

Si spendono in media 90 euro a famiglia per imbandire le tavole del Natale



Si spendono in media 90 euro a famiglia per imbandire le tavole del Natale che nove italiani su dieci (91 per cento) hanno scelto di consumare a casa propria o con parenti o amici. E' quanto emerge da una analisi **Coldiretti/Ixe'** dalla quale si evidenzia un calo del 4% della spesa rispetto allo scorso anno.

Tornano le grande tavolate con una media di 8 persone a condividere insieme i menu della festa, soprattutto parenti e amici, ma c'è anche un 10% che li consuma in coppia o da solo. Per la preparazione casalinga del pasto principale del Natale – continua la Coldiretti – è stato stimato un tempo medio di 3,6 ore in media con uno storico ritorno al “fai da te” che non si registrava da oltre cinquanta anni.

Un ritorno al passato determinato però – precisa la **Coldiretti** – da motivazioni diverse con gli italiani, soprattutto giovani, che si gratificano ai fornelli, e la cucina e il buon cibo che si affermano tra le nuove generazioni come primarie attività di svago, relax e affermazione personale.

Lo show cooking per gli amici si afferma – sostiene la **Coldiretti** – come appuntamento dei momenti di festa e spinge anche verso una scelta attenta degli ingredienti, con una tendenza elevata alla ricerca di materie prime fresche e

genuine direttamente dai produttori per assecondare la crescente voglia di conoscenza sulle caratteristiche del prodotto e sui metodi per ottenerlo, da raccontare a tavola a parenti e amici.

Lo spumante si conferma come il prodotto immancabile per quasi nove italiani su dieci (87%) mentre il panettone con il 73% batte di misura nelle preferenze il pandoro fermo al 67%. Ma le tavole si arricchiscono soprattutto dei prodotti regionali tipici della ricorrenza e più gettonati – conclude la **Coldiretti** – ci sono il panone di Natale in Emilia Romagna, u picciliatiedd in Basilicata, il panpepato in Umbria, la pizza di Franz nel Molise, lu rintrocilio in Abruzzo, le pabassinas con sa sapa in Sardegna, la carbonata con polenta in Valle D'Aosta, il pangiallo nel Lazio, le carteddate in Puglia, i canederli in Trentino, la brovada e muset con polenta in Friuli, i quazunielli in Calabria, il pandolce in Liguria, la pizza de Nata' nelle Marche, i buccellati in Sicilia, il brodo di cappone in tazza in Toscana e l'insalata di rinforzo in Campania.

I PIATTI TIPICI DI NATALE PER REGIONE

ABRUZZO: Minestra di cardi, zuppa di castagne e ceci, lasagna con macinato, mozzarella e parmigiano. Tra i secondi agnello arrosto e bollito di manzo. I dolci tradizionali, diversi per ogni provincia, sono: calcionetti fritti (panzerottini dolci con marmellata d'uva nera detta scrucchiata, ceci, noci tritate, mandorle triturate, mosto e cacao), ferratelle, ostie con ripieno di mandorle, noci e miele, neole, noci atterrati (mandorle con acqua e zucchero) e scrippelle.

BASILICATA: Minestra di scarole, verze e cardi cotta in brodo

di tacchino e salami con aggiunta di formaggio grattugiato e a pezzettini, Baccalà lessato con peperoni cruschi (seccati al sole e calati per pochi secondi nell'olio d'oliva bollente), Strascinati al ragù di carne mista (pasta casereccia chiamata così perché strisciati a forza con le dita), picciliatiedd, pane con le mandorle, pettole (pasta lievitata fritta con alici) e come dolci i calzocelli (panzerotti fritti ripieni di salsa di ceci o castagne lesse. Il tutto accompagnato da un buon vino: l'Aglianico del Vulture.

CALABRIA: Come antipasti, crespelle ripiene alle alici e salumi Dop come salsiccia, capicollo, pancetta e soppressata con aggiunta – sottolinea la Coldiretti – di pecorino crotonese e caciocavallo silano. Tra i primi, le scillatelle (o fileya) con ragù di maiale, minestra maritata con verdure di campo e fagioli, mentre tra i secondi capretto al forno alle erbe selvatiche con patate, pesce stocco di Cittanova (spugnato con l'acqua dello Zomaro) con la 'ghiotta (sughetto di olio, cipolla, pomodori, olive, capperi e uvetta). Come contorno, il broccolo calabrese saltato in padella e condito con peperoncino. Tra i dolci, fichi a crocetta ricoperti al cioccolato, torroncini, dolci al cedro e al bergamotto. Vini e liquori: Cirò, liquirizia e grappa al peperoncino.

