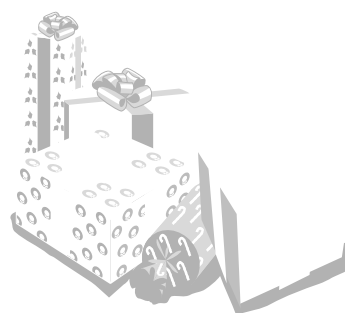




Indirizzi per acquisti in extremis

Macellerie: Annibale (via di Ripetta, 236 - tel. 3612269); Giovannelli (via Antonelli, 37 - tel. 8072153); Latella (via S. Maria del Pianto, 61 - tel. 6864659); Tavoloni (p.zza Gramsci, 9 - Albano L. - tel. 9323815). **Pasta fresca:** Gatti & Antonelli (via Nemorense, 211 - tel. 86218044); Grand Gourmet (via Fracassini, 15/a - tel. 3201123); Marini (via Po, 47/a - tel. 8554134). **Pescherie:** Anzio di Guido & Cassio Cardoselli (via Carini, 37/A - tel. 5803124); Marcello (via Tuscolana, 1162 - tel. 71543407); Del Gatto (via Gramsci, 21 - Anzio - tel. 9848167).



I ristoranti aperti anche il 25

Per chi non vuole cimentarsi con pentole e fornelli, e preferisce perciò andare fuori, magari con la famiglia al gran completo, ecco alcuni buoni indirizzi aperti il 25 dicembre a pranzo. In tavola i piatti della tradizione. D'obbligo la prenotazione. **Agata e Romeo** (tel. 4465842) **Alfredo a via Gabi** (tel. 77206792); **Castello di Lunghezza** (tel. 22483390); **Al Ceppo**, (tel. 8419696); **Myosotis** (tel. 2053943); **Cacciani a Frascati** (tel. 9420378); **Antica Abazia ad Albano Laziale** (tel. 9323187).

Pranzo di Natale che passione

Non è detto. Tutto è possibile. Si può anche andare lontano, molto lontano. E i primi sondaggi confermano: fra le mete più gettonate per le prossime vacanze natalizie ci sono la Thailandia e l'America del Sud. Oppure si può scegliere di rimanere nei patrii confini, ma viaggiare con la fantasia e festeggiare magari a tempo di cous-cous e zighini. Se invece si opta per la tradizione, è tempo di organizzarsi per la kermesse, cercando, per dirla come i manager di industria, di ottimizzare la spesa.

Si aprono le danze

Tradizione vuol dire soprattutto grande festa della tavola la quale, più che mai, è invitata a svolgere il suo ruolo aggregante. Ad aprire le danze è il cenone di magro della Vigilia. Mancano soltanto tre giorni al grande evento e se il copione deve essere rispettata è meglio accaparrarsi un pezzetto di capitone al quale spetta l'apertura. Un tempo anch'esso veniva preparato in casa: marinato in olio, aceto, foglie di lauro, pepe e pan grattato, tagliato a pezzi, quindi arrostito allo spiedo, alternando a ogni trancio di capitone una foglia di lauro

e bagnandolo con la marinata fino a cottura. Se qualcuno volesse cimentarsi... E siamo al primo piatto. Oggi regnano quasi incontrastati gli spaghetti al tonno (in scatola), ma un romano «vero» gli preferirà sicuramente una forchettata di spaghetti con le alici o, meglio ancora, un assaggio di pasta e broccoli in brodo di arzilla preparata con l'acqua di bollitura della razza e i broccoli romani. Quei broccoli che, insieme a carciofi, mele e, volendo a un filetto di baccalà, ritroviamo nel piatto principe del cenone, il fritto vegetale con la pastella. Un «principe» merita rispetto e quindi olio d'oliva o di arachidi per friggere e subito in tavola (servire caldissimo è l'imperativo per il fisico e per apprezzarne appieno la bontà). Ma alla base deve esserci un'ottima materia prima. «Per avere possibilità di scegliere il meglio, broccoli e carciofi vanno acquistati entro oggi o domani al massimo», raccomanda Elisabetta, dal suo banco di Campo de' Fiori, uno dei must della piazza per frutta e verdura, «non c'è nessun problema di conservazione: in frigo o, ancora meglio,

