

Vacanze nell'agriturismo

PASQUA: le strutture del Siracusano registrano il tutto esaurito. Il binomio del successo: relax e natura. La formula piace sempre di più a un vasto genere di utenti. Cucina genuina e sano relax, che si vuole di più?

Manca poco alla Pasqua, la festa sinonimo di primavera, legata al primo risveglio della natura e già da giorni c'è il tutto esaurito negli alloggi agrituristici per il lungo fine settimana pasquale.

Quest'anno le aziende sono state letteralmente prese d'assalto da comitive, gruppi di amici, turisti provenienti da altre regioni e stranieri. Cambiano i tempi ed al tradizionale pranzo di famiglia in casa si opta per un'idea alternativa. Intere famiglie hanno scelto di condividere la giornata della Pasqua con le persone più care, ma soprattutto senza mettersi ai fornelli. Contattando vari agriturismo, la maggior parte è al completo da qualche giorno. In tutti gli agriturismo della provincia, da Carlentini a Pachino, e nel capoluogo aretuseo si registra un eccezionale numero di prenotazioni. C'è addirittura qualche ristoratore che per accontentare tutte le richieste preferisce suddividere la clientela del pranzo di Pasqua in due turni.

Il proprietario di un agriturismo che sorge nei pressi di Sortino ha così commentato: «Già da circa 20 giorni abbiamo raccolto la maggior parte delle prenotazioni. Si tratta per lo più di locali. Abbiamo calcolato nella nostra azienda agrituristica un aumento del 30% rispetto alle festività pasquali dell'anno precedente, mentre gli alloggi sono stati tutti occupati da turisti».

Ma cosa attira il cliente all'agriturismo? Sicuramente l'esigenza principale è il contatto con la natura, con la terra, la possibilità di apprezzare il bel paesaggio agrario, rimasto ancora in parte intatto, la libertà all'aria aperta. Oggi la gran parte della popolazione vive in città congestionate o in centri pieni di luci, rumori, traffico e spezzare con la quotidianità è senza dubbio un vantaggio. In secondo luogo si colloca la riscoperta della cucina tipica, dei sapori e dei prodotti di un tempo. Non mancheranno nel menù pasquale degustazioni di coniglio, capretto, agnello, uova, irrinunciabili e caratteristici alimenti di questa festa.

«La gente- spiega un altro proprietario di agriturismo- è sempre più attenta, dopo le varie vicissitudini di cibi contaminati o modificati al percorso produttivo dei prodotti che vengono serviti sulle tavole. Da noi ha sempre risposte preparate e tradizionali. Devo ammettere che non solo a Pasqua, ma con l'arrivo della bella stagione riceviamo ancora più richieste. Le nostre aziende hanno molto da offrire dal punto di vista culinario, naturalistico e culturale. Inoltre si tratta di strutture ricettive a costi contenuti che puntano il loro successo sulla produzione in loco di prodotti della tavola, come olio, carni, formaggi, pasta e dolci. Un po' di tutto, ma soprattutto all'insegna della genuinità. E di pari passo va crescendo la vendita diretta di prodotti agricoli sia sfusi che confezionati».

Il sorgere di tanti agriturismo in provincia e l'ampliarsi delle richieste è legato ai valori del territorio. C'è nella gente la voglia di scoprire paesaggi dimenticati, luoghi della memoria, frutti e prodotti della terra che sono stati travolti dal consumismo e dall'inurbamento. A Siracusa e provincia si calcolano oltre 60 aziende. Chi punta sulla ristorazione, chi sulla contemplazione della natura, chi si propone come punto base per escursioni particolari, come passeggiate a cavallo ecc.

Anche nella nostra provincia gli agriturismo sono in continua crescita. Agriturismo è oggi più che mai inteso come relax, come concetto di un nuovo rapporto con la natura che viene da anni sempre più ad affermarsi. Sicuramente il plenone di Pasqua fa ben sperare gli imprenditori agrituristici anche per il prossimo 25 aprile e per il 1° maggio.

Articolo di MIRIAM GIULIANO

tratto dal quotidiano La Sicilia
(inserto Siracusa e Provincia)

Edizione di Sabato 8 Aprile 2006

