

## Natale, cibo e dintorni

# Cenone "faidate" Il budget si riduce e si festeggia in casa

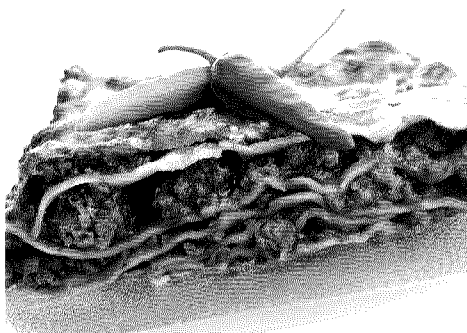
### Federconsumatori: solo il 18% al ristorante Le dritte low cost dell'Accademia della Cucina

Prima si osserva, poi si compara i prezzi e alla fine si compra. Ma sempre con molta moderazione. Che sia supermercato o negozio d'abbigliamento poco cambia, la tendenza del Natale 2011 pare essere il risparmio. Già bastonato il settore "regali". Secondo gli ultimi dati della Confcommercio il calo degli acquisti registra un cospicuo -20%. E se fino allo scorso anno la gastronomia reggeva bene, oggi nelle famiglie italiane si impone invece la necessità di festeggiare all'insegna del risparmio. Sarà sicuramente colpa della crisi (complice l'imminente manovra economica che preoccupa un po' tutti) se secondo Federconsumatori saranno pochissime le famiglie che quest'anno sceglieranno di trascorrere i cenoni delle feste al ristorante (appena

il 18%), con un costo medio di 145,50 euro a persona. Comunque, quei pochi che opteranno per tale scelta, prediligeranno agriturismi, locande a km 0 o locali che, per l'occasione, organizzino iniziative ed offrano menu a prezzi "promozionali". La scelta di trascorrere il cenone di Capodanno a casa invece sarà l'opzione più gettonata e permetterà di risparmiare, anche se costerà di più rispetto allo scorso anno. L'aumento registrato è pari al +3,5%, con un costo medio di 37,38 euro a persona, pari a 224,28 euro per una famiglia composta da genitori, due fi-

gli e due nonni. Anche la tradizionale cena della Vigilia, quest'anno, costerà alle famiglie il +3,7% in più rispetto al 2010, con una spesa media di 30,05 euro a persona, pari a 180,30 euro per una famiglia composta da genitori, due figli e due nonni. A registrare i maggiori aumenti sono i prodotti ittici e gli alcolici. Ma in fondo è Natale, e se il cliente non spende è l'esercente a tentarlo. Ecco dunque comparire nei centri commerciali i primi prodotti scontati, mentre molti ipermercati hanno stilato i ricettari low cost, con tanto di antipasto, primo, secondo e un vino doc, non sfiorando oltre i 20 euro di budget. Anche l'Accademia Italiana della Cucina non resta a guardare. Sul sito dell'associazione sono a disposizione una serie di suggerimenti gastronomici all'insegna della conve-

nienza e della tradizione regionale. Un menu "anticrisi" che possa conciliare tradizione, gusto e risparmio. Il Centro Studi dell'Accademia riduce le previsioni di spesa per una famiglia di 6 persone a circa 85 euro complessivi contro i 180 euro stimati dalle associazioni dei consumatori per la cena della Vigilia e a 105 euro (contro i 224 euro) per il Cenone di Capodanno. «Se per la cena di magro della Vigilia - afferma Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia - tutti comprano spigole, orate, scampi, gamberoni imperiali, è logico che il loro prezzo salirà alle stelle. E la qualità, data l'enorme richiesta, non sempre resterà ai massimi livelli. Basta allora scegliere, puntando magari su un pesce ottimo quale lo stoccafisso o gustoso come le acciughe. Senza considerare il piacere di riscoprire le ricette tradizionali autentiche».



Online i menù delle feste anti-crisi