sul terrazzino si manterranno indenni fino a quando non andranno in padella. Soltanto le puntarelle (l'insalata invernale che condita con un pesto di acciughe, aglio, olio e aceto, segna la fine della parte salata del cenone, ndr) vanno comprate la mattina della Vigilia. Il fritto fa gola, ma non lasciatevi prendere la mano, il vero cenone ha un altro appuntamento irrinunciabile (anche se molti hanno ormai scelto soluzioni più «moderne»), il baccalà alla romana che affonda le radici nella grande scuola dell'agrodoce e che da un paio di secoli a questa parte si avvale del contributo del pomodoro. Prugne secche, uvetta, pinoli, limone, sale, peperoncino e mele rosa (quasi introvabili) gli ingredienti fondamentali. Le alternative? Solitamente un pesce al forno (rombo o spigola) i più richiesti e anche i più costosi. «Questa scelta costringe alla spesa l'ultimo giorno», avverte Ruggiero Del Gatto, titolare dell'omonima peschiera di Anzio, da trent'anni indirizzo di fiducia per chi ama il pesce della costa tirrenica, «i prezzi diventano altissimi e poi c'è



La borsa della spesa

per aiutarvi negli ultimi acquisti vi forniamo alcuni indirizzi di fruttorie, macellerie, negozi di pasta fresca e pescherie

Fruttorie

Il banco di Elisabetta al mercato di Campo de' Fiori; i banchi dei fratelli Massaro al mercato di Testaccio; Dai Siciliani - Paolo e Paola (via San Marino, 45 - tel. 8540561); Renzo Pellegrini (via Lucrino, 33 - tel. 86324813)

Macellerie

Annibale (via di Ripetta, 236 - tel. 3612269); F.lli Giovannelli (via Antonelli, 37 - tel. 8072153); Vittorio Latella (via S. Maria del Pianto, 61 - tel. 6864659); Tavoloni (p.zza Gramsci, 9 - Albano Laziale - tel. 9323815)

Negozi di pasta fresca

Gatti & Antonelli (via Nemorense, 211 - tel. 86218044); Grand Gourmet (via Fracassini, 15/a - tel. 3201123); Marini (via Po, 47/a - tel. 8554134)

Pescherie

Anzio di Guido & Cassio Cardoselli (via Carini, 37/A - tel. 5803124); Marcello (via Tuscolana, 1162 - tel. 71543407); Ruggiero Del Gatto (via Gramsci, 21 - Anzio - tel. 9848167)

sempre da sperare che il tempo sia clemente». Il suo consiglio? «Calamari, polpi veraci e seppie da comprare subito e surgelare fino alla vigilia; la surgelazione non fa perdere nulla, anzi si guadagna in tenerezza». La Vigilia è a posto, ma non ci si può rilassare. Il pranzo del 25 ha le sue esigenze. I romani, pur legatissimi al cenone, arrivano puntuali anche all'appuntamento del giorno dopo. Che ha alcune certezze: tortellini o cappelletti in brodo, cappono lessato, tacchino ripieno ma c'è chi preferisce l'abbacchio al forno con patate. Quasi superfluo sottolineare quanto sia fondamentale la scelta della carne. «Carni nostrane e polli caserecci vengono sbandierati con facilità», avverte Pietro Tavoloni, da trent'anni macellaio «doc» di Albano Laziale, «e il cliente non ha difese, deve affidarsi al fornitore». Ma, per fortuna di gente seria ce n'è e allora il consiglio è quello di «puntare su abbacchio romano o abruzzese e cappono della campagna romana; per il brodo, meglio la gallina, è buona e costa poco», ricorda sempre Tavoloni che invita a non protrarre gli acquisti oltre domenica. Tutto a posto. Il rush finale è affidato a

dolcezze belle e pronte, ormai diffuse dalle Alpi alle Piramidi: panettoni, pandoro e torroni. Volete rimanere fedeli agli usi dei nonni? Cercate un pangiallo o un panpepato, i due antichi pani speziati e soprattutto non rinunciate a datterii, fichi secchi e dolci al miele. A questo punto potremmo fermarci, salvo gli auguri di rito, non manca nulla.

