

DOSSIER

Il nostro Natale

→ **A Bologna** a spasso con Novella, slalom tra banchi e festoni a caccia dell'offerta

→ **Dolciumi e frutta secca** sono inarrivabili. Si rinuncia all'extra e si aspettano i «saldi»

Tortellini fatti a mano per un primo meno salato

E al posto del cappone la gallina. Così le famiglie bolognesi non rinunciano alla tradizione ma riducono i costi. Viaggio tra i mercatini, a caccia dello sconto e dei sapori che fanno grande la nostra tavola.

ANTONELLA CARDONE

BOLOGNA
bologna@unita.it



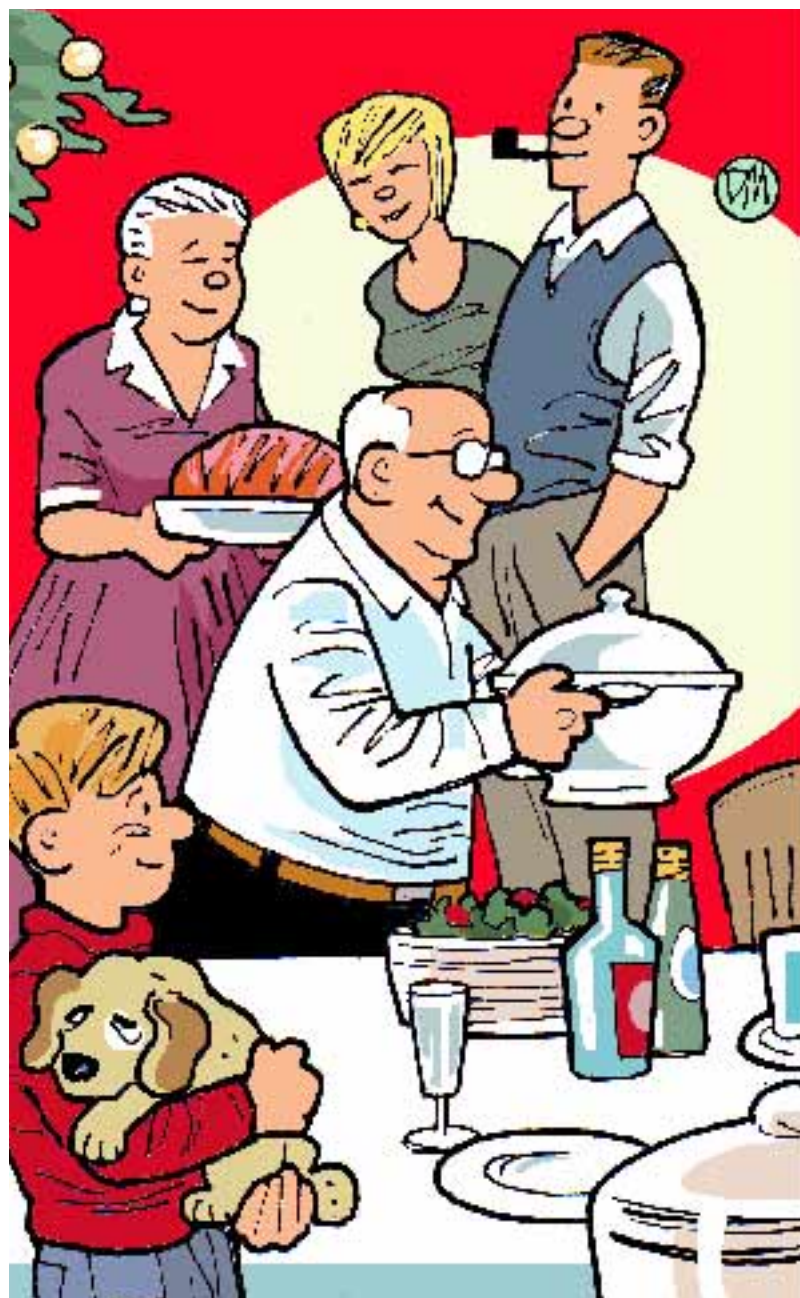
A Bologna il Natale che cade sotto la più grave crisi economica degli ultimi settant'anni non rinuncia all'indiscusso protagonista delle sue tavole: il tortellino. E tutti, dal Comune ai commercianti, dalle associazioni di volontariato ai centri della grande distribuzione, si mobilitano affinché questo avvenga. Per tutti, perché Bologna "la grassa" non tradisce nessuno.

Certo, nelle cucine di case le massaie andranno al risparmio sul brodo: "invece del cappone, che è più caro, io quest'anno ci metto la gallina, che costa meno", chiarisce ad esempio la signora Novella Romagnoli, una delle tipiche "arzduore" bolognesi che ci accompagna nel viaggio alla ricerca del pranzo natalizio al risparmio. La sua è una famiglia della media borghesia, e anche loro, per la prima

volta, la spesa la devono fare con un occhio al portafoglio.

Sul tortellino, però, non si lesina. "Anche perché fatto a mano non costa poi così tanto: saranno una decina di euro al chilo, e con un chilo si mangia in tanti", fa i conti Novella ricordando che, infondo, una nonna, una prozia o una moglie sfoglina si nasconde in tutte le case. Per chi non ne può vantare, provvedono le ammiccanti vetrine dei negozi alimentari del centro, vere e proprie gioiellerie segnalate in tutte le guide internazionali su Bologna. I prezzi sono davvero proibitivi: al chilo i tortellini fatti a mano costano sui 35 euro, te ne chiedono 26 per un panettone e 22 per un pandoro. "Ma siamo da Atti", ricorda la nostra arzduora, ovvero nella più patinata gastronomia della città il cui proprietario, nella veste di presidente dei panificatori, da sempre combatte senza tregua la lotta ai negozi che mettono in vendita il pane a un euro al chilo.

Per trovare i tortellini a prezzi più abbordabili, ci si sposta nel mercato rionale, dove quest'anno campeggiano addirittura le offerte speciali, una cosa mai vista prima: "A chi compra due chili ne regaliamo mezzo". In pescheria, l'esborso che si rivelerà il più oneroso di tutti: 50



OCCHIO ALLE CONVENZIONI

Spesa last minute con lo sconto nei negozi convenzionati col Comune. Dopo le 19 è possibile acquistare prodotti a prezzo minore. Analoga iniziativa nell'ultima settimana di ogni mese.

euro per l'anguilla della Vigilia. "Ma non vi si può rinunciare, è la tradizione: risparmieremo altrove", promette Novella. In macelleria, infatti, per le carni che comporranno il lessò del brodo - perché i tortellini a Natale si mangiano in brodo, non si contemplanò alternative "esotiche", qui - ce la caviamo con 25 euro. Grazie, naturalmente, alla sapiente richiesta di sostituire il cap-

Chilometri zero

TERRA AMICA ■ Per risparmiare basta rivolgersi direttamente al produttore. La guida "Fattorie & cantine" di Campagna amica raggruppa 7450 produttori italiani.

Prodotti solo locali

NON INQUINARE ■ Consumando prodotti locali e di stagione e facendo attenzione agli imballaggi, una famiglia può risparmiare fino a 1000 chili di anidride carbonica (CO2)

L'esempio delle ciliegie argentine

QUALITÀ E CONVENIENZA ■ Per trasportare a Roma un chilo di ciliegie dall'Argentina in aereo per una distanza di 12mila km si liberano 16,2 kg di anidride carbonica (CO2). E il costo lievita