

IVG

Cucina, Coldiretti: “L'emergenza ha spinto 2 italiani su 3 ad improvvisarsi chef a casa”

di **Redazione**

13 Ottobre 2020 - 15:12



Liguria. “L'emergenza Covid-19 spinge quasi due italiani su 3 (64%) ad improvvisarsi chef tra le mura domestiche, per sperimentare classiche e nuove ricette con un trend in crescita, iniziato in lockdown”. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Istat in occasione della Festa nazionale del cuoco, che si festeggia nel giorno della nascita di San Francesco Caracciolo, Patrono della categoria.

“Una tendenza, - hanno proseguito da Coldiretti, - favorita inoltre dalle misure anti contagio previste dall'ultimo DPCM del Governo che, puntando ad evitare assembramenti e rischi di contagio, portano la gente a riscoprire riti tra le mura domestiche come il cucinare”.

“Con il lockdown prima e lo smart working dopo si è registrata, a livello nazionale, un aumento di 10 miliardi di euro nella spesa alimentare domestica nel 2020 (secondo l'analisi della Coldiretti sulla base dei dati Ismea): nello specifico si è verificato un aumento del 9,2% del valore di acquisti alimentari nei primi sei mesi dell'anno, secondo un trend positivo, che ha visto poi un rallentamento nella seconda parte, anche legato all'effetto scorte”.

“La preparazione casalinga dei piatti tradizionali - hanno precisato il presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il delegato confederale Bruno Rivarossa, - è un’attività tornata ad essere gratificante per uomini e donne all’interno delle mura domestiche, anche con il coinvolgimento appassionato dei più piccoli. Si è tornati a preparare ricette tipiche locali, come, ad esempio, la classica focaccia alla genovese e la sardenaira, torte di riso o di verdura di stagione, pasta e dolci, ma anche conserve e marmellate come in passato”.

“A livello generale l’aumento degli acquisti domestici non è bastato però a compensare all’interno delle filiere produttive il crollo dei consumi alimentari fuori casa, in bar, ristoranti e pizzerie, soprattutto per quei prodotti che trovano in questi canali un importante mercato di sbocco. Per preparare le proprie ricette fai da te ed essere sicuri della qualità e freschezza degli ingredienti acquistati, consigliamo di fare la propria spesa direttamente presso le aziende del territorio o i mercati di Campagna Amica Liguria, sostenendo così, allo stesso tempo, anche l’economia locale e l’occupazione”, hanno concluso.

Per trucchi e segreti della tradizione contadina un aiuto arriva inoltre dagli agrichef, i cuochi contadini di Terranostra Campagna Amica, che hanno creato una serie di tutorial e corsi on line consultabili su www.campagnamica.it.