Un piccolo esperimento

Ma abbiamo voluto tentare un piccolo esperimento: chiedere a due giovani ristoratori, Alessandro Catarinuzzi, geniale interprete della cucina marinara in quel di Anzio (è il titolare della trattoria Pierino, vero rifugio di gourmet appassionati) e ad Angelo Troiani del Convivio di Roma, uno dei più giovani e promettenti talenti nazionali, di «riscrivere» la cena della vigilia e del pranzo del 25, alla luce di gusti ed esigenze degli anni Novanta. Con alcuni punti fermi: partire dagli ingredienti fondamentali della festa, tenere presenti i costi e, soprattutto, la fattibilità dei piatti. Una proposta gustosa e divertente che vi invitiamo a provare per dare quel pizzico di imprevedibilità che non guasta mai. Anche a Natale.

Beviamoci su

Esiste una specie di scienza esatta che, dopo una certissima degustazione del cibo e una corretta valutazione delle sensazioni gustative, visualizza in una scheda grafica i risultati ottenuti. Non resta che tracciare un poligono che armonizzi, per contrapposizione, i sapori più evidenti del cibo per ottenere le caratteristiche del vino capaci di garantire un armonico abbinamento. Qui ci limiteremo soltanto a qualche consiglio per non mortificare un piatto, non sminuire un vino. Ad esempio: se proprio volete bere una Champagne o uno Spumante, la sera della vigilia di Natale, cosa non elegantissima, servitelo come aperitivo e non a fine cena, con la bocca impastata e i sensi stanchi. Oltretutto, con il dessert è sempre preferibile assecondare il dolce del piatto con un Moscato o un vino liquoroso (Marsala Vin Santo, Malvasia) e non penalizzare la freschezza, l'effervescenza e il delicato bouquet dei vini con bollicine, ottimi peraltro con frutti di mare crudi o lessati, con insalate di mare «mature» e in generale con antipasti di pesce non troppo conditi e speziati. Il condimento, infatti, olio extravergine ed erbe aromatiche, richiederebbe vini bianchi secchi, di giusta acidità e buona struttura con bouquet fruttato o floreale. Adatti anche per proseguire con un eventuale primo piatto con il tonno o con un risotto ai frutti di mare. Se poi l'acidità del vino è importante può bilanciare anche l'untuosità del fritto di pesce (e del fritto in generale). Per semplicità: vini bianchi giovani, freschi, fruttati, (Bianco di Pitigliano, Soave Classico, Tocai, Greco di Tufo, Locorotondo, Chardonnay del Trentino) con pesci o molluschi non troppo conditi e sapori; vini bianchi, invecchiati almeno un anno, secchi, abbastanza caldi di alcol (Collio Sauvignon, Pinot Grigio friulano, Ribolla, ecc) con pesci mediamente grassi, gnocchi al sugo di pesce. Ai bianchi affinati in barrique il compito di «fronteggiare» il capitone allo spiedo, l'anguilla marinata o arrostita. Per il pranzo di Natale, poi, oltre a sconsigliare qualsiasi vino con eventuali cappelletti o tortellini in brodo (il vino è composto dall'80/85% di acqua e quindi è come aggiungere acqua ad acqua) con le lasagne, ed anche con un bollito, senza troppe salse, può andar bene un rosso giovane, frizzante, fresco di acidità, poco tannico come un Lambrusco oppure un Barbera d'Alba. Non, particolarmente, invecchiati, caldi di alcol e giustamente tannici i rossi da mettere in tavola per un eventuale tacchino ripieno e, finanche, per l'abbacchio con le patate (ma ci vorrebbe qualcosa di più evoluto).

