



Natale, il pesce regna sulle tavole italiane la sera del 24 dicembre

Descrizione

(Adnkronos) â??

Su quasi otto tavole su dieci (77%) dominer  il pesce per la vigilia di Natale, mantenendo viva la tradizione del â??mangiare magroâ?? nelle cucine italiane, sostenuta dalla flotta peschereccia nazionale nonostante le sfide dei cambiamenti climatici e lâ??impennata dei costi operativi. Lo rivela unâ??indagine Coldiretti/Ixeâ?? diffusa alla vigilia del 24 dicembre, che conferma lâ??astensione dalla carne su quasi tutte le tavole, con questâ??ultima comunque protagonista in una casa su cinque (20%), mentre solo il 3% opter  per menu totalmente vegetariani o vegani.

Tra i protagonisti delle cene festive â?? evidenzia Coldiretti â?? spicca il pesce italiano, da alici e vongole a sogliole, triglie, anguilla, capitone e seppie. La ricca offerta ittica permette una grande variet  di piatti, grazie alla tradizione delle cucine regionali: spaghetti alle cicale o con battuto di alici, zuppa di pesce (triglie, gamberi bianchi, canocchie, pesce azzurro), frittura di paranza, polpo con patate, gamberi agli agrumi, calamarata, capitone alla brace o calamaro ripieno.

Optare per pesce locale a â??filiera cortaâ?• â?? raccomanda Coldiretti Pesca â?? assicura freschezza e qualit  , a sostegno di un comparto con circa 12.000 imbarcazioni attive nella pesca e acquacoltura.

Proprio a Natale, tra vigilia e Capodanno, si tocca il picco dei consumi ittici, con un fabbisogno annuo pro capite di oltre 28 kg in Italia, sopra la media Ue (25 kg) e mondiale (20 kg). In vetta alle catture tricolori alici, vongole, sardine, naselli, gamberi bianchi, seppie, pannocchie, triglie, pesce spada, gallinelle e sugarelli.

Per sfuggire a frodi commerciali, vista lâ??origine straniera della maggior parte del pesce in vendita, Coldiretti Pesca invita a verificare lâ??etichetta al banco: deve specificare metodo di produzione (â??pescatoâ?•, â??acque dolciâ?•, â??allevatoâ?•), attrezzo di cattura e zona (es. Mar Adriatico, Mar Ionio, Sardegna, con mappa se possibile). Sul congelato va la data di congelamento; per congelati, la dicitura â??decongelatoâ?•.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Dicembre 24, 2025

Autore

redazione

default watermark