Si rinnovano le tradizioni: dalle torte al cioccolato fuso

Col dolce un tocco d'Europa

Quando alla fine del pranzo natalizio addenteremo una fetta di panettone proviamo a chiederci cosa sta accadendo negli altri Paesi europei. In poche parole, cosa mangiano per festeggiare il Natale i nostri vicini?

Gli svizzeri si possono dividere per «torte»: torta di noci in Engadina, torta di pane nel Canton Ticino, torta di pere nella regione di Zurigo; ma su una cosa sono tutti concordi: non è Natale senza i mille e mille biscottini ritagliati nelle fogge più strane (stelle, rombi, cuori, fiori). La pasta di questi biscotti è di vario tipo, ci sono infatti le stelle di cannella (*Zimsterne*), gli anelli al rum (*Rumringli*) ricoperti da una glassa di zucchero aromatizzata con rum e succo di limone, i Brezel alle nocciole (*Haselnussbrezeli*) e, sempre in tema di frutta secca, i rombi alle noci (*Nussguetzli*).

I nostri cugini francesi hanno il *buche de Noel*, il famosissimo tronchetto natalizio che troviamo anche nelle nostre pasticcerie. Per l'Epifania, poi, è d'obbligo giocare a *tirer le roi*, cioè cercare nella propria fetta di *galette de roi* (una torta di sfoglia che può essere semplice o ripiena di frangipane) un piccolo oggettino che renderà il fortunato scopritore il re della festa.

Attraversiamo la Manica e approdiamo in Inghilterra. Qui, dopo il tacchino arriva il *Christmas pudding*, che una volta in tavola viene infiammato con brandy e si serve poi con una crema al burro o con *custard* (budino tipico inglese dalla consistenza cremosa); anche qui ritroviamo la tradizione di mettere un piccolo dono all'interno del dolce. Un'altra specialità è il *mince meat*, un dolce cotto in una teglia divisa in porzioni, fatto da un involucro di pasta frolla nel quale è racchiuso un impasto di canditi, brandy, uvetta il tutto legato dal grasso di rognone.

Continuiamo il nostro «dolce» viaggio per arrivare in Germania dove troviamo una varietà davvero impensata di squisitezza. Ci sono i dolci comuni in tutto il Paese, tipo gli *Anisplätzchen* (biscotti all'anice), il *Früchtebrot* (pane dolce alla frutta secca), le *Pfeffernüsse* (biscottini detti noci di pan-pepato), il *Schlesischer mohnstollen* (panettone ai fiori di papavero) o le *Zimtsterne* (biscotti alla cancella a forma di stelle); i dolci tipici della varie regioni quali le *Aachener printen* (strisce di pasta aromatizzata con succo di barbabietola e cannella, chiamate printe di Aquisgrana), i *Berliner Plannkuchen* (bomboloni berlinesi), il *Dresdner Christstollen* (un dolce tipico della zona di Dresda con mandorle e zibibbo) o il *Königsberger Marzipan* (marzapane di Königsberga).

Gli austriaci hanno tradizioni simili, per esempio il *Früchtebrot* (al posto della fecola viene usata la farina di grano saraceno), ma anche del tutto originali, come i *weihnachtsbäckeren*, ovvero dei biscottini di pasta frolla, cialda e bianco d'uovo montato a neve.

Sempre per quanto riguarda il centro Europa diamo un'occhiata in Belgio dove le feste cominciano il 6 dicembre e continuano per un mese intero fino all'Epifania, tutto un periodo addolcito da figurine di cioccolato in forma di Babbo Natale, marzapane modellato a imitazione delle varietà di frutta (hanno forse imparato dagli immigrati siciliani) e grandi brioches con uvetta passa a forma di Gesù Bambino.