CAMPANIA: Minestra maritata di cicoria scarola e "borraccia" (erba amara e pelosa) in brodo di cappone con – consiglia la Coldiretti – aggiunta facoltativa di uova sbattute con peperoncino e carne di vitello, spaghetti alle vongole, cappone imbottito e – continua la Coldiretti – insalata di rinforzo (cavolfiore, sottaceti misti, peperoni detti papacelle, olive di Gaeta e acciughe salate) accompagnate dalle immancabili friselle (crostini di pane circolari) e dai broccoli con aglio e peperoncino. Come dolci Struffoli, Roccocò e frutta secca.

EMILIA ROMAGNA: Come antipasto il tradizionale culatello di Zibello, mentre tra i primi tagliatelle al ragù, lasagne, tortellini in brodo (con ripieno di carne) e passatelli in

brodo. Tra i secondi, cotechino di Modena, zampone con lenticchie, puré e mostarda, formaggio di fossa con la Saba (mosto cotto e aromi naturali). Tra i dolci, il Panone di Natale di Bologna (a base di farina, mostarda di mele cotogne, miele, cacao, cioccolata fondente e fichi secchi). Come vini il Pignoletto dei Colli bolognesi e il Sangiovese.

FRIULI VENEZIA GIULIA: Brovada e muset (zuppa di rape e cotechino) con polenta, trippa, sugo, formaggio, cappone e il dolce la gubana (noci, mandorle, uvetta, miele, vino e rhum, avvolto in sfoglia).

LAZIO: Per la vigilia la tradizione privilegia fritto misto di verdure (broccoli e carciofi), baccalà fritto e il capitone. Per il giorno di Natale, abbacchio al forno con patate e cappelletti in brodo, bollito misto e tacchino ripieno. Dolce: pampepato e pangiallo (frutta secca e canditi con farina, miele e cioccolato).

LIGURIA: Maccheroni in brodo, ravioli alla genovese (ripieno di vitello, animelle, uova, erbe, pangrattato e parmigiano), stecchi fritti (spiedini di rigaglie di pollo con funghi freschi, besciamella e parmigiano), cappone lessato e – sostiene la Coldiretti – cappon magro (piatto fatto esclusivamente di verdure o di pesce), salcicce e spinaci, Faraona al forno con carciofi e come dolce il pandolce (impasto di farina, uvetta, zucca candita a pezzetti essenza di fiori d'arancio i pinoli pistacchi semi di finocchio latte e marsala), canditi, torrone, uva, fichi secchi e noci inaffiati da un buon Rossese di Dolceacqua.

LOMBARDIA: Consommè di cappone in gelatina, tortellini o casoncelli in brodo, cappone ripieno con tritato, uova grana e mortadella, accompagnato da mostarda di Cremona, stecchini (spiedini di pollo e vitello) con insalata e come dolce il "Pan di Toni" e il panettone.

MARCHE: Maccheroncini di Campofilone in sugo, cappelletti in

brodo di carne, vincisgrassi (timballo di manzo macinato, salsiccia, pollo tritato, prosciutto crudo, a volte con aggiunta di funghi) e cappone arrosto. Come dolci – rileva la Coldiretti – la pizza de Nata' (pasta di pane con frutta secca, uvetta, cioccolato in polvere, limone e arancio grattugiati, fichi e zucchero) e il fristingo (impasto di fichi, cioccolato, canditi e frutta secca). Tra i vini, la Vernaccia di Serrapetrona, vino cotto e vino di visciole (ricavato dalle tipiche amarene).

MOLISE: Zuppa di cardi, pizza di Franz in brodo caldo (pezzettini di pizza a base di uova parmigiano grattugiato e prezzemolo al forno), baccalà arracanato (mollica di pane aglio prezzemolo origano uva passa pinoli e noci) o baccalà al forno con verza, prezzemolo, mollica di pane, uvetta e gherigli di noci. Per dolce i calciuni a base di farina, vino, castagne lessate, rhum, cioccolato, miele, mandorle, cedro candito, cannella, uova e vaniglia. Come vini il Montepulciano o il Trebbiano.

PIEMONTE: Cappone di Morozzo al forno, bue bollito di Carrù e Moncalvo, insalata di carne cruda all'albese, peperoni in bagna cauda (salsa a base di olio, aglio e acciughe), acciughe al verde, flan del cardo, tayarin con pancetta petto d'oca affumicato, agnolotti al plin con sugo d'arrosto e risotto con radicchio, cappone arrosto, misto di bollito con salse, carote e patate al forno. Dolci: mousse di mele rosse Igp, torta di nocciole e zabaione, torrone d'Alba.

