Ferragosto a tavola, gli italiani preferiscono la cucina tradizionale

lasagne-c1df49d0

A **Ferragosto** trionfa la cucina della tradizione, dal **pollo coi peperoni** alla **parmigiana di melanzana** . E accanto ai piatti freschi per contrastare la calura estiva, si diffondono di nuovo sulle tavole degli italiani alcuni classici, a partire dalla **lasagna**, ricchi di storia e di gusto. Né manca un richiamo alla tradizione straniera, come la **paella**. Questo in sintesi il risultato di una indagine condotta da **Cna Agroalimentare** per definire la "top ten" culinaria della ricorrenza dell'Assunta. Quel che cambia, secondo gli esperti di settore della Confederazione dell'Artigianato e della Piccola e media impresa, è il numero delle portate: alla scansione classica in antipasto, piatto forte e contorno, in molti preferiscono ormai i piatti unici anche nel giorno festivo. Ovviamente irrobustiti nelle porzioni.

[caption id="attachment_129575" align="alignleft" width="300"]



Paella[/caption]

Si parte con prosciutto e melone, due prodotti gustati fin dalla notte dei tempi che, però, anche se bisogna attendere l'ultimo Ottocento - e il celebre ricettario di **Pellegrino Artusi** - per trovarli coniugati. Gettonati anche l'insalata di mare o la caprese che è l'Italia nel piatto: il bianco della mozzarella, il rosso dei pomodori, il verde del basilico. Il grande ritorno sulle tavole degli italiani di Ferragosto 2019, sottolinea Cna agroalimentare, è rappresentato dalla lasagna, declinata anche come timballo o vincisgrassi, pasta al forno o sartù. Tra i piatti a base di carne due sono particolarmente apprezzati

quest'anno: il vitello tonnato e il pollo con i peperoni. "Il pollo con i peperoni - dice il ristoratore **Antonello Colonna** - è di rigore, non solo a Roma. Si è diffuso dappertutto ed diventato una sorta di 'foodstock', un festival collettivo del cibo; un must come il tartufo ad Alba. A noi, nel resort stellato di Labico, piace innaffiare il pollo coi peperoni nello champagne ed è così che lo presenteremo il 15".

Alla carne del Centro-Nord il Sud risponde con un altro piatto diventato nazionale da locale che era in origine: la parmigiana di melanzane (o di zucchine) nelle diverse varianti di cottura basica dell'ortaggio: dorato e fritto, semplicemente fritto, al forno.

Una new entry d'oltre frontiera irrompe e dà un tocco di esotismo al 15 agosto: è la paella, nelle diverse versioni miste (carne e/o pesce) o vegetariane.