In Olanda si festeggia il Natale con il *kerstbrood* (pagnotta dolce contenente noci, frutta secca e marzapane) e con il *kerststaef* (pasta sfoglia ripiena di marzapane e ricoperta di ciliegine candite); mentre per Capodanno si preparano gli *apelbol* (fagottini contenenti una mela intera) e gli *oliebol* (bigné con uva passa, fritti e spolverati di zucchero a velo, da mangiare caldi).

Andiamo adesso verso nord e arriviamo in Svezia dove le feste natalizie cominciano il 13 dicembre con Santa Lucia e finiscono il «giorno di Knut» che cade una settimana dopo l'Epifania. Per Santa Lucia una ragazza scelta per impersonare la Santa gira per le case alla mattina molto presto (alle 5) e sveglia le persone offrendo loro biscottini allo zenzero di tutte le forme (*Pepperkakor*), fette di pane dolce (*Lussekatter*) e caffè; questi dolci accompagneranno poi le famiglie svedesi per tutto il periodo natalizio.

In Grecia è usanza nascondere all'interno della *vassilopitta* (dolce tipo pandoro) una moneta d'oro; chi la trova sarà fortunato per tutto l'anno. Chi non è stato fortunato si «addolcirà» gustando *kurambiedes* (biscottini di mandorle, farina e olio cotti al forno e passati nello zucchero a velo) e *melomakarona* (biscotti inzuppati in sciroppo di miele e acqua).

In Spagna, poi, sembra di essere a casa con il *duron* (torrone) e il *marzapan*; la frutta candita, i cannoncini di farina e olio, *los polverones* (biscottini tondi e friabili nei tipi al cioccolato, limone e cannella) e i *mantecados de estepa* (varietà di biscotti al latte).

Concludiamo il nostro tour a Malta: i nostri vicini di costa festeggiano con l'*imbuljuta* (castagne bollite in cioccolato liquido aromatizzato con chiodi di garofano e altre spezie).

Il nostro viaggio è concluso. Chissà che quest'anno, insieme al panettone, al pandoro e al torrone, qualcuno voglia assaggiare qualche dolce estero per dare al Natale un tocco di «Europa unita».

Tutte le prelibatezze che ci aspettano in occasione del Natale

Il carciofo in salsa di lampone apre il pranzo del vegetariano

La maggior parte di noi quando pensa al pranzo di Natale si immagina un trionfo di affettati misti per antipasto, ricchi ravioli di carne al ragù, cappone arrosto e via gustando. Ma un buon numero di persone davanti a queste cose abbozza un timido sorriso e dice «No, grazie. Sono vegetariano».

Per dare qualche idea a chi dovesse avere fra i propri commensali una persona che ha fatto questo tipo di scelta e non ridursi a presentare la solita bistecca di soia, abbiamo chiesto a tre esperti del settore i menù per un pranzo natalizio che non mortifichi chi lo mangia e che forse può essere un'interessante alternativa al tutto carne.

Gabriella Dall'Asta ci ha accolti amichevolmente nel suo locale di via Bianca Maria a Milano (La non-libreria) e ci ha proposto tre antipasti: la macedonia di germogli con pere, banane e mele a pezzetti, germogli di segale o frumento condite da una salsina di yogurt, succo d'arancia e miele aromatizzata da cannella in polvere e vaniglia (in stecca!); l'insalata ai tartufi dove il tartufo, il sedano di Verona e l'indivia sono conditi con olio, aceto (di mele) sale e pepe, il tutto legato da una salsa di maionese, senape, capperi e cetriolini e infine il paté di lenticchie rosse condito con salsa di soia. La scelta dei primi piatti è ristretta fra due portate: i cannelloni rosa (la pasta integrale è colorata con succo di barbabietole) ripieni di ricotta e spinaci e i bignè ai funghi cotti al forno e spolverizzati con tartufo. Per quanto riguarda la pietanza Gabriella suggerisce il flan ai tre sapori (carote, spinaci e cavolfiori) e la torta di pasta brisée ripiena con i cuori di palma cotti nel pomodoro; per contorno a questi piatti radicchio allo yogurt o lattuga alla senape. Infine, per chi non volesse rinunciare alla tradizione, «La non-libreria» propone il proprio panettone rigorosamente senza conservanti e senza zucchero (anche in vendita al pubblico), oppure un dolce indiano, l'halwa, un dolce al cucchiaio di semolino, vaniglia, uvetta e semi di sesamo stufati, o, ancora, i biscotti del sultano fatti di farina integrale, uova, miele e uvetta.