PUGLIA: Cime di rape stufate, panzerotti fritti con ripieno di mozzarella, pomodoro e formaggio o con ricotta scuanta, anguilla arrostita con alloro, baccalà in umido (con cipolla e olive), baccalà fritto, agnello al forno con lampascioni, cutturidd. Come dolce le pettole (frittelle tonde che si possono anche intingere nello zucchero), le cartellate (dolci fritti a forma di rosa e guarniti con miele o mosto), il torrone e i porcedduzzi (frittelline piccolissime con miele o zucchero), fichi secchi e pasticceria di mandorle.

SARDEGNA: Tra gli antipasti, salsiccia, pecorino e olive “a schibeci”. Culurgiones de casu (ravioli ripieni di pecorino fresco, bietola, noce moscata e zafferano) conditi con sugo di pomodoro e pecorino grattugiato, gnocchetti sardi al sugo di salsiccia, agnello con patate al forno, porchetto al mirto. Tra i contorni verdura di stagione come sedano, finocchio e ravanelli. Tra i dolci, ricotta con miele, le seadas al miele. Tra i vini, Cannonau e Moscato.

SICILIA: Sfincione (pizza base di cipolla), scacce ragusane, cardi in pastella e gallina in brodo, insalate di arance con aringa e cipolla, agnello al forno, sformato di anellini al forno con ricotta, pasta con le sarde e sarde a beccafico (ripiene di mollica, pinoli, bucce di arance, foglie di alloro e uva passa), carne con pancetta coppata con contorno di sparaceddi e caponata. Per dolci, buccellati di Enna (dolci tipici ripieni di fichi secchi), cassate e cannoli, mustazzoli a base di mandorle, cannella e chiodi di garofano e cubbàita (torrone di miele con nocciole e mandorle o pistacchi). Vini: di Alcamo e dell’Etna e Zibibbo di Pantelleria.

TOSCANA: Crostini di fegatini, brodo di cappone in tazza o cappelletti in brodo, arrosto di faraona, anatra, fegatelli e tordi con insalata oppure cappone ripieno e sformato di gobbi. Dolci: i cavallucci e i ricciarelli.

TRENTINO: Canederli (polpettine di pane raffermo, speck, pancetta e salame, farina, uova, latte e brodo condite con spinaci, funghi o fegato di vitello): possono essere conditi, una volta lessati, anche con burro fuso e formaggio oppure ragù di carne. Strangolapreti conditi con burro, salvia e parmigiano, capriolo o capretto al forno con patate. Come dolci strüdel o zelten.

UMBRIA: Cappelletti ripieni di cappone e piccione, contorno di cardi umbri, cappone bollito e come dolce il panpepato (farina, noci, cioccolato fondente, mandorle, scorza di arancia candita, uva passa, miele, pinoli, nocciole, pepe

macinato e vino rosso), le pinoccate fatte di zucchero e pinoli e il torciglione serpentello di pasta dolce con mandorle.

VALLE D'AOSTA: Mocetta in crostini al miele (salume di muscolo di vacca, pecora o capra essiccata e aromatizzato con erbe di montagna, ginepro e aglio), lardo con castagne cotte e caramellate con miele, crostini con fonduta e tartufo, zuppa alla Valpellinentze (cavolo, verza, fette di pane raffermo, fontina, brodo, cannella e noce moscata, salsiccia con patate e carbonata valdostana con Polenta (sottili strisce di carne macerate nel vino rosso con aromi). Come dolce – suggerisce la Coldiretti – pere a sciroppo servite con crema di cioccolato e panna montata (pere cotte con zucchero, vaniglia, chiodi di garofano, acqua e vino rosso, ridotte a sciroppo), tegole (pasticcini secchi) e caffè mandolà molto robusto alle mandorle tritate.

VENETO: come antipasto salumi vari (soppressa e salsiccia luganega), tra i primi brodo di cappone, risotto al radicchio, gnocchi al sugo d'anatra. Come secondi, polenta e baccalà, lesso di manzo "al cren" (salsa di rafano) con contorno di purè di patate. Tra i dolci il pandoro di Verona, la mostarda con il mascarpone, il mandorlato di Cologna Veneta. Per innaffiare il tutto – conclude la Coldiretti – un ottimo Amarone della Valpolicella o un buon Raboso delle terre del Piave e alla fine un brindisi augurale con le bollicine del Prosecco di Conegliano o di Valdobbiadene.