

PIATTI DI NATALE: TRIONFA LA TRADIZIONE, DAL BRODO CU LU CARDONE AL TIMBALLINO

25 Dicembre 2016



L'AQUILA - Healthy-food, vegan friendly, no carbs after dark: la cucina è in continua evoluzione assorbendo etnie e mode, ma a Natale, almeno in Abruzzo, la tradizione vince su tutto, e da lu brode co' lu cardone di Teramo, al timballino aquilano, in questa regione si continua a festeggiare tramandandosi le ricette delle nonne.

Paolo Scipioni, quasi 90 anni, rinomato ristoratore del capoluogo, è stato presente in centro storico per oltre mezzo secolo con il ristorante le Tre Marie, dove si ritrovava tutta la città per gustare piatti tipici della tradizione locale e arrivavano anche vip a frotte.

Oggi che vive a Frascati, lontano dalla sua amatissima L'Aquila, continua a portare avanti le tradizioni raccogliendo le storiche ricette in una serie di volumi, di cui l'ultimo, *L'Abruzzo nel piatto*, è stato presentato anche nella Capitale.

"A Natale ho preparato spesso i maccheroncini alla chitarra - ricorda Scipioni con nostalgia - Tutto partiva da un sugo di carne al quale venivano aggiunti anche i fegatini di pollo per dare un tocco più deciso. Mi venne una volta un'ispirazione, racchiudere questi maccheroncini in un prezioso scrigno, fatto sempre di pasta fresca rigorosamente lavorata a mano con il mattarello, chiuso e poi passato al forno".

Negli anni questa ricetta si è prestata a delle varianti che Scipioni ha proposto ai suoi clienti, sempre con successo. "Il sugo di carne fu sostituito con un ragù bianco di verdure, carciofi o funghi: sono stato, insomma, un precursore delle nuove tendenze vegetariane".

Secondo Scipioni "sono finiti i tempi dei cenoni cucinati per gli altri ma, in ogni caso, con la mia compagna Nanda, non rinunciamo al piacere di gustare i piatti tipici aquilani anche da qui, soprattutto perché viviamo lontano dalla nostra terra. La sera del 24 e poi il 25 a Frascati porteremo l'Abruzzo in tavola, cucinando insieme con lo stesso amore e la stessa passione che mettevo nel mio ristorante".

"La tradizione dellu brode e la chitarrina co' li palluttine, piatti onnipresenti nel pranzo del 25, si tramanda dalla notte dei tempi - spiega invece il teramano Marcello Schillaci ad *AbruzzoWeb*, titolare della Cantina di Porta Romana, storico locale nel centro di Teramo - La ricetta originale mi è stata tramandata dai miei nonni e dalla mia famiglia e la uso ancora oggi".

"Ci si ritrova tutti intorno alla tavola imbandita e si comincia con questo brodo - illustra - solitamente di gallina o di tacchino, a cui viene aggiunto il cardo, poi la peculiarità tipica della nostra zona sono le pallottine di carne macinata e la stracciatella di uovo e parmigiano".

Una ricetta con ingredienti semplici, di tradizione contadina che, nel giro di alcuni chilometri, ha la sua rivisitazione: nel Parco nazionale d'Abruzzo, ad Alfedena (L'Aquila), diventa la zuppa della sposa, piatto che apre le danze delle libagioni natalizie, e l'indivia prende il posto del cardo e la stracciatella viene sostituita con dei cubetti di uovo sodo.

"La chitarrina, invece, è rigorosamente fatta in casa - continua ancora Marcello - viene condita con un sugo rosso con vari tipi di carne tra cui quella d'agnello a dare un sapore forte e deciso e ancora le pallottine e tanto parmigiano, a pioggia,

come se nevicasse... ma è Natale e a Natale nevica giusto?”.

Negli anni, entrambi i piatti hanno subito delle variazioni, per assecondare i palati sempre più intransigenti, “mio padre cucinava benissimo ed era sempre lui ad allestire le tavolate delle feste nella mia famiglia – ricorda Schillaci – ma dato che mia sorella non amava la cipolla, l’aveva bandita dalle sue preparazioni”.

Anche a Chieti una tipicità del pranzo del 25 è il brodo cu lu cardon’. Per la Vigilia, invece, c’è ancora l’usanza della cena di magro.

Lo racconta Gaudenzio D’Angelo, presidente regionale dell’Associazione italiana sommelier, titolare del ristorante Casa d’Angelo a Fara Filiorum Petri (Chieti) e socio insieme al deputato Fabrizio Di Stefano della Casina dei Tigli a Chieti.

“Quest’anno il 25 saremo aperti per il classico pranzo e il 24 faremo un dopocena – annuncia – Solitamente, in queste zone, per la Vigilia si preparano una serie di piatti di magro in cui il protagonista è il baccalà insieme ai legumi. O la verza saltata in padella con le sarde. Sarde protagoniste, sotto sale o fritte, e accompagnate da tante verdure. Per i palati più tradizionali ci sono anche le lumache, cucinate di solito con il sugo di pomodoro”.

Pescatrice alla cacciatora con i funghi porcini: questo è invece il piatto forte per la vigilia di Natale secondo la tradizione di Franco Vascellini, titolare del ristorante che porta il suo nome, presente a Pescara da circa mezzo secolo presso il porto turistico.

“È un piatto della nostra tradizione personale familiare – ricorda – L’ho imparato lavorando con mio zio che aveva un ristorante sempre al porto. Si tratta della variante marina del classico coniglio; funghi, vino sfumato, come odori solo rosmarino altrimenti andrebbero a mascherare il sapore del pesce. La rana è un pesce che si trova spesso e poi ha questa carne molto morbida. Lo faremo il 24 sera, siamo aperti e abbiamo tante prenotazioni, va sempre alla grande”.