Natale, i 10 "must have" in tavola secondo chef e food blogger

1-panettone-45f4f255

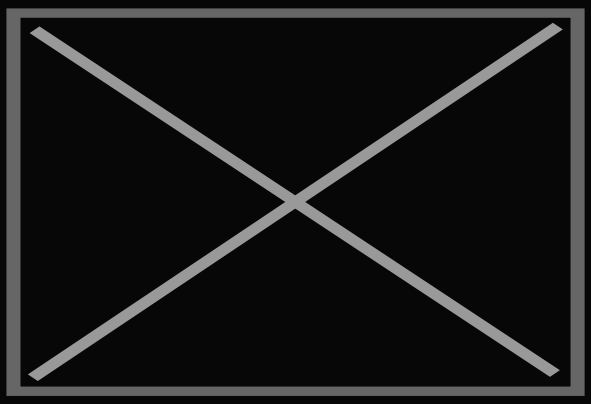
Come ogni anno, con l’inesorabile avvicinarsi delle festività, sorge l’amletica domanda nella mente di milioni di cuoche e cuochi italiani: **cosa metteremo in tavola a Natale?** Da Nord a Sud infatti sono tantissimi gli italiani che la prossima settimana esalteranno il palato dei commensali, amici e parenti, con innumerevoli antipasti e saporitissime portate.

In loro soccorso arrivano i consigli di **chef e food blogger** italiani che, con il loro parere sul menu in allestimento, hanno stilato la **top 10 dei “must have” sulla tavola natalizia** per far felici le papille gustative degli ospiti.



La prima posizione spetta secondo gli esperti al **panettone** (83%), tipico dolce milanese da sempre associato alla tradizione gastronomica del Natale, seguito a ruota dai **salumi** (72%), dal prosciutto crudo fino ai salami, mentre la terza posizione è assegnata ai **tortellini** (64%), popolare piatto emiliano amato in tutto il Paese.

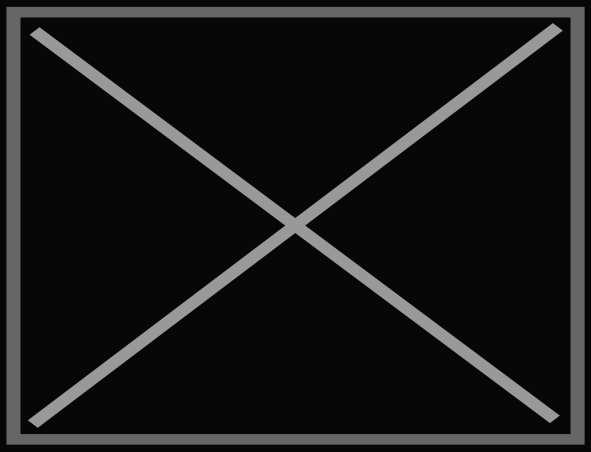
Alle soglie del podio si attesta invece il **salmone affumicato** (50%), perfetto per le classiche tartine, tallonato dai **grissini** (47%), accompagnamento principe di aperitivi natalizi e portate principali. Completano la top 10 la **frutta secca** (41%), l’**arrosto** (36%), l’**insalata russa** (31%), i **formaggi vari** (29%) e le **lasagne** (23%).



A sorpresa sono fuori dalle posizioni più nobili della graduatoria il **pandoro** (21%), il **baccalà** (20%), lo **zampone** (19%) il **vitello tonnato** (17%) e il **cappone** (15%). Chiudono la top 20 l'**anguilla** (12%), gli **agrumi** (10%), le **lenticchie** (10%), gli **struffoli** (9%) e il **torrone** (7%).

È quanto emerge da un approfondimento condotto da **Espresso Communication** per **Vitavigor**, storico marchio dei grissini di Milano, che ha chiesto a un panel di 60 tra chef e food blogger italiani quali fossero i cibi immancabili sulla tavola di Natale. "Le classiche tavolate natalizie sono il momento ideale per riassaporare i prodotti e i piatti della tradizione, ed è proprio in queste occasioni speciali che prodotti tipici come il panettone, i tortellini e i salumi conoscono un vero e proprio boom di richieste – afferma **Federica Bigiogera**, marketing manager di Vitavigor –. I nostri grissini rappresentano un'idea sana, gustosa e anche fashion per impreziosire la tavola Natalizia grazie alle nostre fashion bustine. Inoltre i grissini sono un delizioso antipasto o un perfetto aperitivo, in linea con i gusti di tutta la famiglia che ricerca il massimo della qualità".

