

PASQUA, 400 MILIONI DI UOVA CONSUMATE IN SETTIMANA SANTA

25 Marzo 2018



ROMA - Sode per la colazione, dipinte a mano per abbellire le case e le tavole apparecchiate o consumate in ricette tradizionali o in prodotti artigianali e industriali saranno circa 400 milioni le uova "ruspanti" consumate durante la settimana Santa. È quanto stima la Coldiretti, in occasione dell'inizio della settimana Santa che si conclude con la Pasqua, nel sottolineare che si tratta di un numero superiore di circa dieci volte a quelle di cioccolata.

Ad essere preferite sono quelle garantite senza Ogm, allevate a terra e biologiche. Una tradizione, quella delle uova fresche che, sottolinea la Coldiretti, resiste nel tempo con piatti come "ovi e sparasi" in Veneto, torta pasqualina in Liguria, la pastiera in Campania e la scarcedda in Basilicata continuano a rimanere presenti sulle tavole della Pasqua.

Complessivamente, stima l'organizzazione agricola, gli italiani spenderanno quasi 120 milioni di euro nell'acquisto di uova di gallina da consumare direttamente o nella preparazione di primi piatti e dolci. Si rispetta quindi la tradizione che fa risalire l'usanza di considerare l'uovo come simbolo di rinascita e buon augurio in Occidente al 1176, quando re Luigi VII rientrò a Parigi dopo la II crociata e per festeggiarlo il capo dell'Abbazia di St. Germain des Près gli donò metà dei prodotti delle sue terre, incluse un gran numero di uova che furono poi dipinte e distribuite al popolo.

“Negli ultimi 30 anni – precisa la Coldiretti – i consumi nazionali di uova sono aumentati raggiungendo la cifra record di 13 miliardi di pezzi all’anno che significa una media di circa 215 uova a testa, quasi interamente Made in Italy. Nel solo 2017 si è verificata una crescita in valore del 4,8% negli acquisti, grazie all’offerta di una platea di 40 milioni di galline ovaiole presenti in 14.400 allevamenti italiani” secondo elaborazioni Coldiretti su dati Ismea. Circa la metà delle uova proviene dal nord Italia con il 17% dalla Lombardia e il 16% rispettivamente in Emilia Romagna e Veneto, ma si tratta di un prodotto presente su tutto il territorio nazionale.