A Carnevale Chiacchiere e dolci più “salati” a causa della guerra

La guerra arriva direttamente sulle tavole del carnevale con aumenti fino al 20% dei prezzi delle chiacchiere 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 regionale, in occasione dell’ultimo fine settimana prima del martedì grasso del Carnevale 2022 durante il quale i dolci della tradizione contadina e le antiche ricette sono protagonisti nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica con degustazioni, esposizioni e cooking show per aiutare il ritorno alla preparazione casalinga degli italiani.

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 – sottolinea la Coldiretti Puglia – per i costi energetici di cottura. Un problema per un Paese come l’Italia che – precisa la Coldiretti regionale – è costretta ad importare il 64% del grano tenere 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 la 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 regionali 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.

La preparazione casalinga offre anche 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 la Coldiretti regionale – possono essere acquistati anche nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica. I dolci casalinghi sono preferiti dai bambini che – precisa la 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 anche perché la privazione in un momento di festa, soprattutto per i più piccoli – sostiene la Coldiretti regionale – può avere effetti negativi sull'umore.

Il Carnevale – ricorda la 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 la 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.