Natale tra tradizione e novità: le tendenze evidenziate da Tuttofood

tuttofood1-126918b3

Quale la tendenza principale che vedremo sulle tavole imbandite per le prossime feste? Una sfida – pacifica e molto gustosa – fra tradizione e innovazione, rispondono chef, maestri e addetti ai lavori intervistati dall'Osservatorio di TUTTOFOOD, la Milano World Food Exhibition, che si tiene con cadenza biennale in fieramilano a Rho. Sì, ma quale tradizione? In Italia bisogna parlare di tradizioni, al plurale, perché ogni regione – e, spesso, anche ogni città – ha la propria.

Tra i tortellini spunta il riso gourmand
Per esempio, In Val D'Aosta, Veneto e Trentino la polenta spopola sulle tavole anche per le feste. Nelle altre regioni del Nord e del centro Italia sono i tortellini, cappelletti in brodo, ravioli e agnolotti che vengono portati in tavola, mentre al Sud sono sempre le paste a farla da padrone; anche se il tortellino, originariamente emiliano, è ormai un classico in tutto lo Stivale.

Per chi vuole stupire amici e parenti con un primo diverso, rileva l'Osservatorio, il must di quest'anno è il riso, protagonista di sformati a tema.Ad esempio,a forma di pacchetto regalo: per la forma basta utilizzare stampi quadrati, o anche semplici vaschette in alluminio, mentre si possono usare salubri e verdissimefoglie di porro per il nastro. Un grande sostenitore delle scelte del territorio è lo chef **Simone Rugiati**: *«Il Natale per me è e deve rimanere tradizione. Mangiare è condividere e le feste rappresentano un momento di condivisione che non si ripete spesso. Quindi vanno celebrate con cibi che devono essere non tanto "particolari", quanto "magici": devono evocare il sapore della nostra infanzia, quando aspettavamo davvero Babbo Natale. Ricette magari a cottura lunga, ma semplici che, tra le altre cose, permettano anche a chi sta cucinando di stare a tavola a festeggiare»*.

Secondi della tradizione con un tocco in più
«Questo vuol dire rispettare la tradizione non dico italiana, ma regionale o addirittura locale – prosegue Simone. *A casa dei miei, per Natale cucino sempre le ricette di mia nonna: antipasti contadini, tortellini con brodo di cappone e, per il gran finale, un arrosto di carni miste che mia nonna*

preparava sul camino, usando un lunghissimo spiedo, su braci bassissime con crostoni di pane che vanno continuamente spennellati. Anche per il dessert mi piace seguire la tradizione e, personalmente, scelgo il pandoro».

Come segnala Rugiati, anche nei secondi le tradizioni regionali presentano molte opzioni di scelta. Mentre al Sud è di rigore il capitone (o, spesso, comunque il pesce), al Centro-Nord regnano il cappone e gli arrosti. Fra novità e tradizione, un trend di quest'anno vede il cotechino di Modena, storicamente riservato al capodanno, fare la sua comparsa anche sulle tavole natalizie.

Un'altra tendenza, che sta conquistando chi punta a gusti più ricercati, è un nuovo equilibrio tra dolce e salato, osserva lo chef pasticcere internazionale **Gianluca Fusto**: *«Per quanto riguarda il salato, la tendenza che ho potuto osservare anche viaggiando all'estero di recente va verso un continuo gioco di richiamo con il dolce: ad esempio, ricette salate che si concludono con un ingrediente che lascia una memoria di dolce, o dessert completati da un ingrediente vegetale che lascia un leggero retrogusto salato»*.

Anche Fusto è per la tradizione, anche se nella sua specializzazione, il cioccolato, non manca di sorprendere: *«La vera novità è sviluppare la tradizione a 360 gradi, con abbinamenti importanti e insoliti. Abbiamo messo a punto una serie di cioccolati dagli abbinamenti inconsueti, che evocano ciascuno diverse suggestioni culturali: da un cioccolato al latte da Santo Domingo sposato con miele e zafferano, che suggeriscono il Vicino Oriente, a un'unione tra cioccolato e limone dedicata all'Italia, fino a un cioccolato del Madagascar a doppia fermentazione con arance e vaniglia, per suggestioni ancora più esotiche»*.

