

DNEWS

GIOVEDÌ 22 DICEMBRE 2011

**DNFocus**

3

CENE SARA' TUTTO MADE IN ITALY.

STOP A CAVIALE E CHAMPAGNE, MA PURE ALLE PRIMIZIE

# Un NATALE a Km zero

**Tre italiani su 4 scelgono prodotti italiani. Nove su 10 passeranno il Natale in casa, in famiglia o con gli amici.**

>> **Paola Pentimella Testa**  
Roma

Se persino Antonello **Colonna**, chef stimato e amato pure da Woody Allen, ha deciso di fare un menù natalizio a prezzo low cost, vuol dire proprio che le cose in Italia stanno andando male. Che fosse un Natale all'insegna dell'austerità, ce ne eravamo accorti tutti. Ieri è arrivata l'ufficialità da Confesercenti, che ha diffuso i dati sulla spesa degli italiani per la cena della vigilia e per il pranzo di Natale, piuttosto "magri". Per risparmiare all'osso, gli italiani punteranno sui prodotti a chilometro zero e al calore domestico: nove su dieci infatti festeggeranno a casa proprio in quella di amici e parenti.

La spesa per il pranzo e la cena di Natale si ridurrà drasticamente: sarà di appena (si fa per dire) 2,3 miliardi di euro, una flessione del 19% rispetto al 2010 che, in valore assoluto, equivale a una riduzione dei consumi pari a 542 milioni di euro. Nonsolo. Quasi tre italiani su quattro (73%) consumeranno prodotti *made in Italy* o fuori stagione. Stop dunque a champagne, caviale, ostriche, salmone e ciliegie e il risparmio per cenone e pranzo è garantito. Tra i prodotti più gettonati, ricorda invece la Coldiretti, immancabili sono lo spumante e i dolci tipici del Natale con la tendenza a riscoprire quelli artigianali della tradizione regionale. Nonostante la crisi, infatti, gli italiani non rinunceranno a brindare: secondo la Confederazione italiana agricoltori, si stapperanno

165 milioni di bottiglie, il 90% di produzione nazionale, per una spesa complessiva di circa 772 milioni per le bollicine e di quasi 400 milioni per i vini.

I generi alimentari "sfrattati" dalla tavola riappariranno sotto l'albero. Cibi e vini saranno acquistati infatti come regali, battendo per la prima volta l'abbigliamento che, invece, quest'anno sarà il desiderio di un italiano su due (specie i più giovani), alla stregua di libri o giocattoli, scelti entrambi da chi ha figli piccoli e che abbina i due tipi di dono. Infine, più di un giovane su tre (36%) sotto l'albero vorrebbe trovare un lavoro e c'è persino un 7% che non vedrebbe male l'uscita dall'euro. <<

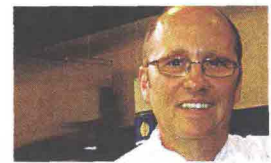


**MANGIARE**  
ADDIO A CIBI COSTOSI, PROVENIENTI DALL'ESTERO E FUORI STAGIONE. MEGLIO I PRODOTTI ITALIANI CON LA TENDENZA A RISCOPRIRE QUELLI ARTIGIANALI DELLA TRADIZIONE REGIONALE. SI SPENDERANNO 2,3 MILIARDI DI EURO, IL 19% IN MENO DEL 2010.

**BERE**  
SI STAPPERANNO 165 MILIONI DI BOTTIGLIE, MA IL 90% SARANNO ITALIANE, PER UNA SPESA DI 772 MILIONI PER LE BOLLICINE E DI 400 MILIONI PER I VINI



**...e Heinz Beck regala il suo menù anti crisi**



**Da gourmet, ma fatto in casa**

Per dare un calcio alla crisi, comunque con uno sguardo al portafoglio, Heinz Beck pluristellato chef ha ideato una cena da farsi in casa, al top ma con un budget intorno ai 100 euro, non poco di questi tempi, comunque sia lontano dalla cifra che si spenderebbe se si andasse al suo ristorante. Un menù speciale ispirato da una stagione di tagli e crisi che attanagliano tantissimi italiani. Ecco il suo menù di Capodanno. **Antipasti** Emincé di polpo con fantasia di verdure e vinaigrette al pomodoro; Cannolo croccante di ricciola con insalata di sedano e fagioli cannellini. **Primi** Spaghetti con broccoli e vongole. **Secondi** Filetto di baccalà in crosta di mandorle con purea di scarola; Petto d'anatra con mele e radicchio di Treviso brasato. **Dessert** Soufflé al cioccolato con salsa ai lamponi. Frutta: Uva. **Vini** Verdicchio di Matelica 2010 - Borgo Paglianetto Cesanese 2009 - L'Olivella Prosecco di Valdobbiadene - Col Vetoraz. E, ovviamente, a mezzanotte, cotechino e lenticchie.