

# IDEE PER STUPIRE E PIETANZE SPECIALI

Dal look della tavola alle pietanze e ai vini da servire, fino al classico panettone: ecco un piccolo viaggio, tra esempi e suggerimenti, per scegliere al meglio e personalizzare l'evento più atteso. Se la tradizione non appassisce mai, è il tocco di inventiva e creatività a fare la differenza. Ecco come muoversi, tra piatti e addobbi, con una regola: divertirsi e stupire, imponendosi che, almeno in questo caso, si lasci da parte lo stress che ci accompagna ogni giorno.

**Le decorazioni. Sobrietà e atmosfera**

## TRA CANDELE POLVERE D'ORO E PORTAFORTUNA

ELENA DEL SANTO

**P**arola d'ordine: sobrietà. La tavola natalizia riscopre l'eleganza del classico, e più che l'opulenza della «mise en place», conta l'atmosfera. In questa tendenza di assoluta tradizione buon gioco hanno le candele: «Natale è l'unico giorno dell'anno in cui il galateo concede di metterle in tavola all'ora di pranzo: vanno scelte inodore per non confondere il profumo degli agnolotti con quello emanato dalla cera», dice Barbara Ronchi della Rocca, maestra di buone maniere e au-

trice, tra gli altri, del libro «Si fa, non si fa» (Vallardi). Sono rosse e oro - in perfetto equilibrio tra loro - quelle che inonderanno di luce soffusa il tavolo delle feste della contessa Sibilla della Gherardesca, responsabile pubbliche relazioni di Pitti Immagine: «Le alternerò a piccoli vasetti di stelle di Natale, foderati di carta dorata. Sulla tovaglia spargerò agrifoglio e fili tinta lingotto, decorazione semplice

ma d'effetto». Dorati anche i sottopiatti: «In cartone con bordo ondulato». Secondo **Mario Luca Giusti**, inventore e produttore fiorentino di oggetti-design in plastica eco-sostenibili (esposti al MoMa di New York), «è il momento di tirar fuori cristallerie e porcellane; di mescolare il servizio "buono" ad altri oggetti in

materiali contemporanei e pratici, meno difficoltosi da maneggiare: le tavole cariche oggi non hanno più storia».

Via libera ad alzate d'ispirazione classica, stoviglie e candelabri, tutto in infrangibile melamina. Raffinati, i segnaposti lavorati con la stessa tecnica degli origami, ma in un materiale pla-

stico che ne permette il riutilizzo. Sono opera di Maria Cecilia Serafino, scultrice floreale di fama internazionale (ha firmato gli addobbi per le Olimpiadi Torino 2006): «Possono essere utilizzati anche come copertina per i menù». Di tavole Eva Cavalli ne prepara addirittura quattro. Una di cristalli, ornata da sfere e cornetti «porte bonheur» trasparenti; una rossa su cui campeggiano peperoncini, cuori e boule; una terza naturale ovvero con maxi sfere tappezzate di rose, pigne, muschio;

l'ultima, sui toni argentei del celeste, verde e lilla. Da copiare: lo specchio centrotavola che moltiplica l'effetto scenografico dell'addobbo, sul quale appoggiare

altri ninnoli in tema. Pure i panettoni hanno un loro «dress code»: Eva Cavalli li mette in cate-

ne, vi appunta gioielli, li avvolge con corde e cordoni. Ha svelato (e illustrato) le apparecchiature più prestigiose nel volume «Le meraviglie della tavola» (Le Lettere), Claudia Pianetti della Stufa, guru in materia. Suggestisce

tovaglie di pizzo, apparecchiature ricche e festose, augurio di serenità e bellezza. Anche un semplice candeliere può diventare sontuoso: «E' sufficiente - dice - aggrappare sui lati pigne e sfere mignon, rametti di trifoglio e vischio. Infine, spruzzare una nuvola di polvere oro o argento».



