

Pranzo e cenone di natale: istruzioni per l'uso

Pubblicato: Mercoledì 24 Dicembre 2008

Non c'è Natale senza cenone o pranzo: e anche quest'anno i sondaggi lo confermano: quello realizzato da Confesercenti-Swg come ogni anno conferma che la quasi totalità degli intervistati, il 92% più precisamente, dichiara che passerà vigilia e 25 dicembre in famiglia a casa: una tradizione salda nel Mezzogiorno, mentre al Nord un'esigua percentuale di intervistati, il 4%, andrà al ristorante anche in quell'occasione.

Ma c'è da registrare una flessione, piccola ma significativa: il 3% di chi ha risposto al sondaggio (che, in numeri assoluti, corrisponde a un campione che rappresenta ben 1,8 milioni di Italiani) non farà la cena o il pranzo di natale, perché si trova in difficoltà economiche.

Secondo la valutazione Confesercenti-Swg, si spenderanno a Natale complessivamente poco più di 2,5 miliardi di euro e la spesa è in diminuzione rispetto a Natale 2007 (-7).

Più che altro, in un natale più povero si contengono i costi del cenone: e rispetto alla media di 112 euro registrata nel 2007, quest'anno gli italiani dichiarano infatti di voler spendere in media attorno ai 104 euro. Accanto al 44% di quanti non spenderanno più di 75 euro, infatti si riduce al 2% la disponibilità anche dei più facoltosi, disposti meno del passato ad affrontare spese più consistenti (oltre 250 euro).

Se sono in crisi i portafogli non sono in crisi le famiglie: attorno alla tavola di Natale, secondo un sondaggio Camera di Commercio di Milano, siederanno oltre 10 persone nel 56,2% dei casi. La tavola più affollata risulta quella napoletana: oltre 10 persone per il 71,6% degli intervistati.

Tra le tradizioni natalizie, se potesse, un italiano su quattro non rinunciarebbe a nessuna ma se proprio bisogna scegliere il 32,9% non farebbe a meno del cenone della Vigilia e il 21,8% del pranzo di Natale. Sul dolce da tagliare a fine pasto, per gli italiani **Natale vuol dire panettone: hanno risposto così** l'84,4% degli intervistati, metà dei quali sono ancora affezionati alla ricetta tradizionale, liscio con uvetta e canditi, per cui sono disposti a una spesa a testa di 12 euro.

Per avere il meglio con un giusto rapporto qualità prezzo – cioè senza farsi fregare – l'associazione consumatori Aduc ha rese note le sue "istruzioni per l'uso" degli acquisti alimentari natalizi.

Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc, ricorda: «Salmone a tavola? Sì certo, tenendo presente che i fiumi della Scozia, della Norvegia o dell'Irlanda probabilmente il nostro pesce non li ha mai visti, perché è stato allevato, con farine animali; quello affumicato poi non ha mai visto legna da ardere né il relativo fumo, perché è stato siringato con un aroma al fumo

(consentito dalla legge). Se proprio vogliamo il salmone affumicato col metodo classico, dobbiamo osservare le etichette e leggere "affumicato con legna", oltre che individuare il Paese di origine e le modalità di allevamento».

Altro prodotto tipico per il cenone è l'anguilla ovvero il capitone. «L'Italia è il primo produttore europeo di anguille, che sono allevate intensivamente in vasche d'acqua dolce – ricorda Mastrantoni – Il capitone è l'anguilla femmina adulta, dal peso di circa un chilo, ma si vendono come capitoni le anguille di entrambi i sessi e da mezzo chilo; tanto chi li riconosce?».

Attenzione anche ai vinelli frizzanti fatti passare come spumanti: è semplice vino bianco con aggiunta di un gas, l'anidride carbonica, che serve pure a gasare l'acqua naturale. Senza contare l'ormai tradizionale finto caviale, uova colorate di un comunissimo pesce, spesso il lombo: la sola è facilmente riconoscibile dal fatto che perde il colore una volta spalmato sulla tartina.

Per chi proprio non vuole sbagliare, può ripiegare sul cenone proposto dalla Lav, lega antivivisezione: il menù, ovviamente completamente vegetariano, prevede due alternative. Uno dai sapori più delicati con crostino con crema di fagioli e tartufo bianco, tagliatelle panna, limone e pepe bianco, listelle verdi e gialle di ceci su salsa rossa; e un menu dai sapori più decisi, che suggerisce una sfoglia rustica ai porri, orecchiette ceci e zafferano, straccetti di seitan alla rucola. In tutti i casi, fortunatamente, la tradizione è salva, comunque la si giri alla fine il panettone c'è per tutti.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it