

Grande rilancio della pasticceria in questi due giorni: secondo uno studio **Cna** valgono oltre mezzo miliardo di euro. Ogni regione italiana ha le sue tradizioni a cui non rinuncia nonostante la tendenza a consumare tutto e sempre ma proprio le chiacchiere, chiamate in diversi modi da Nord a Sud, restano il fine pasto preferito dagli italiani

Dolci affari in Chiacchiere

Luciano Pignataro

Certo, si può imparare a fare la pastiera a casa. E riprovare se non riesce. Nel frattempo però per fortuna i laboratori dei pasticceri campani hanno resistito al loro periodo più difficili e si presentano in grande spolvero all'appuntamento di Carnevale che coincide con San Valentino. Doppia festa insomma, decisamente importante per questo settore che è capace, proprio come il mondo della pizza, di attrarre i giovani.

Del resto, ironie e sottovalutazioni a parte, il giro d'affari dei dolci di Carnevale vale circa mezzo miliardo di euro. Mica pizza e fichi. Si tratta di un mercato in costante aumento cresciuto quasi del 25% circa nell'arco di cinque anni. A rilevarlo una indagine condotta da **CNA** Agroalimentare tra i suoi iscritti di tutta Italia. Una voglia di festeggiare, quindi, che

rimane prepotente negli italiani nonostante l'orientamento sempre più diffuso nelle famiglie, complice il confinamento e la crisi, a dedicarsi alla cucina. Evidentemente, però, non è vero che a Carnevale ogni frittella vale.

C'è frittella e frittella e quella degli artigiani ha un altro sapore. C'è poco da fare. Come testimoniano i buongustai italiani, decisi a farsi questa concessione e a concedersi qualche peccato di gola prima di immergersi nel periodo quaresimale, che in verità dura da un anno e si spera possa interrompersi ancora prima dei quaranta giorni previsti dal calendario ecclesiastico.

Ma quali sono i dolci di Carnevale più amati, e comprati, dagli italiani? In testa, senza concorrenti che tengano, sono le chiacchiere nelle varie denominazioni locali. Chiacchiere, appunto, in Lombardia, Piemonte, Campania, Sicilia e qua-

si tutto il Sud. Frappe a Roma e nel Lazio, cenci in Toscana, bugie in Liguria, ciarline in Emilia, fiocchetti in Romagna, crostoli in Friuli Venezia Giulia. Nelle varie declinazioni, fritte della tradizione, al forno per i salutisti, magari bagnate nella cioccolata fusa per i goduriosi. Da sole valgono tra il 40 e il 50% del ricco mercato dei Dolci di Carnevale.

Alle spalle delle chiacchiere, ormai diventate il dolce nazionale di Carnevale, eccezion fatta per il diverso modo di chiamarle, emerge la cucina di territorio nella sua estrema varietà. Tra i prodotti più venduti si piazzano i tortelli (Lombardia e altre aree del Nord), gli struffoli o struffoli (in tutto il Mezzogiorno, con qualche variante chiamati pignolata in Sicilia), il migliaccio e la graffa a Napoli e dintorni, le castagnole (nel Lazio, nelle Marche e un po' in tutto il Centro), le fritole veneziane, i galani veneti, il bujarnik friulano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Mezzo miliardo di euro il giro di affari in questi due giorni

IL VINO



Con San Valentino parte l'anno dei rosè

IL RITO



Il grand eprotagonista della festa è il maiale

4462 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE