Innovativa, internazionale, alternativa: la tavola delle feste vista da Bit, Host e Tuttofood

Panettone o pandoro, e poi? Pesce al Sud e bollito al Nord? C'è davvero solo la tradizione e la sua "reinterpretazione" (sempre meno studio attento e sempre più moda) dietro ai menu delle feste 2018? Per tracciare un quadro delle nuove tendenze che si stanno imponendo, spesso attraversando i confini, quest'anno gli Osservatori di Bit – **Borsa Internazionale del Turismo**, Host e TUTTOFOOD hanno unito le forze per sondare alcuni tra gli esponenti più innovativi del food tricolore in Italia e all'estero. Perché in modo crescente il cibo sta diventando un trait d'union tra viaggio, accoglienza e convivialità. Non a caso molti dei più interessanti chef emergenti italiani sono attivi all'estero, mentre tra gli indirizzi da tenere d'occhio crescono i ristoranti d'hotel.

Quali idee originali e spunti creativi possiamo cogliere in un mondo culinario globalizzato e mediatico? Cipolle italiane in salsa agrodolce d'Oriente, agrumati con frutti tropicali, combinazioni di pesce e carne nello stesso piatto e lievitati tradizionali alternativi al panettone e pandoro sono solo alcuni dei gusti e degli aromi che ci vedremo proporre quest'anno. Ma anche caffè nei piatti di carne, creme acide, selvaggina o carne e pesce nello stesso piatto. E molte altre raccontate dalla viva voce dei protagonisti

Tra Oriente, Nord e Mediterraneo

Vito Casulli, chef del ristorante Saleblupresso l'Hotel Peschiera di Monopoli, sottolinea che "in tema di influenze internazionali quest'anno al top ci sono i sapori dell'Oriente, in particolare l'agrodolce, che incontrano le tradizioni e i gusti dei nostri territori. Noi ad esempio prepareremo le cipolle rosse di Acquavivacon un aceto di riso e zucchero di canna. Si guarda soprattutto al Giapponeche è all'avanguardia anche in tema di cucina innovativa".

Un altro tema forte nei menu di quest'anno, racconta ancora Casulli, è l'incontro terra-mare nello stesso piatto: "Proporremo ad esempio una burratina con pesce tipico di Santo Spirito e una salsa allo zenzero, oppure un tortello fave e cicoria con zuppetta d'astice e pomodorini fiaschetto di Torre Guaceto. Per quanto riguarda i dolci, guarderemo alla tradizione pugliese con le cartellate e i sasanelli preparati nel vin cotto".

Ancora Puglia rivisitata con **Michele Cobuzzi**, chef del Ristorante Olio di Milano, che per innovare le feste quest'anno ha guardato soprattutto alcenone di Capodanno: "Abbiamo pensato di trasportare

dalla carne al pesce l'idea del 'quinto quarto', ovvero riutilizzare le parti che normalmente non si usano, con un cannellone di seppia dove il quarto quinto va all'interno mentre all'esterno restano le lamelle di seppia

Tecniche e creatività

Per **Antonio Cuomo**, chef del Relais San Lorenzo di Bergamo, il tocco cosmopolita sulla tavola delle feste arriva invece dal Nord Europa: "Siamo molto attenti a quello che avviene fuori dall'Italia e per questo da ormai cinque anni organizziamo serate con chef stellati internazionali. Per me le influenze più interessanti oggi arrivano dal Nord Europa :in particolare la tecnica nella fermentazione, che da loro è una tradizione mentre per noi è una relativa novità, e la cottura a freddo, intorno ai 55 gradi, di pesci anche molto secchi".

"Noi non proporremo menu di Natale – prosegue Cuomo –perché abbiamo notato una crescente tendenza tra i clienti a preferire la scelta alla carta anche per le feste. Tra le nostre reinterpretazioni internazionali proporremo una lombatina di agnello con limone dell'Oman, mentre per i dolci, dato che ora mi reinterpretare il panettone è diventata una moda, preferisco proporre mini-lievitati speciali da accompagnare al caffè, ad esempio con l'aggiunta di aromi come lo zenzero, oppure proporre dei fuori menu particolari per le feste: a Natale ad esempio abbiamo rielaborato un dolce tradizionale locale aggiungendo melograno, cioccolato fondente e castagne".

