

Come è cambiata la nostra Pasqua

Più casalinga, economica (e spesso senza capretto)
Il cioccolato? Vince fondente

a cura di **Elvira Serra**

Casalinga. Vegana. Economica. È la nostra ultima Pasqua. Più domestica, a causa dell'allarme attentati e della crisi. Senza più dolcezza, neppure con la cioccolata, ormai di preferenza fondente. L'unica vera spesa è stata per mangiare: 1,3 miliardi per stare a tavola, con una media di 68 euro per famiglia nei due giorni. Ieri in otto milioni hanno fatto una gita fuori porta. Gli altri, se il tempo era brutto, sono andati per musei. C'erano code un po' ovunque.

LO SPIRITO

Vince la sobrietà sul consumismo

Sobrietà. «Quasi una riscoperta dell'anima contadina che non si fa prendere dalle avventure, dall'entusiasmo, dal consumismo, dalle novità».

Il sociologo Giuseppe De Rita ricorda ancora la Pasqua di quando era bambino, con la passione di sua mamma per lo scioglimento delle campane a mezzogiorno. «Mangiavamo pane e salame in maniera esagerata».

Anche domenica è andato a messa. «A Torgiano, un paesino dell'Umbria. Era quella di metà mattina, c'era così tanta gente che non riuscivo a entrare e sono dovuto passare attraverso l'abitazione del parroco, mio amico. Dopo, sono andato a prendere l'aperitivo con lui e poi sono rientrato a Roma». È lì che gli è sembrato, «di naso», di intuire «un nuovo meccanismo devozionale, l'adorazione della croce, le processioni di paese, una religiosità più semplice, che non si fa domande, ma che segue dei riti».

Se si esclude «la saga dei telefonini», è questa, per lui, la nuova Pasqua: «Senza grandi viaggi, senza grandi cene, senza grandi spese, con un andamento al risparmio che va avanti dall'inizio del nuovo millennio».

Al cibo, però, non abbiamo rinunciato. Abbiamo speso 1,3 miliardi di euro, per il pranzo di Pasqua (l'anno scorso eravamo stati 1,2, fonte Coldiretti). La spesa media per famiglia, tra Pasqua e Pasquetta, è stata di 68: fanno 34 al giorno. Neanche tanto.

FUORI PORTA

Code nei musei Agriturismi pieni

Fuori porta e per musei. Se a Pasqua l'83 per cento degli italiani è rimasto a casa per pranzo, ieri 8 milioni hanno scelto di uscire. Molti con il cesto del picnic, per non sprecare gli avanzi del giorno prima (frittate, salumi, uova sode, pizze farcite e torte salate).

Moltissimi, però, almeno centocinquanta mila, hanno scelto di mangiare in uno dei ventiduemila agriturismi sparsi per il Paese, facendo registrare un incremento del quindici per cento di cui ha preso subito nota Terranostra Coldiretti. Che anzi ha voluto precisare: «Se contiamo pure le presenze di domenica arriviamo a quota cinquecentomila».

Quelli che sono rimasti in città hanno scelto i musei. C'erano code al Colosseo (tra domenica e lunedì 36 mila presenze), a Pompei (25 mila), ai Musei e Giardini Reali di Torino (22 mila) e agli Uffizi di Firenze (20 mila). Il record, in proporzione, spetta a Mantova. Tanto che il premier Matteo Renzi in un tweet ha fatto i complimenti al sindaco Mattia Palazzi: «Città italiane piene di turisti nonostante il tempo. Un abbraccio a @mattpalazzi e a Mantova capitale della cultura (più 40% su Pasqua 2015)».

Chi ha potuto si è preso il primo sole. Ristoranti e alberghi abbastanza pieni a Genova, in generale in Liguria e anche a Rimini, dove si parlava addirittura dell'85 per cento di prenotazioni negli hotel.

I VIAGGI

La rivincita delle piccole città

Effetto Bruxelles. «Ormai dal 2001 sappiamo che dopo un evento terroristico c'è una contrazione delle partenze, soprattutto da parte di chi non è costretto a farle per lavoro: dunque i viaggiatori saltuari, con minor reddito e di età più elevata». Enrico Finzi, di AstraRicerche, spiega così la «ri-domesticizzazione» di questa Pasqua, cioè la minor propensione a prendere un aereo per volare in una capitale europea.

