

IVG

Festività, Coldiretti: “Non solo panettone e pandoro, ma anche dolci della tradizione a km0”

di **Redazione**

20 Dicembre 2019 - 9:09



Provincia. Dal pandöçe genovese al castagnaccio: sulle tavole natalizie dei liguri, ad affiancare l'intramontabile panettone (scelto dal 79% degli italiani) e il pandoro (scelto dal 72%), non mancano i classici della tradizione locale, preparati anche in maniera casalinga da una famiglia su due, utilizzando ingredienti acquistabili dalle aziende del territorio, interamente a km0.

Come da tradizioni le feste natalizie si trascorrono in famiglia, con pranzi e ghiotte cene partendo dalla Vigilia con il tipico Cenone ligure a base di pesce, mentre al pranzo di Natale la vera e grande protagonista è carne. Ma in entrambi gli eventi non possono mancare i dolci tipici delle feste, dolci le cui ricette sono tramandate da generazioni e che rappresentano un vero e proprio patrimonio culturale della regione. Ad esempio il Pandolce genovese, apprezzato a livello nazionale, è il dolce ligure delle feste per antonomasia. Può essere basso o alto a seconda del tempo di lievitazione, ma in entrambi i casi l'impasto è arricchito da pinoli, uvetta e frutta candita. In passato era molto apprezzato dai marinai liguri per la sua lunga conservazione: se ben preparato, e tenuto in una busta di cellophane dopo l'apertura, può conservare la fragranza anche per due settimane.

“Le scelte di Natale - affermano il Presidente di Coldiretti Liguria **Gianluca Boeri** e il Delegato Confederale **Bruno Rivarossa** - condizionano enormemente l'economia del nostro territorio in quanto, in questo periodo dell'anno, l'agroalimentare diventa la voce

più importante del budget delle famiglie, con regali enogastronomici, pranzi e cenoni. Inoltre è tornata positivamente in voga la preparazione casalinga dei piatti della tradizione, fatto di fondamentale importanza per permettere a ricette tipiche di non venire dimenticate. Nella nostra regione da secoli viene tramandata la ricetta del pandolce genovese, chiamato "pan du bambin" nel sanremese, dolce tipico che la tradizione vuole ideato in un concorso tra cuochi indetto da Andrea Doria. E' un prodotto ligure che può essere anche facilmente preparato a casa, scegliendo di utilizzare ingredienti acquistabili dalle aziende agricole del territorio, direttamente in azienda o presso i mercati di Campagna Amica Liguria".

Ma per chi non ha tempo di dedicarsi al fai da te casalingo e vuole comunque stupire i commensali, arrivano i primi agripanettoni 100% italiani, come quelli con grano antico o di mais corvino, o il panettone con grano 100% nazionale, frutto della collaborazione tra Sis, Società Italiana Sementi, mulino Pivetti, Coprob (cooperativa produttori bieticolo-saccariferi) e la cooperativa Deco Industrie . Per produrlo è stato utilizzato grano tenero della varietà "Giorgione", da cui si ottiene una farina al top della qualità per la trasformazione in prodotti da forno. Selezionato, coltivato, raccolto e macinato in Italia, il Giorgione è un grano tenero frutto della ricerca di Sis, ottenuto con incroci naturali e senza impiego di organismi transgenici, ma valorizzando il meglio della tradizione produttiva del grano nel nostro Paese. Oltre all'ingrediente base, la farina, il panettone 100% italiano utilizza burro, zucchero, uova, lievito madre e scorze di arance candite, tutti di produttori nazionali.