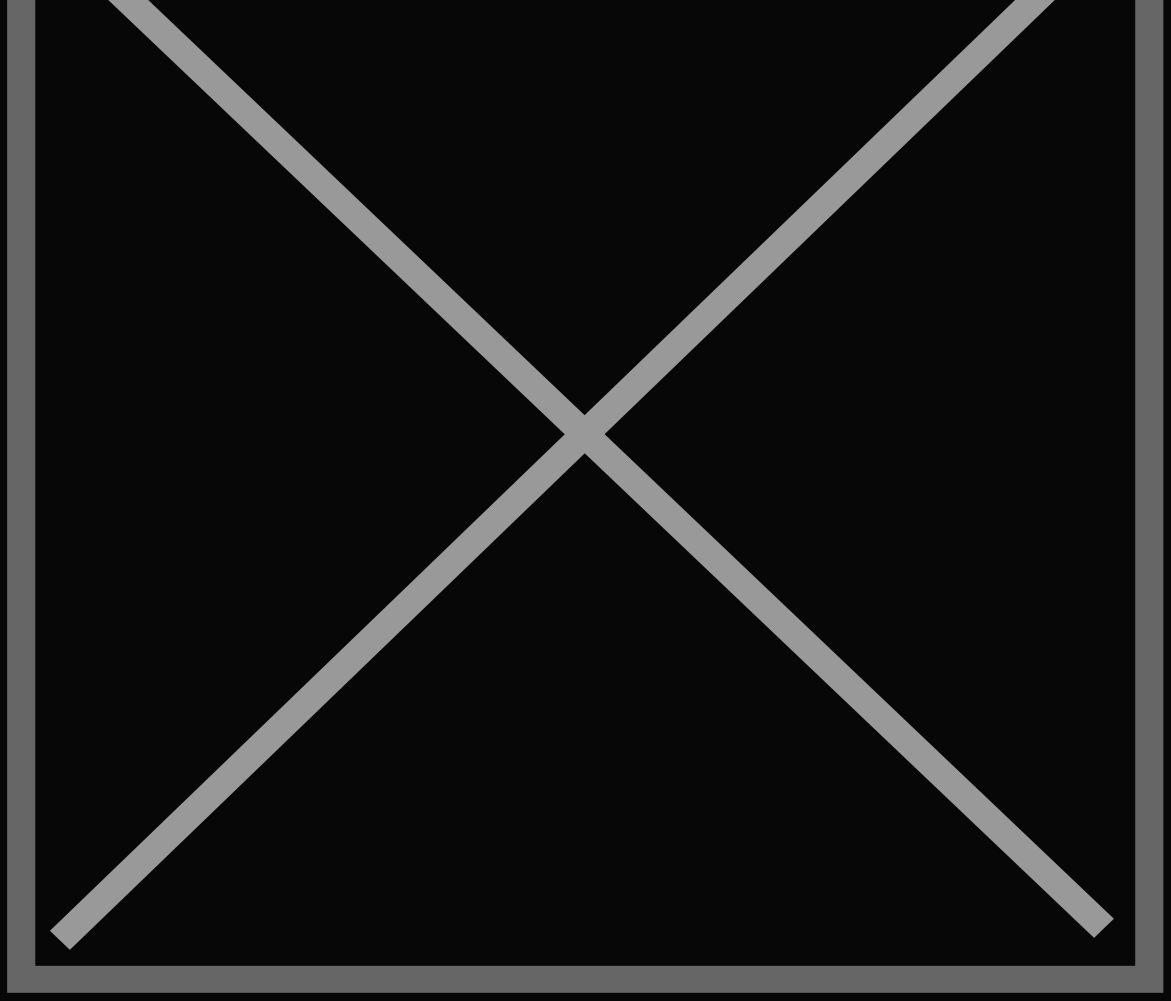
Il 2020 ai fornelli raccontato dall'osservatorio di Al.ta Cucina

cucina-casa-ab126a52

Al.ta Cucina, mediatech company e community del food che porta nel mondo la cucina italiana, presenta i dati dell'indagine “**Il 2020 ai fornelli**”, condotta grazie a un Osservatorio che raggiunge oltre 4 milioni di appassionati di cucina. L’indagine presenta una fotografia semi-seria del 2020, l’anno che ha radicalmente cambiato le abitudini di vita e di consumo di tutti noi. Come mai prima d’ora le persone sono tornate ad apprezzare la cucina fatta in casa, sia come passatempo creativo, sia come *comfort food home made* per i momenti difficili.