La signora Coppo del ristorante «Il Girasole» consiglia un antipasto di crudité accompagnate da una salsa allo yogurt con succo di limone e prezzemolo e una salsa di erbe aromatiche in olio d'oliva e limone; sempre per l'antipasto una portata d'effetto: il peperone quadrifoglio (riempire il peperone con un composto di ricotta e basilico, congelarlo e servirlo tagliato a fettine che avranno, appunto, la forma di un quadrifoglio).

Per primo il grande sformato di pasta e cavolfiore: per la pasta si useranno le pennette che verranno condite con besciamella, unite al cavolfiore e poste in teglia con dadini di mozzarella e spolverizzate di parmigiano. Dopo la pasta ecco la zucca con le olive nere della Liguria: un purè di zucca gialla mescolato alle olive nere dissossate e sminuzzate, il tutto posto a gratinare nel forno ben caldo. Questo contorno ben si accompagna alle polpettine di spinaci e ricotta aromatizzate con noce moscata e cotte in forno. Arrivati al dolce, la torta di mele e carote è seguita da rondelle di ananas ripiene di macedonia di frutti di bosco spolverizzata di zucchero o, per i più golosi, ricoperta di panna montata.

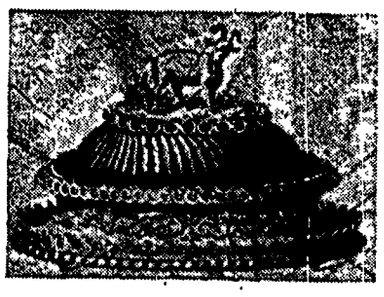
Michel Le Gac e Pietro Leemann del ristorante Joia ci hanno fornito in anteprima il loro Gran Menù di Natale. Come antipasto gli ospiti potranno scegliere tra i carciofi farciti con salsa all'aceto di lamponi o il foie gras di ceci e sesamo condito con una salsa d'olio di nocciole e tartufo di Norcia. Seguono poi i malfatti di ricotta e broccoli posti su un letto di fonduta di porri allo zafferano e passati al forno a gratinare; il gratin di funghi aromatizzato con polvere dolce di curry. Il secondo è composto da un arrosto vegetariano (fatto di spinaci, tofu, farina e una carota) accompagnato da marroni al miele e verdure miste glassate; è prevista anche un entrée di formaggi misti con verdure mostardate. Chiude in bellezza il cenone il tronco di Natale con marmellata di albicocche o castagne.

Viaggio nel look delle antiche tavole

Nel XVII secolo, quando Mattia Giegher, trinciante addetto al taglio dei cibi dell'illustrissima Nationne Alemanna in Padova decise di ridare alle stampe «Li tre trattati», diede la precedenza a quello sulle piegature dei tovaglioli, precisando che gli era «paruta cosa non fuori di ragione... essendo li tovaglioli la prima cosa che si convien apprestare per la tavola». Eccessi d'altri tempi: le tavole si apparecchiavano e decoravano, rispettando regole di un galateo tanto rigido, quanto paradossale.

Tutti d'accordo infatti, sull'assurdità di eccessi tipo quello di Giegher che ammoniva a «far le prime pieghe del tovaglioli per formar fogliami, spine di pesce, verbigrazia». Niente da obiettare sull'inutile, quasi comica opulenza delle «tavole - descritte da Vincenzo Cervio da Narni, trinciante del Cardinal Farnese - con quattro tovaglie sottilmente lavorate et sotto ciascheduna il suo corame acciò non si imbrattassero».

