

CARNEVALE, FRAPPE E CHIACCHIERE ABRUZZESI NELLA RETE DI CAMPAGNA AMICA

COLDIRETTI, PER CRISI AUMENTO (+25%) DELLE VENDITE DI MIELE, FARINA E UOVA

La tradizionale cicerchiata e le chiacchiere (anche conosciute come frappe), e ogni genere di fritto con miele e zucchero caramellato magari decorato con canditi, mandorle e confettini. Tutto rigorosamente a chilometro zero. La tendenza in Abruzzo del Carnevale 2015 è evidente: puntare alla qualità fatta in casa e a filiera corta, come confermano l'aumento delle vendite di farina, uova e miele che nella rete regionale di Campagna Amica nell'ultima settimana ha fatto registrare una crescita del 25%.

“La novità di quest’anno - dice Coldiretti Abruzzo - è la tendenza alla **preparazione casalinga** dovuta sia alla necessità di risparmio dettata dalla crisi ma anche dal piacere di esprimere la propria creatività personale nella realizzazione di dolci da offrire in famiglia. Partendo dalle ricette regionali che utilizzano soprattutto ingredienti semplici come farina, zucchero, burro, miele e uova è possibile fare una ottima figura spendendo meno di cinque euro al chilo facendo anche fronte ai consumi energetici per la cottura”. **Al contrario, per l’acquisto al forno od in pasticceria si spendono dai 17 ai 20 euro al chilo, prezzi sostanzialmente stabili o in leggero aumento rispetto allo scorso anno.**

“La preparazione casalinga - continua Coldiretti Abruzzo - offre anche la possibilità di scegliere direttamente gli ingredienti da usare nella preparazione del dolce e di assicurarsi la qualità e la freschezza degli ingredienti, che fanno la differenza sul risultato finale, e possono essere acquistati anche nei mercati degli agricoltori di campagna amica dove sono venduti anche i dolci carnevaleschi della tradizione **a prezzi comunque contenuti (dai 14 ai 16 euro al chilo)**”.

Coldiretti ricorda che la festa di Carnevale 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 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”.