

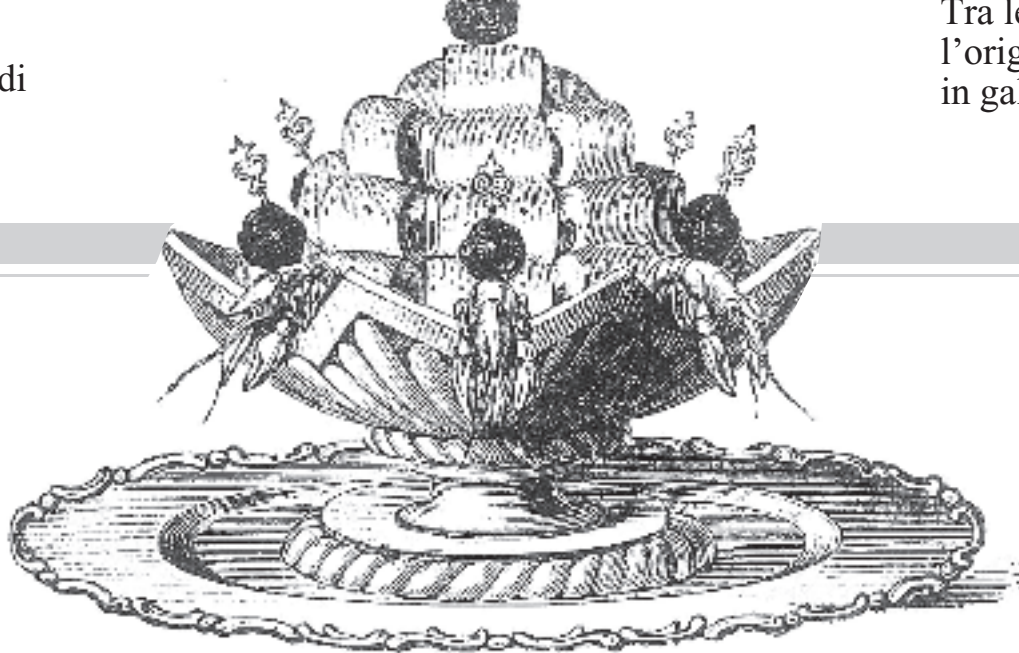
Riuscire ad elaborare un menu completo per ogni pranzo delle festività è il pensiero più assillante di chi si deve occupare della tavola. E' l'occasione per unire anziani e bambini, magari provenienti da località distanti, con usi ed abitudini differenti. L'importante è non elaborare una lista delle vivande cercando di accontentare tutti: il risultato che si ottiene, solitamente, è quello inverso e conviene allora seguire una linea precisa, secondo l'estro e le capacità personali. Ciò non vuol dire essere obbligati a seguire il solco della tradizione, ne' risultare creativi in maniera esagerata. Un sano mix delle due tendenze sarà senz'altro apprezzato.

Un menu natalizio che si convenga potrebbe partire dagli stuzzichini per l'aperitivo: l'attesa degli ospiti diventa meno noiosa se accompagnata da piccole golosità. Se i crostini di fegato sono un classico per la Toscana, nel Lazio sarà più facile ingannare l'attesa con un fritto di provatura o gustando dei piccoli suppli di riso. Imbarazzo della scelta in Emilia Romagna, dove possono comparire le chizze, fatte con pasta di farina, acqua e burro, riempite con parmigiano e fritte nello strutto. Oppure saranno serviti i più pretenziosi bocconotti, dei vol au vent riempiti con una salsa a base di rigaglie di pollo, animelle, cervella e funghi. Da bere c'è l'imbarazzo della scelta: champagne o spumante per non sbagliare, altrimenti un provocatorio Vin santo con i crostini o un vino bianco fresco con le altre specialità. Il primo antipasto conviene sia freddo, se non altro per impedire, a chi cucina, di passare il tempo tra i fornelli. Il pesce marinato può essere una valida soluzione, ma vanno benissimo anche le insalate: per esempio quella di mare, proposta tiepida, con verdure quali carote e zucchine tagliate a filetti. Oppure, il pollo o il capponne, invece di essere costretti a mangiarli contro voglia come secondo, saranno valorizzati se preparati in insalata, insieme a noccioline e mandorle, su un letto di radicchi assortiti. Niente vieta, comunque, di partire con degli affettati privilegiando quelli di maggior pregio: la parte del leone la fa il culatello di Zibello, ma anche un finissimo lardo di Colonnata o un prosciutto di di Parma stagionato saranno altamente apprezzati.

Giunti al primo piatto, si deve fare attenzione a non proporre niente di pesante, che pregiudicherebbe il proseguo del pasto. Specialità in brodo saranno apprezzate: in Emilia è quasi imbarazzante scegliere tra cappelletti romagnoli, tortellini alla bolognese o anolini alla piacentina. Ripieni che variano, forme diverse, ma tutti legati all'idea che la pasta all'uovo deve essere un semplice velo che non copra il sapore delle carni e delle spezie usate per la farcia. Nel Lazio la minestra di capponne è sempre più rara ma non per questo poco invitante: nel brodo vengono fatte cuocere palline preparate con mollica di pane, prosciutto crudo, uova, midollo di manzo e noce moscata, un gusto aromatico, esaltato dalla saporosità

“ Si parte con piccole golosità come aperitivo, poi i primi: per evitare la pesantezza puntate sui brodi all'emiliana

il Menu



Il punto nodale di ogni pranzo sono i secondi: si comincia dai bolliti, si passa quindi agli arrostiti e si finisce con gli umidi. Tra le varianti da provare l'originale «cotechino in galera»

