



## MEDEATRESEARCH/2 DICEMBRE 2012 CRESCIE IL TREND GASTRONOMICO DELLA DIETA MEDITERRANEA NEL MENÙ NATALIZIO CAMPANO E SUL PRESEPE NAPOLETANO

La Dieta mediterranea conferma un *trend* gastronomico positivo sulle tavole natalizie del Sud e anche sul presepe napoletano. Lo dimostra il primo step di una **ricerca sul campo condotta dal MedEatResearch (Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea) dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa.**

Il gruppo di ricercatori coordinato dal Prof. Marino Niola e dalla Prof.ssa Elisabetta Moro, ha stilato una ***eat-parade* dei cibi più consumati durante le festività natalizie in Campania** e di quelli **più rappresentati sul presepe**, simbolo per eccellenza del Natale a Napoli e in Campania. I primi risultati della ricerca mostrano, tra le altre cose, che la Dieta mediterranea, dichiarata nel 2010 Patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco, si configura sempre più come un vero e proprio stile di vita, al punto da orientare, modificandole parzialmente, scelte gastronomiche legate ad antichissime tradizioni.

Sulle tavole della festa, accanto al tradizionale immancabile "spaghetto con le vongole", fa capolino la mozzarella - associata ai contemporanei imperativi *light* della freschezza e della leggerezza, ed è ormai irrinunciabilmente accompagnata da verdure di tutti i tipi: dalla semplice lattuga, ai tradizionali *friarielli* (broccoli campani), ai cosiddetti broccoli di Natale perché crescono solo in questo periodo dell'anno, alla scarola, alle insalate più strutturate come quella cosiddetta "di rinforzo" che, abbinando il cavolo alle olive, ai sottaceto e alle acciughe salate, coniuga il mare e la terra in una sintesi perfetta di sapori mediterranei. Fino all'insalata russa, entrata nei menù natalizi alla fine degli anni Settanta. A conferma del fatto che i napoletani siano stati mangiafoglie prima ancora che mangiamaccheroni (Emilo Sereni *docet*), nei presepi - oltre che nei mercati popolari - spopola come eroe alimentare il fruttivendolo con i suoi banconi traboccanti di frutta e verdure preferibilmente di stagione. Soprattutto le verdure della minestra - sia quella "maritata" che quella senza carne - scarola, verza e borragine alle quali ogni famiglia campana aggiunge la sua originale variante.

Immane il pomodorino del *piennolo* (grappoli di pomodorini per il consumo invernale), frutto esotico-mediterraneo che continua ad essere apprezzato anche per le sue proprietà ornamentali oltre che per quelle organolettiche.

Sul presepe mediterraneo da qualche anno ha fatto la sua comparsa anche la *fresella* - il biscotto di grano da ammorbire nell'acqua prima di condirlo - di farina integrale e di grano saraceno e, in tempi di crisi, si moltiplicano i pani in tutte le forme: «Il pane è vita!» Sostengono gli artigiani presepiali di San Gregorio Armeno (Napoli). Certo, c'è anche la pizza napoletana, ma gli artigiani che la introducono nei propri presepi la considerano una variante del pane, risultato perfetto dell'incontro dell'impasto del pane col sugo di pomodoro, "corpo" e "sangue" della cucina napoletana e mediterranea, cibo democratico alla portata di tutti, simbolo internazionale della "abbondanza frugale", per dirla con Serge Latouche.

Un altro pastore *must* in ogni presepe che si rispetti è il pescivendolo e, a Napoli, sulle tavole imbandite a festa per la Vigilia, il pesce si mangia soprattutto fritto. Insieme a polpi, triglie, pescetti di paranza e baccalà, sopravvive il culto al capo dei capi: il capitone che - nessuno ci pensa mai - è l'esemplare femmina della specie *anguilla anguilla* che per la sua consistenza viscida fa inorridire gli *under* trenta intervistati, ma continua ad alimentare la tradizione dei più grandi e degli anziani, soprattutto delle nonne della provincia di Napoli

che ogni anno si cimentano nel complesso rituale della sua uccisione e poi nella sua elaborazione gastronomica.

I dati di seguito presentati sono stati ricavati da un questionario a risposte aperte sottoposto a un campione qualitativo (100 persone) rappresentativo della Campania fra i 20 e gli 80 anni. Sugli stessi *items* del questionario sono state inoltre raccolte testimonianze di alcuni tra i più importanti artigiani dell'arte presepiale napoletana, in quanto individuati dai ricercatori quali testimoni privilegiati degli usi e costumi natalizi del Sud..

## LA EAT PARADE DEI CIBI NATALIZI

### 1) FRUTTA SECCA

Al primo posto nel menù natalizio, sia per la cena della Vigilia che per il pranzo di Natale, c'è la frutta secca. Soprattutto fichi, prugne, albicocche e datteri. Frutti mediterranei ma caratteristici della stagione calda che, grazie all'essiccazione, possono essere consumati in ogni momento dell'anno. Proprio questo rovesciamento della stagionalità li configura come cibi tipicamente festivi. Può essere interessante considerare che talvolta nell'esegesi biblica i frutti rappresentano le virtù spirituali, i buoni esempi e il premio finale della vita eterna. Nella categoria della frutta secca rientrano anche le cosiddette *ciociole*, ovvero noci, nocciole, mandorle, castagne e pistacchi che facevano parte del costume alimentare della civiltà egizia e da questa giunsero poi ai greci e ai romani. In particolare nei banchetti dell'antichità la frutta secca faceva parte delle *secundae mensae*: i greci cambiavano il piano del tavolo prima di servirla e i romani cambiavano la tovaglia.

Il proverbio "*Natale è tutto scorze, Pasca è tutto morze*" (Natale è tutto scorze, Pasqua è tutta morsi) risulta confermato dal consumo imponente di frutta secca, soprattutto *ciociole* (noci, nocciole, arachidi, mandorle, semi di zucca) nel periodo natalizio. In Campania è difatti il cibo più consumato sia durante il cenone della Vigilia sia durante il pranzo di Natale.

