Articolo pubblicato sul sito codacons.it

CODACONS

Più : www.alexa.com/siteinfo/codacons.it

Estrazione : 23/12/2014 11:08:28
Categoria : Energia e Ambiente
File : piwi-9-12-51540-20141223-1832624119.pdf
Audience :

http://www.codacons.it/articoli/natale_il_menu_diventa_light___273846.html

Corriere del Trentino



TRENTO Light Christmas, un Natale leggero.

In tutti i sensi.

È così che saranno Vigilia e Natale a tavola: light perché a quanto pare l' 81% degli italiani starà attento alla linea anche durante queste festività, prediligendo preparazioni poco grasse, molte verdure e tanto pesce.

E in Trentino?

La tradizione va ancora di moda e così anche il fatto di volersi togliere un po' di soddisfazioni.

Ma qualcosa di light nella nostra regione ci sarà, si tratta del conto: «I ristoranti trentini a dispetto degli anni scorsi hanno ancora molti tavoli liberi - dice Massimiliano Peterlana, presidente provinciale Fiepet Confesercenti - anche se bisogna dire che la tendenza è prenotare all' ultimo minuto.

Quel che è certo è che i clienti vogliono un menu più light a livello di prezzi, infatti stanno chiedendo la proposta alla carta piuttosto che il menu di Natale».

Non che i ristoranti aperti il giorno di Natale a Trento e provincia siano tanti, i più propongono una Vigilia di magro come all' Osteria a Le due spade di Peterlana, dove lo chef Federico Parolari fa scegliere à la carte tra zuppa di calamari e carciofi, trilogia di astice, polenta con uovo all' occhio di bue, fonduta di formaggi di malga e tartufo, tortelloni alla zucca con tartufo, gelato alla vaniglia con tartufo.

Lo Scrigno del Duomo è invece l' approdo sicuro per il pranzo di Natale: con 60 euro a persona si può gustare il menu ad hoc creato da Alfredo Chiocchetti, che propone carpaccio di baccalà finocchi e arance, gnocchi allo zenzero con crema di zucca mostarda di frutta e crumble di amaretti, ravioli di cappone allevato in cortile con il suo brodo, nocette di vitello con fegato d' oca al

Francesca Negri

Articolo pubblicato sul sito codacons.it

CODACONS

Più : www.alexa.com/siteinfo/codacons.it

Estrazione : 23/12/2014 11:08:28
Categoria : Energia e Ambiente
File : piwi-9-12-51540-20141223-1832624119.pdf
Audience :

http://www.codacons.it/articoli/natale_il_menu_diventa_light___273846.html

vino Arele, carotine baby e sedano romanesco, grattacielo alla frutta esotica e cocco.

In montagna la tendenza è la stessa della città: nessun menu ad hoc per il Natale, salvo qualche eccezione.

È il caso, ad esempio, del Dolomieu di Madonna di Campiglio, dove lo chef stellato Enrico Croatti ci tiene alle tradizioni e non ha nessuna intenzione di pensare alla linea il giorno di Natale: «È un momento di festa e bisogna goderselo.

Il mio menu è pensato proprio in quest' ottica».

Sulla manciata di tavoli dell' antica stube inserita all' interno del Dv Hotel sfileranno quindi salumi tradizionali, focaccia ai ciccioli, carciofi in casseruola, crostatina di verdure e fiori nell' idea di una giardiniera all' olio; tortino di squacquerone ai porri e porcini; cappelletti in brodo di cappone; gnocchi di faraona arrosto con pelle e fogli vegetali croccanti; spezzatino di renna e zucca servito in chiave moderna; panettone alla birra (90 euro a persona).

E chi cucinerà a casa? Il trend è quello di non rinunciare ai piaceri del palato e, anzi, di concedersi qualche prelibatezza «di lusso»: «È il caso del tartufo - spiega Sylvie Franceschini de La Gastronomia di Trento - Quest' anno è molto buono e la produzione è stata tanta, per cui i prezzi non sono alti come in passato e sicuramente questo ha contribuito a far schizzare le richieste.

Altro prodotto che va a ruba è il salmone selvaggio, seguito dai classici tortellini di Valeggio, dai salumi romagnoli e trentini e dalle bollicine, Franciacorta e Trentodoc».

Carrello della spesa ricco, insomma, per i trentini che se hanno rinunciato a qualcosa per il Natale 2014 lo hanno fatto sui regali e sulle feste con i colleghi di lavoro: «C' è stata una flessione dei cesti natalizi e anche delle cene aziendali: noi abbiamo avuto più richieste di tutti gli altri anni di fare servizio "brindisi", ovvero panettone e spumante, in molte aziende che hanno rinunciato alla cena natalizia con i dipendenti», conclude Franceschini.

Chi invece dovrà stare attento a far quadrare i conti della spesa quest' anno ha un' arma in più.

Si chiama Lastminutsottocasa.it, un vero e proprio last minute di quartiere, che dà la possibilità di ricevere offerte vantaggiose sui prodotti in scadenza o in eccedenza dai negozi del proprio circondario.

Le proposte si ricevono sul proprio smartphone in tempo reale e il servizio, nato da una start up torinese, sta approdando in tutta Italia, Trentino compreso.

Per quanto riguarda l' accoppiata pranzo natalizio e cenone di Capodanno, il Codacons stima in regione un +3% di spesa (44 milioni, di cui 16 per carne e pesce e 8 per spumanti, vini e bevande).

Sempre secondo il Codacons, in regione il 95% delle famiglie resterà in famiglia.

Francesca Negri.

Sezioni : Rassegna Stampa Aree : ECONOMIA & FINANZA Parole chiave : natale, cenone, Trentino Testate: Corriere del Trentino

Copyright codacons.it -

Francesca Negri