

A dicembre, previsto l'acquisto di 36 milioni di polli, 2 milioni di tacchini, 1 milione di capponi, 500 mila tacchinelle

NATALE A TAVOLA: CARNI BIANCHE PROTAGONISTE DEI CONSUMI

Per l'UNA, nel 2010 tengono le vendite di carni bianche (+0,3%), resta il pollo il prodotto più venduto (+1,8%). Da nord a sud tante le ricette classiche protagoniste dei menù natalizi: dal cappone lessato fino alla tacchinella in brodo.

36 milioni di polli, 2 milioni di tacchini, 1 milione di capponi, 500 mila tacchinelle, come da tradizione, saranno protagonisti sulle tavole degli italiani per le prossime festività natalizie. Queste secondo l'UNA – **Unione Nazionale Avicoltori** - **le previsioni di vendita di carni bianche per il mese di dicembre**. Anche quest'anno, dunque, nonostante la crisi, i nostri connazionali non rinunceranno ai piatti della tradizione: dal cappone lessato tipico della Liguria a quello ripieno della Lombardia, dalla tacchinella in brodo abruzzese fino a quella ripiena di pasta "busiata" in Sicilia, a Natale saranno le carni bianche a farla da padrone in cucina.

"Nonostante le difficoltà e la crisi, le vendite di carni bianche hanno segnato nel 2010 una leggera crescita rispetto al 2009 (+0,3%)" spiega **Aldo Muraro, Presidente UNA**, la più importante organizzazione italiana di produttori del settore avicolo. *"E proprio nel periodo natalizio si registra, come di consueto, un forte aumento delle vendite dei prodotti tipici della tradizione culinaria italiana (sostanzialmente in linea con i dati 2009), come nel caso del cappone e della tacchinella. Il prodotto avicolo più venduto nel 2010, comunque, resta il **pollo**, che quest'anno – conclude Muraro - ha registrato un significativo aumento (+1,8%), apprezzato soprattutto per il rapporto qualità-prezzo".*

Nonostante le difficoltà, insomma, **il comparto delle carni bianche si appresta a chiudere il 2010 con un fatturato superiore ai 5 miliardi e 300 milioni di euro**, in linea con il 2009. Il risultato è il frutto di **consumi costanti rispetto allo scorso anno** (ossia **+0,3% rispetto al 2009**), grazie alla **crescita di vendita di pollo (+1,8%)** e ad un leggero **calo nelle vendite di tacchino (-2,7%)**. In leggera flessione anche la vendita di uova. Ad oggi ne sono state prodotte **12 miliardi e 800 milioni (-2,3% rispetto al 2009)**.

NATALE E CARNI BIANCHE: UNA TRADIZIONE DI QUALITÀ' (A PREZZI CONTENUTI)

Secondo l'UNA è proprio il rapporto qualità-prezzo uno dei punti di forza di questi prodotti della tradizione, che di fatto permettono una valida alternativa in cucina alle carni rosse. **Mediamente al supermercato bastano poco meno di 4 euro per acquistare 1 KG di pollo.**

Anche **Massimiliano Dona**, Segretario generale dell'**Unione Nazionale Consumatori**, lo conferma: *"I consumatori difficilmente rinunciano alla tradizionale spesa natalizia, anche se il periodo non semplice impone necessariamente maggiore attenzione alle scelte d'acquisto. Anche per questo non mi stupisce che le carni avicole abbiano riscontrato una buona tenuta di mercato:*

sono prodotti di qualità e ad un costo contenuto che ne agevola l'acquisto da parte dei consumatori”.

CARNI BIANCHE REGINE DELLA TAVOLA: DA NORD A SUD TRA SAPORI E TRADIZIONI

La tradizione culinaria italiana ha da sempre riservato durante le festività natalizie un ruolo da protagonista alle carni avicole: **tacchino, cappone e tacchinella da nord a sud sono l'ingrediente principe delle portate nei giorni di festa**, interpretate ognuna secondo le singole ricette locali.

Sulle tavole delle famiglie del **nord Italia** e di quelle **lombarde** in particolare non potrà mancare il classico **cappone**, preparato in due varianti: per la cena della vigilia nel famoso consommé in gelatina (un brodo di cappone arricchito da piccole palline di mollica di pane); per il pranzo del 25, invece, servito come da tradizione, ripieno con carne tritata, uova e grana Padano.

Il **cappone lessato** è una **specialità di molte regioni italiane**. In Liguria ed in Piemonte, ad esempio viene servito con la “mostarda”, in Veneto, invece è servito con il caratteristico bollito misto accompagnato dalla salsa al “kren” o dalla salsa “pearà”. Per non parlare della **Toscana** in cui si consumano moltissimi **capponi, (arrostiti o bolliti)** serviti spesso con il tartufo e con un contorno di patate al forno o un letto di verdure.

Tra i tanti piatti tipici che ricorrono nei giorni di festa il **tacchino ripieno** è una specialità natalizia “trasversale”, in grado di conquistare i palati di diverse regioni. Succede così in Liguria, come anche in Toscana e nelle Marche, senza dimenticare la Lombardia. Abitualmente viene sempre preparato con ripieno di castagne, anche se possono esserci altre varianti che prevedono l'uso della mela, dei funghi, dei pistacchi, dei pomodori secchi e di erbe aromatiche come il timo, la maggiorana e la salvia.

Se si scende fino al **Lazio**, si scopre che il giorno di Natale tantissime famiglie iniziano il pasto con i **cappelletti in brodo alla romana**, un po' più grossi dei tortellini bolognesi, con un ripieno di carne cruda e **brodo di cappone**. Tra le specialità abruzzesi troviamo invece il **brodo di tacchino**, arricchito da polpettine di carne e quadrucci all'uovo o tagliolini, e il celebre **tacchino alla canzanese**, ricetta antichissima, tramandata di generazione in generazione fin dalla metà del 1800, quando venne scoperto che il brodo di tacchino preparato al mattino la sera diventava gelatina.

Se poi si decide di trascorrere il Natale al sud, tra i piatti che non possono mancare sulle tavole della Campania c'è sicuramente il **cappone imbottito**, con ripieno di carne tritata, uova, formaggio e mortadella. In **Calabria**, infine, la minestra con brodo di cappone fa da contraltare alla tipica **tacchinella siciliana ripiena di pasta “busiata”**, una pasta di semola di grano duro.

Insomma, da nord a sud, da est a ovest, saranno ancora una volta i piatti della tradizione ad unire simbolicamente le tavole degli italiani nel periodo natalizio.