

VIACIALDINI

Coldiretti, Natale con dolci fatti in casa

Coldiretti da Nord al Sud, Natale con dolci fatti in casa in 49% famiglie. La preparazione casalinga dei piatti tradizionali delle feste. Calzoncelli, vincotto, "mpigliata" gubana, Panun de Natal.

Redazione



Coldiretti, Natale con dolci fatti in casa. In quasi la metà delle famiglie italiane (49%) c'è chi prepara in casa i dolci tipici del Natale nel rispetto delle tradizioni locali. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' che evidenzia un importante ritorno al fai da te, messo in mostra per la prima volta al Mercato di Campagna Amica in via San Teodoro 74 a Roma con la sfilata dei dolci tipici di Natale da Nord a Sud Italia con i consigli degli agrichef.

La preparazione casalinga dei piatti tradizionali delle feste è infatti - sostiene la Coldiretti - una attività tornata ad essere gratificante per uomini e donne e all'interno delle mura domestiche si svolge il rito della preparazione di specialità alimentari caratteristiche del Natale destinate spesso a rimanere solo un piacevole ricordo per tutto il restante periodo dell'anno.

Sulle tavole degli italiani sono immancabili il panettone ed il pandoro che sono acquistati da 7 italiani su 10 da abbinare sempre più spesso alle specialità casalinghe preparate con ricette custodite spesso da generazioni.

Se - sottolinea la Coldiretti - 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" con la sua caratteristica forma a rosellina (o rosetta). In Campania è il tempo di struffoli e roccocò, mentre in Puglia troviamo le cartellate baresi, nastri di una sottile sfoglia di pasta, unita e avvolta su sé stessa sino a formare una sorta di "rosa" impregnata di vincotto tiepido o di miele, e poi ricoperte di cannella, zucchero a velo oppure mandorle.

Al nord 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 nelle isole come in Sicilia con i buccellati di Enna (dolci tipici ripieni di fichi secchi), delle cassate,

dei cannoli, dei mustazzoli a base di mandorle, cannella e chiodi di garofano e della cubbàita (torrone di miele con nocciole e mandorle o pistacchi).

Ma per chi non ha tempo di dedicarsi al fai da te casalingo e vuole comunque stupire i commensali - continua Coldiretti - arriva ora il primo panettone con grano 100% italiano, frutto della collaborazione tra Sis, Società Italiana Sementi di Bologna, mulino Pivetti di Cento (Ferrara), Coprob (cooperativa produttori bieticolo-saccariferi) e la cooperativa Deco Industrie di Bagnacavallo (Ravenna). Per produrlo è stato utilizzato grano tenero della varietà "Giorgione", da cui si ottiene una farina al top della qualità per la trasformazione in prodotti da forno. Selezionato, coltivato, raccolto e macinato in Italia, il Giorgione è un grano tenero frutto della ricerca di Sis, ottenuto con incroci naturali e senza impiego di organismi transgenici, ma valorizzando il meglio della tradizione produttiva del grano nel nostro Paese. Oltre all'ingrediente base, la farina, il panettone 100% italiano utilizza burro, zucchero, uova, lievito madre e scorze di arance candite, tutti di produttori nazionali. (<https://www.coldiretti.it>)

Redazione
(26/12/2018)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it