Panettoni per tutti i gusti

Sì, perché i dolci sono i veri protagonisti delle feste: uno dei pochi momenti dell'anno in cui anche i più accaniti salutisti si sentono liberi di gustarli. E qui, nota l'Osservatorio TUTTOFOOD, sembra non esserci partita: il tradizionalissimo vincitore è il panettone.

«La novità può essere anche nel modo di proporlo – commenta **Stefano Vergani**, Responsabile Commerciale di Vergani Panettoni. *L'8 dicembre abbiamo aperto a Milano il nostro secondo store, dove si può trovare il panettone fresco 365 giorni l'anno, sia da acquistare sia da degustare nella nostra caffetteria. Noi siamo tra gli ultimi produttori realmente milanesi rimasti e siamo per il panettone tradizionale basso. Negli anni, comunque, abbiamo creato oltre 20 gusti per andare incontro alle richieste dei consumatori, dal gusto pera e cioccolato fino ai panettoni vegani, fino a un Excellence prodotto da farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia in bacche della qualità Bourbon del*

Madagascar, scorze d'arancia di Sicilia candite fresche con zucchero di canna, pregiato miele d'acacia toscano».

Ma se, appunto, i Vergani sono tra gli ultimi maestri che realizzano il panettone proprio a Milano, in compenso il tipico dolce natalizio lombardo è ormai diffuso in tutta Italia. E in ogni regione si è ibridato con le tradizioni locali, dando vita a numerose specialità dai profumi e sapori invitanti.

In Piemonte, per esempio, Albertengo dal 1905 produce panettoni aggiungendo un tocco speciale. *«Il nostro prodotto più richiesto è il panettone mandorlato al moscato* – spiega l'Amministratore Delegato, **Livia Albertengo**. *Il moscato è aggiunto direttamente nell'impasto, sposandosi con la nostra antica ricetta. Molto richiesti anche il panettone tradizionale e la linea Le Frutte, che comprende panettoni ai frutti esotici, frutti di bosco, all'albicocca o alla pesca e cioccolato»*.

E da qualche anno, registra ancora l'Osservatorio, la produzione di panettoni di qualità ha attecchito anche al Sud. Dalla Sicilia arrivano i ricchissimi e profumatissimi panettoni di Fiasconaro: *«La nostra produzione nasce da un'intuizione del fondatore, il maestro Mario Fiasconaro, che al nord si innamorò degli impasti acidi e decise di portarli qui perarricchirli con gli aromi mediterranei*– spiega la Responsabile Marketing, **Agata Fiasconaro**. *Ad esempio, arance, mandorle e pistacchi siciliani. Ma anche con la sicilianissima crema di manna, crema di mandorle da spalmare, albicocche e cioccolato»* .

E se proprio si vuole proporre qualcosa di diverso anche nel dolce? Ecco il suggerimento di **Kristina Rado**, campionessa internazionale di cake design: *«Dal punto di vista della mia specializzazione, che è il cake design e in particolare la glassa reale, che consiste nell'intagliare con speciali punte decori molto elaborati, che possono arrivare a veri e propri ricami, noto un grande aumento di interesse. Panettoni e biscotti decorati sono molto richiesti: il must quest'anno è decorarli da sé, anziché comprare un dolce già decorato da un pasticcere»*.

La sfida rimane aperta e, fra novità ed evergreen, a vincere sarà il gusto. Ma anche la salute: infatti, come notano un po' tutti gli chef, le esigenze salutistiche ed etiche (ad esempio piatti vegani) ha contagiato anche la cucina di Natale, con un occhio anche alla sostenibilità: vietato preparare porzioni pantagrueliche che rischiano di diventare avanzi da buttare. Un piccolo "trucco" suggerito dagli chef è, ad esempio, quello di diminuire le quantità man mano che si procede nelle portate.