# Natale: ricette della nonna è corsa agli ingredienti giusti

Data: Invalid Date | Autore: Redazione




**ROMA, 24 DIC**- Tornano in tavola le ricette della nonna con oltre otto italiani su dieci (82%) che per Natale acquistano prodotti di origine nazionale per preparare i dolci e gli altri piatti della tradizione e sostenere l'economia dopo la crisi causata dalla pandemia.

E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' diffusa in occasione del lockdown delle Feste con la sfilata dei dolci regionali del Natale nei mercati di Campagna Amica. Da Nord a Sud le specialità sono moltissime e tutte fortemente legate al territorio, in Basilicata non possono mancare i calzoncelli di pasta fritta con ripieno di mandorle e zucchero oppure castagne e cioccolato, in Calabria si consuma la pitta "mpigliata" a forma di rosellina. In Campania ci sono roccocò e susamielli, mentre in Puglia le cartellate baresi impregnate di vincotto o miele ricoperte di cannella e zucchero a velo. In Molise si consumano i Cippillati di Trivento, biscotto di pasta frolla ripieno di marmellata di amarene, mentre in Abruzzo non può mancare il Parrozzo.

I veneti hanno la Pinza, dolce contadino del riciclo, mentre i liguri il pandolce. E se in Friuli torna la gubana, pasta lievitata con noci, uvetta, pinoli, zucchero e grappa, in Emilia Romagna c'è il Pampepato di Ferrara che recentemente ha ottenuto anche il riconoscimento a Igp. In Lombardia è tempo di Miascia, antico dolce povero nato per riutilizzare il pane secco ammollato nel latte e impastato con uova e frutta. E ancora in Trentino si mangia lo Zelten, in Val d'Aosta il Flantze e in Piemonte il Crumbot, il "Bambino di Natale" pasta frolla della tradizione in cui gli ingredienti semplici danno spazio al sapore della farina del grano San Pastore.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/natale-ricette-della-nonna-e-corsa-agli-ingredienti-giusti/125113