



In Trentino Natale con gusto e presepi

A Margone (Trento) la sera della Vigilia appuntamento con cioccolata calda e panettone dopo aver visitato le rappresentazioni nelle vie del centro di Vezzano (Tn)



Levico Terme moltiplica i mercatini

Il Parco degli Asburgo, con i suoi alberi secolari, fa da cornice fino all'Epifania a una rassegna con 30 casette e la più ampia di prodotti dell'artigianato e della gastronomia locale

TEMPO DI CENONI. Sono 140 milioni le bottiglie che verranno stappate durante le feste Bollicine italiane protagoniste per i brindisi di tutto il mondo

Da Obama a Clooney e De Niro cresce il consumo di spumante

Claudio Andrizzi

La crisi non ferma la voglia di festa: a Natale e Capodanno si rinuncerà a tutto, tranne alla tavola, dove grandi protagoniste saranno le bollicine italiane. Anche quest'anno le scelte dei consumatori si orienteranno sul prodotto nazionale: e le previsioni dicono che, nei 25 giorni di festa, salteranno qualcosa come 95 milioni di tappi, per una spesa vicina a 720 milioni di euro. Una tendenza che, secondo Giampietro Comolli, ex-direttore del Consorzio Franciacorta, regista del Forum Spumanti di Conegliano e fra i massimi esperti italiani di bollicine, è apparsa chiara fin da Sant'Ambrogio e Santa Lucia, quando è risultato evidente che il clima di depressione respirato per gran parte dell'anno, non ha tolto la voglia di stappare una buona bottiglia italiana. Magari a casa, considerato che il consumo nei ristoranti è previsto in calo del 16%, in sintonia con la sobrietà ed il risparmio che comunque caratterizzerà queste feste. «La parola d'ordi-

ne è niente spese folli - afferma Comolli -. Ma al primo posto delle spese per Natale c'è la tavola. Meno ristoranti, meno viaggi: ma più acquisti per i cenoni casalinghi, con gli spumanti in testa».

I NUMERI nascondono, come qualcuno spesso ha voluto sottolineare, realtà produttive profondamente diverse che vanno dalle nostre nobili bollicine metodo classico di Franciacorta ad altre tipologie di più facile consumo (e più basso prezzo). E Comolli mette le mani avanti. «Nessun paragone con gli altri Paesi, che sono diversi come sistema che come produzione. Resta il fatto che Champagne e Cava registrano sia da noi che sui mercati esteri dei continui cali. Mentre il trend per le bollicine nazionali si mantiene vincente anche sui mercati internazionali». Si calcola che per i brindisi al 2010 (e, presumibilmente, alla ripresa economica) saranno stappate nel mondo ben 140 milioni di bottiglie italiane sui 190 milioni di pezzi spediti all'estero. «Le italian bubbles fanno tendenza - spie-



Ancora un natale da protagonisti per gli spumanti italiani

ga Comolli -. Il presidente Obama ama i vini effervescenti italiani con i primi piatti, Robert De Niro li vuole per la sua catena di ristoranti, Brad Pitt è un fan dei classici piemontesi mentre George Clooney adora i secchi della nostra Lombardia. E Vladimir Putin brinda con gli spumanti dolci». E anche in Italia si segue il trend. Le bollicine sono fra i regali in assoluto più gettonati: secondo Comolli si regalano meno cesti generici ma più confezioni rigorosamente made in Italy (+5%), ed anche

l'aperitivo del Natale 2009 sembra decisamente effervescente: su dieci aperitivi ben sette sono rappresentati da calici di bollicine, con una crescita ancora forte delle tipologie rosè soprattutto nel mondo femminile. Insomma, c'è poco da fare: anche il Natale della crisi si chiude con una certezza. «Le bollicine fanno festa, diventano un modo per creare allegria, ed anche per vivere all'italiana - conclude Comolli -. Uno slogan ricorrente su diverse testate e talkshow mondiali».

NOVITÀ. Rinnovato il legame con gli anni '60



Arturo, Franco, Cristina e Paolo Ziliani della Guido Berlucchi

Franciacorta '61 rosé nuova sfida Berlucchi

Le bollicine «in rosa» sono state una delle tendenze del gusto che hanno segnato più in profondità il 2009: non stupisce che la Guido Berlucchi, maison leader italiana per gli spumanti metodo classico, abbia deciso di festeggiare il Natale con una nuova tipologia rosata.