#### DATI NEL DETTAGLIO

La **frutta secca** è il cibo più consumato durante la cena della **Vigilia di Natale** sia dagli intervistati con "reddito basso" (63,6%) sia da quelli con "reddito medio" (54,7%).

È altresì da rilevare che la frutta secca è il cibo più consumato anche dagli intervistati residenti nei Comuni della Provincia di Napoli (73,7%). Mentre è al terzo posto nella classifica dei cibi più consumati dagli intervistati residenti nella città di Napoli (38,1%) e al quarto posto (a pari percentuale con spaghetti con le vongole, spaghetti/linguine ai frutti di mare, pesce, gamberi, panettone) nella classifica degli intervistati residenti in una provincia non napoletana (37,5%) - 15 su 16 degli intervistati residenti in Altra Provincia, risiedono nella provincia di Caserta.

La **frutta secca** è il cibo più consumato anche durante il **pranzo di Natale**. È, infatti, al primo posto nella classifica degli intervistati residenti nella Provincia di Napoli (47,4%), al secondo posto nella classifica dei residenti a Napoli (47,6%).

**Il 40% del campione totale consuma frutta secca a Natale. Il 55% del totale la consuma durante la cena della Vigilia.**

## 2) PESCE

Durante la sera della **Vigilia**, il **pesce** si mangia a prescindere dal reddito: è una devozione, un cibo rituale che necessariamente deve essere portato a tavola e assaggiato. Una regola sociale condivisa che ricorda quel che accadeva nei banchetti rituali antichi della Magna Grecia. La **frittura di pesce** in particolare è al secondo posto sia per gli intervistati con reddito medio (45,5%) sia per quelli con reddito basso (45,5%). Nella provincia di Napoli il 55,3% degli intervistati mangia la frittura di pesce e in Altra provincia (Caserta) la mangia il 68,8% degli intervistati.

### DATI NEL DETTAGLIO

**Il campione totale consuma: frittura di pesce (51,3%), pesce di spina in generale 38,8%, spigola 3,8%, alici marinate 11,3%, polpo al sugo 3,8%, calamari 14,1%, gamberi 25%, orata 1,3%, insalata di mare 10%, polpo all'insalata 28,8%, baccalà (23,8%), baccalà fritto (17,5%).**

Il **salmone**, che negli anni '80 faceva per la prima volta il suo ingresso sulle tavole natalizie degli abitanti della Campania, oggi è diventato una tradizione culinaria locale a tutti gli effetti; infatti, il 13,6% degli intervistati di reddito basso lo consuma la sera del 24 contro il 30,2% degli intervistati di reddito medio.

Nella provincia di Napoli, invece, lo mangia il 28,9% delle famiglie, contro il 14,3% dei residenti a Napoli e il 25% dei residenti in Altra Provincia.

**Il 25% del campione totale consuma il salmone il 24 sera.**

## PESCE SUL PRESEPE

Questi i pesci presenti sul presepe secondo quanto asserito dall'artigiano Giuseppe Capuano: pescespada, alici, vongole, *taratufoli* (tartufi), gamberoni, alici sotto sale, polipi. A questi, la madre di Capuano, Rita, aggiunge il pesce al forno e i gamberi.

La signora **Onofrio** menziona, invece, «*o cuoppe e pesce, gli spaghetti con le cozze, al nero di seppia, l'insalata di polipo, le olive con il baccalà, le alici salate, 'a 'scella 'e baccalà*».

**La maggior parte degli intervistati menziona il baccalà tra i cibi presenti sul presepe.**

## 3) CAPITONE

### Il capitone fritto ha le generazioni contate

Oggi il capitone è ancora un cibo di devozione per le famiglie campane, ma alle nuove generazioni (dai 30 in giù) non piace. Molti giovani trovano il capitone viscido e perciò disgustoso. Anche se la maggior parte degli intervistati ammette che il capitone è pietanza consumata dalla propria famiglia durante la cena della Vigilia e/o durante il pranzo di Natale, nelle risposte alle domande specifiche "Descrivi il menù della cena della vigilia della tua famiglia - Descrivi il menù di Natale della tua famiglia" la maggioranza degli intervistati non menziona il capitone. Probabilmente perché non lo consuma personalmente e perché non lo considera più la pietanza principale.

Rispetto al passato, oggi il capitone si compra già morto. Quando ucciso in casa, però, sono ancora le donne le principali carnefici.

### DATI NEL DETTAGLIO

Dall'analisi dei questionari si ricava che il consumo di capitone è ancora diffuso in tutte le categorie di intervistati. Lo consumano durante la cena della Vigilia e/o durante il pranzo di Natale: i residenti nella città di Napoli (85,7%); i residenti nei Comuni della Provincia di Napoli (63,6%); i residenti in Altra Provincia (Caserta) (72,7%).

- Nelle famiglie a "reddito basso" è principalmente la nonna ad uccidere il capitone, mentre nella categoria "reddito medio" in percentuale pressoché uguale si acquista già morto (13,2%) o viene ucciso dalla nonna (11,3%);



- alla maggior parte degli intervistati di entrambe le categorie (“reddito basso” e “reddito medio”) il capitone non piace (86.4% del reddito basso, 83% del reddito medio). La maggior parte degli intervistati dichiara che la ragione per cui non piace è perché è viscido (31,8% reddito basso, 22,6% reddito medio); ciò nonostante, come si è detto, molti lo consumano ugualmente.
- il 42,2% degli intervistati, residenti nella città di Napoli, che mangia il capitone, lo acquista già morto: solo il 5,3% dichiara che a ucciderlo sono la mamma, la nonna o la zia;
- nei Comuni della Provincia di Napoli è principalmente la nonna ad uccidere il capitone (15%) seguita dalla mamma (7,5%). Il 17,5% degli intervistati, invece, lo acquista già morto;
- nei Comuni di Altra Provincia (Caserta) sono la nonna o la madre a uccidere il capitone (25,1%)
- **Dai dati analizzati si evince che il capitone si mangia meno nei Comuni della Provincia di Napoli che nei Comuni della provincia di Caserta.**

#### 4) MINESTRA DI NATALE

La **Minestra di Natale**, a base di verdure, è tutt’oggi una delle portate più ricorrenti nei menù del pranzo di Natale campani.