### **Le palle fiorite**

*La tavola di Natale decorata da Eva Cavalli allestita nella sala da pranzo della sua casa fiorentina*

### **Lo specchio centrotavola moltiplica l'effetto scenografico dell'addobbo**



### **Questione di dettagli**

*Nella foto grande la tavola di Mario Luca Giusti*

*A sinistra i segnaposti di Maria Cecilia Serafino*



I piatti. Mettersi alla prova e vincere

# SPOSARE I SAPORI DEL PASSATO CON L'ORIENTE

IGOR MACCHIA

**N**el menu di Natale alla Credenza quest'anno io e Giovanni Grasso alterniamo piatti della tradizione come il cotechino con le lenticchie e gli agnolotti con il consommé di bue grasso (l'abbiamo preso nei giorni scorsi alla Fiera di Moncalvo: quasi nessuno lo usa più per fare il brodo) e piatti più «contemporanei» con contaminazioni frutto dei viaggi che sovente faccio in Oriente. Così ad esempio proponiamo calamari scottati, zucchine e salsa di soia, oppure il risotto mantecato alla zucca con crema di gorgonzola e astice, in cui la nota orientale è data dalla noce moscata. L'ho riscoperta quest'estate a Muscat, la capitale dell'Oman, che a questa spezia originaria dell'Indonesia ha dato il nome perché da qui, al fondo della penisola arabica, si iniziò a commercializzare e a diffondere in Occidente.

Mi piace giocare con questi profumi orientali, perché penso che chi decide di passare il Natale fuori casa probabilmente si aspetta non solo i sapori e i piatti tradizionali delle mamme o delle nonne. Per il risotto ho scelto la zucca che è un prodotto di stagione. E a contrastare la sua dolcezza punto sull'acidità della crema di gorgonzola. A contrastare il caldo del risotto, invece, ci sono piccole quenelle di astice crudo.

La preparazione non è particolarmente elaborata e, volendo, si può ripetere anche a casa. Per prima cosa mettiamo in forno a 180 gradi la zucca (la più indicata è quella mantovana), avvolta in carta stagnola. La teniamo in forno per circa mezz'ora e poi la mettiamo da parte, recupe-

## La ricetta

*Risotto mantecato alla zucca, con crema di gorgonzola, noce moscata e crudo di astice*

### Ingredienti per 4 persone

- ✓ 240 g di Riso Carnaroli
- ✓ 300 g di zucca (meglio se mantovana)
- ✓ 2 litri di brodo vegetale o di pollo
- ✓ 50 g di gorgonzola
- ✓ 10 g di latte
- ✓ 100 g di astice
- ✓ un cucchiaino olio di oliva,
- ✓ 50 g di burro,
- ✓ 30 g di parmigiano ✓ noce moscata,
- ✓ foglioline di verbena, ✓ sale



### I cuochi

*Igor Macchia  
(qui sotto)  
e Giovanni  
Grasso  
(in basso) sono  
gli chef alla  
guida della  
Credenza,  
il ristorante  
stellato di San  
Maurizio  
Canavese (Tb)  
via Cavour 22,  
tel.011/927 8014*



rando però l'acqua che rilascia nella cottura. Prepariamo la crema al gorgonzola, facendo sciogliere il formaggio a bagnomaria con un po' di latte. Poi frulliamo il tutto, passiamo al setaccio e teniamo in caldo. L'astice crudo lo togliamo dal carapece, lo tagliamo a pezzetti, lo condiamo con olio d'oliva, sale, un pizzico di limone e foglioline di verbena. Poi tostiamo il riso (io uso il carnaroli) in olio d'oliva, ma non sfumiamo con il vino per non aumentare l'acidità del piatto. Portiamo a cottura il riso, usando l'acqua della zucca e un brodo vegetale o di pollo. Alla fine mantechiamo con burro e parmigiano. A questo punto aggiungiamo la polpa di zucca, la crema al gorgonzola e una spolverata di noce moscata, per quella nota orientale di cui parlavo prima. Su tutto l'astice crudo con cui abbiamo ricavato delle piccole quenelle.

