COMO - LECCO - Pasqua vince l’agriturismo. Soprattutto in una terra, come quella dell’area lariana, poco distante dalle grandi città ma, allo stesso tempo, scrigno prezioso di bellezze naturali e agroalimentari. Più in generale, Oltre 25 mila lombardi sceglieranno dunque un agriturismo come meta delle festività pasquali.
La stima dell’associazione Terranostra è riferita al totale delle **1.415 oasi del relax esistenti in Lombardia** e presenti anche nelle province di Como e Lecco. Una rete che può contare anche su una nuova mappa on line (www.lombardia.terranostra.it) che permette di geolocalizzare le aziende e di vedere cosa c’è nei paraggi: dai monumenti ai luoghi sacri, dalle bellezze naturali a quelle architettoniche.

“La domanda agrituristica on line sul territorio è in crescita – commentano il presidente e il direttore di Coldiretti Como-Lecco, **Fortunato Trezzi e Francesco Renzoni** – ed è molto utilizzata anche dagli stranieri”. Secondo le stime, **il 45% dei visitatori che raggiungono gli agriturismi territorio è rappresentato da svizzeri e tedeschi, il 15% da inglesi e americani, il 7% dai francesi e a seguire olandesi, belgi, spagnoli e altre nazionalità.**

Coldiretti, inoltre, ha elaborato in vista della Pasqua un **“vademecum antifrode”** nell’esprimere apprezzamento per l’operazione “Pulizie di Pasqua” condotta dai carabinieri dei Nas che sul territorio nazionale hanno eseguito oltre 1.500 ispezioni rilevando varie violazioni e sottoponendo a sequestro circa 360 tonnellate di alimenti di cui oltre 5 tonnellate tra uova, colombe e dolci pasquali.

Se **l’uovo di cioccolato** migliore è quello “puro” che non contiene oli tropicali o altri grassi vegetali e se fondente va scelto in relazione al contenuto di cacao che è

preferibile sia sopra il 50%. Per **quello di gallina** è bene guardare sempre la data di scadenza e il codice stampato sul guscio che con il primo numero consente di risalire al tipo di allevamento (0 per biologico, 1 all’aperto, 2 a terra, 3 nelle gabbie) mentre la seconda sigla indica lo Stato in cui è stato deposto (es. IT) ed infine **l’agnello** italiano è meglio acquistarlo dagli allevatori o nei mercati di Campagna Amica dove l’origine è certa perché non è purtroppo obbligatorio indicarla in etichetta.
La carne di agnello è il piatto più presente sulle tavole della Pasqua ma non è ancora prevista l’obbligatorietà dell’indicazione di origine e c’è il rischio che vengano spacciati come Made in Italy prodotti importati dall’estero. Quando è possibile meglio rivolgersi direttamente agli allevatori o al macellaio di fiducia o acquistare i principali prodotti tipici nazionali, garantiti da disciplinari di produzione Igp quali l’Agnello di Sardegna Igp, l’Abbacchio Romano Igp, l’Agnello dell’ Appennino di Centro Italia Igp, ed altri prodotti tipici quali l’Agnello Lucano, l’Agnello Nero Toscano e l’Agnello di Pomarance).
Le uova di gallina – continua la Coldiretti – insieme alla data di scadenza hanno anche un sistema di etichettatura obbligatorio che consente di distinguere la provenienza e il metodo di allevamento con un codice che con il primo numero consente di risalire al tipo di allevamento (0 per biologico, 1 all’aperto, 2 a terra, 3 nelle gabbie), la seconda sigla indica lo Stato in cui è stato deposto (es. IT), seguono le indicazioni relative al codice Istat del Comune, alla sigla della Provincia e, infine il codice distintivo dell’allevatore. A queste informazioni si aggiungono quelle relative alle differenti categorie (A e B a seconda che siano per il consumo umano o per quello industriale) per indicare il livello qualitativo e di freschezza e le diverse classificazioni in base al peso (XL, L, M, S).