”

Ecco un banchetto per tutti i palati

Un villaggio sotto la neve di marmellata, cioccolato e pasta di mandorle

All'estero il Natale non viene sempre festeggiato. E' il caso dei paesi orientali, come ad esempio il Giappone. L'unico piatto da proporre sarebbe una delle classiche zuppe, che in Giappone arrivano a fine pasto. Dagli Stati Uniti è stata importata la tradizione del tacchino, che però in America costituisce il piatto classico del giorno di Ringraziamento. In Scandinavia negli antipasti sono deliziosi gli stuzzichini danesi, preparati con pesce fresco ed affumicato insaporito con erbe aromatiche e spezie. Ma le protagoniste della cena della Vigilia sono le zuppe. Con patate e crema di latte, oppure fatte con brodo di

pollo, o ancora, a base di crostacei e frutti di mare, costituiscono il piatto d'inizio senz'altro più gradito. Nei secondi regnano l'agnello e il capretto, ma anche la selvaggina non viene disdegnata, cucinata insieme alla frutta come ciliegie e mandarini. Fra i dolci più golosi ed appetitosi, il Tronco di Natale, del pan di Spagna arrotolato con crema al burro al cioccolato a formare la corteccia dell'albero e la Torta Paesaggio Invernale. E' una torta farcita di marmellata e ricoperta di salsa al cioccolato, dove si ricostruisce, sempre con cioccolato e pasta di mandorle, un ideale villaggio sotto la neve

del brodo. Nella logica dell'utilizzo degli ingredienti tipici, è interessante anche la versione di tortelli farciti con il capponne lessato, amalgamato a dei formaggi freschi come mascarpone e stracchino. Se proprio la pastasciutta è un piatto a cui non si può rinunciare, meglio diminuire le porzioni, indirizzandosi sulla pasta all'uovo ed evitando panna e burro nel condimento.

Il punto nodale del banchetto natalizio sta proprio nei secondi: se le portate precedenti hanno previsto già la carne, è bene evitare il pesce. La digestione ne risentirebbe. Una volta si cominciava dai bolliti, per continuare con gli arrostiti e terminare con gli umidi. Un tour de force giustificabile solo con la sobrietà dei pasti che caratterizzava il resto dell'anno. Il piatto adottato da tutta Italia come classico natalizio è lo zampone, che insieme al cotechino è presente in ogni menu che si rispetti. Semplicemente bolliti e serviti con la mostarda, presentano però alcune varianti, sia antiche che moderne, che è possibile provare con interesse. Il "cotechino in galera", per esempio, viene, dapprima bollito, quindi spellato ed avvolto nella carne di manzo insieme al prosciutto. La cottura prosegue in umido insieme a cipolla, brodo di carne e lambrusco. Lo zampone è stato proposto invece quale protagonista di abbinamenti inusitati, insieme alla frutta tipo mele o pere caramellate, ma certo che anche la semplice versione insieme alle lenticchie garantisce un ottimo successo. Il capponne, invece, trova un'ottima alternativa alla classica bollitura se proposto in galantina (ma allora si deve essere veramente in tanti per mangiarlo) oppure arrostito, dopo averlo ricoperto di rete di maiale, affinché le carni non risultino stoppose. Se al forno volete cuocere la carne di manzo, è meglio se dopo la proporzionata ricoperta di una salsa rinfrescante, fatta con erbe aromatiche fresche, come menta, nepitella, basilico, erba cipollina unite ad olio extravergine di oliva ed aceto balsamico. Il piatto più penalizzato della lunga lista è senz'altro quello stufato: se non potete proprio evitare, pensate a qualcosa facilmente riciclabile il giorno successivo: lo stracotto dei manzo, il pollo alla cacciatora, il coniglio in salmi sono esempi su come evitare sprechi eccessivi.

Se non siete tra quelli che ritenete il formaggio un semplice "puliscibocca", valorizzate-lo con abbinamenti inconsueti: oltre le classiche marmellate, va bene anche la frutta sciropata da abbinare a formaggi cremosi, magari resa più godibile da aggiunta di spezie quali pepe o peperoncino. Oppure verdure fresche e croccanti, che ben contrastino la pastosità del formaggio.

Il dolce presenta spesso il punto dolente: quasi nessuno lo vuole fare, ci si adagia su prodotti industriali, che spesso costituiscono la colazione di Santo Stefano. Stupite i vostri commensali con un trionfo di bavarese alla frutta o alla crema, profumate con gusti diversi, che facciano ritrovare la voglia di prolungare la seduta a tavola





**11-18 Dicembre
REGALI SOTTO
L'ALBERO**

**17 Dicembre
MENU' DI NATALE**

**27 Gennaio
CORSO PESCE**

la **PENTOLA**
delle **MERAVIGLIE**
scuola di cucina
www.lapentoladellemeraviglie.it

Via Aretina, 118r - 50136 FIRENZE - Tel. 055 670205 - Cell. 3383 8049046





MONTEMORLI
DA UN'ANTICA TRADIZIONE,
IL PRINCIPE DEL VIN SANTO

Vin Santo e Grappa di Vin Santo Chianti doc
Chianti Colli Senesi docg
Olio Extra Vergine di Oliva

FATTORIA MONTEMORLI
Loc. Montemorli 53036 Poggibonsi (SI) Italia
Tel. 0577 984014 Fax 0577 9883 9 www.montemorli.it info@montemorli.it



Antica Macelleria
Secci



si confezionano **CESTI NATALIZI !!!**

Strada in Chianti, Borgo Paoli n.1,
Greve in Chianti (Fi)
tel. /fax 055 858555