

Natale e la donna protagonista del desco familiare: un binomio che appare quasi inscindibile nell'immaginario collettivo. Nei giorni che precedono le festività si assiste ad un gran lavoro da parte delle donne di casa, suddiviso tra l'andare al mercato per fare la spesa ed iniziare le preparazioni più elaborate. Per il pranzo di Natale, si iniziava dalla preparazione per la farcia dei tortellini, poi il brodo, infine, la sera della Vigilia, piegare la pasta ripiena era un'occupazione che vedeva coinvolte anche le bambine. In certi casi è stato l'inizio di una passione, che si è poi trasformata in professione. Benedetta Vitali è la proprietaria del ristorante "Zibibbo" di Firenze, oltre a svolgere un'attività regolare di scuola di cucina. «Ho un'idea molto tradizionale del Natale - ci dice - fatta di cappelletti in brodo che iniziano il pranzo. Un piatto che si ripete spesso nelle festività, e che i miei figli non sopportano più per il resto dell'anno, dopo l'abbuffata di questo periodo».

**Niente a che vedere, dunque, con piatti creativi o sperimentazioni...**

Non fanno parte della mia storia culinaria, preferisco muovermi su ricette più legate al territorio. Devo dire, in tutta onestà, che quest'anno, comunque abbiamo deciso di cambiare e mangeremo i tortelli di magro, farciti cioè con ricotta e spinaci, saltati nel sugo dell'arrosto.

**Ma il Natale della sua infanzia come lo ricorda?**

Per ogni festa comandata c'era l'abitudine di andare dalla zia, una grande appassionata di cucina, che preparava un menu difficilmente catalogabile solo con il Natale. Molti piatti si ripetevano anche in stagioni diverse, ma diventava una sorta di rito solenne il potervi partecipare. Poi, essendo di origine umbra, faceva piatti che non appartenevano alla tradizione toscana, ed era quindi un momento piacevole e sorprendente poterli assaggiare da lei.

**Da cosa iniziavate?**

L'inizio era il classico crostino, ma che lei preparava utilizzando solo la milza, saltata in padella con l'olio, la salvia e bagnando il tutto con l'aceto di vino bianco. Il pane, poi, veniva bagnato nel brodo, usanza che ho mantenuto nel mio ristorante. Si proseguiva poi con la stracciatella, tanto per prepararsi meglio ai piatti di carne.

**Cappone quindi?**

Devo dire che oggi è il mio piatto preferito del Natale, che mangio semplicemente bollito accompagnato da mostarde assortite. Allora c'era l'agnello cotto al girarosto, che apprezzavo soprattutto per la crosta dorata che formava in superficie.

**Quasi monacale come menu.**

Il bello arrivava con le cotenne di maiale con i fagioli, un piatto di cui sono ancora oggi assolutamente golosa. Profumato, succulento, una vera forza esplosiva nel palato. Si terminava poi con un dolce, la "cicerchiata", che ricorda da vicino gli struffoli napoletani. Viene fatta con farina impastata a liquore, uova, acqua e scorza di limone grattugiata. Si ottengono poi delle palline da friggere in olio che sono unite a miele, mandorle e canditi. Il tutto finisce in uno stampo da ciambella per avere una bella forma. Quello che mi divertiva era la decorazione, fatta di zuccherini d'argento e multicolorati, quasi un segno distintivo per far capire che era un dolce importante.

“ La donna è tradizionalmente legata alla cucina ma si afferma sempre più una generazione di cuoche di grande creatività ”

*Cucina rosa*



Le cotenne di maiale con i fagioli di Benedetta Vitali, i datteri ripieni di mascarpone all'arancio di Barbara Zattoni. Laura, 80 anni, prepara per «Staseranonesco» il pranzo natalizio

# Cuoche per passione e per professione

**Ecco tra i fomelli le migliori interpreti al femminile**

**E**cco le migliori cuoche italiane secondo le guide:

Annie Feolde dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze.  
Nadia Santini del Pescatore di Caneto sull'Oglio (Mantova)  
Valeria Piccini di Caino di Montemerano (Grosseto)  
Nadia Moroni di Aimo e Nadia di

Milano  
Agata Parisella di Agata e Romeo di Roma  
Maria Salcini de La Tenda Rossa di Cerbaia Val di Pesa (Firenze)  
Franca Franceschini di Romano a Viareggio (Lucca)  
Susanna Fumi dell'Osteria del Vecchio Castello di Montalcino (Siena)  
Silvana Ferrari del Bersagliere di Goito (Mantova)

di olive, acciughe, peperoni e capperi. Il rinforzo era per il pasto che si riteneva sempre troppo esiguo.

