



UNC
CONSUMATORI.IT

Capodanno all'insegna della tradizione a tavola

30 Dicembre 2015



A **Capodanno**, da Nord al Sud del Paese ogni regione ha la sua tradizione culinaria, ma alcuni prodotti, come il **cotechino** e lo **zampone** o anche semplicemente lo **spumante**, non possono mancare sulla tavola della festa. Scegliere un prodotto di qualità non è mai facile, nonostante **etichette** sempre più precise e marchi di qualità stabiliti per legge; per quanto riguarda il **cotechino** e lo **zampone**, ad esempio, la prima difficoltà i consumatori la affrontano nel distinguere un insaccato piuttosto che un altro.

Ricordiamo che tecnicamente la differenza sta nel fatto che il **cotechino** è racchiuso in un budello naturale e artificiale mentre lo **zampone** è insaccato nella pelle del piede del maiale. In entrambi i casi è sempre bene leggere le **etichette** che devono riportare la denominazione, gli ingredienti e la provenienza geografica. Non dimentichiamo, poi, che si tratta di alimenti calorici di cui **non bisogna abusare**, soprattutto in questo periodo quando pranzi e cene sono già molto abbondanti!

Non si può salutare l'anno vecchio e inaugurare il nuovo senza un **brindisi**: meglio prediligere spumanti made in Italy senza cedere alle mode del momento. E' importante, poi, scegliere **spumanti** a fermentazione naturale e fare attenzione alle possibili frodi dei vini 'gassificati', ai quali viene aggiunta anidride carbonica al termine del processo di lavorazione proprio per permettere di 'stappare' la bottiglia per il brindisi; inoltre è sempre bene guardare le **etichette**, nonostante non siano sempre di facile lettura e alle volte scritte in francese anche se si tratta di **prodotti italiani**.

Per quanto riguarda le **modalità di conservazione** è opportuno non tenere lo spumante troppo a lungo nel frigorifero ed evitare di conservarlo nel congelatore. Qualora si avesse poi la necessità di conservare il prodotto per un periodo prolungato, bisogna avere cura di tenerlo lontano dalla luce e da fonti di calore al fine di preservare il gusto. E' infine importante tenere le bottiglie ad una **temperatura** non superiore ai 15 gradi e in posizione orizzontale, in modo che il tappo sia mantenuto umido e trattienga l'anidride carbonica, lasciando inalterato il gusto.

Autore: Agostino Macrì

Data: 30 dicembre 2015