



Agroalimentare - Natale, Coldiretti: bene sequestri Nas, dolci in 8 case su 10

Roma - 22 dic 2023 (Prima Notizia 24) 41% degli italiani li prepara da sé per tradizione e qualità.

Con i dolci tipici di Natale che durante le festività sono presenti in oltre 8 case su 10, è importante garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti acquistati. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Ixe' nell'esprimere apprezzamento per gli accertamenti effettuati dai Carabinieri del Nas che, di concerto con il Ministero della Salute, hanno portato al sequestro di 39 tonnellate di prodotti dolciari e materie prime, perché tenuti in cattivo stato di conservazione o in locali interessati da gravi carenze igienico strutturali, invasi da parassiti, privi di tracciabilità e oggetto di frode in commercio. Le frodi a tavola – sottolinea la Coldiretti - sono crimini particolarmente odiosi perché si fondano spesso sull'inganno nei confronti di quanti, per la ridotta capacità di spesa, sono costretti a risparmiare sugli acquisti di alimenti. Un comportamento scorretto che mette a rischio la salute dei consumatori e fa concorrenza sleale agli imprenditori corretti che hanno contribuito a far conquistare all'Italia la leadership nella qualità dell'alimentazione. Nelle case degli italiani se il re delle feste resta il panettone, presente nel 78% delle tavole, davanti al pandoro (73%), quest'anno c'è anche un 41% di italiani che ha scelto di preparare da sé i dolci tipici del Natale, una attività che è tornata ad essere gratificante all'intero delle famiglie, anche con il coinvolgimento dei bambini, secondo Coldiretti/Ixe'. Una scelta – precisa la Coldiretti – dettata anche dall'obiettivo di garantirsi la qualità degli ingredienti utilizzati ma anche spesso dalla voglia di riscoprire ricette dei dolci natalizi locali che si conservano da generazioni sul territorio. Al nord – continua la Coldiretti – in Friuli torna la gubana, una pasta dolce lievitata, con un ripieno di noci, uvetta, pinoli, zucchero, grappa, scorza grattugiata di limone, dalla caratteristica forma a chiocciola, in Emilia Romagna la spongata ripiena di miele, uva passa, noci, pinoli, cedro, in Liguria del pandolce (impasto di farina, uvetta, zucca candita a pezzetti essenza di fiori d'arancio, pinoli, pistacchi, semi di finocchio, latte e marsala) e in Lombardia, dove troviamo il Panun de Natal, un dolce ricco di frutta secca e molto profumato fatto con il grano saraceno e che può avere la forma di un filoncino leggermente appiattito o più raramente di una pagnotta rotonda, rigonfia al centro. Non mancano specialità infine – continua la Coldiretti – nelle isole come in Sicilia con i buccellati di Enna (dolci tipici ripieni di fichi secchi). Ma ogni regione – precisa la Coldiretti – offre le sue specialità come in Valle D'Aosta il Flantze, in Piemonte il Crumbot, in Veneto la Pinza, in Trentino lo Zelten, in Toscana il Panforte, nelle Marche il Frustingo, in Umbria il Pampepato, ne Lazio il Pangiallo, in Abruzzo il Parrozzo, in Molise il Cippillati di Trivento e in Sardegna il Pabassinas. Si tratta di specialità che – conclude la Coldiretti – arricchiscono le tavole delle Feste presenti nel periodo natalizio anche nei menu del periodo di Natale nei tanti agriturismi diffusi lungo il territorio impegnati a conservare nel tempo le tradizionali alimentari del territorio.



(Prima Notizia 24) Venerdì 22 Dicembre 2023

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it