

Pranzo di Ferragosto, Cna: “Il caldo indebolisce il primato della cucina della nonna”



CNA: Il caldo indebolisce il primato della cucina della nonna; avanzano insalate di pasta e riso, crudità e grigliate.

Il caldo record di questa estate mette a rischio il predominio della “cucina della nonna” sulle tavole italiane delle feste. Perlomeno il prossimo Ferragosto. Lo rileva una indagine condotta da CNA Agroalimentare.

L'indagine conferma la divisione anagrafica dell'Italia a tavola. Ancora primeggiano i piatti tradizionali nelle abitazioni dove ai fornelli, in particolare quando ci si riunisce in tanti, sono ultra 60enni. Ma una cucina più leggera, in cui la fanno da padroni piatti freddi e crudità in grado di facilitare l'idratazione, si va diffondendo sempre di più nelle case abitate da giovani, nei ristoranti, nelle località di mare.

Andata in soffitta, tanto più d'estate, la tradizionale

scansione dei pasti dall'antipasto al dolce, a fare la differenza è il piatto forte (se non unico) intorno al quale ruota il pasto.

La contesa vera dunque è tra la lasagna, variamente declinata (di carne, di pesce, di verdure) e denominata (timbollo, vincisgrassi), e l'insalata di pasta o di riso in una delle sue molteplici versioni: dalla vegetariana alla classica, con tonno o wurstel, Asiago, maionese.

Dopo il piatto forte, sulle nostre tavole cresce il ruolo delle crudità (non solo piatti vegetariani ma anche carpacci e tartare) e delle grigliate, anche in questo caso non solo di ortaggi ma anche di pesce e carne.

A rinfrescare i palati (più che gelati, granite e semifreddi) la stragrande maggioranza degli italiani sceglie l'anguria o cocomero. Tre italiani su quattro, senza divisioni di sorta, dall'anagrafe alla geografia, la considerano l'alimento più adatto a combattere il caldo e a concludere un degno "Pranzo di Ferragosto", per calcare il titolo del gioiellino cinematografico di Gianni Di Gregorio.