Detto questo, però, il giorno di Natale resta una occasione speciale, per la quale si approntano deschi particolarmente curati, spesso e volentieri arricchiti da decorazioni. Alla ricerca di spunti per guarnire con un tocco di storica originalità il banchetto del 25 dicembre, abbiamo fatto un viaggio sulle «imbandigioni» d'altri tempi. Attraverso le pagine di decaloghi, galatei, abbiamo così scoperto una serie di curiosità. Volendo possono costituire un motivo di ispirazione. Ma in realtà restano, soprattutto, delle curiosità storiche: pettegolezzi aulici sul look delle tavole d'altri tempi.



La ricerca è partita dal catalogo di «Antiche trame: dodici tavole per un anno», la mostra curata da Giuliana Sogaro e patrocinata dalla Regione Lombardia nella quale erano esposte le ricostruzioni di dodici tavole d'epoca per altrettante occasioni. Proprio la summa dell'imbandigione spiega che se nel Rinascimento andavano per la maggiore le tovaglie perugine, a fasce di diverso colore, con ricami di piante e animali, nell'800 presero piede quelle bianche tuttora in voga. «Fermo restando - puntualizza Giuliana Sogaro - che a Natale si può osare anche il colore. In alternativa al canonico rosso è indicato l'avorio che ben si sposa a eventuali decorazioni d'oro».

E a proposito di decorazioni la storia ci fornisce una messe di indicazioni. Nel Rinascimento, a esempio, la tavola si arricchiva con guarnizioni centrali, generalmente animali, dette *dormeti* poichè non si muovevano. Sì perché, come Scipione Ferrero nel volume «La tavola ornata» specifica, si trattava di: «una spalla di vitello, contornata da 3 polli e 6 piccioni, un cosciotto di capriolo, un cerchio di lepri e uno storione in una raggiera di triglie». Praticamente uno schiaffo alla miseria, un banchetto di nozze da guardare e «non toccare».

Nel 700 prese piede il *suntouts*, cornice orizzontale che reggeva costruzioni complesse, sino al paesaggio inventato da un certo Carade, dotato di un ghiaccio speciale che si scioglieva durante il pasto, mettendo in scena il disgelo, e l'arrivo della primavera, in concomitanza col dessert.

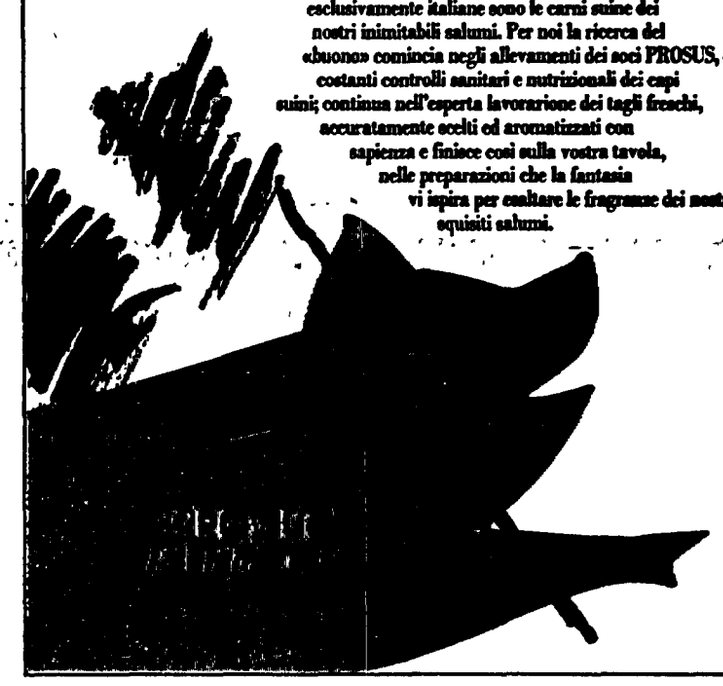
Dalla corte di Luigi XVI e poi in tutta Europa si diffuse l'arte minore dei *sableurs* che guarnivano le tavole con ghirigori di sabbia, polvere di marmo, zucchero, mollica e pane tinto. L'effetto finale era quello di un tappeto persiano e per realizzare questi piccoli capolavori artisti come Delorme, Pan e Richard impiegavano solo mezz'ora. Senza dubbio più impegnativa la scultura delle statue di zucchero che campeggiarono sui banchetti reali per parecchi secoli a partire dal 500. L'inviato estense Giulio Roviglio descrisse dettagliatamente quello che lasciò sbigottiti gli invitati di Enrico II: «un servizio di frutti e confetti imitato con il zucaro et con l'arte: carciofi, ruvia, pere, ravanelli, fava, et altra sorte de frutti».