[Roberto De Viti]



la cena della Vigilia

Calamaretti e gamberi

Le ricette per la vigilia di Natale sono della trattoria «Pierino» di Anzio. Tutte le ricette si intendono per quattro persone.

Calamaretti e gamberi.

Ingredienti: quattrocento grammi di calamaretti; duecento grammi di gamberi, olio, limone, la polpa di mezzo pomodoro fresco sale, prezzemolo, poco peperoncino.

Pulire i calamaretti aprendoli a metà e staccando la parte dei tentacoli; sbucciate e private delle teste i gamberi. In una ciotola sciogliere il sale con il limone, unire gli altri ingredienti avendo cura di schiacciare la polpa di pomodoro e di tenere per ultimo l'olio da far cadere a filo, emulsionando tutto con una forchetta. Scottare calamari e gamberi per due minuti in acqua bollente, quindi passarli sotto l'acqua fredda per fermare la cottura. Presentare il piatto sistemando il pesce sopra delle insalatine fresche e condendo con la salsa preparata.

N.B. se i gamberi usati sono freschissimi, la salsa potrà essere arricchita dall'umore delle teste ricavate schiacciando le stesse fra due piatti piani.

Linguine con la gallinella

Linguine con la gallinella (coccio).

Ingredienti: quattrocento grammi di linguine; cinquecento grammi di gallinella; trecento grammi di pomodori perini; 2 filetti di acciuga salati, 2 spicchi d'aglio; olio sale; peperoncino; mezzo bicchiere di vino bianco secco; prezzemolo in una padella scaldare l'olio con l'aglio (da togliere appena imbrondito), le acciughe e il peperoncino; sfumare con il vino quindi unire il pesce pulito e fatto a tranci e i pomodori. A metà cottura (circa dieci minuti), togliere la padella dal fuoco, spinare i pesce e poi riunirlo alla salsa.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e finire la cottura mantecandola su fuoco dolce nella padella con il condimento. Guarnire con prezzemolo fresco.

Coda di rospo con...

Coda di rospo frita con salsa d'acciughe.

Ingredienti: un chilo e duecento grammi di coda di rospo; 2 filetti d'acciuga; trenta grammi di burro, sale, farina, 2 rossi d'uovo.

Pulire il pesce (staccando la testa che potrà essere utilizzata per una buona minestra di pesce) e ricavarne 12 fettine. Battere in un piatto fondo i rossi d'uovo con pochissimo sale e tenerli da parte. Passare il pesce prima nella farina e poi nell'uovo, quindi friggere in olio bollente per pochi minuti. Scolare il pesce dell'eccedenza di unto su un foglio di carta assorbente. Sistemarlo in un piatto da portata e napparlo con la salsa d'acciughe, sciolta al momento in un padellino e versata bollente sul pesce.



il pranzo di Natale

Millefoglie di broccoli

Ecco il pranzo di Natale secondo le ricette di Angelo Troiani del Convivio di Roma.

Millefoglie di broccoli, baccalà, salsa di aglio dolce.

Ingredienti: trecento grammi di pasta sfoglia (anche surgelata); quattrocento grammi di baccalà dissalato; cinquecento grammi di broccolo romano, pulito e tagliato a grappoli; olio, sale, uno spicchio d'aglio, peperoncino. Per la salsa: una testa d'aglio, 2 dl di brodo. Per guarnire: ottanta grammi di olive nere, un'arancia pulita e tagliata a cubetti. Stendete la pasta sfoglia sino allo spessore di 2mm; ricavate 18 dischi del diametro di 8 cm; forateli con la punta di una forchetta e cuoceteli in forno a 180°.

