

LA CUCINA
Menu di tradizione
riveduto e corretto
dagli chef stellati

I PRESEPI
Tutti i pastori
davanti a Gesù
con la faccia da vip

I REGALI
Ora piacciono
idee e oggetti
del passato

GUIDA AL NATALE 2019 CORRIERE DELLA SERA Periodico

VONGOLE, CAPITONE E MINESTRA MARITATA GLI CHEF STELLATI E IL MUST DELLE FESTE



DOMENICO CANDELA



PASQUALE PALAMARIO



LUCIANO VILLANI

A Natale un piatto ghiotto tira l'altro. Che sia la cena della vigilia o il 25 dicembre il must è rimanere a tavola con gli affetti più cari, siano essi famiglia o amici, a volte per vere e proprie maratone del gusto. Tutto inizia con la vigilia il cui cenone è noto per essere "di magro". O forse sarebbe meglio dire a base di pesce visto che siamo a chilometri di distanza dalla frugalità. Si parte dalla pizza di scarole farcita con olive, uvetta, capperi e pinoli mangiata solitamente a pranzo, persino in versione frita per chi "non" vuole tenersi leggero in attesa del cenone. Arrivata la sera gli antipasti sono vari ed eventuali: dalle ormai consolidate tartine di salmone fino alle frittelle di alga il cui scopo è stuzzicare l'appetito. Poi si passa al primo piatto. Su moltissime tavole partenopee si preferisce lo spaghetti con le vongole, bianco o con il pomodoro, una questione di tradizione familiare. Si continua con il pesce al forno o all'acqua pazza, comprato la notte precedente. A corredo la frittura di gamberi e calamari, il fritto di capitone e le zeppoline di baccalà. Mentre l'intermezzo è il regno



Per Palamario ok a digressioni e last minute
Villani esalta 16 erbe nel brodo
Menu di Candela: cavolfiore con il pesce

dell'insalata di rinforzo, nata in principio proprio per la magrezza del pasto: prevede cavolo bollito, acciughe, olive, papaccelle, sottaceti. Un'insalata che tra l'altro una volta avanzata accompagna pranzi e cene di tutto il periodo festivo. Insalate russe e capricciose sono a discrezione di chi cucina ma quello che è certo è che dopo la frutta fresca e quella secca sarà il momento dei dolci. Passa la notte e arriva il pranzo del 25,

che inizia con la minestra maritata dove oltre alle verdure di stagione si trovano anche carne di manzo, di gallina e tanto altro. C'è chi ha inserito da qualche tempo a questa parte i tortellini di gallina in brodo e chi invece gradisce ancora la pasta al forno o il sartù di riso per continuare. La festa a quel punto è pronta per la carne al ragù, quella al brodo e il capretto. Il tutto alleggerito dal classico fritto alla napoletana

VONGOLE, CAPITONE E MINESTRA MARITATA GLI CHEF STELLATI E IL MUST DELLE FESTE



DOMENICO CANDELA



PASQUALE PALAMARIO

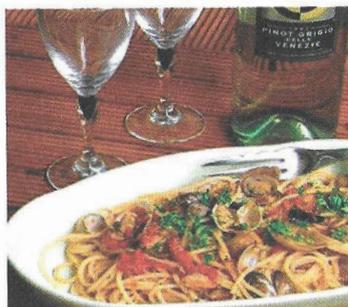


LUCIANO VILLANI

A Natale un piatto ghiotto tira l'altro. Che sia la cena della vigilia o il 25 dicembre il must è rimanere a tavola con gli affetti più cari, siano essi famiglia o amici, a volte per vere e proprie maratone del gusto. Tutto inizia con la vigilia il cui cenone è noto per essere "di magro". O forse sarebbe meglio dire a base di pesce visto che siamo a chilometri di distanza dalla frugalità. Si parte dalla pizza di scarole farcita con olive, uvetta, capperi e pinoli mangiata solitamente a pranzo, persino in versione frita per chi "non" vuole tenersi leggero in attesa del cenone. Arrivata la sera gli antipasti sono vari ed eventuali: dalle ormai consolidate tartine di salmone fino alle frittelle di alga il cui scopo è stuzzicare l'appetito. Poi si passa al primo piatto. Su moltissime tavole partenopee si preferisce lo spaghetti con le vongole, bianco o con il pomodoro, una questione di tradizione familiare. Si continua con il pesce al forno o all'acqua pazza, comprato la notte precedente. A corredo la frittura di gamberi e calamari, il fritto di capitone e le zeppoline di baccalà. Mentre l'intermezzo è il regno