Se il 2020 fosse un piatto

La prima domanda rivolta alla community è stata: se il 2020 fosse un piatto, quale sarebbe? La maggioranza ha paragonato questo strano anno a una porzione di penne, rigorosamente lisce e in bianco, quasi a rappresentare la mancanza di colore e la tristezza che richiama il lungo periodo di costrizioni. Ma il 2020 è stato associato anche a ricette più elaborate come la carbonara con la panna o ancora la pizza Hawaiana, quella con l'ananas, a indicare un immaginario collettivo dove la ricetta tradizionale, quindi la routine quotidiana, viene ufficialmente invasa da ingredienti “poco ortodossi” come succede per questi due piatti che per moltissimi rovinano la resa finale.



Food non più

come convivialità, ma come espressione di creatività e inventiva

Se il cibo non può più essere convivialità a causa delle restrizioni del *lockdown*, se non è possibile condividere con amici e parenti una cena al ristorante alla scoperta di piatti ed esperienze nuove, ecco che gli italiani si adattano e il food diventa sinonimo della ricerca di nuove ricette, espressione di creatività e inventiva, momento in cui scaricare energie e frustrazioni della chiusura forzata.

Secondo l'indagine di Al.ta Cucina, nel 2020 il 53% degli italiani ha scoperto la passione per la cucina. L'aumento del tempo libero ha riportato le persone a far da sé piatti e prodotti che prima venivano acquistati già pronti per un consumo veloce. Sui social hanno spopolato foto di liquori, marmellate, dadi vegetali e tantissimi altri cibi postati con orgoglio sulle bacheche dei fieri neo produttori.

Le persone sono diventate protagoniste delle proprie cucine. Il 14% degli intervistati che non sapeva cucinare affatto prima del 2020 ha iniziato a farlo e si è applicato proprio a causa del *lockdown* e delle restrizioni; ma anche la maggior parte degli appassionati di food (ben il 77%), chef provetti o cuochi alle prime armi, ha comunque speso un tempo maggiore ai fornelli rispetto agli anni passati.

Italiani popolo di poeti, santi e panificatori

L'indagine di Al.ta Cucina conferma un aspetto ormai noto: nel 2020 gli italiani si sono distinti come un popolo di... panificatori. Come dato significativo emerge infatti che chi si è cimentato per la prima volta ai fornelli nel 2020 ha pensato di iniziare proprio con la preparazione di una pizza, una focaccia o un lievitato. Nel novero dei lievitati rientrano tutti quei piatti, dolci o salati che vanno dai cracker alle brioche e dai ciambelloni ai biscotti e che presentano infinite varietà. Nell'anno del Covid, insomma, le persone hanno riscoperto di avere un forno nelle proprie cucine. Solo il 14% vs 86% degli intervistati non ha mai preparato nessuno di questi prodotti.

Pizza, la vera regina del 2020, seguita da dolci e pasta

Tra i cibi più cucinati, sul podio troviamo la regina della cucina made in Italy, la pizza, che, insieme ai lievitati di ogni tipo, è stata infornata dal 37% degli intervistati e si erge a vero piatto simbolo del 2020. Seguono dolci (32%) e pasta (25%). Fanalino di coda, ma comunque presenti, i piatti light, tra quelli più cucinati dal 6% degli intervistati, probabilmente preparati da coloro, un 31% di virtuosi, che ha risposto di essere riuscito a rispettare un regime dietetico contro il 69% delle persone che ha totalmente abbandonato sul nascere il tentativo.

L'indagine evidenzia anche come molti dei principi legati allo spreco alimentare e alla sostenibilità ambientale abbiano fatto parte delle scelte degli italiani in cucina, anche se il *comfort food*, con la pizza in testa, seppur con farine integrali, ha dominato rispetto agli *healthy food*, specialmente durante il primo *lockdown*.

Ma quante farine esistono?

Proprio le numerose preparazioni di pizze e lievitati hanno fatto sì che gli italiani scoprissero nuovi ingredienti collegati a questo piatto tradizionale. La farina è quindi sia l'ingrediente che non è mai mancato in casa nel 2020, sia la nuova scoperta insieme al lievito madre in base alle risposte ottenute dall'indagine. Moltissimi italiani hanno infatti scoperto che non tutte le farine sono uguali e che ne esiste una con la giusta forza per ogni diversa preparazione.

Tra verità e falsi miti, lievito e penne lisce

Alcune domande dell’indagine si sono focalizzate su argomenti molto discussi. Ne è emersa una netta predilezione per le penne rigate, che hanno vinto su quelle lisce con un ben 90% contro 10% rispetto alle preferenze degli intervistati, a conferma di ciò che si è potuto osservare durante il primo *lockdown* nei supermercati. Durante la prima fase della pandemia, invece, il 48% degli intervistati ha subito una battuta d’arresto nei propri esperimenti di panificazione, poiché il lievito è scomparso da tutti gli scaffali.