Lessate i broccoli e ripassateli in padella con olio, aglio e peperoncino; spellate e spinate il baccalà, tagliatelo a fettine di 5 mm. Componete i millefoglie alternando al disco di pasta uno strato di broccolo e uno di baccalà. ogni millefoglie deve essere composto da 3 dischi di pasta. Preparate la salsa facendone bollire gli spicchi d'aglio in acqua bollente per 2'; ripetete l'operazione 6/7 volte cambiando ogni volta l'acqua di cottura. Private l'aglio della camicia e passatelo al mixer insieme al brodo e un filo di olio crudo, aggiustate di sale e pepe.

Portate a temperatura la salsa, versatela sul fondo del piatto; gratinate i millefoglie per 5' in forno a 200°, quindi adagiatelo sopra la salsa. Guarnite con la dadolata di arancia e olive saltate in padella.

Gnocchi di carciofi e scampi

Gnocchi ripieni di carciofi e scampi con salsa ai frutti di mare.

Ingredienti: cinquecento grammi di patate bollite; centocinquanta grammi di farina; tre carciofi; venti code di scampi; trecento grammi di cozze; trecento grammi di vongole; trecento grammi di fasolari; due pomodori rossi tagliati a quadretti; noce moscata; 3 spicchi d'aglio; olio extra vergine, sale e pepe.

Forate le patate bollite con uno stecchino e lasciatele asciugare in forno a 50° per 20'. Quindi spellatele e riducetele a purea, impastate energicamente e brevemente con tutta la farina, aggiungete noce moscata e pepe. Pulite i carciofi, tagliateli in due e cuoceteli con aglio e olio per 5'. Sminuzzateli con il coltello. Stendete l'impasto degli gnocchi fino allo spessore di 0,5 cm e ricavate 20 quadrati di 5 cm di lato. Adagiate al centro di ogni quadrato e una coda di scampo. Ripiegate a triangolo la pasta, ottenendo così un raviolo di forma triangolare, sigillate i bordi con la dita. In una padella scaldate l'aglio nell'olio, aggiungete i pomodori e i frutti di mare (che avrete ben lavato, soprattutto vongole e fasolari hanno bisogno di un lungo soggiorno in acqua e sale per eliminare tutta la sabbia) e un mestolo d'acqua. Fate cuocere sino a quando i frutti non si apriranno. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, tuffateli nella salsa, cospargete di prezzemolo e servite ben caldo.

Petto d'anatra & soufflé

Petto d'anatra arrostito alla salvia, salsa di melograno.

Ingredienti: ottocento grammi di petto d'anatra con pelle; 1 melagrana; otto foglie di salvia; un mestolino di brodo di carne; due spicchi d'aglio con la camicia, olio, sale e peperoncino; la pelle dei petti a scacchiera e sistemati in una casseruola con poco olio, aglio e salvia; rosolate i petti per 30' dalla parte della carne, girateli dall'altro lato e continuate la cottura a fuoco basso per 6'.

Aggiustate di sale e pepe. Allontanate dal fuoco e fate riposare su un piatto per 30'. Private la casseruola del grasso di cottura, bagnate con il succo di melograno e lasciate sobbollire per 30'. Omogeneizzate nel mixer con il brodo e un filo di olio d'oliva. Riportate a temperatura i petti nel forno, tagliateli poi a fette di 1 cm, irrorateli con la salsa e serviteli con melanzane a funghetto.

Soufflé di crema al panettone, profumato al rum. Ingredienti: 240 grammi di crema pasticcera, 4 bianchi d'uovo, 2 rossi d'uovo, 150 grammi di panettone, quattro cucchiaini di rum.

Foderate quattro stampi rotondi da soufflé con burro e zucchero. Montate gli albumi a neve ben ferma. Amalgamate alla crema il rum, i rossi d'uovo, il panettone e infine gli albumi. Riempite gli stampi e cuocete in forno a 170° per quindici minuti.

Durante la cottura non aprite mai il forno e poi servite immediatamente