Da pochi giorni è arrivato sul mercato il Franciacorta '61 Rosé, alternativa speculare al Franciacorta '61, il nuovo metodo classico dell'azienda di Borgonato di Corte Franca che ha fatto molto parlare di sé anche grazie alla sua immagine legata ai magici anni '60. Un vino con il quale la famiglia ha voluto festeggiare l'intuizione originaria che Fran-

co Ziliani e Guido Berlucchi ebbero proprio all'alba dei magici «sixties», ponendo le basi per la rivoluzione franciacortina e per la creazione del territorio italiano più vocato alla produzione di bollicine di alta qualità. Franciacorta '61 Rosé è il terzo rosato di casa Berlucchi, dopo Max Rosé (primo metodo classico «in rosa» d'Italia, nato nel 1962) e Cellarius: questo significa che l'azienda franciacortina ha ormai acquisito un know-how di tutto rispetto nella vinificazione di questa tipologia che ormai si è confermata vincente su tutti i mercati nazionali ed esteri. E che sembra destinata a dominare anche nei brindisi di fine anno.

LUOGHI & SAPORI

LA GUIDA FEDERCOOPESCA PER SCEGLIERE BENE

Il pesce detta legge tra i piatti della vigilia

Saper scegliere il pesce da portare a tavola per la vigilia di Natale: è questo l'obiettivo della mini guida della Federcoopescas-Confcooperative per mettere nel carrello il pesce giusto per ogni tipo di esigenza, economica e salustistica.

Menù light: tenere d'occhio la bilancia senza rinunciare al gusto, scegliendo pesci 'magri' come naselli e sogliole che su 100 grammi di prodotto contengono il 3% di grassi e 27 kg/cal consumabili salendo a piedi due rampe di scale.

Menu veloce: per le tavole numerose puntare su prodotti ittici di grande pezzatura, perché contengono spine più grandi e quindi più facili da individuare ed eliminare; è inoltre più semplice ottenere molte porzioni, con minor scarto di prodotto. Ben vengano, quindi, spigola, orata, ombrina, dentice, cernia.

Menù low-cost: acquistare direttamente dal pescatore, dove è possibile risparmiare fino al 40%; scegliere prodotti di stagione, più pescati e quindi più abbondanti sui mercati, te-



Il pesce è nella tradizione della vigilia di Natale

nendo presente che a dicembre il calendario ittico suggerisce cefalo mugGINE, nasello, sardina, sogliola, spigola, triglia, ma anche alici, tonnetti, trota e palamita.

Federcoopescas infine ricorda di tenere sempre d'occhio l'etichetta del pesce, controllando sia il metodo di produzione, per capire se è un prodotto di cattura di mare o di acque dolci o di acquacoltura, che le zone quasi sempre indicate con un codice identificativo (ma deve essere disponibile la tabella di conversione). Per i prodotti pescati in acque dolci deve essere indicato il nome dello Stato membro o Paese terzo di origine, mentre per quelli di acquacoltura lo Stato dove si è svolta la fase finale di allevamento.

IN TANTI A TAVOLA TRA LE MURA DOMESTICHE

In casa è meglio per «risparmiare»

Per il Natale tra le mura domestiche, da stime della Federazione di settore della Confesercenti (Fiesas), il mercato dei prodotti alimentari natalizi ammonta a circa un miliardo di euro. Si spenderanno 270 milioni di euro per 52 milioni di bottiglie di spumante.

Per i vini la spesa prevista dalla Fiesas si aggira sui 95 milioni di euro. Oltre ai 900 milioni per la carne e 730 milioni di euro per ortaggi e frutta fresca, 330 per il pesce, consumo tornato in crescita (+1) secondo Lega

Pesca. Scontrino alla mano, non supera i 30 euro il carrello del Natale per una famiglia con quattro componenti e cena intramoenia. In particolare, precisa Coop Lombardia, per un pranzo di Natale a base mare, per 4 persone, composto da antipasto (polpo con patate), primo piatto (spaghetti con cozze), secondo piatto (branzino al sale) e insalatina novella, panettone, ananas, vino e spumante, compreso il cotechino e le lenticchie si spendono 26,88 euro.

Soluzioni ALIMENTARI

Soluzioni Alimentari propone esclusivamente alimenti senza glutine prodotti artigianalmente nel proprio laboratorio.

Per Natale: panettone e pandoro senza glutine

Puoi trovarli o prenotarli presso il nostro negozio. Il panettone (mutuabile) è anche nella tua farmacia di fiducia.

Prodotto inoltre ravioli, lasagne, crostacei e pasta fresca, pane, pizze, piadine, torte e dolci, certificati e realizzati con materie prime

PRENOTA

POCHI ECCESSI, MA VINCE LA VOGLIA DI CONVIVIALITÀ E LA BUONA TRADIZIONE GASTRONOMICA

Da Natale a Capodanno vietato stringere la cinghia

Per un giorno almeno, quello della festa di Natale, gli italiani saranno a tavola senza brutti pensieri di crisi e austerità. Pochi eccessi, ma vince la voglia di convivialità e buona tradizione gastronomica, dopo mesi di ritorsione caparria della spesa alimentare che ha costretto nel 2009 - sottolinea Fedagn-Confcooperative sulla base dell'indagine Nomisma-Demetra sui responsabili familiari degli acquisti di cibo - a cambiare il paniere della spesa (22%) sostituendo l'acquisto di pro-

