IVG

Sulle tavole liguri e nazionali tornano i “piatti della nonna”. Indagine di Coldiretti: scelti da tre cittadini su quattro

di **Redazione**
22 Marzo 2019 – 13:28

Regione. “Dal Brandacujun della riviera di Ponente alla Cima alla Genovese fino al famosissimo pesto al mortaio: sulle tavole liguri e nazionali tornano i piatti della nonna scelti da tre cittadini su quattro (75 per cento) con le ricette familiari tradizionali tramandate di generazione in generazione”.

È quanto riporta Coldiretti Liguria, basandosi sull’indagine di Coldiretti presentata alla prima giornata della cucina contadina nell’ambito dell’Assemblea nazionale di Terranostra, l’associazione agrituristica di Campagna Amica. Le ricette della nonna seguono le stagioni, rispettano l’ambiente, non sprecano, recuperano prodotti antichi, aiutano il presidio del territorio e fanno rivivere emozioni e ricordi.

Lo dimostra anche il fatto che nell’ultimo anno questo genere di ricette sono state le più cliccate dagli italiani sul web, quasi il doppio di quelle vegetariane e largamente davanti a

dietetiche, vegane, tipiche, tradizionali, etniche e fusion, secondo un'analisi Coldiretti su dati Google Trends. In Liguria contro lo spreco degli avanzi era nata la Cima alla Genovese che univa, in una tasca di carne, frattaglie e verdure, mentre oggi questa ricetta risulta essere un piatto tipico molto richiesto dai turisti che visitano i nostri borghi.

Continuando, la Torta Pasqualina, torta di verdure con uova sode, il Condigiun un'insalata a base di verdure e pesce, le Bughe in Carpione e il Pesto per condire le trenette, rigorosamente preparato al mortaio con tecnica tradizionale, sono solo alcuni esempi delle centinaia di ricette della nonna custodite gelosamente nelle case dei liguri.

"In cucina – affermano il presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il delegato confederale Bruno Rivarossa – si sta assistendo ad uno storico ritorno della domanda di semplicità, trasparenza, e riscoperta, attraverso i piatti, delle radici culturali locali. In Liguria le ricette tradizionali sono legate sia alla cultura rurale del territorio e alla frugalità, sia al mondo dei pescatori, e non mancano neanche quelle nate dall'incontro di questi due mondi, con piatti come Acciughe in tegame, preparate con Acciughe Igp olive taggiasche e pomodorini".

"Per queste ricette risulta centrale la scelta degli ingredienti: per avere prodotti locali, freschi di stagione, è bene rivolgersi direttamente ai produttori o in azienda o presso i mercati di Campagna Amica Liguria, a km e a miglio zero. Il successo di questi mercati mostra una sempre maggiore attenzione, da parte del consumatore, per il benessere e la salute, ma anche per la sostenibilità ambientale e volontà di difendere e valorizzare l'economia e l'occupazione".

"Con la spesa dal contadino si trovano infatti prodotti locali del territorio e del nostro mare, messi in vendita direttamente dall'agricoltore e pescatore nel rispetto della stagionalità dei prodotti, in alternativa ai cibi che devono percorrere lunghe distanze. Oltre a ciò nei mercati contadini è possibile trovare specialità del passato a rischio di estinzione che sono state salvate grazie all'importante azione di recupero degli agricoltori e che non trovano spazi nei normali canali di vendita dove prevalgono rigidi criteri dettati dalla necessità di standardizzazione e di grandi quantità offerte", hanno concluso.