

## **Pasqua. In tavola vince la tradizione regionale con 150 specialità tipiche prodotte da 90 mila artigiani del cibo**

*Non soltanto uova e colombe: Pasqua segna il trionfo delle specialità alimentari artigiane tipiche delle tradizioni regionali italiane.*

Non soltanto uova e colombe: Pasqua segna il trionfo delle specialità alimentari artigiane tipiche delle tradizioni regionali italiane. Secondo una rilevazione di Confartigianato sono almeno 150 le prelibatezze che nascono da ricette antiche dei territori del nostro Paese, riproposte durante la Settimana Santa dagli artigiani del cibo e che continuano ad essere preferite dai consumatori per la genuinità, la freschezza, la tipicità introvabile nei prodotti fatti 'in serie'. La ricorrenza pasquale è quindi l'occasione per imbandire le tavole con un'ampia selezione dei nostri 5.047 prodotti agroalimentari tradizionali, censiti dal Ministero delle Politiche agricole e caratterizzati da metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo.

Il food della tradizione pasquale – evidenza Confartigianato – muove un'economia in cui operano 90.055 imprese artigiane del settore alimentare, di cui 43.063 imprese specializzate nella pasticceria, che danno lavoro ad oltre 155.054 addetti.

Il cioccolato rimane il protagonista delle tavole pasquali. Secondo Confartigianato, a garantire la qualità del 'cibo degli dei' è un piccolo esercito di 395 produttori artigiani specializzati esclusivamente nella lavorazione del cacao e nella produzione di prelibatezze al cioccolato che nel 2017 sono aumentati del 3,1% rispetto all'anno precedente. "Se i nostri prodotti piacciono tanto in Italia e nel mondo – sottolinea il Presidente di Confartigianato Giorgio Merletti – il merito è dei produttori artigiani che usano materie prime di alta qualità e applicano rigorose regole di lavorazione. Che siano uova, colombe o altre specialità, il vero prodotto artigiano si distingue nell'etichetta e si gusta con il palato. Il cioccolato puro e tradizionale, ad esempio, viene realizzato esclusivamente con i seguenti ingredienti: pasta di cacao (composta soltanto da burro di cacao e cacao), zucchero, latte in polvere, aromatizzanti naturali".