Ma quali sono quindi i consigli degli chef per non deludere i sogni di gusto natalizio dei propri commensali? Per **Rosanna Marziale**, chef de Le Colonne e di San Bartolomeo Casa in Campagna di Caserta, sulla tavola di Natale non possono mancare struffoli, anguille fritte, panettone e un'ottima insalata di rinforzo con cavolfiore lessato, olive verdi, cetriolini, cipolline, giardiniera, peperoni dolci o piccanti, tutti sottaceto e acciughe sotto sale con scarola riccia accompagnata da grissini, abbinamento perfetto visto l'acidità e la sapidità della ricetta.



Andrea Valentinetti, chef del Radici Restaurant di Padova, spiega che “sono immancabili i piatti che identificano e rappresentano la nostra storia, la nostra città e le nostre radici e che s’intrecciano con piatti della tradizione. Come la nostra gallina di Polverara, i tortelli in brodo di faraona, il cappone, il kren, con un carello di torte natalizie fatte in casa. Inoltre, per inostri ospiti, abbiamo creato un grissino di grano arso, con ricciola marinata alla rapa rossa, gel di limone, polvere di capperi e maionese di patata”.

Per **Gianni Ziccardi**, executive chef e fondatore di GZ Consulting, invece “non dovrebbero mai mancare zampone e lenticchie, pandoro, frutta secca, brodo di cappone, anguilla e cappelletti, ma anche grissini abbinati a lardo di Colonnata, speck d'agnello, salame d'oca, prosciutto di cinghiale, bresaola di cervo e accompagnate con peperoni caramellati e cipolla candita”.

E cosa ne pensano invece le food blogger? Secondo **Luisa Ambrosini**, creatrice di Tacchi e Pentole, “sulla tavola di Natale non mancano mai salmone affumicato, lasagne, arrosto e si conclude il pasto con il panettone. Grande rilevanza per le tartine come aperitivo con pancarrè, crackers e grissini di ogni genere. Mia madre cucina sempre e solo le lasagne al ragù (quelle tradizionali) e non c'è verso di farle cambiare idea. Se penso ai grissini mi vengono in mente per prima cosa tanti soffici salumi”.

Una proposta più regionale arriva invece da **Francesca D’Agnano**, fondatrice di Singerfood: “Sono pugliese e per me la tavola del Natale è legata alla tradizione della mia regione: pettole fritte con baccalà e cavolfiori, orecchiette con sugo e braciole di cavallo, l’arrosto con gli odori raccolti al mattino in campagna, i salumi preparati dal fattore della Masseria, mozzarelle e formaggi paesani, frutta secca, agrumi e panettone artigianale”.

Per **Teresa Balzano**, ideatrice di Peperoni e Patate, “saranno sempre grandi cavalli di battaglia il baccalà per la Vigilia, i salumi per l'antipasto di Natale, i tortellini per i primi piatti e per finire frutta secca e l'immancabile panettone. Per me un grande classico sono i grissini con il prosciutto crudo o affondati nella crema di nocciole”.

I consigli non finiscono qui. Per **Anna Maria Simonini**, volto di The Kitchen Times, “alla Vigilia non possono mancare salmone affumicato, un primo con ragù di pesce e un pesce al forno. Sulla tavola del Natale ci vorrà un brodo e quindi un tortellino. A seguire lesso misto e cotechino, meglio ancora cappello del prete, con purè e fagioloni in umido. Da sgranocchiare crostini e grissini, insieme alla maionese fatta in casa. Per il dolce si può scegliere tra panettone e pandoro”.

Sulla stessa linea **Claudia Minnella**, fondatrice di La Femme du Chef: “Non può mancare il panettone, una tradizione che sento ancora più mia da quando vivo a Milano. Immancabile anche il salmone affumicato per l’antipasto, da proporre sia nelle classiche tartine sia vol-au-vent”.

Si affida alla tradizione anche **Patrizia Rimoldi**, creatrice de La Gaia Cucina di Patty: “Non possono mancare gli antipasti con salumi che avvolgono grissini, insalata russa e tartine. Tra i primi la pasta al forno, come le lasagne; la carne fa da padrona nei secondi con gli arrosti ripieni e per concludere non può mancare il panettone servito con crema di tiramisù”.

Infine **Patrizia Ave**, 2° classificata a Bake Off Italia 3 e ideatrice di In Cucina con Patty, sottolinea che “non deve mancare l'antipasto, insalata russa rigorosamente fatta in casa, affettati, grissini e panettone con abbinata una crema. Amo i bocconcini di salmone impanato con i grissini sbriciolati gratinati in forno serviti con una maionese di avocado. Propongo anche un antipasto con il vitello tonnato, arrotolando una fettina sottile di magatello arrosto su di un grissino e impanato sulla salsa tonnata”.