) preferisce ancora la classica scelta "à la carte" (formul più usata per il giorno di Pasquetta). Assieme alle classiche portate - antipasto, primo, secondo, frutta e dessert - specialmente per le località di mare e per il giorno di Pasquetta, figurano anche i tanto amati - specie dai vacanzieri, che a volte scelgono questa meta prima di tutto per questo - ricci di mare, poiché venduti per un periodo limitato: dal primo maggio, infatti, scatterà il fermo biologico alla vendita. La loro spesa viene generalmente esclusa dal costo fisso del menù, poiché è sempre difficile prevedere quanti ne verranno consumati e se saranno disponibili (condizioni del mare permettendo).

Nei "ristoranti di mare" ritroviamo menù che contengono i piatti tipici della zona ed a base ovviamente di pesce: dal classico risotto alla pescatora, ad un primo fatto con maccheroncini, zucchine, cozze e pomodorino Regina. Il must have resta sempre uno spaghetti alle cozze o un cavatello ai frutti di mare misti ma, a dire il vero, prende piede negli ultimi anni anche la scelta del tagliolino fresco al riccio di mare. Per secondo una frittura di calamari e paranza o, per chi decide di andare sul leggero, pesce arrosto con contorno di patate gratinate. 45 euro a testa, per un pranzo che comprende antipasto impiattato (unica portata a testa) con insalata di mare, formaggi e salumi, qualche portata centrale di crudo di mare, un primo, un secondo, frutta al centro ed un tortino al cioccolato per finire, o un trancio di cheesecake ai frutti di bosco fatta in casa.

Situazione diversa per i ristoranti situati nel centro città, nelle frazioni e sulla collina, dove allo stesso modo delle note masserie, si preferisce consumare piatti "di terra" e che rispettano le antiche tradizioni fasanesi: tortelloni ripieni di burrata conditi con basilico, pomodoro Regina e cardoncelli; ed ancora maccheroncini freschi con capocollo di Martina Franca e macinato di carne fresca; immancabili all'interno dell'antipasto le terrine di fave e cicorie, oppure quelle di involtini di melanzana. Per quanto riguarda il secondo si cerca di rispettare la tradizione di Pasqua: agnello al forno con patate o, al massimo per chi non lo gradisce, tagliata di carne ed arrosti misti. Qui la spesa generalmente, bevande incluse, si mantiene sui 40 euro eccetto nelle strutture più lussuose dove può anche toccare i 60 ed i 70 euro a testa.

Pasquetta, invece, è generalmente considerato un giorno cui non vi è nulla di fisso e prestabilito: vassoi di ricci di mare freschi sulla costa e tanta carne arrosto nei ristoranti dell'entroterra. Pasquetta è anche però il giorno di chi preferisce non pranzare in un ristorante (motivo per cui generalmente, per questo giorno, nelle strutture non vengono accettate prenotazioni ma "chi prima arriva, meglio alloggia"), e organizza gite fuoriporta, con pranzo a sacco o con grigliate improvvisate. Tutto ciò quest'anno sarà favorito dal fatto che il bel tempo, almeno per Pasquetta, la farà da padrona sul territorio fasanese.

A termine di tutto ecco la tradizionale colomba: con i canditi per gli amanti del genere o farcita di creme per chi ai

canditi, come avviene durante il periodo natalizio, non intende proprio prestare il palato. Tutto ciò premesso, senza dimenticare che da martedì sarà nuovamente il momento di fare i conti con la bilancia: tra due mesi sarà già estate e la prova costume non aspetta nessuno. Quindi un occhio al portafoglio, ma anche uno alla linea.

Tempo di lettura stimato: 1' 20"

01/04/2018 05:50