

Dal capitone al vin brulé: tutte le ricette tipiche del Natale

Pubblicato: Venerdì 24 Dicembre 2010



Ogni famiglia a Natale ha le sue tradizioni. C'è preferisce la cena della vigilia e chi il pranzo del 25. L'importante, ovviamente, è stare bene con la nostra famiglia. Sulla tavola, però, l'Italia si spezza come sempre, anche a Natale. Ecco le ricette più famose, regione per regione. L'ideale? Prendere spunto da tutti, celebrando in modo speciale i 100 anni d'unità d'Italia...

Val d'Aosta

In Val d'Aosta nel pranzo di Natale c'è la classica carbonade che sono fette di carne macerata nel vino rosso ed erbe aromatiche tagliate a pezzetti e cotte in padella con il burro. Viene servita con una salsina al vino rosso molto profumata.

Piemonte

In Piemonte c'è il batsoà, "bas de soie" in italiano calze di seta, per indicare la delicatezza di questa carne, poi le fumanti zuppiere di agnolotti, dal cappone al panettone e ai crumiri.

Lombardia

In Lombardia all'antivigilia di Natale nell'Oltrepo Pavese si faceva la cena delle sette cene con sette portate di magro. Il piatto tradizionale è l'anguilla. E poi ci sono tanti piatti tipici del varesotto e del milanese, dal risotto al lesso.

Liguria

Il tipico piatto della cucina genovese sono i maccheroni di Natale che si cuociono in brodo di cappone o di sugo di carne.

Trentino

In Trentino Alto Adige si mangia la carne con i crauti tipica della tradizione tirolese, mentre a Bolzano il simbolo del Natale è lo Zelten, un dolce di frutta secca tipico della zona. Nella tradizione trentina la

fetta più grande va al capo famiglia che lo tagliava davanti a tutti, mentre le fette più piccole andavano alle ragazze da maritare.

Veneto

Nel Veneto alla vigilia di Natale si mangiano le lumache "cornioi", come nell'antichità condite con olio, vino bianco secco, sedano, prezzemolo, burro e aglio. A Vicenza il piatto tradizionale del pranzo di Natale è da sempre la minestra di tagliatelle con fegatini fatti col brodo di cappone e di manzo. Mentre a Verona si cucina il bollito misto con pearà.

Friuli Venezia Giulia

Nel Friuli Venezia Giulia si fanno i piatti di magro che rispettano la penitenza religiosa. Si cucinano diversi tipi di pesci "fritura, sardele, sgombri, segui, bisate e masonite". Nella cena della vigilia, a Trieste fa il "risoto coi caperzoli" (sono arselle) e la pasta co le sardele salade. Dopo la mezzanotte, si mangia la trippa "informaiade". Mentre nel pranzo del giorno di Natale cucinano il maialino al forno o la tacchina ripiena, in tavola non deve mai mancare il pane di Cristo.

Emilia Romagna

In Emilia c'è la festa del tortello dell'Epifania, lungo dai 30 ai 40 cm, un dolce farcito di marmellata e castagne.

Toscana

In Toscana si canta intorno al fuoco bevendo vin brulé. Vicino a Firenze dopo la mezzanotte cucinano sulla brace del falò il bardiccio, salsiccia della tradizione toscana di maiale al finocchio.

Marche

Nelle Marche il venerdì si mangia lo stoccafisso e il baccalà. Il pranzo di Natale cappelletti in brodo e bollito, carne arrostita con contorno di verdure cotte e cardi.

Umbria

In Umbria c'è la bottarga trinciata, le tartarete, le trote marinate e i pasticci di ostriche calde.

Lazio

Nel Lazio nel menu della vigilia di Natale non può mancare il brodo di pesce e la pasta asciutta con sugo di tonno e il baccalà in umido con pinoli e zibibbo.

Abruzzo

In Abruzzo si mangiano i fidelini con le sarde, il baccalà, l'anguilla, capitoni fritti. Nella notte di Natale la tradizione dice che non bisogna mangiare uova, burro e latte. Cucinano le ostie di due strati e si farciscono con un miele, mandorle e noci.

Molise

Nel Molise c'è il classico brodetto alla termolese, le sagne in brodo, il timballo di lasagne cotte nel brodo di gallina riempita di uova, il formaggio pecorino e la scamorza.

Campania

In Campania ci sono gli struffoli: il nome deriva dal greco "struggolos", tondeggianti, dalle antiche origini a base di pasta frita e miele.

Puglia

In Puglia si festeggia a orecchiette e ortaggi fritti, una cucina ricca che per "disintossicarsi" il 26 dicembre si fa il brodo di tacchino.

Mentre a Santo Stefano si festeggia a panzerotti ripieni e cime di rapa.

Basilicata

In Basilicata si mangiano le scarpedde, sono sfoglie di pasta fritta e coperte di miele.

Calabria

In Calabria c'è il capitone. Si inizia a festeggiare dal 20 dicembre iniziando a preparare i dolci di miele d'api o di fichi con olio di frantoio e il giorno dopo si procede alla frittura di ciambelle "pittuli".

Sicilia

In Sicilia c'è il buccellato, pasta frolla e frutta secca con miele e scorza di limone e non potevano mancare la cassata, i cannoli.

Sardegna

In Sardegna si cucina la "fregula" assomiglia al cuscus di semola di grano duro macinata grossa, cotto nel brodo di gallina e condito con formaggio fresco in salamoia il "casu de fitta" e condito con tanto pecorino grattugiato.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it