Come vino in abbinamento suggerisco un bianco secco, ma di buona struttura.

I vini. «Non esagerare con la varietà»

# GLI ABBINAMENTI CON BOLLICINE E ROSSI CORPOSI

PAOLO MASSOBRIO

**C**he fine farà quella preziosa bottiglia di champagne ricevuta in dono poco prima di Natale? Sul dolce, c'è da scommetterci, secondo un'atavica indole a mettere accanto al dolce (rara avis per i nostri nonni) le cose più preziose. Bè, persino Bartolo Mascarello, quando mi aprì una magnun di Barolo del 1967 mi offrì le paste di meliga: faceva così suo padre con gli ospiti di riguardo, mi disse con tutta la naturalezza di questo mondo.

Sono i retaggi di quella che viene chiamata una costumanza (no, la tradizione è un'altra cosa), benché dal Dopoguerra ad oggi molte cose siano cambiate e, soprattutto, è cambiato lo stile di vivere un pranzo solenne dove, c'è da giurarci, ci sarà l'«esperto» reduce da qualche corso sul vino, se non addirittura un «wineblogger». Bè, sarà proprio lui a storcere il naso davanti allo spreco «gustativo» di quello champagne: figuriamoci nel vedere una mezza tavolata che pasteggia allegramente con Asti spumante e Brachetto (succede, succede...).

Ora, se il dolce del Moscato può avere un suo perché col salato (avete mai provato con l'aglio? E' perfetto), il secco del brut non va assolutamente d'accordo col dolce. Mai! Come comportarsi allora per non sbagliare l'accostamento?

Prima regola: non strafare con troppi vini, perché quel qualcuno che avrà i giramenti di testa darà poi la colpa alla qualità del vino, mentre la causa è la quantità. E si appellerà anche ad una bizzarra e infondata diceria: non avrebbe dovuto mischiare i rossi coi bianchi.



**Per i secondi di carne**  
*Il trionfo del Natale è il secondo di carne. E qui vale la pena aprire un rosso importante, come ad esempio un Amarone (nella foto) un Barolo o un Barbaresco*



Macché! Ora, immaginando un pranzo composto da antipasto/i, primo, secondo e dolce (la frutta dopo il dolce, mi raccomando!) l'ideale sarebbe: bollicine sugli antipasti, quindi un brut; un vino bianco, se il primo è di ravioli di magro o di pesce, un rosso di medio corpo, se invece il primo ha ripieni e sughi di carne. Il trionfo del Natale è poi, da sempre, il secondo di carne. E qui si apra il rosso importante: Barolo, Barbaresco, Amarone, Aglianico del Vulture, Brunello di Montalcino, Cannonau, ma servendo il bicchiere a tutti i commensali la prima volta, per segnare la preziosità... anche calorica.

Infine con il dolce, che sarà in molti casi pandoro e panettone, si scelga senza esitare un Moscato d'Asti, un Fior d'Arancio, una Malvasia dolce, un Asti. No al vino passito: quello tenetelo per le 5 del pomeriggio al posto del tè. Almeno per gli enofili impenitenti. Auguri!

# Il panettone

## QUANDO UVETTE E CANDITI NON BASTANO

ROCCO MOLITERNI

Per secoli il panettone è stato sinonimo di Milano. All'ombra della Madonna, infatti, la leggenda vuole sia nato ai tempi di Ludovico il Moro grazie alla prontezza di riflessi di un garzone fornaio di nome Toni, da cui il dolce impasto lievitato di farina, uovo e burro con canditi e uvetta fu battezzato. Oggi questo luogo comune è mes-



Marchesi a Milano

so seriamente in discussione: la kermesse Re Panettone che si svolge a Milano ha visto quest'anno al primo posto un panettone artigianale che si fa sulla costiera amalfitana e, tra i migliori, panettoni nati nel Triveneto o in Sicilia. Peraltro oggi sono pochi i pasticceri che si limitano a mettere nell'impasto uvetta e canditi, c'è chi mette le mele e chi il limoncello, chi la crema di pistacchi e chi i marron glacé, il liquore Strega, le fragoline di bosco, lo zabajone, lo champagne, la zucca, lo zenzero e così via.