DATI NEL DETTAGLIO:

- Reddito basso 27,3%
- Reddito medio 30,2%
- Provincia di Napoli 31,6%
- Napoli 42,9%

**Il 28,8% del campione totale mangia la minestra di Natale il 25 dicembre.**

#### 6) MOZZARELLA

**La mozzarella è la *new entry* per eccellenza nei menù natalizi della Campania.**

Tradizionalmente non considerata pietanza dei menù natalizi, la mozzarella è oggi al primo posto nella classifica dei cibi più consumati durante il pranzo di Natale dagli intervistati residenti in Altra Provincia, vale a dire non della provincia di Napoli, (56,3%). È da tenere presente che 15 su 16 intervistati, residenti in Altra Provincia, risiedono nella Provincia di Caserta dove la vocazione produttiva di mozzarella è particolarmente elevata. La mozzarella è al quarto posto nella classifica dei cibi più consumati anche tra gli intervistati residenti in un Comune della Provincia di Napoli (34,2%) e all’ottavo tra i residenti nella città di Napoli (14,3%).

Anche nella cena della Vigilia è una delle portate principali. Per i residenti in Altra Provincia (Caserta) è al quinto posto (31,3%). Il 9,5% dei residenti a Napoli consuma la mozzarella durante la cena della Vigilia.

**Rispetto al campione totale, la mozzarella è consumata dal 33,8% durante il pranzo di Natale e dal 16,3% durante la cena della Vigilia.**

#### SUL PRESEPE

La **mozzarella di bufala campana** è ormai già da qualche anno un cibo “tradizionalmente” rappresentato sul presepe napoletano.

#### 7) VERDURE

L’attenzione che negli ultimi anni gli scienziati e i media hanno dedicato ai benefici prodotti dalla dieta mediterranea sulla salute ha avuto degli effetti significativi sui menù natalizi



degli abitanti della Campania dal momento che, contrariamente a quanto avveniva in passato, compare una lunga serie di contorni a base di verdure serviti il giorno del pranzo di Natale.

Dai broccoli (3,8%) all'insalata verde (20%), dalle melanzane (7,5%) ai peperoni (3,8), dai carciofi (8,8%) (cibo pasquale per antonomasia) alle carote, dai funghi (1,3%) ai pomodori (3,8%), dai friarielli (3,8%) alle zucchine (1,3%), dalla zuppa di cavolo (1,3%) alla scarola (1,3%) e alla pizza di scarole (5,1%), fino ai contorni in genere (13,8%).

**Sul campione totale il 79,4% consuma contorni di verdure il 25 dicembre.**

## LE VERDURE SUL PRESEPE

Gli artigiani di San Gregorio Armeno in Napoli affermano che sui presepi sono presenti principalmente verdura e frutta: tra gli intervistati, l'artigiano **Capuano** racconta di come cibi quali pomodori e cavoli, verze, carciofi, melograni, uva e frutta in genere, siano i più rappresentati in assoluto. La mamma del signor Capuano ricorda in particolare la presenza della mela annurca e, tra i personaggi venditori di cibo, ella preferisce senz'altro il fruttivendolo perché, afferma, «mi piace guardare le mele, le pere, i mandaranci, sono tutte belle cose».

Sul presepe è rappresentato il cavolo e anche gli altri ingredienti con cui si prepara "l'insalata di rinforzo", in particolare *papaccelle*, acciughe, olive e alici salate. Ma sono presenti anche molti altri prodotti della terra, come aglio, cipolle, peperoncino, *piennolo* e *pummaruola* e, tra questi, anche le fave. Un prodotto apparentemente fuori stagione, in quanto tradizionalmente consumato nel periodo precedente la Pasqua, ma che in questo contesto sembra assumere il ruolo di cibo cerimoniale, legato alla morte di Gesù, e perciò simbolicamente caricato di una funzione profetica.

Tra le persone intervistate, la signora **Giuseppina Onofrio** racconta che «l'olio è come se fosse la luce, invece le verdure sono l'amarrezza della vita», l'artigiano **Marco Ferrigno** menziona le scarole e *o' piennolo* di pomodoro, mentre **Edoardo Leoncavallo**, californiano di origini italiane, afferma di costruire ogni anno un presepe molto grande sul quale trionfa un fruttivendolo.

**Raffaele Scuotto**, della bottega "**La Scarabattola**" dichiara: «con il cibo si raccontano le stagioni, ecco perché sul presepe si trovano i venditori di meloni invernali, i cestini di frutta pieni di mele, cachi, arance, noci e castagne portati in dono alla Sacra Famiglia, e tanti melograni».

**Infine, il fruttivendolo del quartiere, Giovanni Russo:**

«Sul mio presepe c'è l'ortolano con tutti i frutti e le verdure, meloni, castagne, noci, per la maggior parte frutta secca perché è il periodo dell'anno. Nella minestra di Natale ci va la cicoria, la borragine e la scarola. La minestra maritata porta invece broccoletti, verza più altri tipi di verdure e la carne di maiale. La minestra maritata si mangia sempre, non solo a Natale».

**Tutti gli intervistati menzionano *o' piennolo* e *pummaruola* tra i cibi presenti sul presepe.**

**Il 24 e il 25 dicembre tutti gli intervistati mangiano l'insalata di rinforzo e i contorni di verdure, come scarola, o pizza di scarole, e i cosiddetti broccoli di Natale. In particolare, Giuseppina D'Onofrio dichiara: «quando è Natale si fa la nostra insalata di rinforzo... e se non ci metti la *papaccella* nel cavolo, le acciughe, le nostre alici salate e le nostre olive non sa di niente. Invece se è fatta come vuole la tradizione, quando la mangi stai in paradiso».**

## 8) INSALATA RUSSA



L'**insalata russa** resta uno degli accompagnamenti prediletti ai pesci e alle carni. Durante la Vigilia è consumata dal 38,1% dei residenti a Napoli e dal 50% dei residenti in una provincia di Napoli.