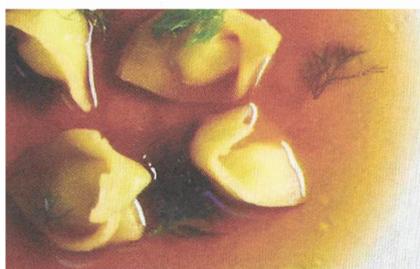
fatto di mozzarelline, pizzelle e panzarotti. C'è poi chi vuole dare una spolverata, non di stelle, ma di nuovo al cenone come lo chef stellato Pasquale Palamaro, consulente dell'Archivio Storico di Napoli, che evita tartine al salmone e cappelletti concedendosi qualche innocente digressione come racconta lui stesso: «Per il menu del prossimo Natale? Consiglio di ripescare i piatti e gli ingredienti della tradizione, non per forza quelli legati alle feste, e di riproporli sotto un'altra veste. Ad esempio gli spaghetti aglio, olio e peperoncino, tipica ricetta last minute, può essere golosamente arricchita con un'orata del mare Tirreno, con una salsa di aglio nero per renderla più chic ed esser promossa a primo piatto del cenone, qualora si volesse cambiare. Per quanto riguarda l'antipasto inserirei qualcosa di nuovo. E pensando alla frutta secca, alla verdura, alla verza, ingredienti che tutti noi abbiamo nella nostra lista della spesa natalizia, mi chiedo: perché non combinarli con il pettine di mare? Sarebbe un

ottimo antipasto». I tortelli di cappone invece saranno tra i protagonisti del menu natalizio della Locanda del Borgo dell'Acquapetra Resort dove lo chef stellato Luciano Villani commenta: «In generale cerco di non far mancare mai un po' della nostra tradizione. Le feste in particolare vogliono una cucina



del ricordo della casa della nostra infanzia. E così nel nostro menu della vigilia non può mancare il baccalà, solo con una punta di agrodolce e con una doppia consistenza tra il morbido e il croccante, o la minestra. Il giorno di Natale, poi ci sono i tortelli di cappone. Ricchi, avvolgenti, direi festosi. Anzi raccontano molto

Acquapetra grazie a un brodo fatto con 16 erbe e spezie che raccolgo qui come tanti degli altri ingredienti dei piatti di questo Natale. L'ambizione però per uno chef, non ci crederete, specie durante il periodo delle feste è di cucinare come fosse in famiglia. Con quei profumi che avevano un tempo i piatti delle nostre mamme e nonne perché il Natale è famiglia». Ed è di certo d'accordo anche un altro chef stellato, Domenico Candela del George del Grand Hotel



Parola d'ordine è tradizione con i tortelli di cappone nel giorno di Natale e l'affumicato alla vigilia

Parker's di Napoli. «L'affumicato non può mancare - racconta lo chef - mi ricorda l'odore della legna del camino tipica delle feste di Natale di quando ero bambino. Detto ciò dalla tradizione non ci si può allontanare tanto. Serve tanto pesce, baccalà in primis e vegetali deliziosi come il cavolfiore dell'insalata di rinforzo. Magari la si può innovare un po' giocando a rimescolare le cose, a unire il cavolfiore con il pesce o, perché no, a usare sia quello bianco, che quello giallo, che quello viola come faccio ad esempio io in un carpaccio di capesante. Ma a prescindere dalle ricette l'importante è divertirsi e stare con gli affetti più cari. Se poi si riesce a stare insieme a tavola, tanto meglio».