Il mandorlato di Sal De Riso

Noi abbiamo scelto alcuni panettoni che coprono tradizione e innovazione. Il primo è l'Oro di Manna della pasticceria Fiasconaro di Castelbuono in provincia di Palermo. La manna per chi non lo sapesse non scende dal cielo come nella Bibbia, ma è una resina che si forma sui tronchi dei frassini in una zona particolare delle Madonie in Sicilia. È un dolcificante naturale, la cui raccolta stava per scomparire e oggi è salvaguardata da un presidio

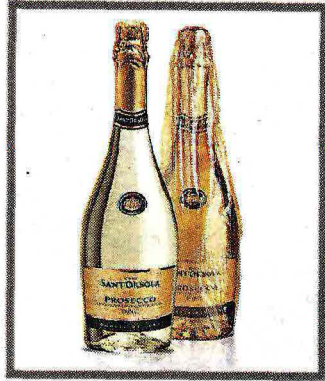
Slow Food. I fratelli Fiasconaro la esaltano nel panettone che si chiama Oro di Manna (nel punto vendita di Castelbuono costa 22 euro al chilo, qualcosa di più nel resto d'Italia. Info. [www.fiasconaro.com](http://www.fiasconaro.com)).

A Salerno, e per la precisione a Minori sulla costiera amalfitana, sta invece la pasticceria di Sal De Riso (info [www.salderiso.it](http://www.salderiso.it)), il cui panettone classico mandorlato (farcito di bucce d'arancia candite, uvetta e cedro diamante) si è affermato a Re Panettone. Una curiosità: la classifica di esperti raccolta dal blog Gazza golosa sempre durante la kermesse milanese ha incoronato invece il pasticcere Alfonso Pepe di Salerno, il che fa della provincia campana l'attuale capitale del panettone. Ma Milano è sempre Milano: a Natale (ma non solo perché il consumo si è dilatato) dove vanno i milanesi a comprare il loro dolce prediletto? La pasticceria Marchesi in via Santa Maria alla Porta sembra mettere d'accordo i più, a giudicare dalla folla di clienti golosi che la frequenta in questo periodo. Qui il panettone della tradizione, alto e con uvetta e canditi, costa 25 euro al chilo (non mancano le varianti con i marron glacé e la glassa alla nocciola).



Oro di Manna di Fiasconaro

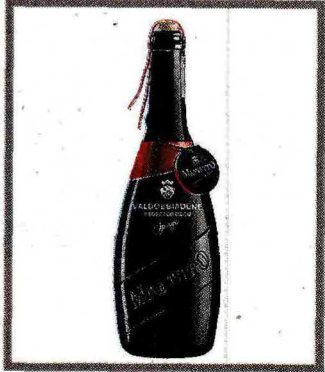
**Sapore aromatico**  
Prosecco Doc di Sant'Orsola nella confezione Luxury dal perlage croccante con il sapore lievemente aromatico



**Fruttato e floreale**  
Il Cuvée Imperiale Brut di Guido Berlucchi, fruttato e floreale. Ideale sia per l'aperitivo, sia accompagnato ad antipasti e primi piatti



**Profumo d'acacia**  
Il Valdobbiadene Prosecco Docg Frizzante «Spago» di Mionetto, dalle bollicine garbate e un bouquet con note di mela, pera e acacia



IDEE PER STUPIRE: LE PIETANZE SPECIALI  
FRASSINO  
SANT'ORSOLA  
prosecco  
time

GLI ABBINAMENTI CON GLI ELEMENTI EIBISSICCHIOSI  
SANT'ORSOLA  
prosecco  
time