

## L'Italia in tavola a Natale: scopriamo i piatti tipici

LINK: <https://www.eroicafenice.com/ricette-salute/litalia-in-tavola-a-natale-scopriamo-i-piatti-tipici/>

- by Mirko Garofalo - Leave a Comment Da nord a sud gli italiani non disdegnano le tradizioni culinarie soprattutto a Natale. Se al nord si privilegia il pranzo di Natale, centro e sud non possono rinunciare al cenone della vigilia, puntando soprattutto sulle prelibatezze a base di pesce. Per tutti il minimo comun denominatore sono i dolci. Immancabili a tavola la frutta secca e il panettone, che molti scelgono di preparare a casa, affidandosi alle farine di qualità. Il nord a tavola Le tavole del nord vantano una carrellata di piatti tipici, dal gusto indiscusso. In Piemonte non si festeggia se mancano gli agnolotti, tipica pasta ripiena preparata con vitello, lonza di maiale, manzo e verza, e il gran bollito misto, accompagnato da succulente salsine come il bagnet ross e verd. In Val d'Aosta il Natale si festeggia con la carbonade, una sorta di spezzatino di manzo stufato e cipolla, cotto rigorosamente nel vino rosso. In Liguria non ci si mette a tavola se mancano i ravioli, verdi o di carne, e il cappon magro, a base di pesce e verdure. L'anguilla cotta al cartoccio è tipica delle tavole lombarde,

mentre la polenta con il baccalà imbandisce le tavole venete di Natale. In Friuli fanno bella mostra di sé brovada e muset, una zuppa di rape fermentate e cotechino preparata con i tagli meno nobili del maiale, e accompagnata dalla polenta. In Trentino a Natale tutto pronto per gustare i canederli, e il capriolo al forno. I piatti napoletani della festa: la farina ingrediente principe per molte ricette Affidandosi a un prodotto di qualità come le **farine magiche** Lo Conte , si possono replicare molti piatti della cucina tipica napoletana di Natale, a partire dalle immancabili pizzelle di baccalà e cavolfiore preparate con la Farina 00, che amalgama alla perfezione i due ingredienti. Con la farina si prepara l'impasto della pizza di scarola, che non può mancare sulla tavola di Natale. Tanta farina anche per la ricca gamma di dolci della tradizione dai Mostaccioli ai Roccocò, dagli Struffoli ai Susamielli, dalle Zeppole ai Babà. Per una frittura a regola d'arte, come quella delle feste napoletane, ci si affida alle migliori materie prime, a partire dalla farina, in grado di esaltare il sapore delle

pietanze, il gusto e la croccantezza dei fritti. Le prelibatezze natalizie del centro Passando in rassegna le prelibatezze della festa, scopriamo che in Emilia-Romagna non è Natale se mancano tortellini e passatelli in brodo, tagliatelle e lasagne, mentre nel Lazio la tavola deve ospitare rigorosamente fritto misto di verdure e capitone. Se in Molise è impossibile fare a meno della zuppa di cardi, e del brodetto alla termolese, in Toscana è di rigore mettere in tavola arrosto di faraona o anatra, fegatelli o cappone ripieno e gli immancabili crostini di fegatini. La carrellata continua con i maccheroncini di Campofilone, tipici del territorio marchigiano, e prosegue con il bollito di manzo e l'agnello arrosto in Abruzzo, e i cappelletti in brodo in Umbria. La tavola di Natale al sud Calabria, Basilicata e Puglia imbandiscono la tavola delle feste con verdure, pesce e carne a volontà. Se in Basilicata si prepara un'ottima minestra di scarole, verze e cardi in brodo di tacchino, la Calabria è famosa per i salumi, capitanati dalla Soppressata, mentre la

Puglia esalta i sapori servendo cime di rapa e pettole, le famose frittelle di pasta lievitata. Dal gusto indiscusso i menù isolani. La Sardegna scende in campo con i malloreddus, gnocchetti di semola al sugo di salsiccia e i culurgiones de casu, ravioli ripieni con sugo di pomodoro. La Sicilia invece festeggia proponendo pasta con le sarde, e il sapore dei cardi in pastella, dell'insalata di arance e dello sfincione, la tipica pizza a base di cipolla. In ogni caso, da qualsiasi parte d'Italia tu venga, non dimenticarti mai che cucinare è un'arte da vivere accompagnati da chi si ama, la tavola è un momento di condivisione e di affetto, saper stare insieme è la gioia più grande.