**Il 36,3% del campione totale la consuma il 24 dicembre e l'11,3% il 25 dicembre.**

## 9) PASTA

Gli **spaghetti** sono il formato di pasta prediletto per la cena della Vigilia; la maggior parte degli intervistati li mangia con le vongole o con i frutti di mare. Le linguine, accompagnate principalmente da prodotti del mare, sono il secondo formato scelto dai campani, perché secondo la *vox populi* mantengono meglio la cottura.

Gli spaghetti sono il piatto più consumato dai residenti a Napoli (57,1%), e al quarto posto sia per i residenti nei Comuni della Provincia di Napoli (44,7%) sia per i residenti in Altra Provincia (Caserta) 37,5%.

**Il 47,5% del campione totale mangia gli spaghetti con le vongole, l'1,3% con capperi e olive, il 2,5% con tonno e pomodoro, il 6,3% con gamberi e calamari, l'1,3% al sugo.**

La vasta gamma delle **paste al forno o al sugo** rappresentano il primo piatto più comune nel pranzo di Natale (16,3% cannelloni, 18,8% lasagne, 13,8% pasta al forno, 6,3% pasta al ragù, 2,5% gnocchi, 1,3% pasta con la ricotta, 3,8% pasta al sugo, 2,5% ravioli).

**Il 65,3% del campione totale a Natale mangia la pasta.**

La ricerca si è conclusa il 20 dicembre 2012

### Credits

Direttore scientifico della ricerca

Prof. Marino Niola

Direttore esecutivo della ricerca

prof. Elisabetta Moro

Ricercatori Senior

dott. Helga Sanità

dott. Marzia Mauriello

dott. Rossella Galletti

Ricercatori

dott. Annalisa Rascato

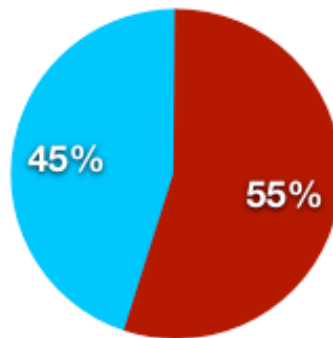
dott. Davide Mancini

dott. Anna Rita Lecce

## Appendice dei grafici esemplificativi

### • Frutta Secca

**Menu della Vigilia (campione totale): Frutta secca**

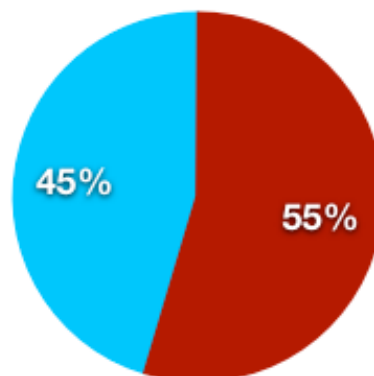


● La mangia

● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
Frutta secca (campione totale)	55	45

**Menu della Vigilia, "reddito medio": Frutta secca**

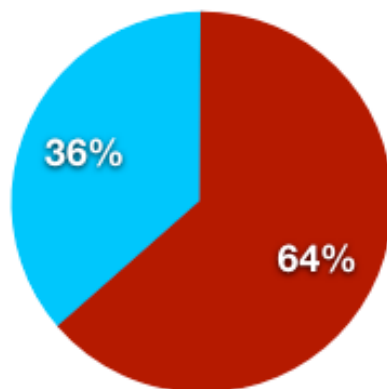


● La mangia

● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
Frutta secca, reddito medio	54,7	45,3

## Menu della Vigilia, "reddito basso": Frutta secca



● La mangia

● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
Frutta secca, reddito basso	63,6	36,4

