

La Pasqua artigianale

La seconda Pasqua in lockdown va sicuramente meglio: è boom di prodotti realizzati dagli artigiani del gusto. L'indagine della **Cna** rivela: otto famiglie su dieci portano a tavola un dolce tipico della tradizione, su tutti vince l'uovo. In cambio della sicurezza e della qualità del prodotto, c'è una maggiore propensione alla spesa da parte dei clienti

Luciano Pignataro

Stiamo assistenza alla rivincita dell'artigianato, le persone sono disposte a spendere qualcosa in più in cambio della sicurezza alimentare e del gusto, così sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da **CNA** Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia.

A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci verrà servito un dolce. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone, appunto, sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico.

Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da

forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimonianza dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette.

Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie.

Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto.

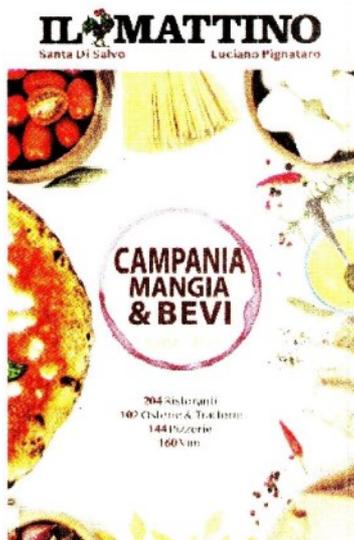
Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini con-

ferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, ormai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare.

Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest'ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l'anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant'è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DA COMPRARE**Ultimi giorni in edicola
Guida Mangia&Bevi**

► In edicola con il Mattino l'ottava edizione del Campania Mangia&Bevi a soli otto euro curata da Santa Di Salvo e Luciano Pignataro. Non è stato certo facile, viste le vicissitudini di quest'anno, portare avanti con successo questo compito, ed è questo il motivo per cui usciamo leggermente in ritardo rispetto al solito. a avevamo il dovere di farlo, come dimostra anche l'entusiasmo degli investitori che ci hanno creduto come lo scorso anno, anzi, di più. E non a caso abbiamo anche pagine in più rispetto alla scorsa edizione. Nel volume troverete 204 ristoranti, 102 trattorie, 144 pizzerie e 160 vini campani ordinati per vitigno. Un'ampia selezione per avere il meglio della Regione in tasca, un segnale di speranza dopo un anno difficile.