

Uova di cioccolato e colombe

Questa Pasqua vincono gli artigiani

Una ricerca di **Cna** Agroalimentare sul settore
I piccoli laboratori battono le produzioni industriali

Segni di ripresa

L'anno scorso
il comparto
delle pasticcerie
aveva visto
azzerate le vendite
per il lockdown

di **ROSARIA CANNAVÒ**

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 venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sformarla 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 sorel-

la povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico.

TUTTI AL FORNO

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, testimoniato 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. Nel caso delle uova, inoltre, il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione al suo interno delle "sorprese", magari non di eccessivo valore economico ma sicure testimonianze d'affetto, meglio se fatte-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Di sicuro 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.