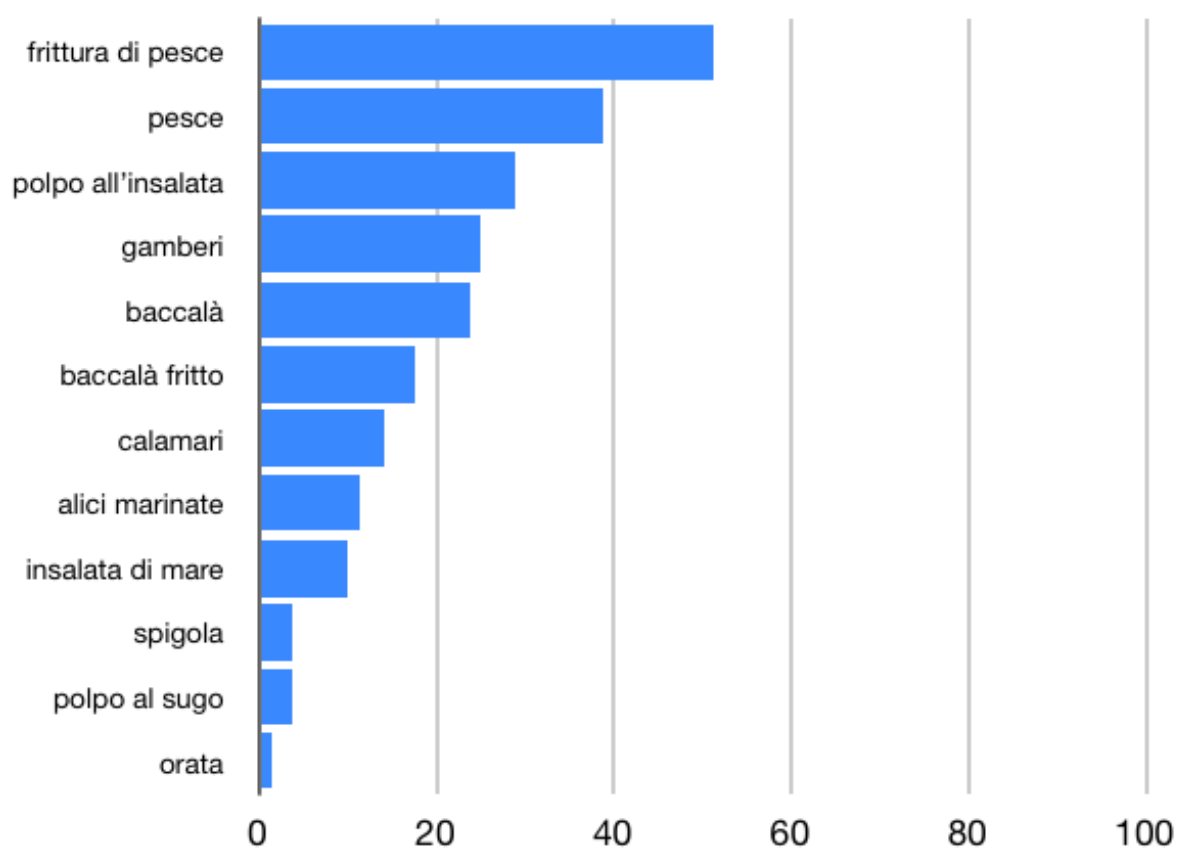




## • Piatti di pesce alla Vigilia di Natale

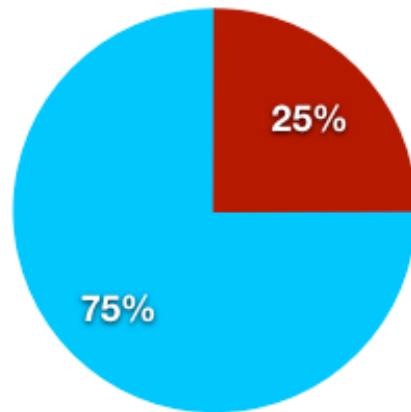
	frittura di pesce	pesce	polpo all'insalata	gamberi	baccalà	baccalà fritto	calamari	alici marine	insalata di mare	spigola	polpo al sugo	orata
Piatti di pesce alla vigilia	51,3	38,8	28,8	25	23,8	17,5	14,1	11,3	10	3,8	3,8	1,3

Piatti di pesce alla Vigilia



## • Salmone alla Vigilia di Natale

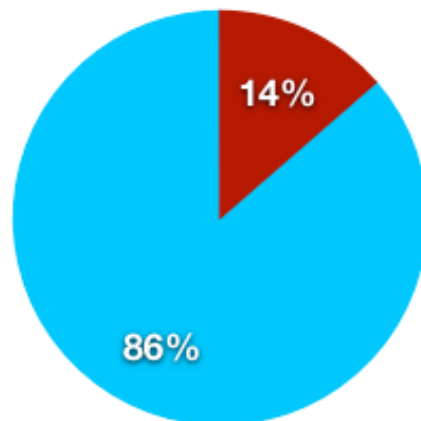
### Menu della Vigilia: Salmone



● Lo mangia      ● Non lo mangia

	Lo mangia	Non lo mangia
Menu Vigilia: Salmone	25	75

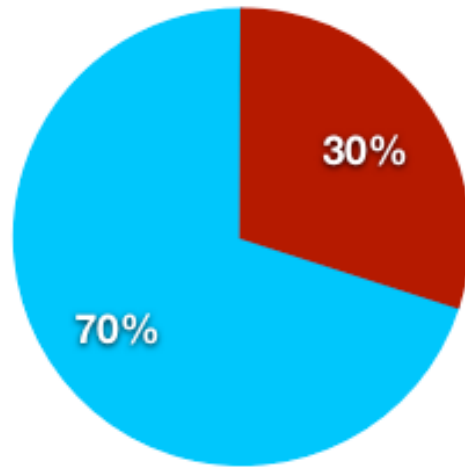
### Salmone alla Vigilia (reddito basso)



● La mangia      ● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
Salmone alla Vigilia, reddito basso	13,6	86,4

## Salmone alla Vigilia (reddito medio)

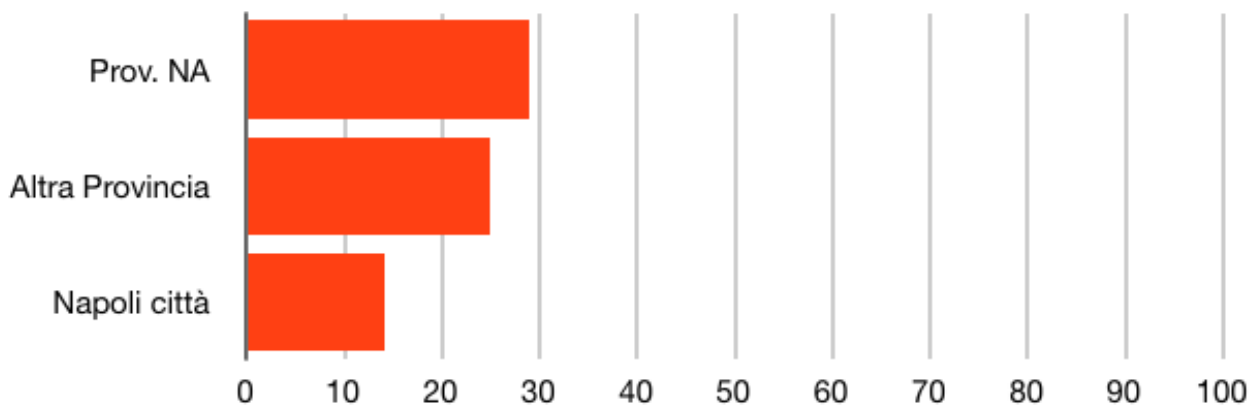


● La mangia      ● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
<b>Salmone alla Vigilia, reddito medio</b>	30	70

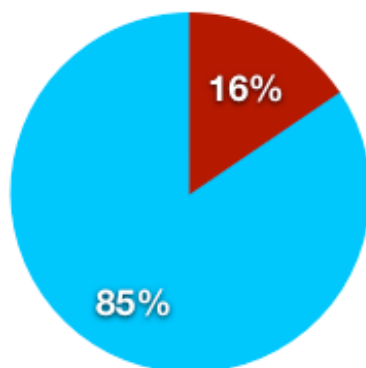
	Prov. NA	Altra Provincia	Napoli città
<b>Salmone alla Vigilia</b>	29	25	14

