PASQUA: CON LA PANDEMIA PICCOLE TAVOLE PER LA FESTA, VINCE MENU' TRADIZIONE

11 Aprile 2020



ROMA – Tavole più piccole quest'anno per il pranzo di Pasqua con il coronavirus che stravolge le tradizionali mega riunioni di famiglia. Ma se l'emergenza pandemia restringe la libertà di movimento e anche le tavole delle case, con appena 3 persone in media a celebrare la festa, nella scelta del menù vince comunque la tradizione con piatti tipici e di buon augurio.

È quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè sulla Pasqua degli italiani al tempo del Covid 19.

Quest'anno, sottolinea Coldiretti, in quasi 1 casa su 3 (29%) si passa una Pasqua in coppia, "nel 47% delle abitazioni il pranzo vede riunite da 3 a 4 persone. C'è poi una fetta del 9% di persone che, per forza o per scelta, festeggiano da sole, magari collegandosi in videochiamata con parenti o amici. Quest'anno anche il menu è più povero con la spesa complessiva per il pranzo di Pasqua che – evidenzia la Coldiretti – è in media di 41 euro con un calo del 27% rispetto allo scorso anno".

Tuttavia, per i pranzi delle feste l'80% degli italiani rispetterà la tradizione che nelle diverse regioni prevede di portare a tavola carne, salumi, uova e formaggi, da consumare tal quali o nelle ricette storiche regionali mentre solo il 2% sceglierà un menu vegano o vegetariano. E la portata presente in una tavola su tre resta sempre l'agnello. Saranno quindi pochi, secondo Coldiretti, gli italiani che restano a dieta e scelgono un menu light ipocalorico (15%).

La Pasqua "no vegan", spiega la Coldiretti, sarà comunque caratterizzata dall'ampio uso di ricette e prodotti tipici come i salumi, dalla corallina laziale alla finocchiona toscana, dalla soppressata calabrese al salame napoletano, ingrediente immancabile del Casatiello e poi le uova ruspanti, quasi 400milioni consumate in questi giorni e formaggi a partire dal pecorino. "Da nord a sud si riscoprono a tavola le ricette che caratterizzano le diverse aree del Paese come per esempio gli gnocchi filanti in Piemonte, la minestra di brodo di gallina e uovo sodo e le pappardelle al ragù di coniglio in Toscana ma anche la corallina, salame tipico accompagnata dalla pizza al formaggio mangiata a colazione in tutto il Lazio".

Ma è certamente l'agnello, sostiene Coldiretti, "la portata più attesa presente in una tavola su tre (35%) con la preferenza a scegliere italiano magari direttamente acquistato dal produttore. Una decisione – sottolinea la Coldiretti – motivata dalla necessità di garantirsi personalmente della provenienza in una situazione in cui la maggioranza dell'offerta viene dall'estero e soprattutto da Romania e Grecia che non assicurano gli stessi standard qualitativi".

© 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