Un'altra cuoca di lunga tradizione è Barbara Zattoni, chef responsabile del ristorante-enoteca "Pane e Vino" di Firenze. Una vita passata tra studi turistici, esperienze di modella, viaggi fino ad approdare al primo wine-bar fiorentino, aperto quando erano di moda le birrerie. La sua cucina esprime la curiosità di chi ha studiato da autodidatta, pur mantenendo un rigore professionale nelle lavorazioni di tutto rispetto.

**Natale significa...**

Fino ad 11 anni il piacere di chiedere cosa volevo, incurante del valore delle cose,

perché esisteva chi poteva soddisfare ogni mio desiderio. Poi la scoperta al mare, la rivelazione di una mia amica e quindi un ridimensionamento delle mie voglie. Poche cose richieste, morigerata nei consumi, fondamentalmente delusa.

**E a tavola?**

L'apoteosi del cibo: una delle mie ricette più classiche, che propongo da sempre al ristorante, sono i datteri freschi, privati del nocciolo e riempiti con un impasto di mascarpone profumato all'arancio e zucherato. L'ho, di fatto, scoperta in casa, durante il periodo natalizio.

**Altre ghiottonerie?**

Davvero tante, anche perché non era possibile partire durante le vacanze di Natale a causa del lavoro di mio padre, ed allora, con mio fratello, ci buttavamo sul cibo, per sfogare un po' la nostra curiosità. Abbiamo scoperto il foie gras, mettendolo sul filetto di vitello saltato in padella. Ma ci siamo beati soprattutto di esperimenti golosi, come il panettone spalmato ancora di mascarpone e contornato da pezzi di mostarda di Cremona. Ho un ricordo veramente positivo di quei tempi.

**Ma un piatto che oggi vorrebbe fosse cucinato per l'occasione natalizia?**

Le pitture pugliesi, che mi preparava mio nonno, originario di Santa Maria di Leuca. Sono fatte con la pasta di pane, lievitata a più riprese, stesa e riempita con salsicce e friarelli, oppure prosciutto e formaggio. Il tutto viene poi fritto in abbondante olio. Ne mangerei troppe, se qualcuno me le cucinasse!

Laura Meini ha più di 80 anni, è emiliana, ed è tornata a preparare un grande pranzo natalizio grazie a Luigi Pittalis, fondatore dell'associazione "Staseranonesco" ([www.staseranonesco.net](http://www.staseranonesco.net)). Passione per la tavola, voglia di scoprire nuovi modi di comunicare, desiderio di conoscere e far conoscere una parte poco accessibile del nostro patrimonio culturale, voglia di cimentarsi in un'esperienza entusiasmante e di coinvolgere persone che hanno ancora molto da dire ma che rischiano di non essere più ascoltate, invenzione: questi sono gli ingredienti che stanno alla base dell'associazione. Gli obiettivi sono dunque quelli di salvare dall'oblio la cultura della cucina che riposa nei fornelli delle cucine di casa e rendere le cuoche e i cuochi protagonisti. Anche perché trascorre una serata all'interno di una famiglia serve per scoprire la cultura dell'alimentazione del nostro paese nella sua espressione più alta e nella sede che custodisce al momento gran parte del patrimonio culinario nazionale, perlopiù irripetibile nei locali pubblici. E capire che le crescentine sono così buone da sciogliersi in bocca, i cappelletti finissimi che quasi non si masticano, o che il cotichino in galera diventa un'esperienza di vita oltre che culinaria. Anche l'amore per il pane fatto in casa, la pazienza nel friggere sono ricette che fanno riflettere ed aiutano a mangiare in maniera più responsabile

Ci piacciono le cose buone

Bianco Natale, rosso passione, verde Legnaia.

Con noi sarà un Natale coi fiocchi. E con le piante, le ceste natalizie e tante idee regalo.

il Centro di Sollicciano sarà aperto domenica 14 e 21 dicembre dalle ore 10 alle 19,30

centralino 055-73581

www.legnaia.it

SAMUELE, futuro socio

Firenze - Scandicci - Borgo S. Lorenzo

**Legnaia** cooperativa agricola dal 1903

*l'uomo, la terra, i suoi frutti*