## Salmone alla Vigilia



## • Il capitone

**Capitone: piace?**

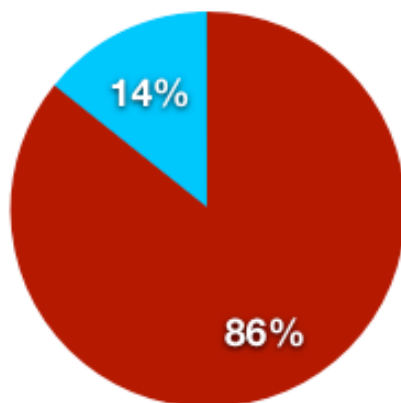


● Piace

● Non piace

	Piace	Non piace
Capitone: piace?	15,5	84,5

**Capitone: Napoli città**

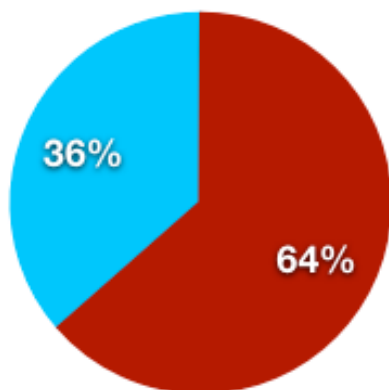


● Lo mangia

● Non lo mangia

	La mangia	Non lo mangia
Capitone: Napoli città	85,7	14,3

## Capitone: Prov. Napoli

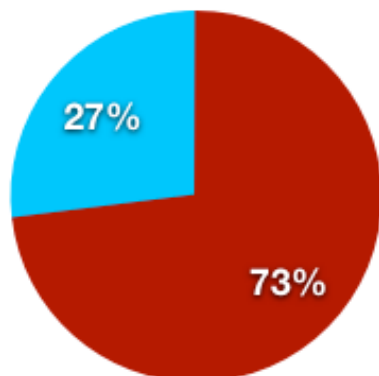


● Lo mangia

● Non la mangia

	Lo mangia	Non lo mangia
Capitone: provincia di Napoli	63,6	36,4

## Capitone: altra provincia

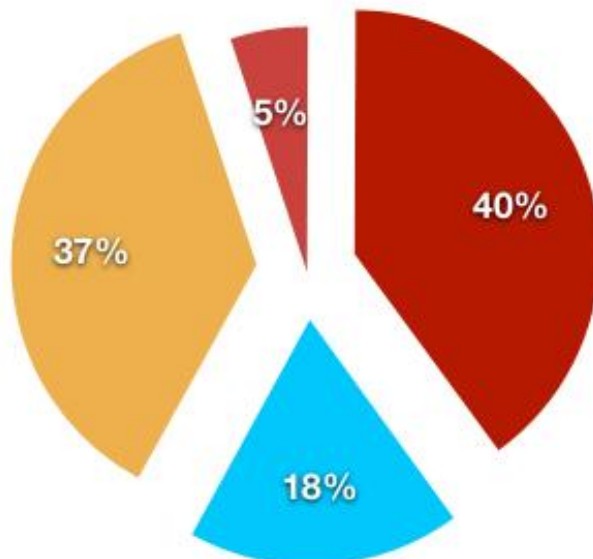


● Lo mangia

● Non lo mangia

	Lo mangia	Non lo mangia
Capitone: altra provincia	72,7	26,8

## Capitone: chi lo uccide?

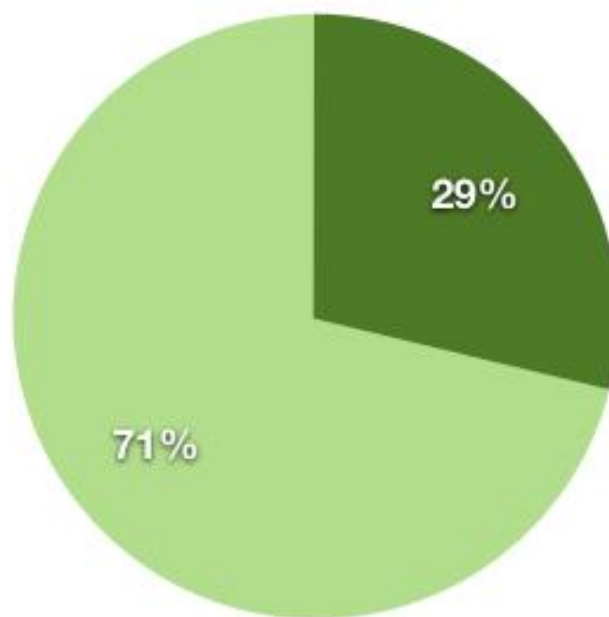


- Lo compra già morto
- Nonna, mamma o zia
- Un membro della famiglia
- Non sa

	Si compra già morto	Nonna, mamma, zia	Un membro della famiglia	Non sa
Capitone: chi lo uccide?	40	18	37	5

## • La minestra di Natale

**Menu del 25: Minestra di Natale**



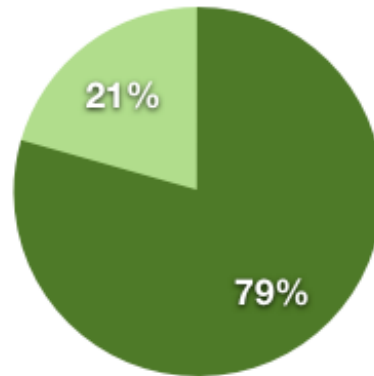
● La mangia

● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
<b>Menu del 25: Minestra di Natale</b>	28,8	71,2