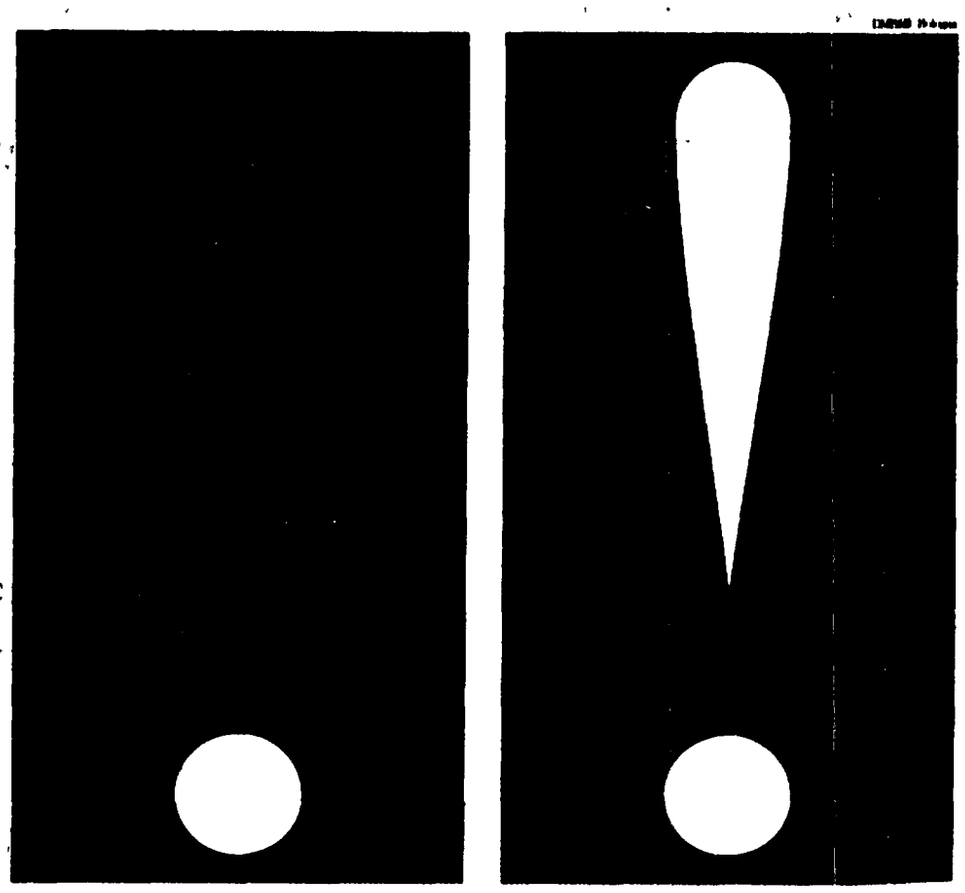
Ma c'è di più. Ornate potevano e possono essere anche le pietanze. Ferrero cita, nel suo volume, «aragoste trasformate in glostra; pesci mutati in consoli romani o addirittura in volatili». Non parliamo poi della frutta intagliata. Se Giegher vi dedicò una parte del suo libro, Cervio sviscerò l'argomento nell'arco di sette capitoli monografici, fra i quali «Come si trincia una pera, sia di qual sorta si voglia».

