

Confesercenti: previsione sui consumi dei prodotti tipici e tradizionali delle festività pasquali 2025



VITERBO – “Come da tradizione, anche nell’incertezza delle previsioni meteorologiche, la Tuscia registrerà per le festività pasquali un flusso di presenze di turisti, per la maggior parte italiani.

Non mancherà il tradizionale pranzo di Pasqua insieme ai famigliari nella propria abitazione e c’è chi invece si recherà al ristorante, prediligendo il mare, i laghi, le città d’arte e le località termali. Anche nel giorno di Pasquetta in molti si recheranno al ristorante e le strutture che saranno aperte potrebbero registrare il tutto esaurito. La filiera turistica commerciale ed agroalimentare è pronta anche quest’anno a fidelizzare i turisti, nella stragrande maggioranza, come detto, italiani ed anche un po’ europei, soprattutto tedeschi, questi ultimi sono previsti di passaggio nella zona dei laghi e lungo il tragitto della Via Francigena – **dice Vincenzo Peparello, presidente Confesercenti Viterbo** -.

Molte presenze si registreranno anche nei centri termali. Le aspettative sono positive in tutti i reparti specializzati della ristorazione (macellerie, salumerie, pescherie, forni, pasticcerie e frutterie).

Per la domenica di Pasqua si prevede un pranzo rigorosamente tradizionale all'insegna della qualità e della tradizione della Tuscia.

I piatti tradizionali a base di carni suine, ovine e bovine e di pascoli viterbesi e della Maremma laziale saranno accompagnati dai contorni dei nostri carciofi, asparagi, le patate novelle e dalle insalate. Saranno richiesti anche piatti di carni alternative e bianche come ad esempio l'arroccato di tacchino e anche piatti a base di pesce. Sempre molto apprezzati gli oli extravergine di oliva, i formaggi e i salumi e di tutte le produzioni DOP, DOC, IGT e delle eccellenze enologiche locali utilizzate per gli abbinamenti di pranzi e di cene.

Molte famiglie, inoltre, festeggiano la Pasqua anche con la tradizionale colazione prima della funzione religiosa.

Non mancherà la corallina, il rinomato salame pasquale ma anche il capocollo, il lombetto e i formaggi pecorini di alta qualità dei nostri produttori, allevatori e maestri casari.

Per quanto riguarda i dolci, ce ne sono per tutti i gusti: un consumo sempre molto alto si prevede per le pizze di Pasqua sia dolci che salate, le colombe classiche e farcite e le uova di cioccolato rigorosamente artigianali.

Le uova di cioccolato, ma anche cioccolato con soggetti vari come coniglietti e campane, e dolci farciti, prodotti dalle pasticcerie e dai forni specializzati sono ormai delle vere e proprie opere d'arte, realizzate con dediche e molto attente al design e a materie prime di qualità.

Bisogna dire che rispetto ai consumi si spende di più a causa dei rincari ma la qualità rimane alta: abbiamo segnali positivi sia per l'autoconsumo di prodotti tipici di qualità e delle eccellenze. E' importante difendere il made in Italy ancora poco tutelato a livello nazionale e internazionale - **conclude Peparello** -. Raccomandiamo ai cittadini residenti di rivolgersi ai produttori locali e alle attività di fiducia. I nostri produttori vanno premiati così come i nostri prodotti. In crescita anche l'acquisto nei pubblici esercizi di prodotti che vengono cucinati e somministrati alla clientela e ai turisti agli avventori. Insomma possiamo dire per quanto riguarda il pranzo di Pasqua e di Pasquetta anche per questo periodo la Tuscia a tavola si riconferma regina con le sue eccellenze agroalimentari e i suoi prodotti tipici molto richiesti dai turisti".