

SULLA TAVOLA A PASQUA VINCE IL DOLCE ARTIGIANALE DI QUALITÀ



ROMA - Torna a farsi largo sulle tavole di Pasqua la qualità artigiana, anche per quanto riguarda i dolci della festa, a partire dalla pastiera di grano e leccornie come colombe, uova di cioccolato e prodotti regionali.

Il trend è rilevato da un'indagine condotta da Cna Agroalimentare-Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa, tra i propri iscritti di tutta Italia.

Con l'analisi di mercato si prevede in particolare che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce, in stragrande maggioranza colombe e uova di cioccolato. È segnalato che una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali.

Protagonista indiscussa sarà la colomba, un classico che conta poco più di cent'anni e cominciata ad essere sfornata nel 1919 a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale per celebrare la pace con il volatile suo simbolo da uno storico produttore milanese.

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.

Maggioritari rimangono i prodotti industriali, "ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi- sostengono gli analisti- le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie".

Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale mentre il plus del dolce tipico pasquale è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Ripartono anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino.