LA NUOVA del Sud
Dir. Resp.: Donato Pace
31-DIC-2017
da pag. 19
foglio 1
www.datastampa.it
Tiratura: 0 - Diffusione: 0 - Lettori: 0: da enti certificatori o autocertificati

Tropiano: Viggiano è tra le location preferite e il prezzo medio dei menu del cenone si aggira sui 65 euro

Poca neve ma Capodanno sold out

La Val d'Agri attira turisti più del 2016: strutture piene di pugliesi e laziali

VAL D'AGRI - Gli operatori turistici della Val d'Agri continuano a scrutare il cielo nella speranza della neve. Nella stazione sciistica Montagna Grande di Viggiano, sull'Appennino Lucano, ci sono una ventina di centimetri di neve, naturalmente insufficienti per l'apertura degli impianti che sono stati messi in condizioni di funzionare in qualsiasi momento. Per ora dunque solo un invito per le famiglie con bambini ad una passeggiata sulla Montagna per un primo contatto della neve. Le strutture alberghiere e ricettive stanno lavorando alla preparazione del cenone di San Silvestro. L'andamento delle prenotazioni in tutte le strutture della valle – riferisce Michele Tropiano, presidente del Consorzio Turistico Val d'Agri – è più che soddisfacente con una previsione che dovrebbe superare le già buone presenze dello scorso anno. Sono rimasti pochi tavoli liberi che prevediamo di esaurire già nelle prossime ore a conferma che la valle, in particolare Viggiano, è considerata tra le location preferite per trascorrere la notte più lunga del vecchio anno e l'alba del nuovo. E' una scelta all'insegna della tranquillità senza rinunciare a musica, intrattenimento di spettacolo e fuochi d'artificio. Per famiglie e comitive dei centri della valle è una tradizione che si rinnova con l'aggiunta di gruppi di pugliesi e laziali. A San Silvestro 2016 – ricorda – puntammo anche sull'effetto dell'evento Rai da piazza Mario Pagano a Potenza mettendo a disposizione dei nostri ospiti navette andata e ritorno. Questa volta chi sceglierà di assistere all'evento di Maratea ha scelto di pernottare nella città tirrenica con la soddisfazione dei nostri colleghi del Consorzio marateota. Per la scelta dei menù, la tendenza è carta bianca alla creatività degli chef nella rielaborazione di piatti tradizionali e soprattutto nella lavorazione ed uso dei prodotti del mangiare lucano. Tante le sorprese a tavola per tutti i gusti. Il cosciotto di cinghiale brasato sarà il principe dei secondi. Ragù di anatra per i primi e non mancheranno gran misto di pesce, gamberi, pesce spada e orata. Come non mancheranno peperone crusco e cotechino. Quanto ai prezzi, quello medio a Viggiano è di 65 euro con l'impegno dei ristoratori-albergatori a tenere invariati i prezzi dello scorso anno e favorire famiglie e comitive.

data stampa
dal 1980 monitoraggio media