Insomma; ce n'è abbastanza per avere eventuali spunti su decorazioni natalizie. Tuttavia, per restare nell'ambito delle citazioni è consigliabile dedicarsi all'estetica del proprio banchetto natalizio senza dimenticare l'aforisma col quale Anthelme Brillat Savarin, nel 1835, iniziò l'opera «Fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia trascendente». Il primo libro di filosofia culinaria infatti esordisce con la massima «invitare una persona è occuparsi della sua felicità, durante tutto il tempo che passa sotto il vostro tetto».

Ricerchiamo per voi il Gusto del Buono.

Così come il senso del bello, anche il gusto del buono è tradizione per gli italiani, ed esclusivamente italiane sono le carni suine dei nostri inimitabili salumi. Per noi la ricerca del «buono» comincia negli allevamenti dei soci PROSUS, dai costanti controlli sanitari e nutrizionali dei capi suini; continua nell'esperta lavorazione dei tagli freschi, accuratamente scelti ed aromatizzati con sapienza e finisce così sulla vostra tavola, nelle preparazioni che la fantasia vi ispira per esaltare le fragranze dei nostri squisiti salumi.





CONAD: PUNTI VENDITA CHE SI AFFERMANO.

Oggi Conad è la rete di negozi alimentari più capillare e diversificata che il sistema distributivo italiano abbia: 11.300 soci che gestiscono negozi tradizionali, specializzati, superettes, supermercati, centri commerciali per un totale giro d'affari che supera i 7 000 miliardi di lire. Il segreto di questo successo va imputato alla formula che prevede di associare in cooperative le singole imprese di commercianti alimentari, favorendo l'imprenditorialità di ciascuna. Ma va anche attribuito all'impegno di rinnovamento espresso dai soci e alla creazione di una struttura efficiente e dinamica che fornisce servizi nel settore commerciale, marketing, informatico, logistico, formativo, tecnologico e finanziario, garantendo un peso fondamentale del commercio indipendente. A fronte di una realtà così importante, l'estinguitivo diventa davvero d'obbligo.

CONAD PER UN MARTED DI BUONI VOTIVI

I vini migliori sulle vostre tavole

CANTINA COOPERATIVA CANNETO PAVESE

CANNETO

BUTTAFUOCO
Vino ottenuto con le migliori uve rosse della zona di Canneto Pavese, Stradella, Broni;
colore rosso rubino, amaro, leggermente pastoso.
Grado alcoolico 12-12,5

BONARDA
Ottenuto dal vitigno omonimo della zona di Rovescala e S. Damiano al Colle;
colore rubino carico, sapore pieno, amabile.
Grado alcoolico 12-12,5

RIESLING
Ottenuto dalla mescolanza di Riesling italico e Renano;
colore paglierino, profumo spiccato, decisamente secco.
Grado alcoolico 12-12,5

PINOT OLTREPÒ PAVESE DOC

Aderente al COLTIVA

Cantina cooperativa Canneto Pavese
Canneto Pavese (PV) - tel. (0385) 60078

CO NA ZO
CONSORZIO NAZIONALE ZOOTECNICO
Soc. Coop a r.l. - Via Gandhi 22
42100 REGGIO EMILIA

Il CO.NA.ZO è il Consorzio nazionale zootecnico aderente alla Lega delle Cooperative; associa le più importanti cooperative di macellazione e trasformazione delle carni con un giro d'affari di oltre 1000 miliardi. Oggi è all'avanguardia nelle produzioni di qualità e per le carni bovine è titolare di un marchio di qualità riconosciuto dal ministero dell'Agricoltura e foreste con decreto ministeriale del 10 maggio 1988.