Coldiretti ha stimato un calo del venti per cento. Anche Jacopo De Ria, presidente della Fiavet nazionale, la Federazione delle agenzie di viaggio, lo ha sottolineato: «La recrudescenza del terrorismo e la crisi economica ancora in atto fa sì che non ci sia molto movimento».

Il presidente di Federturismo Renzo Iorio fa il punto anzitutto sull'Italia: «Sono state più penalizzate Milano e Roma, dove l'allarme terrorismo è percepito come alto, mentre ne sono state avvantaggiate città giudicate secondarie come Torino, Bologna, Napoli, Genova, Salerno. All'estero le capitali meno scelte sono state Londra e Parigi». Solo su Roma, rispetto a un anno fa, Codacons ha calcolato -5 per cento.

«La cosa che abbiamo perso, veramente, è la spensieratezza del viaggio. Ma ormai l'Europa è talmente vulnerabile che non possiamo sentirci al sicuro da nessuna parte. Tanto vale partire», conclude la psicologa del turismo Francesca Di Pietro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'UOVO

Quello gourmet batte la colomba

Il perenne duello tra l'uovo e la colomba è stato vinto dal primo. Naturalmente con sorpresa, la cioccolata da sola non basta: di questi tempi meglio un «brillocco» di plastica che nessun regalo. Codacons ha calcolato che nelle nostre case sono arrivate 31 milioni e mezzo di uova di Pasqua, mentre le colombe si sono fermate a 27 (più sei zeri). La novità sta nel gusto: il fondente comincia a vincere sul latte, almeno per i prodotti artigianali.

Guido Gobino, sinonimo dell'eccellenza torinese del cacao, spiega: «I nostri consumi sono per il 70 per cento fondente e per il 30 al latte. I clienti non si accontentano più di un uovo tradizionale, lo vogliono decorato e fatto con cacao particolare, miscele speciali, insomma chiedono prodotti gourmet. Quello che vendiamo di più è il Chontalpa, del Presidio Slow Food sotto il Tropico del Cancro, con il quale si unisce il discorso della sostenibilità alla selezione. Anche il regalo, dentro, ha un legame con il Messico».

Pure Maurizio Maglio, 141 anni di tradizione del cioccolato *Made in Puglia*, osserva una ricerca crescente della specialità. «Per i bambini quello al latte, di cui siamo produttori cru, resta il più chiesto, in tante varianti: riso soffiato, pralinato, con scaglie di mandorle. Ma gli adulti desiderano che sia fondente e di determinate aree geografiche, come Ecuador o Africa, in percentuali di cacao molto alte, al 75%».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PRANZO

È l'anno del vegano Dal primo al dolce

Mai come quest'anno la Pasqua è stata vegana. Lo dicono i numeri: nel 2010 gli agnelli e i capretti macellati sono stati poco meno di 5 milioni, nel 2015 appena 2,4. Un calo superiore al 50% in sei anni. Coldiretti ha detto che l'agnello ha retto, come da tradizione, nel 52% delle nostre case. È poco? È tanto?

Per la Lega Anti Vivisezione non basta. «Il nostro obiettivo è il risultato zero», puntualizza Barbara Paladini. E spiega il trend, ancora più visibile quest'anno, con due argomenti: «È aumentata l'empatia verso gli animali ed è cresciuta la consapevolezza salutista. Se un oncologo come Umberto Veronesi raccomanda la dieta vegetariana, poi tutti finiscono con il farsi delle domande

sull'alimentazione». Online erano disponibili molti menu senza carne e senza pesce. Lo chef Martino Beria ha preparato per il sito *cambiamenu.it* un pranzo pasquale a base di olive ascolane, spiedini e penne con cicoria su fonduta di ceci, tutto rigorosamente «veg».

Il suo collega Simone Salvini, diventato celebre di recente grazie all'alter ego televisivo Germidi Soia interpretato da Maurizio Crozza, ha trascorso il ponte di Pasqua in Toscana, in ritiro con un gruppo di monaci. Racconta: «Ho pregato tanto e cucinato. Domenica ho preparato cannelloni ripieni con spinaci, stufato di cardi gobbi, verdure crude, creme al cucchiaino fatte con latte di mandorle e zucchero di canna integrale, biscotti all'anice». Qualcuno degli ospiti aveva fatto anche una colomba vegana. «Ma non era molto colomba e non è stata apprezzata».

Non come a Torino, dove ne sono state vendute 35 mila in una settimana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

