

Natale: ricette della nonna è corsa agli ingredienti giusti

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ROMA, 24 DIC - Tornano in tavola le ricette della nonna con oltre otto italiani su dieci (82%) che per Natale acquistano prodotti di origine nazionale per preparare i dolci e gli altri piatti della tradizione e sostenere l'economia dopo la crisi causata dalla pandemia.

E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' diffusa in occasione del lockdown delle Feste con la sfilata dei dolci regionali del Natale nei mercati di Campagna Amica. Da Nord a Sud le specialità sono moltissime e tutte fortemente legate al territorio, in Basilicata non possono mancare i calzoncelli di pasta fritta con ripieno di mandorle e zucchero oppure castagne e cioccolato, in Calabria si consuma la pitta "mpigliata" a forma di rosellina. In Campania ci sono roccocò e susamielli, mentre in Puglia le cartellate baresi impregnate di vincotto o miele ricoperte di cannella e zucchero a velo. In Molise si consumano i Cippillati di Trivento, biscotto di pasta frolla ripieno di marmellata di amarene, mentre in Abruzzo non può mancare il Parrozzo.

I veneti hanno la Pinza, dolce contadino del riciclo, mentre i liguri il pandolce. E se in Friuli torna la gubana, pasta lievitata con noci, uvetta, pinoli, zucchero e grappa, in Emilia Romagna c'è il Pampepato di Ferrara che recentemente ha ottenuto anche il riconoscimento a Igp. In Lombardia è tempo di Miascia, antico dolce povero nato per riutilizzare il pane secco ammollato nel latte e impastato con uova e frutta. E ancora in Trentino si mangia lo Zelten, in Val d'Aosta il Flantze e in Piemonte il Crumbot, il "Bambino di Natale" pasta frolla della tradizione in cui gli ingredienti semplici danno spazio al sapore della farina del grano San Pastore.