Roma, 5 aprile 2012

**FIPE, PASQUA CON I TUOI… PIATTI**

Regione che vai, usanza (sulla tavola imbandita) che trovi. Il menu di Pasqua è all’insegna della tradizione locale, come riscontrabile nella tabella allegata.

Al ristorante nel giorno della Resurrezione andranno circa quattro milioni di persone. La spesa complessiva stimata in 172 milioni di euro è considerata soddisfacente seppur in leggero calo rispetto al 2011. D’altra parte argomenta il centro studi Fipe nel calcolare gli andamenti di Pasqua e Pasquetta, bisogna tener conto della crisi economica e della festività che cade bassa sul calendario e che non facilita la scelta della destinazione (troppo presto per il mare; troppo tardi per la montagna).

La formula al ristorante nella maggioranza dei casi sarà quella del “tutto compreso” per una spesa media di 40 euro a persona. Stessa modalità, per il pranzo di Pasquetta dove sono attesi circa due milioni e mezzo di consumatori (anche per le previsioni di pioggia) per una spesa stimata in 100 milioni di euro.

«In un momento di difficoltà della congiuntura economica – commenta il presidente Fipe, Lino Stoppani – non c’è da aspettarsi miracoli. Gli italiani hanno sempre meno soldi per il tempo libero e sono intimoriti da un futuro che presenta incertezze. Per fortuna ci sono molti ristoranti che consentono agli italiani di passare una festività fuori casa rispettando la tradizione anche a tavola, con il menu pasquale del proprio territorio, senza necessariamente spostarsi troppo dai luoghi di residenza».

Poco potrà aiutare alla ristorazione per Pasqua il flusso di turisti. La movimentazione all’interno dell’Italia subirà un ulteriore calo rispetto ai dati registrati lo scorso anno (andarono in vacanza meno di quattro milioni) e tale contrazione non sarà compensata dai segnali incoraggianti del turismo d’oltre Oceano, mentre si spera nelle offerte provenienti dall’Europa legate alle formule last minute.

