

Natale, a tavola con le nostre tradizioni

Con le festività natalizie le nostre tavole si arricchiscono di piatti tipici, che rievocano sapori antichi delle varie cucine regionali

Tra le specialità culinarie italiane, quelle legate al periodo di Natale rappresentano un'ottima occasione per gustare i piatti tipici, ma sono anche un modo per stare a tavola insieme a parenti ed amici.

A Roma nel periodo natalizio si portano in tavola i primi piatti come cappelletti in brodo, cannelloni, stracciatella di uovo, e per secondo l'abbacchio al forno con le patate, il capitone marinato, il baccalà e fritti di ogni genere; nel resto della regione si mangia cappone, tacchino ripieno e baccalà in umido, con pinoli e zibibbo. Tra i dolci tipici il pangiallo, a base di frutta secca, canditi, miele e cioccolato.

'L'abbacchio con le patate è un piatto imprescindibile della cucina romana: anche se la preparazione è semplice, la buona riuscita del piatto dipende dalla qualità dell'agnello e delle patate, dall'olio e dagli odori che devono essere, preferibilmente, locali e scelti accuratamente' ci spiega Dario Recupito, giovane e stimato chef di Pomezia che da anni prepara piatti e pietanze per una clientela che da sempre ne apprezza competenza e qualità professionali.

'Una volta lavata bene la carne, intaccarla col coltello e nelle fessure inserite aglio e rosmarino, tagliate le patate e adagiate il tutto su una teglia, insaporite con olio, sale e pepe e infornate per circa un'ora a 180 gradi. Controllate di tanto in tanto, e a metà cottura consiglio di sfumare il tutto con del vino bianco secco', conclude l'esperto.

Sul nostro territorio, oltre alle specialità romane e regionali, si cucinano piatti tradizionali legati alle origini

delle famiglie di Pomezia, a partire dai nuclei familiari che vi abitano dai tempi della sua fondazione, provenienti per lo più dal Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e Abruzzo.

Per i veneti la tradizione prevede di cominciare con un antipasto di salumi, tra cui la salsiccia luganega e proseguire con gnocchi al sugo d'anatra e, tra i secondi, lesso di manzo. Per il dolce, il pandoro ha il posto d'onore.

Gli abruzzesi festeggiano mangiando zuppa di castagne e ceci, anche se il piatto più famoso è un minestrone chiamato 'le virtù' a base di sette ingredienti, tra cui legumi freschi e secchi, verdure nuove, carne e pasta.

Tra i piatti romagnoli dominano invece gli spaghetti al tonno o alle sarde e i tortelli di zucca al burro e per concludere il 'panone di Natale', dai più piccoli chiamato anche 'salame al cioccolato'.

La tradizione friulana porta invece in tavola, per la cena della vigilia, una serie di pesci denominati in dialetto 'fritura, sardele, segui, sgombri, bisate e masonite', mentre per il pranzo del 25 è d'obbligo il maialino al forno.

Certamente oltre ai piatti tradizionali, che contraddistinguono pranzi e cene durante le festività natalizie, un ingrediente fondamentale è, o sarebbe meglio dire dovrebbe essere, la voglia di ritrovarsi insieme per parlare e condividere tempo e chiacchiere, magari giocando a carte o a tombola, per passare in compagnia giornate in serenità. Buon appetito e buone feste!