Le tecniche– ma non solo – sono in primo piano anche per **Roberto Carangiu**, chef consulente e Presidente diAPCI– Associazione Professionale Cuochi Italiani: "Negli ultimi anni le influenze sono più dall'estero verso l'Italia e riguardano soprattutto le tecniche. In particolare, sono apprezzate quelle che conservano meglio le proprietà organolettiche, come il sottovuoto e la cottura a freddo. La presentazione è influenzata dall'Oriente, come nei tagli di pesce alla giapponesein generale nello stile di impiattamento orientale, ad esempio con le verdure separate. Riguardo all'influenza italiana sui menu delle feste all'estero, attualmente la principale è in tema di dolci con il panettone, opportunamente 'nobilitato': sono recentemente stato giurato in un concorso che un'associazione iberica ha tenuto a Milano per premiare il miglior panettone realizzato da un artigiano spagnolo".

"In Italia, viceversa, ci stiamo spostando verso il recupero di lievitati da altre tradizioni locali– spiega Carangiu –come la bussolà bresciana, sorta di leggera ciambella spolverata di zucchero, versione locale della ricetta diffusa in tutto il Nordest. Se dovessi citare tre aromi che sicuramente troveremo sulle nostre tavole questo Natale? Sicuramente l'agrumatoin tutte le sue forme, anche in abbinamento con frutti esotici, l'acidità, e poi il grande ritorno dei canditi, non più solo di frutta, come i fichi ma con ricette nuove, ma anche di verdure come carote e cipolle. Ultimo ma non per importanza, il caffè come ingredientedi piatti salati, oltre che di dessert".

All'estero l'Italia incontra l'International Style

"Qui nel Regno Unito – spiega **Carmelo Carnevale**, chef del ristorante mediterraneo Onimaa Londra – il panettone è già diffuso da molti anni e quest'anno il clou in fatto di dolci delle feste italiani è il

pandoro. Ma moltissimi continuano a chiederci il Christmas puddinginglese, su cui per tradizione il capofamiglia versa e infiamma il whiskyprima di servirlo, o il mince pie, una pasta sfoglia o frolla ripiena di un macinato (da cui il nome) di frutta secca, spezie come cannella o noce moscata, noci o mandorle a pezzetti e liquore, accompagnata da panna o salsa di burro al brandy".

"Dai mediterranei, molto numerosi qui, i londinesi stanno anche imparando gradualmente a sostituire il pranzo di Natale a base di carne con unacena della Vigilia a base di pesce. Nel nostro ristorante facciamo fusion tra cucina mediterranea, tradizione inglese e suggestioni internazionali. Ad esempio, abbiniamo la selvagginae le carni, sempre molto richieste dagli inglesi con olio d'oliva e insieme con alga yuzu giapponese".

Dalla Gran Bretagna alla Svizzera, la fusion con i gusti mediterranei al centro è ancora più spinta, come testimonia **Sebastiano Lombardi**, già stella Michelin del Pellicano Hotel e ora chef dello Chalet D'Adrien a Verbier: "Siamo in una località sciistica rinomata e c'è clientela da tutto il mondo, abituata a una cucina internazionale molto adatta anche ai gusti svizzeri. Noi invece abbiamo portato l'attitudine italiana a valorizzare il territorio e io sto inserendo nei miei menu prodotti locali come le carni bovine della Valle di Simmen, quale l'entrecôte, o l'agnello della Valle di Bagne, oltre alle erbe e ai funghi".

"Per i menu di questa stagione stiamo sperimentando combinazioni piuttosto insolite di sapori mediterranei con gusti locali, come i gamberoni rossi di Gallipoli con il foie gras, e qui ho scoperto i pesci di lago che richiedono una preparazione molto diversa da quelli di mare dal sapore più forte, con cotture a freddo ed erborinature. Ho inoltre introdotto dei must della tradizione pugliese come l'olio di oliva utilizzato in modo trasversale, la burrata, le paste come i cavatelli e le orecchiette con le cime di rapa, che qui sono una novità e saranno molto richieste per le feste. Nei dolci invece puntiamo a rivisitare il tradizionale tronchetto di Natale locale".