

Natale: Cia, a tavola trionfa la tradizione. Spesa per 4,8 mld fino a Capodanno



Con l'arrivo delle feste, la tradizione torna protagonista a tavola. Messe in disparte le mode esotiche in cucina, **vincono anche quest'anno pranzi e cene casalinghi con prodotti legati al territorio**, per una **spesa complessiva di 4,8 miliardi di euro tra Natale e Capodanno**. Sono le stime di **Cia-Agricoltori Italiani**, secondo cui **oltre due italiani su tre trascorreranno le festività tra le mura domestiche** con parenti e amici, preferendo piatti locali nel 75% dei casi.

Anche se le tredicesime restano impegnate soprattutto su scadenze fiscali e risparmi, non si rinuncia alle classiche **tavolate natalizie**, per le quali **si spenderanno fino a 2,8 miliardi, in media 140 euro a famiglia** -rileva Cia-. **Quasi 2 miliardi, invece, il budget alimentare previsto per allestire il cenone di Capodanno e il pranzo del primo gennaio nelle case**. Mentre **il 25% degli italiani sceglierà ristoranti, trattorie o agriturismi per attendere l'arrivo del 2020**.

Rispetto ai menù, **vincono le ricette tradizionali e regionali**: ragù, bollito, tortellini in brodo, verdure pastellate, abbacchio, cotechino e lenticchie, pandoro e panettone. E per il **cenone della Vigilia, che vedrà al centro il pesce (che registra proprio in questi giorni il consumo più elevato dell'anno, con una spesa prevista di circa 500 milioni)** - continua Cia- le famiglie compreranno alici, baccalà, orate,

spigole, trote e capitone invece del costoso caviale d'importazione.

Anche in queste feste, poi, **spumante e prosecco trionferanno sullo champagne, con il 90% dei brindisi tricolori e oltre 70 milioni di tappi pronti a saltare** da qui all'anno nuovo.

Menù locali e legati al territorio vinceranno anche **negli agriturismi, dove le tradizioni della cucina contadina vengono valorizzate dagli Agrichef Cia**. Secondo la nostra associazione agrituristica Turismo Verde, **queste lunghe festività premieranno la vacanza in campagna (+6%), soprattutto sul fronte della ristorazione**. Merito anche dei prezzi competitivi, con la possibilità di pacchetti e offerte "last minute".