

PRANZO DI NATALE E CENONE IL SEGRETO DEL SUCCESSO? PER GLI CHEF E' L'ANTIPASTO

19 Dicembre 2013



L'AQUILA - Per 6 chef su 10, l'antipasto italiano è il vero protagonista dei cenoni natalizi, il momento decisivo dal quale dipende il successo o meno dei pranzi e dei cenoni.

Le feste natalizie sono sicuramente la ricorrenza più attesa dell'anno. Oltre al significato religioso sono anche un'occasione per stare insieme a parenti e amici, e così ha inizio il tour de force di pranzi e cenoni organizzati in grande stile.

Secondo gli chef stellati italiani, si tratta del momento iniziale attraverso cui tutti i commensali iniziano a sedersi attorno alla tavola (34%) ed è proprio da un buon antipasto che dipende anche il successo delle portate successive (25%).

Le caratteristiche? È simbolo di convivialità (15%) ed è realizzato con ingredienti leggeri (35%) e gustosi (31%), che richiamino il made in Italy (27%).

È quanto emerge da uno studio promosso dal "Polli Cooking Lab", l'Osservatorio internazionale sulle tendenze alimentari dell'omonima azienda toscana, condotto intervistando oltre 100 illustri chef nazionali per conoscere e approfondire il trend a tavola delle prossime feste natalizie.

"La 'tendenza' nella cena di Natale, la stabiliscono la tradizione e la memoria del cibo - afferma Arcangelo Dandini, chef e proprietario del ristorante Arcangelo di Roma - Sedersi a tavola a Natale per me è un atto senza tempo che mi libera dallo spazio, proiettandomi in molteplici dimensioni, sia fisiche che sognanti. Il piacere inizia già dagli antipasti figli della tradizione e nel rispetto della tradizione Made in Italy consiglio le 'patate a moneta', leggermente appassite al vapore e immerse, quasi scaraventate nell'olio incandescente diventano petali croccanti, a metà tra la dolcezza e il sapido".

Lo chef consiglia anche il filetto di baccalà, “austero comprimario di tanti elementi vegetali, diventa monumento di sferzante acidità quando gli viene aggiunta la buccia di limone candito che si somma alla sua sapidità. Anche il broccolo romano trova il suo spazio in questa festa, figlio povero dei terreni ghiacciati, trova calore nella ‘culla’ della friggitrice, al riparo dell’inverno che lo vorrebbe solitario e dimenticato”.

Secondo gli chef, l’antipasto è l’appuntamento “clou” di pranzi e cenoni di fine anno perché i commensali si ritrovano per la prima volta a tavola proprio nel momento in cui vengono servite i cosiddetti “assaggini” che introducono al pasto vero e proprio (34%). Altri (25%), invece, sottolineano la “portata nutrizionale” di un antipasto, il quale non deve appesantire troppo il commensale in previsione delle altre portate che lo attendono.

Tre i principali requisiti imprescindibili: leggerezza (35%), gusto (31%) e provenienza sicura (27%).

“Da tradizione il baccalà viene proposto in tante case – afferma Rosanna Marziale, chef stellato per il ristorante Le Colonne di Caserta – inserito un po’ dappertutto, ad esempio, nell’insalata dove fa da rinforzo al cavolfiore, alle olive e alle papaccelle, creando un piatto tipico della nostra zona. Altri, invece, inseriscono il baccalà nelle scarole di Natale, fatte con capperi, olive di Gaeta e alici. Oppure c’è chi apre o il pranzo o il cenone con il capitone, in umido, arrostito o marinato: le varianti sono diverse, ma sempre tutte fedeli alla tradizione”.

Genuino e fedele alla tradizione, secondo gli chef stellati a tavola trionfa l’antipasto all’italiana, vero simbolo della convivialità natalizia.

Per i nostri masterchef il segreto sta nel saper abbinare pomodori (45%), verdure (41%), sottoli (37%), pesce (35%), mozzarelle (32%), patate (23%). Tutti ingredienti della terra, prodotti genuini e rigorosamente italiani, i quali combinati danno vita a deliziosi antipasti capaci di ravvivare la tavola ed iniziare con gusto e convivialità i pranzi e le cene delle feste natalizie.