

CAPODANNO: PER CENONE SPESA DA 2.2 MILIARDI, SU TAVOLE ABRUZZESI I PIATTI DELLA TRADIZIONE

31 Dicembre 2022



L'AQUILA - Con l'avvicinarsi del 2023, la preparazione della tavola per il benvenuto al nuovo anno diventa il primo pensiero degli italiani e anche in quest'occasione saranno un cenone e un pranzo di Capodanno con protagoniste le prelibatezze gastronomiche della tradizione.

Cia-Agricoltori Italiani stima una spesa complessiva di 2,2 miliardi di euro per la due giorni di festeggiamenti, con un +10% rispetto all'anno precedente, che era ancora contrassegnato dalla paura della rapida diffusione della variante Omicron.

Due italiani su tre trascorreranno le feste tra le mura domestiche con parenti e amici, mentre sale la percentuale degli italiani (30%) che sceglierà ristoranti, trattorie o agriturismi.

Nonostante i segnali positivi di ripresa (+20%) nei mesi precedenti, durante le festività natalizie l'andamento del mercato ittico ha subito un crollo del 30%.

La previsione non è, dunque, positiva per il cenone e il pranzo di Capodanno, con la stima di una riduzione fino al 40% degli acquisti di pesce rispetto al passato, quando non poteva mancare soprattutto nella lunga schiera degli antipasti.

I prezzi restano perlopiù invariati rispetto all'anno precedente. Fra i prodotti più ricercati le capesante, con un costo di circa 30 euro al Kg. Altro pesce consumato soprattutto nelle occasioni festive, il salmone affumicato. Se quello scozzese "Fiori di Scozia" ha un costo di circa 60 euro/Kg, il prodotto preconfezionato si trova a 20 euro per 300 grammi; mentre il salmone affumicato Sockeye, con carne rossa particolarmente prelibata, ha un costo superiore e si attesta sui 90 euro/kg.

La portata principe degli antipasti di pesce è l'ostrica e mantiene un prezzo di mercato che oscilla tra i 21 ed i 23 euro al Kg per l'ostrica shardana (ogni confezione può contenere dai 7 ai 10 pezzi).

A compensare la flessione dei consumi di pesce, resistono invece i prodotti simbolo del Capodanno: cotechini e zamponi.

Si stima di chiudere il 2022 con la vendita di zampone e cotechino Modena Igp per quasi 3 milioni di kg e un valore al consumo di circa 30 milioni di euro. Sulle tavole degli italiani arriveranno, quindi, quasi un milione di zamponi Modena Igp (prezzo medio/kg 12 euro) e più di 3 milioni di cotechini Modena Igp (prezzo medio/Kg 10 euro).

In Abruzzo il menù di pesce prevede le immancabili ricette con il baccalà per i primi e i secondi, ma anche cozze gratinate, vongole, alici, tonno, seppie e piselli, risotto alla marinara, chitarrina all'aragosta, crudi, freddi e caldi, frittura di calamari.

E ancora ricette con brodo, lasagna, timballo, primi con pallottine di carne, pallotte cacio e ova, mazzarelle, vanti della gastronomia teramana, salsiccia al forno con patate, fagioli, verdure pastellate, salumi e formaggi, di cui ampio è in Abruzzo il repertorio. E poi gli immancabili arrostiti di pecora.

Le proposte continuano ovviamente con lo zampone e le lenticchie, che portano soldi. Meglio se le lenticchie sono quelle rinomatissime di Santo Stefano di Sessanio.