**I MENU DI PASQUA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | PRIMI | SECONDI | CONTORNI | DOLCI |
| **Piemonte** | *AGNOLOTTI CON RAGU’ DI VERDURE E FONDUTA – AGNOLOTTI DEL PLIN* | *AGNELLO* | *PATATE* | *BAVARESE ALLA VANIGLIA IN SALSA DI NOCCIOLE* |
| **Valle d'Aosta** | *TORTELLI DI MAGRO CON VELLUTATA DI ASPARAGI* | *TORTELLI DI MAGRO CON VELLUTATA DI ASPARAGI* | *TORTELLI DI MAGRO CON VELLUTATA DI ASPARAGI* | *BAVARESE ALLE FRAGOLE CON CHANTILLY* |
| **Lombardia** | *MANFRIGULI ALLA GRUSINA – RAVIOLIU AL SILTER* | *CAPRETTO ALLE ERBE - SALAME DIFILZETTA* | *POLENTA MUGNA – PATATE* | *CREMA AL MASCARPONE GRATINATA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE* |
| **Trentino A.A.** | - | *POLPETTINE PASQUALI* | - | - |
| **Veneto** | *RISOTTO CON ASPARAGI DI BASSANO – RAVIOLI CON ASPARAGI BIANCHI E FIORI DI SAMBUCO* | *CAPRETTO ALLO SPIEDO O AL FORNO - VOVI E SPARASI* | *ASPARAGI GRATINATI – PATATE AL FORNO – CARCIOFI – ERBETTE DEI COLLI* | *SEMIFREDDO AL GRAN MARNIER E ALLE MERINGHE – FOCACCIA FARCITA* |
| **Friuli V. Giulia** | *TORTELLI DI PRIMAVERA CON ERBE DI CAMPO* | *CAPRETTO DELLA VAL TRAMONTINA* | *ASPARAGI* | *TITOLE* - *PAN DE FIGHI* |
| **Liguria** | *PASQUALINA* - *PANSOTI CON SALSA DI NOCI – MANDILLI DE SEA AL PESTO O AL NERO DI SEPPIA* | *TOMAXELLE – CAPPON MAGRO – BAGNUN – CAPPONADDA – CIMA* – CIUPIN | *FAGIOLANE – SPEZZATINO DI VERDURE – SIPOLIINE IN AGRODOLCE – FOCACCIA LA FORNO - FARINATA* | *TORTA DI MELE – FLAN DI CIOCCOLATO AMARO* |
| **Emilia Romagna** | *TORTELLINI – TORTELLI DI RICOTTA* | *AGNELLO AL FORNO – COSTOLETTE DI AGNELLO* | *CARCIOFI FARCITI - PATATE* | *DOLCE SALAME* - *TORTA DI RISO* |
| **Toscana** | *STRACCIATELLA IN BRODO – GNUDI ALLA FIORENTINA* | *CAPPONE – AGNELLO RIPIENO – CACIUCCO ALLA LIVORNESE* | *PATATE NOVELLE – CARCIOFI FRITTI – PISELLI ALLA FIORENTINA – SFORMATO DI FAGIOLINI* | *COLOMBA “BRIACA”* |
| **Umbria** | *CANNELLONI DI CARNE CON GRANA E TARTUFO – STRANGOZZI TARTUFATI* | *MEDAGLIONE DI CONIGLIO RIPIENO - AGNELLO LARDELLATO ARROSTO* | *CARCIOFI FRITTI O IN UMIDO* | *CIARAMICOLA* |
| **Marche** | *CRESCIA DI PASQUA* - *FUSILLI* *CON VONGOLE, ZUCCA E FOIS GRAS* | *BACCALA’ SALATO E RAGU’ DI CARNE BIANCA* | *CICORIA E PATATE* | PLUM *CAKE CON GELATO DI VANIGLIA E SAGRANTINO PASSITO* |
| **Lazio** | *FETTUCCE CON RAGU’ DI ANIMELLE – GNOCCHI ALLA AMATRICIANA* | *ABBACCHIO AL FORNO – CODA ALLA VACCINARA – CORATELLA* | *CARCIOFI ALLA ROMANA - PATATE* | *CROSTATA DI FRUTTA – TORTA DI RICOTTA* |
| **Abruzzo** | *FIADONI*, *SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGU’ ABBRUZZESE* | *CAPRETTO AL FORNO– AGNELLO CACIO E OVO* | *ERBETTE DI CAMPO E MISTICANZE* | *LA PUPA (PIZZA DOLCE CON UOVO INCASTONATO)* |
| **Campania** | *LASAGNA DI CARCIOFI E RICOTTA – MINESTRA MARINATA* | *CAPRETTO AL FORNO – RICOTTA DI MONTELLA* | *CARCIOFI RIPIENI ARROSTITI – FAVE – CASATIELLO* | *PASTIERA - MIGLIACCIO DOLCE – CASATIELLO DOLCE* |
| **Puglia** | *STROZZAPRETI AL PESTO CON CARBONCELLI - TROFIETTE AI SAPORI DI MARE* | *CUTTURIDD (AGNELLO COTTO NEL BRODO CON LE ERBE TIPICHE DELLE MURGE)* | *FAVE BIANCHE E CICORIA* | *SCARCELLE* |
| **Basilicata** | - | - | - | *SCARCEDDA* |
| **Calabria** | *FUSILLI CON I BROCCOLI NERI CALABRESI* | *CAPRETTO O AFNELLO AL FORNO* | *CAPONATA* | *COZZUPA - PASTIERA* |
| **Sicilia** | *TAGLIOLINE CON ASPARIGI SELVATICI E GAMBERI* | *PESCE AZZURRO ALLE ERBE DI CAMPO* | *VERDURE DI STAGIONE* | *CASSATA PASQUALE - PALUMMEDDI* |
| **Sardegna** | *FETTUCCINE CON RAGU’ D’AGNELLO E CARCIOFI* | *BURRIDA DI SEPPIE - SALAME DI TERGU* | *CARCIOFI* | *SEADAS* |