Venerdì Santo, in tavola pesce per sei italiani su 10

pesce-a0e8b56e

Per il **Venerdì Santo** il 59% degli italiani porta in tavola **pesce** per rispettare la tradizione culturale e religiosa. E' quanto emerge da un'indagine **Coldiretti/Ixè** sui consumi degli italiani a Pasqua, secondo la quale a prevalere nei menu di pesce sarà per oltre l'80% il prodotto pescato dei mari nostrani. Preferito in questa occasione, specifica la Coldiretti, è soprattutto il **pesce azzurro**, dalle alici alle sardine fino agli sgombri venduti a prezzi contenuti secondo i criteri di sobrietà richiesti dalla ricorrenza.

La 'prescrizione' religiosa dell'**astinenza** non proibisce, infatti, di consumare pesce, uova e latticini, mentre proibisce cibi e bevande particolarmente ricercati o costosi. Nel 2017, ricorda la Coldiretti, si è registrata una decisa svolta a tavola con l'aumento del 7% negli acquisti di pesce fresco degli italiani che annualmente ne consumano circa **25 chili a testa all'anno**.

Tra i piatti di pesce del Venerdì Santo ogni parte d'Italia esprime una **tradizione locale** legata a ricette tipiche, dalla pasta con le sarde in Sicilia, alle tradizionali zuppe di pesce che assumono nomi differenti a seconda delle regioni e che nel nord Adriatico si consumano assieme alla polenta. E poi alici scottadito, sarde in saor con cipolla dal Veneto, seppie con i piselli, fagioli e cozze dalla Puglia, vongole e ceci dalle Marche, alla ministra di pesce con gallinelle e ghiozzi.