

CORONAVIRUS: PIATTI PRONTI ADDIO, "STORICA INVERSIONE DI TENDENZA PER BOOM FAI DA TE"

19 Marzo 2020



ROMA - Con l'emergenza Coronavirus si è verificata una storica inversione di tendenza e per la prima volta nei supermercati gli acquisti di piatti pronti take away calano addirittura del 18% ma il crollo arriva al 27% per i prodotti della rosticceria mentre è boom per il fai da te casalingo. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione della discussione su ulteriori limitazioni per la spesa in negozi, supermercati, discount alimentari per limitare il contagio, sulla base dei dati del mondo Coop dell'ultima settimana rispetto alle due precedenti.

Si tratta di un andamento della spesa che non si era mai registrato in passato dettato soprattutto dall'esigenza di passare il tempo fra le mura domestiche per le limitazioni alle uscite imposte dalle misure restrittive anti pandemia che ha spinto prepotentemente - sottolinea la Coldiretti - al ritorno della cucina casalinga fai da te. Lo dimostra - precisa la Coldiretti - l'aumento degli acquisti di lievito di birra (+122%) di farina (+90%), di mozzarella anche per fare la pizza (+25%) di latte UHT (+21%), le conserve di pomodoro (+17%), zucchero (+9%) nello stesso arco di tempo.

Si è tornati a preparare dolci, pane e pasta fatta in casa secondo una tradizione che appassiona oggi quasi una famiglia su tre (32%) secondo l'indagine Coldiretti Ixè che evidenzia peraltro che l'82% degli italiani cerca di acquistare prodotti Made in Italy per sostenere l'economia ed il lavoro del territorio.

La preparazione casalinga dei piatti tradizionali in questo periodo è - sostiene la Coldiretti - una attività tornata ad essere gratificante per uomini e donne e all'interno delle mura domestiche dove a partire dalla prima mattina con la colazione si decide il menu per poi proseguire durante il giorno nella preparazione delle ricette con il contributo dell'intera famiglia e - continua la Coldiretti - il coinvolgimento dei appassionati dei più piccoli. Una passione che - precisa la Coldiretti - coinvolge anche molti vip che si sfidano a colpi di selfie con le ricette più prelibate postate sui social.

E dagli agricoltori di Campagna Amica arriva proprio l'invito ai Vip e a tutte le famiglie ad inviare le proprie videoricette e le esperienze in cucina nella casella posta@campagnamica.it con le migliori che verranno pubblicate. Se in passato infatti erano soprattutto i più anziani ad usare il matterello, memori spesso di un tempo familiare casalingo, adesso - precisa la Coldiretti - la passione si sta diffondendo anche tra i più giovani e tra persone completamente a digiuno delle tecniche di preparazione che hanno riscoperto nella cucina a casa, magari con l'aiuto di moderne tecnologie, anche un modo per impegnare il tempo in attesa della fine della pandemia.

Si cercano con attenzione le farine, magari utilizzando quelle degli antichi grani storici italiani e si provano ricette del passato magari con l'aiuto delle nonne. E per essere in linea con i nuovi modi di stare insieme al tempo del Coronavirus - spiega la Coldiretti - gli chef contadini di Campagna Amica hanno creato una serie di tutorial e corsi on line a disposizione di tutti sul sito www.campagnamica.it dove spiegano trucchi e segreti della pasta e dei dolci fatti in casa, dei tempi di lievitazione e delle modalità di conservazione e delle materie prime da utilizzare, dalla farina alle uova, dalle verdure ai formaggi, dalla carne alla frutta. Restando davanti a fornelli e al tavolo da cucina si potrà quindi fare - conclude Coldiretti -

un viaggio dell'Italia attraverso alcune fra le principali ricette regionali del Belpaese: la pasta alla chitarra e la lasagna abruzzese, i ravioli del Plin del Piemonte, gli gnocchetti di spinaci con raspadura della Lombardia, i Balanzoni per Emilia Romagna, la Tortina alle Marasche della Campania, gli gnocchetti Sardi, gli stringozzi del Reatino nel Lazio, il grano grattugiato con suino nero della Calabria, la crostata con marmellata di percoche della Puglia, quella di mostarda di Uva Fragola della Calabria, i cavatelli con burro e salvia della Campania, i maltagliati integrali dell'Umbria, i fagottini di Cavolo nero e salsiccia delle Marche, le tagliatelle al radicchio di Treviso per il Veneto, gli strascinati con i peperoni cruschi della Basilicata e la tuma al miele della Sicilia.