

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Capodanno, cotechino “mignon” sulle tavole milanesi

Redazione · Sunday, January 1st, 2017

Cotechino “mignon” anti spreco sulle tavole dei lombardi a Capodanno. È l'ultima novità per le feste di fine anno, rilevata da **Coldiretti Lombardia** tra i produttori. Il formato più richiesto – spiega la Coldiretti – è quello classico da mezzo chilo, ma per single e coppie o per chi vuole ridurre gli avanzi sono state create delle pezzature “mignon” da 250 grammi.

Le testimonianze degli allevatori. *“Ce li chiedono così per evitare gli sprechi o per poterli congelare facilmente e riutilizzarli anche dopo le feste – spiega Francesco Pasinetti, 24 anni, titolare dell'azienda agricola Cascina Franca di Calcinate (Bergamo) – La nostra è una piccola produzione artigianale: ogni settimana realizziamo tra i 10 e i 15 chili di cotechino, in parte in formato mini di circa 200 grammi”. “Anche se per i cenoni il più ricercato rimane quello tradizionale da mezzo chilo o poco più – spiega Claudio Surpi, produttore di Niardo (Brescia) – qualcuno chiede pezzature minori: magari prende due cotechini piccoli al posto di uno grande, così da ridurre gli scarti”.*

Una tendenza confermata anche da Michelangelo Diodati dell'azienda agricola MA.VI di Terranova dei Passerini (Lodi): *“I nostri cotechini mignon pesano 250 grammi e assomigliano a dei piccoli salami cacciatori. Li produciamo durante tutto l'inverno e vengono ricercati soprattutto da single o da persone che per lavoro si trovano da sole lontano da casa. Li vendiamo direttamente nel farmers' market di Campagna Amica a Milano, in via Ripamonti 35, il mercoledì e il sabato mattina. Uno dei vantaggi dei cotechini piccoli è che sono più facili da cucinare, con un tempo di cottura ridotto a 40 minuti”.*

I numeri. Secondo un'indagine Coldiretti/Ixe', il cotechino sarà presente nel **72% delle tavole degli italiani di fine anno.** Si stima che saranno serviti – sottolinea la Coldiretti – **6,5 milioni di chili di cotechini e zamponi, con una netta preferenza per i primi.** Durante le festività di fine anno – precisa la Coldiretti – saranno fatti sparire dalle tavole **circa il 90% del totale della produzione nazionale** che è in gran parte certificata come Cotechino e Zampone di Modena Igp, riconoscibili dal caratteristico logo a cerchi concentrici gialli e blu con stelline dell'Unione Europea, ma si rileva anche un'apprezzabile richiesta per cotechini e zamponi artigianali, magari acquistati direttamente dagli allevatori, in azienda, nei mercati o nelle botteghe di Campagna Amica, dove la componente di carne italiana è pari al cento per cento.

This entry was posted on Sunday, January 1st, 2017 at 12:50 am and is filed under [Cronaca](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a

response, or [trackback](#) from your own site.