## • Verdure

### Contorni di verdure il 25



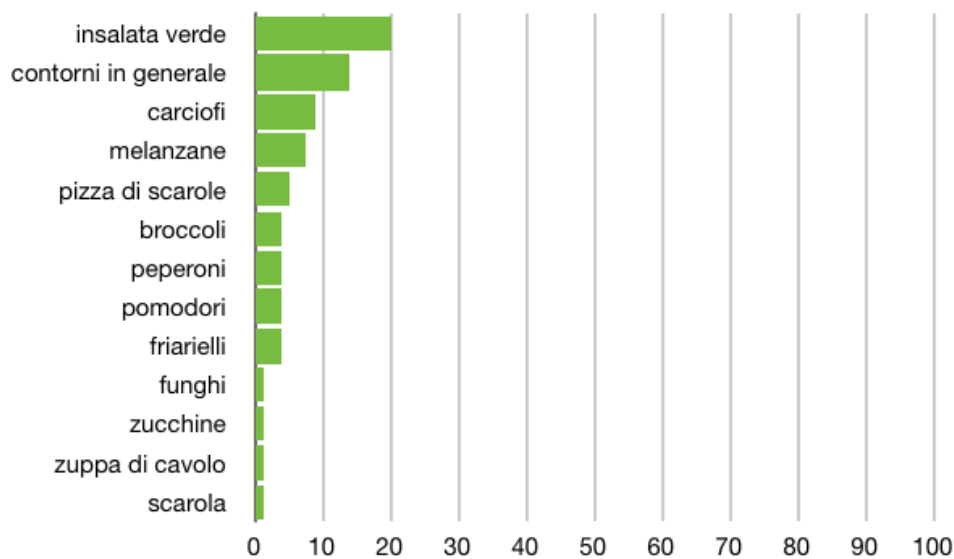
● Li mangia

● Non li mangia

	Li mangia	Non li mangia
<b>Contorni di verdure il 25</b>	79,4	20,6

	insalata verde	contorni in generale	carciofi	melanzane	pizza di scarole	broccoli	peperoni	pomodori	friarielli	funghi	zucchine	zuppa di cavolo	scarola
<b>Verdure il 25</b>	20	13,8	8,8	7,5	5,1	3,8	3,8	3,8	3,8	1,3	1,3	1,3	1,3

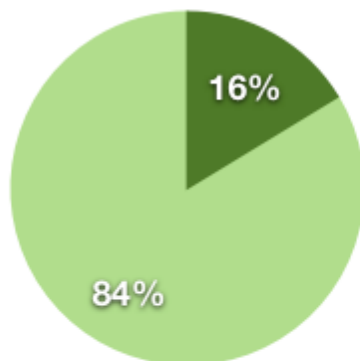
### Verdure il 25: quali?





## • Mozzarella

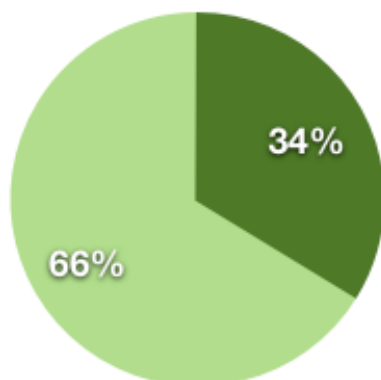
**Mozzarella alla Vigilia**



● La mangia      ● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
<b>Mozzarella alla Vigilia</b>	16,3	83,7

**Mozzarella il 25**

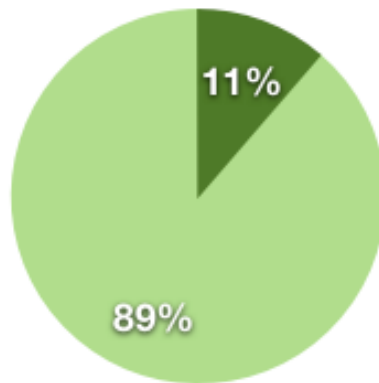


● La mangia      ● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
<b>Mozzarella il 25</b>	33,8	66,2

## • Insalata russa

**Insalata russa: 25 (camp. tot.)**

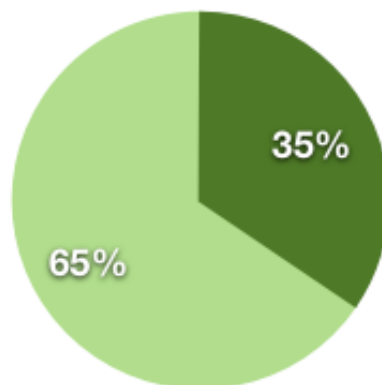


● La mangia

● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
<b>Insalata russa: 25</b>	11,3	88,7

**Insalata russa: Napoli città**

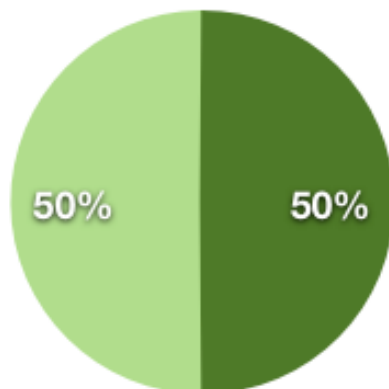


● La mangia

● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
<b>Insalata russa: Napoli città</b>	38	72

## Insalata russa: Prov. Napoli

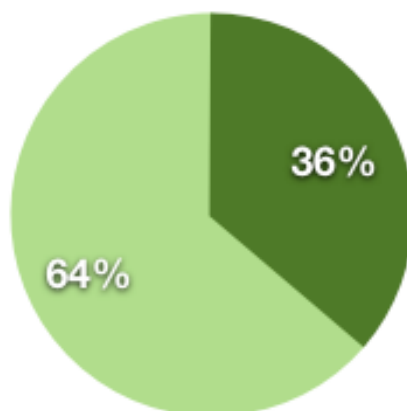


● La mangia

● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
<b>Insalata russa: Prov. Napoli</b>	50	50

