



LE TRADIZIONI  
DI DICEMBRE

**COVID NUOVE ABITUDINI**  
In Europa il cambiamento più significativo causato dal Covid nelle abitudini di acquisto alimentare si è verificato in Italia. È quanto emerge da un sondaggio condotto a settembre su 5mila persone in 10 Paesi europei da Eit Food. Gli italiani sono quelli (63%) hanno affermato di aver avuto difficoltà economiche durante la pandemia, il numero più alto dopo la Grecia e supera quasi del 10% la media europea (54%). Quasi la metà delle persone ha affermato di aver fatto acquisti attentamente pianificati (49%, 45% negli altri Paesi) e di aver comprato prodotti in grandi quantità (48%, 47% negli altri Paesi). Gli italiani hanno dichiarato di aver passato più tempo in cucina (46%, 38% negli altri Paesi).

Dai roccocò napoletani ai siciliani, dalla zeppola di Castellammare con i diavolilli ai nipiteddi messinesi L'8 dicembre inizia il rituale gastronomico del Sud che obbedisce ad antiche usanze, belle da rispettare

**IL FINE PASTO**  
A destra i napoletani Roccocò, in basso le zeppole dell'Immacolata di Castellammare di Stabia



**Alfonso Sarno**

**N**iente novena con gli zampognari, i biferari che Stendhal non amava e li definiva nei "Ricordi di Roma" "detrattori della buona musica; coperti di montone arrivano quindici giorni prima di Natale e ne ripartono quindici giorni dopo"; niente affollate, suggestive cerimonie religiose, mercatini e via dicendo. La festa dell'Immacolata Concezione al tempo del coronavirus si gioca tutta all'interno della famiglia ma - attenzione, secondo le disposizioni governative - non allargata.

Ed allora non rimane che rifugiarsi tra pentole, padelle e fornelli omaggiando la mamma di Gesù con un buon pranzo da concludere con gli immancabili dolci. Preferibilmente di tradizione, con sul buffet il cartoccio in bella vista da saccheggiare mentre si preparano l'albero ed il presepe visto che la Campania insieme con altre regioni del Sud ha la fortuna di avere una bella storia di dolci strettamente legati alla ricorrenza e per lo più nati nelle nascoste cucine monastiche.

Come il roccocò, goloso dolce napoletano che tradizionalmente conclude il pranzo dell'8 dicembre inventato nel 1320 dalle monache del Real Convento della Maddalena quando, da esperte pasticciere, sposando armoniosamente farina, mandorle, zucchero, cedro, scrozzetta d'arancio e pisto ovvero un miscuglio di can-



**L'Immacolata e i suoi dolci**

nella, noce moscata, chiodi di garofano, anice stellato e coriandolo creano queste originali ciambelle che chiamarono roccocò, dal francese "rocaillie" - roccia - proprio per la loro caratteristica di essere un cibo spaccadenti. Da gustare, dunque, bagnati nel vin santo o in un casalingo vermut. Altra dolcezza campana, secondo alcuni nata in quel di Castellammare di Stabia sono le zeppole dell'Immacolata: fatte con pasta lievitata, senza uova, e poi im-

**I DOLCI DEL SUD**

A destra i cullurielli (o cuddurieddi) calabresi. In alto a destra, i nipiteddi tipici della pasticceria messinese



merse in uno sciroppo di miele e zucchero e decorate con i "diavolilli", confettini dai variegati colori. A piacere si possono arricchire con un accenno di profumato anice ed aggiungendo all'impatto delle patate bollite.

Simili alle campane zeppoline sono i calabresi cuddurieddi o cullurielli conosciuti anche con il nome di crispelli o crespelle: immancabili sulle tavole dell'8 dicembre e della vigilia di Natale sono delle ciambelle di pasta lievitata fritta composta di acqua e farina a cui si possono aggiungere delle patate per ottenere un impasto più soffice passate, una volta pronte, nello zucchero semolato. Il dolce calabro fa ritornare alla memoria le dimenticate crespelle salernitane ricordate dal medico-gourmet Achille Talarico nell'introvabile, raro libro "Gastronomia salernitana". Raccolta di storie, tradizioni locali e di ricette: tra queste, appunto le crespelle, farcite con un composto di cioccolato grattugiato sciolto in acqua bollente, zucchero e nocchie abbrustolite, private della pellicola e tritate finemente. A completare il tutto pezzetti di canditi "per lo più cedronata, zucchero a velo, vanigliato o mescolato a polvere di cannella (oppure miele secondo alcuni) e numerosi "diavolilli", che sono quei confettini multicolori pressoché microscopici, tanto cari ai fanciulli di un tempo".

"Nel giorno dell'Immacolata, la prima preparazione di pettole, nel giorno della Candelora. L'ultima": questo proverbio rende efficacemente l'idea di come in Puglia le pettole che troviamo, però, anche in Basilicata, scandiscono il tempo festivo. Cosa sono? Pallottole di pasta sempre lievitata molto morbida, fritte nell'olio e passate nel miele e nello zucchero. Nella barocchissima Sicilia, invece, il dessert prevede il petra-fennula, durissimo dolce fratello del roccocò fatto con miele, mandorle, bucce di cedro e arance, confetti e cannella e - per quanto riguarda le tipicità locali - la nipitedda a Messina ovvero pasta sfoglia ripiena di fichi secchi, noci, mandorle, spezie, marmellata ed un po' di cioccolato e, a Palermo, il buccellato, antico dolce a forma di ciambella, pasta frolla farcita con uva passa, fichi secchi, mandorle, scorza d'arancia, pistacchi e decorata con frutta candita e cioccolato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DA SCOPRIRE**



**SUSHI E DINTORNI**

**Jorudan, dieci anni di delivery d'autore**

Una storia di successo che ha cambiato le abitudini napoletane. Il delivery e l'asporto è da sempre stata l'attività principale del Jorudan sushi di Alessia Truda. Il percorso affrontato in questi anni non è stato affatto statico, anzi, ha visto il marchio quale protagonista grazie a tre fattori: Ricerca, Evoluzione e Tradizione. Un percorso per nulla semplice che la patron del ristorante, da pura imprenditrice ha affrontato con grande capacità e senza remora alcuna. Il successo di Jorudan Sushi si basa da oltre 10 anni su un fattore fondamentale: la materia prima.



