

Il Carnevale senza carri e feste, Coldiretti: “Sfilano i dolci fai da te”



Dai tortelli della Lombardia alle tagliatelle fritte dell'Emilia, dalla schiacciata toscana ai grostoli del Trentino, fino agli scroccafusi delle Marche ma anche la pignolata bianconera della Sicilia, il migliaccio della Campania, gli aciuleddi della Sardegna, i friciò del Piemonte, la crema fritta del Veneto e molto altro. Sono solo alcune delle specialità da tutta la Penisola che si potranno scoprire nell'ultimo weekend di Carnevale con il “tutor delle frappe” domani sabato 13 febbraio dalle ore 9,30 nel mercato di Campagna Amica di via San Teodoro 74 a Roma alla prima sfilata nazionale dei dolci di Carnevale per offrire alla gente un po' di normalità nell'anno dell'emergenza Covid senza carri, maschere e feste.

Una mobilitazione della dolcezza con i veri “comfort food” della tradizione che dalla Capitale si allarga alle altre città d'Italia, da Milano (al farmers' market di Porta Romana a Milano, in via Friuli 10) a Napoli, da Torino a Reggio Calabria, da Gorizia a Ragusa, che vede gli agrichef di

Coldiretti Campagna Amica mostrare in diretta come realizzare anche a casa i tradizionali biscotti, frappe e torte di Carnevale, come scegliere gli ingredienti, preparare gli impasti, cuocerli e infine decorarla prima di portarli in tavola o regalarli a parenti e amici

Tutto il programma delle iniziative nelle diverse regioni è consultabile sul sito www.campagnamica.it e per l'occasione verrà diffuso l'esclusivo report della Coldiretti su "Il carnevale degli italiani nell'era Covid" con analisi sui consumi e sul ritorno in cucina delle famiglie per riscoprire tradizioni e ricette.