

I NOSTRI SOLDI SOTTO I QUARANTA EURO LA MEDIA NEI LOCALI DELLA CITTA'

Pasqua al ristorante a prezzi modici

Ecco cosa prevedono i menù che rispettano la tradizione aretina



TAVOLATA Viaggio tra i prezzi del pranzo pasquale in alcuni ristoranti della città

di MASSIMO BENIGNI

IL TRADIZIONALE pranzo di Pasqua in casa, secondo un'indagine della Federconsumatori, costerà il 5% in più rispetto al 2011, mentre nei ristoranti della provincia i prezzi sono sostanzialmente stabili. «Negli ultimi due anni non ci sono stati aumenti — ricorda **Andrea Fazzuoli**, titolare del ristorante Le Logge Vasari e presidente provinciale ristoratori della Confcommercio — il settore si è adeguato per venire incontro alle esigenze dei consumatori, anche se la qualità non può essere mai a buon mercato. Inutile negare poi che c'è stata una flessione del 20%, per colpa della crisi in atto. Nonostante questo c'è una buona richiesta per Pasqua, magari i clienti spenderanno meno, le grandi abbuffate sono finite. Nel

mio ristorante servirò un menù pasquale a 50 euro compreso i vini, oppure si potrà mangiare alla carta».

Cristiano Cini, sommelier, presidente della Strada del Vino Terre

LA CRISI

Flessione di oltre il 20% negli incassi: la gente va ma spende di meno

di Arezzo, titolare del ristorante la Tagliatella: «E' diminuita la spesa media dei clienti, anche per quanto riguarda il vino, dove si tende sempre di più a spendere di meno a discapito della qualità. I coperti sono aumentati, gli incassi invece sono diminuiti, si lavora di più ma i guadagni sono minori.

Oltre alla crisi i ristoranti devono combattere anche con le intolleranze alimentari e le tantissime diete del momento». Alla Tagliatella il pranzo di Pasqua costa 50 euro compreso il vino.

Al ristorante La Lancia D'oro, il titolare **Maurizio Fazzuoli** ha preparato un menù degustazione a 45 euro. «Tutti prodotti tipici di Pasqua — dice — escluso il vino. Quest'anno c'è un calo di presenze del 30%, anche per le previsioni del tempo, gli aretini non amano mangiare fuori col timore della pioggia».

All'Osteria da Giovanna menù pasquale a 40 euro. «Le prenotazioni ci sono — dice il titolare **Paolo Martini** — ma i clienti spendono meno e invece di fare un pasto completo, si limitano ad un primo o un secondo con un contorno, quindi la spesa diminuisce». Al ristorante il Vesuvio di viale

Le tendenze

Al tavolo ci si limita a ordinare o un primo piatto oppure un secondo con il contorno, poi stop

Il vino

Perdono quota le bottiglie di qualità: quasi nessuno «investe» più di 20 euro per un buon vino

Michelangelo, si può scegliere tra carne e pesce, come ricorda il titolare **Domenico Billi**: «Per quanto riguarda il menù di pesce si spende 35 euro, di carne 30. Purtroppo la crisi c'è anche per noi, il calo è generale anche nella ristorazione». **Mauro Torelli** del ristorante Al Principe di Giovi: «Abbiamo un menù alla carta di pesce e di carne, spesa media 40 euro. Nel mio locale non ci sono stati aumenti, anzi i prezzi sono in calo. Per quanto riguarda le prenotazioni sono andate meglio dello scorso anno e con questa crisi in atto, non mi posso lamentare». Al ristorante la Doccia, menù tradizionale a 50 euro, mentre al Torrino, la famiglia **Drago**, propone il pranzo di Pasqua a 28 euro, un prezzo davvero invitante. Al ristorante dell'hotel Minerva, pranzo di Pasqua a 40 euro a persona, così anche alle Quattro Pietre.

ZIRRI (UDC)

«Siccità e Imu catastrofi per l'agricoltura»

SUI TEMI siccità e Imu interviene il segretario regionale Udc, l'aretino **Lorenzo Zirri**. «L'allarme per la siccità che sta colpendo le colture porta ad una riflessione più ampia sulla condizione dell'agricoltura in Toscana. Di sicuro, il problema provocherà l'abbattimento del 50% della produzione sulla resa per ettaro dei seminativi. Ma non è l'unica criticità. Il Governo sta affrontando l'incertezza legata alla conferma dei finanziamenti europei della politica agricola comunitaria destinati all'agricoltura: circa 5,5 miliardi di euro che mirano a favorire una ripartizione delle risorse tra gli Stati membri, non per la qualità della produzione, ma in base alle superfici coltivate. Risorse che sono fondamentali per l'attuazione delle misure contenute nei piani di sviluppo regionali. I costi fiscali generati dall'applicazione della Imu agricola, quindi, si sommano all'emergenza per la siccità e alle difficoltà delle principali produzioni agricole che potrebbero provocare la cancellazione di molte aziende toscane, guidate da piccoli imprenditori».

TRAFFICO IL CANTIERE CONTESTATO

Riapre via Guido Monaco ma lavori da completare

SORPRESA, fate voi se di Pasqua: anzi no perché la mossa era nelle previsioni. Via Guido Monaco è stata riaperta. Le auto che sbucano da via Garibaldi possono ricominciare ad avere un pizzico di scelta. O buttarsi verso San Francesco o se girare a destra nella direzione di piazza Guido Monaco. Il cantiere contestatissimo ha fatto un passo indietro. Prima si è tolto la soddisfazione di avvelenare la vita ai commercianti e soprattutto ai bar e alimentari della strada, in ginocchio nei giorni a ridosso di Pasqua.

Però in compenso si è tolto anche quella di rifare l'asfalto, che poi era la sua mission principale. Quindi la decisione di soprassedere a cavallo delle feste. L'operazione non è finita. Il mamnto d'asfalto è stato gettato ma chiaramente si tratta di fare i ritocchi che lo trasfor-

mino di nuovo in una strada urbana, dalla segnaletica a terra alla delimitazione delle piazzole per il carico e scarico. Se ne riparlerà dopo la Pasqua, vedremo in quali giorni. Intanto dovrebbero essere riaccese anche le telecamere della zona a traffico limitato.

Erano state spente su tutto il percorso di uscita dal centro delle auto: quindi in via Guido Monaco alta, davanti alle Poste, in via Isidoro del Lungo e infine all'ingresso di via San Lorentino. Ora il rosso e il verde ricominceranno a presidiare sulla circolazione. Una curiosità: sembra che nella rimozione delle transenne che delimitavano l'area di cantiere qualcuno si sia ritrovato sfrattata anche la bicicletta, che aveva legato con il lucchetto alle reti metalliche. O almeno questo è il racconto che si trascina da una parte all'altra della strada.



spe

SOCIETÀ
PUBBLICITÀ
EDITORIALE

AGENZIA DI AREZZO
Concessionaria Pubblicità de

QN LA NAZIONE

ed altri quotidiani

INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE

LA NUOVA SEDE È IN
VIA FONTE VENEZIANA, 6
(Zona Tribunale)

TEL. 0575 299629
FAX 0575 300280

e-mail: spe.arezzo@speweb.it