**L.pigna.**

Jorudan Sushi Take Away a Napoli  
Via Tasso n.288 Tel.081/64.05.64  
Via Posillipo n.322 T. 081/04.80.536



**NAPOLI**

**Le pizze solidali gratis da Teresa Iorio**

Teresa Iorio ha dato vita ad una iniziativa di solidarietà in favore di chi ha più bisogno: preparerà 1500 pizze Margherite che regalerà a famiglie e persone in difficoltà. L'attività, promossa in collaborazione con Enzo de Blasio della Trader Srl e sostenuta dagli amici fornitori di Teresa, Antimo Caputo de "il Molino Caputo" per la farina, la "Morgesina" per la mozzarella e "Legnami Del Prete", partirà l'8 dicembre e proseguirà fino al 23, con un programma di 100 pizze al giorno per 15 giorni. Necessario prenotare. **DALLE FIGLIE DI IORIO**  
Via Conte Olivares 73 dalle 12.00 alle 14.30. Tel. 081- 5520490



**Il calendario del pastificio Leonessa con i suoi chef**

Sembra ieri invece siamo a ventisei. Il Calendario Leonessa 2021 festeggia la sua XXVI edizione e da oggi è in distribuzione nella sede di Cercola del Pastificio Artigianale. Quest'anno, così difficile e tormentato, si fa tutto "in famiglia". Così mese dopo mese scorrono i piatti degli chef che lavorano nelle varie

aziende del gruppo Leonessa: Mauro Della Marca e Fabio Sodano (I Giardini di Villa Giulia), Vincenzo Grassi e Giuseppe Riccardi (Donna Giulia), Raimondo Mautone (Il Pino), Giovanni Moselli (Castello Santa Caterina), Alfonso Porpora (Pastabar Leonessa), Francesco Romano (Pastificio

Artigianale), Francesco Tullio (Bistrot Dali). Una edizione particolare in un momento storico particolare, in cui il richiamo alla famiglia si fa importante, vitale. A partire dalla dynasty Leonessa, capostipiti i nonni Oscar e Maria con i loro otto figli. Un calendario che ormai vanta tanti collezionisti affezionati.

(s.d.s.)



**IN VINO  
VERITAS**

**PETRATONDA 2019 doc PORTO DI MOLA**

**L'allegria del Galluccio in bianco**

Si parla molto poco della denominazione Galluccio nonostante il territorio vocato di questo paese ai confini con il Lazio e la presenza di almeno due grandi aziende molto belle, Telaro e Porto di Mola, in cui i valori sono solidi e importanti. La seconda azienda, di proprietà delle famiglie Esposito e Capuano, ha ormai 30 anni di attività, oltre 50 ettari vitati e un bel patrimonio olivicolo, tanto che oltre alla cantine c'è anche il frantoio, cosa più unica che rara in Campania e al Sud. I vini sono seguiti da Arturo Erbaggio.



A cura di  
**Luciano Pignataro**



PETRATONDA 2019  
GALLUCCIO DOC  
PORTO DI MOLA  
ROCCA D'EVANDRO  
SS 430 KM 16.200  
TEL.0823 925801  
www.portodimola.it  
Ettari di proprietà: 50  
Uva: falanghina  
Prezzo: sui 10 euro

**IL POSTO  
GIUSTO**



A cura di  
**Santa Di Salvo**

**GRAND HOTEL PARKER'S NAPOLI**

**Mamma Matilde Lasagna e ragù a cinque stelle**

Il delivery della tradizione napoletana? Lo trovi dove meno te lo aspetti. Al cinque stelle lusso del Grand Hotel Parker's. E' lo chef Vincenzo Fioravante, che gestisce Le Muse, l'altro ristorante panoramico oltre allo stellato George, a farsene carico con l'aiuto delle ricette di Mamma Matilde, capostipite della dynasty. La famiglia Avallone ne ha conservato i segreti della tavola e oggi li ripropone pronti da gustare dopo un rapido passaggio in forno. Parmigiana di melanzane, lasagna, cannelloni,

rigatoni al ragù cotto 16 ore, polpette, fino ai dolci classici (babà al rum, pastiera) o a scelta la Buche de Noel, il Tronchetto di Natale, unico dolce preparato da Domenico Candela del George. Si consegna in tutta la città e per Natale c'è anche una bella iniziativa voluta da Salvatore Avallone, il "take away sospeso". Chiunque passi a ritirare un pranzo potrà lasciarne uno o più dell'importo che preferisce.



LE MUSE DEL  
GRAND HOTEL  
PARKER'S  
NAPOLI  
Corso Vittorio  
Emanuele, 135  
Tel. 081-7612474  
Delivery  
Consegna su Napoli o  
ritiro in sede