

# Pasqua, l'agnello al -7%

Vendite in calo rispetto ai 6 mila capi 2013: meglio il tofu..

La Pasqua che verrà potrebbe essere quella della svolta. Nelle abitudini culinarie dei padovani qualcosa sta cambiando, e la novità di queste feste pasquali è che l'agnello e il capretto non saranno più per molti la portata centrale.

«La flessione delle vendite ammonta a circa il 7%», spiega Giulia Levorato di Alì Spa, la nota catena di supermercati padovana, che ha un punto vendita anche in uno dei luoghi sacri degli acquisti alimentari della nostra città: Sotto il Salone.

Seimila gli agnelli venduti lo scorso anno, 2.500 invece i capretti, con un prezzo medio al pubblico di 9,80 euro. «Sta prendendo piede una nuova tendenza, guidata dai consumatori che hanno fatto scelte vegetariane e vegane», ha confermato Massimo Galante di Appe (Associazione Provinciale Pubblici Esercizi). «Padova offre diversi ristoranti che propongono menù alternativi rispetto alla tradizione: piatti belli, innovativi e molto saporiti. L'agnello non mancherà, ma si avverte una sensibilità nuova, che porta verso la scelta di tofu e seitan che, ben cucinati, assomigliano molto alla carne». Le polemiche fra chi vuole rimanere fedele alle consuetudini e quindi consumare agnelli e capretti, e chi invece inorridisce di fronte all'idea di mandare al macello gli animali, ha trovato spazio anche sui social network. Complici anche le recenti affermazioni dell'ex ministro **Michela Vittoria Brambilla**, presidente della Lega Italiana per la Difesa degli Animali e



L'agnello in una macelleria padovana

dell'Ambiente (Leidaa): «Barbarie inaccettabile», ha definito la macellazione di animali di età inferiore a sei mesi. «La tradizione c'è e si rispetta, la richiesta è ancora alta», ha sottolineato invece Francesco Canton, presidente del sindacato macellai Ascom di Padova.

«Se la flessione verrà avvertita sarà più che altro per la situazione economica in cui versa il nostro Paese». Fra i ristoratori la consapevolezza che qualcosa stia cambiando nelle scelte alimentari dei padovani è già forte. Matteo Toniolo, 38 anni, titolare de I Bastioni del Moro di via Bronzetti e di Le Midì a Vigonza, ha le idee chiare al riguardo: «Lo scorso Natale i nostri menù "percorso vegetariano" hanno pareggiato quelli classici. Prevedo che a Pasqua ci sarà invece un sorpasso, segno di

un'etica alimentare che si sta evolvendo. E con essa la città, che per numero di locali che offrono piatti "alternativi" si profila come vera capitale italiana del cibo vegetariano in Italia».

La tradizione invece ha la meglio al Ristorante da Marco di Stanghella, uno dei più antichi della nostra provincia. «Acquistiamo solo carni di agnello e capretto della zona: costano di più rispetto a quelle che vengono dall'estero, ma hanno un sapore e una consistenza diversi, migliori. Richiedono molta cura nella preparazione: le facciamo marinare almeno 48 ore», ha spiegato Marco Bazzan, chef e titolare insieme alla famiglia. Per sapere dove degustare (o evitare) agnello e capretto: [www.gustarepadova.it](http://www.gustarepadova.it), il nuovo portale del gusto».

**Annalisa Celeghin**

