

Con la guerra rincari anche sul Carnevale, il Varesotto riscopre il gusto del “fatto in casa”

Pubblicato: Mercoledì 2 Marzo 2022



La guerra arriva direttamente sulle tavole del carnevale con aumenti fino al 20% dei prezzi di dolci della tradizione in forni e pasticcerie per effetto dei rincari record delle materie prime e dell'energia che spingono molte famiglie al più economico fai da te recuperando le ricette della tradizione regionale. E' quanto stima la Coldiretti Varese alla vigilia del giovedì grasso del Carnevale ambrosiano 2022.

“Le quotazioni del grano si sono attestate sul valore di 8,59 dollari per bushel, dopo aver raggiunto il massimo da oltre 13 anni, alla chiusura settimanale del mercato future di Chicago che rappresenta il punto di riferimento mondiale delle materie prime agricole ma prezzi elevati si segnalano anche per tutte **le componenti base dei dolci di carnevale, dal burro allo zucchero e soprattutto per i costi energetici di cottura**”. Lo rimarca il presidente di Coldiretti Varese **Fernando Fiori**, nel sottolineare come tutto questo rappresenti chiaramente “un problema per un Paese come l'Italia che è costretta ad importare il 64% del grano ma anche zucchero e grassi di cui ha bisogno perché non ha voluto investire sulla propria agricoltura”.

Con i prezzi che oscillano tra i 20 ai 40 euro al chilo per l'acquisto al forno o in pasticceria non manca dunque chi si dedica alla preparazione casalinga per risparmiare ma anche – sottolinea Coldiretti – per il piacere di esprimere la propria creatività personale nella realizzazione di dolci da offrire in famiglia o a parenti ed amici. Partendo da ricette locali che utilizzano ingredienti semplici come farina, zucchero,

burro, miele e uova è possibile fare una ottima figura spendendo meno di dieci euro al chilo con la scelta della migliore qualità e compresi i consumi energetici per la cottura.

Chiacchiere, frittelle e tortelli sono solo alcune delle specialità gastronomiche che i lombardi riscoprono nei giorni di carnevale e che sono protagoniste: la preparazione casalinga offre infatti la possibilità di assicurarsi la qualità e la freschezza degli ingredienti, che fanno la differenza sul risultato finale, a partire dalle uova e dal miele che – continua Coldiretti – possono essere acquistati anche **nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica, presenti anche nel Varesotto** con quattro diversi appuntamenti: nella città capoluogo, **Varese**, oggi i farmer's market settimanali sono due: uno nella centralissima piazza Giovine Italia, ogni giovedì mattina, il secondo è nel piazzale dello stadio di Masnago, ogni venerdì mattina; a **Induno Olona** l'AgriMercato si svolge ogni primo, terzo, quarto e quinto sabato del mese nel rione San Cassano. Infine, a **Gallarate** il Mercato di Campagna Amica si tiene ogni martedì mattina in via Torino.

“I dolci casalinghi sono preferiti dai bambini che – precisa Coldiretti – stanno riscoprendo l'orgoglio di mostrare a scuola o nelle feste private l'abilità in cucina delle proprie mamme. Il fatto che una porzione di 50 grammi di frappe contenga 235 chilocalorie significa che un consumo moderato non ha effetti drammatici sulla dieta e sulla salute”.

“Il Carnevale – ricorda Coldiretti – prende le mosse dalla tradizione della campagna, dove segnava il passaggio tra la stagione invernale e quella primaverile e l'inizio della semina nei campi che doveva essere festeggiata con dovizia. I banchetti carnevaleschi – conclude Coldiretti – sono molto ricchi di portate perché, una volta in questo periodo si usava consumare tutti i prodotti della terra, non conservabili, in vista del digiuno quaresimale”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it