AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CENONE CAPODANNO NELL'ABRUZZO ZONA ROSSA, UNA FAMIGLIA SU 4 SCEGLIE ASPORTO DI QUALITA'

31 Dicembre 2020



L'AQUILA – Sarà un Capodanno diverso, come lo è stato il Natale, segnato dalla catastrofe sanitaria del coronavirus e dal "tutti a casa". A resistere, almeno quello, è però il gusto di mangiar bene e sano a tavola, nel segno della tradizione ma, anche, novità in tempi di covid, dell'asporto, scelto da una famiglia su quattro, tendendo a privilegiare per di più anche in Abruzzo, prodotti locali e della tradizione, a beneficio dell'economia e l'occupazione del territorio.

Il centro Studi di Confcooperative calcola che gli italiani spenderanno 1,4 miliardi per il cenone dell'ultimo anno, 700 milioni in meno del 2019.

Un -33% determinato in particolar modo dalla minore capacità di spesa, dalla chiusura di ristoranti, pizzerie e agriturismi, dal ristretto numero di partecipanti.

La media complessiva a tavola sarà di 3,7 persone, rivela una ricerca di Coldiretti-Ixè, secondo la quale la spesa per il cenone di fine anno scende a 65 euro in media a famiglia (-32% sul 2019) e la quasi totalità degli italiani (94%) ha deciso di consumare il cenone nelle proprie case, anche se c'è una minoranza di 3 milioni di cittadini (6%) che non rinuncerà a festeggiare da parenti o amici approfittando della possibilità di ospitare al massimo due persone non conviventi, oltre a minori sotto i 14 anni.

Tanti però quest'anno, anche in Abruzzo, saranno i fornelli spenti, con cenoni dell'ultimo dell'anno e pranzi del 1 gennaio, serviti, pronti e fumanti, a domicilio, a vantaggio dei ristoratori, categoria tra le più colpite dal lockdown e dalla crisi pandemica.

Tra la scelta del menù d'asporto a vincere sarà la cucina tipica regionale, come conferma anche una indagine della Confederazione italiana agricoltori (Cia), scelto in 2 case su 3.

Il menù di pesce vedrà spadroneggiare in Abruzzo 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.

Una buono notizia per il comparto ittico, che ha perso il 25% degli incassi a causa dell'emergenza covid 19.

Non mancheranno i menù doppi, con carne e pesce, così da soddisfare tutti i palati.

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, agnello, arrosto di vitello con funghi, maialino al pepe rosa e radicchio, fagioli, verdure pastellate, salumi e formaggi, di cui ampio è in Abruzzo il repertorio. Gli immancabili arrosticini 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.

C'è chi propone poi le sette minestre tipiche delle festività natalizie dell'Aquilano, pietanza composita che prevede in sequenza portate di ceci, lenticchie, cavoli fritti, baccalà, pasta con il tonno, capitone, riso in bianco. Piatti poveri, per una regione dalla storia contadina e pastorale che richiamano per forma e dimensione l'immagine di un gruzzolo di monetine, una sorta di buon auspicio per l'anno alle porte.

Infine i dolci classici natalizi, quali il pandoro, il torrone, sfogliatelle

Spumante e prosecco (60 milioni di tappi stappati tra Natale e Capodanno), di gran lunga preferiti alle bollicine francesi, anche qui una scelta patriottica, per brindare allo scoccare del nuovo anno che entra, nella speranza che sia migliore del terribile 2020 lasciato alle spalle.

Non dimenticando, come sottolinea Confcooperative che sarà un brindisi dal calice amaro per le persone scivolate in povertà per la lockdown economy, che ha gonfiato l'esercito dei poveri portandolo a 10 milioni di persone.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli