

NATALE SALATO

L'inflazione non rallenta, cenone e pranzo lievitano

Assofood: sulle tavole dei milanesi rincari del 13%. Il panettone su del 7%

..... **Simona Romanò**

Natale: tanto amato, ma purtroppo più costoso per i milanesi. L'inflazione, infatti, non rallenta e crescono i prezzi degli alimentari, quindi, la spesa per cenoni e pranzi, dalla Vigilia a Santo Stefano, sarà più salata. I rincari coinvolgono soprattutto gli alimenti base, come pane, pasta, latte, olio e gli altri beni di largo consumo. E, a ridosso delle festività, si è assistito ad un'impenata di tutti i prodotti legati alle celebrazioni. «Quindi, l'aumento, solamente per il menu di Natale, è del 13% rispetto l'anno scorso», dicono da Assofood, l'Associazione del dettaglio alimentare di **Confcommercio**. «Ciò significa che, a persona, si spende da 22 a 41 euro in base alle proprie tasche». L'esperienza insegna che le famiglie davvero parsimoniose sono quelle meno abbienti che non possono fare altrimenti. Lo scontrino di un nucleo del ceto medio, di quattro persone, si attesta sui 164 euro

per concedersi dall'antipasto al dolce il giorno di Natale. Si devono poi aggiungere i costi del cenone della Vigilia, mentre a Santo Stefano si ricorre agli avanzzi. I milanesi non amano le maratone ai fornelli, per cui acquisteranno tanti cibi pronti, nonostante il salasso.

PRELIBATEZZE I carrelli si stanno già riempiendo da giorni, con il clou, a Milano, fra oggi e domani. Le tavole saranno imbandite con le prelibatezze della tradizione milanese. Dalla galantina di vitello al paté, fino alle torte al formaggio. Dalle paste fresche, soprattutto ripiene, agli arrostiti. Dai polpettoni ai tacchini. E la spesa oscilla dai 40 ai 50 euro. E poi, frutta secca, esotica, per finire con l'immane panettone.

GENERI PRIMARI Il pane passa in un mese da +11,7 al 13% rispetto all'anno scorso. Un chilo di pasta da più 19,3 a 21,6%, le uova più 21%, la carne di maiale più 10,6 %, l'olio di oliva più 9,2%.

PANETTONE «Il panettone ha registrato un aumento del 7% al chilo rispetto al 2021», spiega Matteo Cunsolo, presidente dell'**Associazione panificatori** Milano e provincia. «Un rincaro comunque ragionevole perché le materie prime, dalla farina allo zucchero, sono impennate più o meno del 50%. Senza costare il caro-energia, visto che un panettone resta nel forno 55 minuti». Per un panettone tradizionale da un chilo, rigorosamente artigianale, «si spende dai 35 ai 38 euro; oltre 40 per le varianti, per esempio, quello al pistacchio». Per il pandoro, «il costo è più alto perché la lavorazione è più complessa, quindi, 40 euro». Cosa preferiscono i milanesi? «Panettone tutta la vita», assicura Cunsolo.