## Insalata russa: Vigilia (camp. tot.)



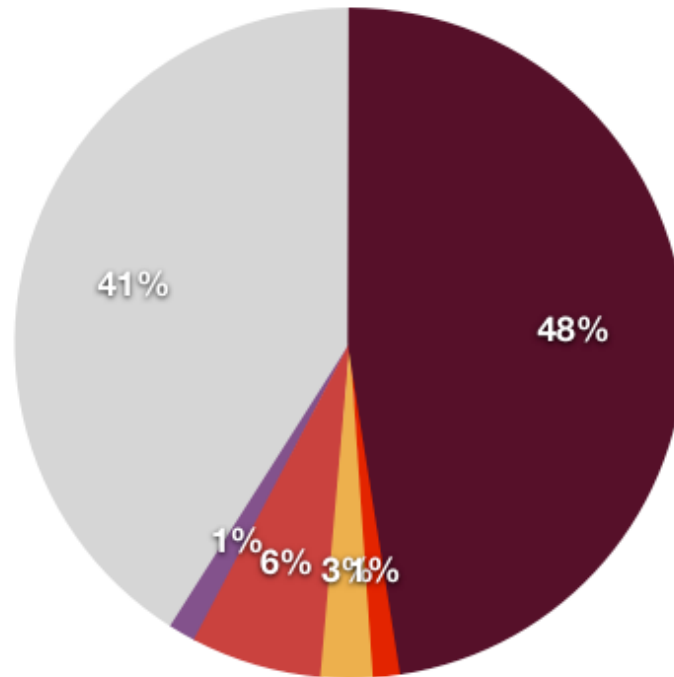
● La mangia

● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
<b>Insalata Russa: Vigilia</b>	36,3	63,7

## • Primo piatto della Vigilia di Natale

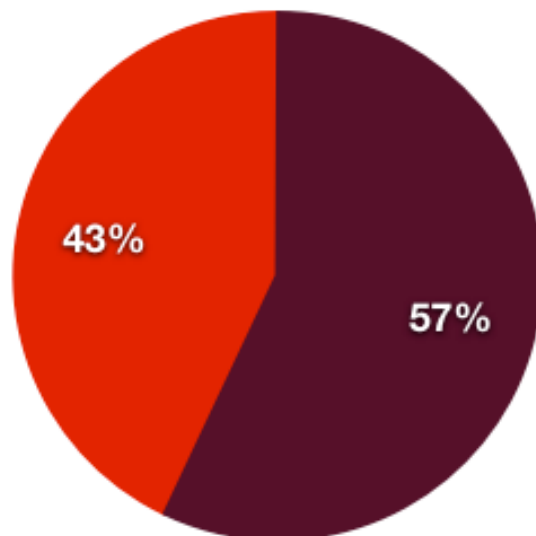
Primo piatto della Vigilia: come? (camp. tot.)



- Spaghetti con le vongole
- Spaghetti olive e capperi
- Spaghetti tonno e pomodoro
- Spaghetti gamberi e calamari
- Spaghetti al sugo
- Altro

	Vongole	Olive e capperi	Tonno e pomodoro	Gamberi e calamari	Sugo	Altro
<b>Primo piatto della vigilia</b>	47,5	1,3	2,5	6,3	1,3	41

## Spaghetti a Napoli alla Vigilia



● Li mangia

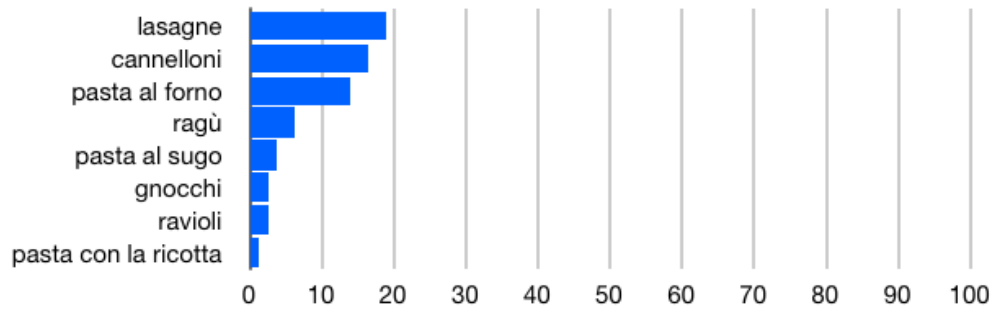
● Non li mangia

	Li mangia	Non li mangia
Spaghetti a Napoli alla Vigilia	57,1	42,9

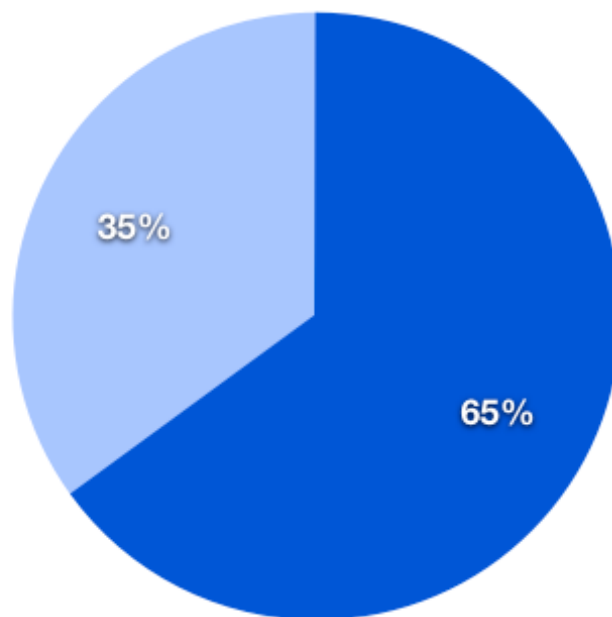
## • Primo piatto del pranzo di Natale

	lasagne	cannelloni	pasta al forno	ragù	pasta al sugo	gnocchi	ravioli	pasta con la ricotta
<b>Pasta al forno il 25: quale?</b>	18,8	16,3	13,8	6,3	3,8	2,5	2,5	1,3

Primo piatto del 25: quale?



Pasta al forno il 25



● La mangia

● Non la mangia

	La mangia	Non la mangia
<b>Pasta al forno il 25</b>	65	35