

SaronnoNews

Varese: Capodanno in zona rossa, ma nel cenone “di casa” trionfa il km zero

Tommaso Guidotti · Wednesday, December 30th, 2020

Rigorosamente a casa, rigorosamente “a chilometro zero”. E’ un veglione “in zona rossa” e tra le mura domestiche quello che attende quest’anno la provincia di Varese, così come il resto del Paese.

Il cenone sarà dunque tra le mura domestiche, ma senza rinunciare a gusto e territorio. La tendenza 2019 del “cenone” che accompagnerà la notte più lunga dell’anno premierà il “chilometro zero made in Varese”, che sarà protagonista con i suoi prodotti nelle tavole della nostra provincia.

I numeri del Capodanno 2021 saranno profondamente ridimensionati rispetto al passato, secondo le stime elaborate da Coldiretti: ad esempio, la spesa per il cenone di fine anno scende a 65 euro in media a famiglia, con un crollo del 32% rispetto allo scorso anno soprattutto per effetto delle restrizioni imposte dalle misure anti Covid, con la chiusura forzata di ristoranti, pizzerie e agriturismi ma anche l’addio alle feste private ed ai tradizionali veglioni.

Secondo l’indagine Coldiretti/Ixe’ realizzata in vista del Capodanno, la quasi totalità degli italiani (94%) ha deciso di consumare il cenone nelle proprie case, per una media complessiva a tavola di meno di 4 persone (3,7) contro le 9 dello scorso anno: pesante il contraccolpo sul canale ricettivo che colpisce anche la provincia di Varese.

«La scelta è di fatto obbligata dall’istituzione della zona rossa in tutto il Paese, anche se c’è una minoranza di 3 milioni di cittadini (6%) che – sottolinea la Coldiretti – non rinuncia a festeggiare da parenti o amici approfittando della possibilità di ospitare al massimo due persone non conviventi, oltre a minori sotto i 14 anni».

«Tra i prodotti, lo spumante – sottolinea Coldiretti Varese – conferma come il prodotto immancabile per otto su dieci (81%) che fanno saltare ben 63 milioni di tappi durante le feste di fine anno, mentre è lo champagne francese a subire maggiormente gli effetti della crisi provocati dalla pandemia con il numero di cittadini che lo assaggeranno a fine anno praticamente dimezzato rispetto al 2019. Un risultato coerente con una decisa tendenza di oltre il 90% dei consumatori che, anche in provincia di Varese, privilegeranno quest’anno prodotti Made in Italy o a filiera corta anche per sostenere l’economia e l’occupazione locale».

Immane anche la presenza del cotechino accompagnato dalle lenticchie che, secondo la tradizione popolare, sono portatrici di fortuna e ricchezza: e con la presenza di cotechini “made in

Italy”e salami da cuocere sulle tavole del Capodanno, si festeggia quest’anno anche la prossima entrata in vigore dell’etichettatura obbligatoria per tutti i salumi: «Si tratta di un bene per il nostro territorio, che contano una radicata tradizione norcina – sottolineano il presidente di Coldiretti Varese Fernando Fiori e il direttore Giovanni Luigi Cremonesi -. La festa migliore sarà, quindi, sulle tavole del cenone di domani sera o del pranzo di Capodanno, dove trionferanno salumi insieme a formaggi e vini di Lombardia e del Varesotto».

This entry was posted on Wednesday, December 30th, 2020 at 11:26 am and is filed under [Tempo Libero](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.