

CARNEVALE, COLDIRETTI: SPESI 160 MILIONI IN FRAPPE E BUGIE

5 Marzo 2011

ROMA - Sono circa 20 milioni i chili di frittelle, castagnole, frappe, chiacchiere e di altre specialità regionali preparate in casa, acquistate o consumate fuori durante il periodo di carnevale per una spesa complessiva stimata in 160 milioni di euro.

E' quanto stima la Coldiretti nell'ultimo week end di carnevale, prima del martedì' grasso, in cui si concentrano manifestazioni, maschere e carri nelle strade e si colgono le ultime occasioni dell'anno per gustare le specialità tipiche che si preparano solo in questo periodo dell'anno.

Berlingozzi e Cenci in Toscana, Cicerchiata in Abruzzo, Brugnolus e Orillettas in Sardegna, Galani in Veneto, Sfrappole in Emilia Romagna, Bugie in Liguria, Chiacchiere in Basilicata, Struffoli e Sanguinaccio in Campania, Crostoli in Friuli, Frappe e Castagnole nel Lazio, Pignolata in bianco e nero in Sicilia e Grostoi in Trentino, sono - sottolinea la Coldiretti - solo alcune delle specialità gastronomiche regionali che gli italiani riscoprono nel giorno di carnevale.

Nella maggioranza dei casi i dolci tipici della tradizione preparati nei forni, negli agriturismi di Terranostra, nei mercati degli agricoltori di "Campagna Amica" sono ottenuti da ingredienti semplici come farina, zucchero, burro, miele e uova.

La previsione di un aumento di prezzi per le materie prime agricole di base come grano e zucchero non sembra essersi ancora trasferita sul mercato nazionale dove per i dolci di carnevale si registrano prezzi sostanzialmente stabili o in leggero aumento rispetto allo scorso anno con valori variabili dai 15 ai 20 euro al chilo.

Resta il fatto che in molti approfittano del forte risparmio che e' possibile realizzare con la preparazione casalinga. Secondo i calcoli della Coldiretti con meno di cinque euro e' possibile acquistare tutti gli ingredienti necessari per le tradizionali frappe e anche far fronte ai consumi energetici per la cottura.

Leggeri cambiamenti di spesa - rileva la Coldiretti - possono verificarsi per le diverse varianti dei dolci tipici di carnevale, che possono richiedere la presenza di miele, cannella o uvetta, senza tuttavia intaccare gli enormi margini di convenienza.