



I MENU NATALIZI

Anche i grandi chef s'inclinano ai piatti storici

I consigli. Il tre stelle Michelin Massimo Bottura propone il riutilizzo di tutti gli ingredienti dei cenoni



LO CHEF MASSIMO BOTTURA

CRISTINA LATESSA

ROMA. Anche gli chef più originali e creativi a Natale si inchinano alla tradizione e ripropongono le ricette tramandate, con piccoli tocchi personalizzati tipici dei grandi maestri e l'occhio attento, in tempi di crisi, a valorizzare cosa c'è in dispensa per evitare sprechi. Il tre stelle Michelin Massimo Bottura afferma all'Ansa come «la tradizione del Natale sia intoccabile, non mi sento di modificare o impreziosire ricette tramandate di anno in anno. Propongo invece un intero menu fatto con il recupero degli ingredienti delle feste di Natale, un menu che tutti possono realizzare in casa».

Dalla terrina di bollito, con la "carne recuperata dalla feste", ai "ravioli di cotechino o zampone del giorno dopo", alla faraona in crosta di panettone (avanzato), al soufflé con il panettone di recupero, lo chef modenese guarda alla tradizione, abbinata alla cura di ridurre gli sprechi.

Tradizione e attenzione agli ingredienti del territorio di appartenenza, che è quello abruzzese, sono i leit motiv con cui l'altro chef trisstellato Niko Romito si prepara per il Natale, insegnando anche gli italiani con le video ricette "Unforketable" appena lanciate sul mercato come si realizzano i classici della tradizione proposti per il cenone, dalla zuppa di cime di rapa, ceci e gnocchetti di farina cotta al filetto di maiale con salsa alla cacciatora e mousse di ceci, alle crespelle con crema pasticciera e caramello agli agrumi.

«Il Natale è forse la festa più legata alla tradizione per la cucina italiana - afferma un altro master chef tricolore, Luigi Taglienti di Trussardi alla Scala - I piatti di Natale devono essere i grandi classici ma oggi, attraverso lo studio e la tecnica, è importante che la tradizione venga proposta con una grande e costante attenzione all'aspetto salutare dei nostri menu». Taglienti presenta dunque sulla tavola di Natale, e nel suo showcooking alla manifestazione "Gusto in scena" in programma a marzo a Venezia, l'orata ginger e zafferano impreziosita dalla foglia d'oro e cucinata senza sale, il raviolo di zucca e parmigiano (senza sale e senza grassi), lo stracotto di bue grasso di Carrù con polenta tradizionale (senza sale) e la caviar banana split, crema soffice senza zuccheri con banana, panna acida, scaglie di cioccolato e caviale.

Dalla parte dei commensali sarà il giorno di Natale un altro grande cuoco,

Moreno Cedroni, che da sempre chiude il ristorante nella festività per «passarlo in casa con la famiglia a mangiare le cose che mi hanno accompagnato dall'infanzia, dalla stracciatella con il brodo di pesce, ai cannelloni, al bollito misto». «Una cosa è certa - assicura Cedroni -, se avessi tenuto aperto il ristorante sicuramente avrei messo nel menu qualche piatto della mia tradizione».

E a conferma della popolarità che gli chef stanno conquistando sulla scia



IL MENU ANTI-SPRECHI

Dalla terrina di bollito, con la "carne recuperata dalla feste", ai "ravioli di cotechino o zampone del giorno dopo", alla faraona in crosta di panettone (avanzato), al soufflé con il panettone di recupero, lo chef modenese guarda alla tradizione, abbinata alla cura di ridurre gli sprechi.





dei programmi televisivi dedicati alla grande cucina, molti di loro sono entrati a far parte anche dei presepi napoletani. La new entry di quest'anno nel "presepe degli chef" realizzato da Marco Ferrigno, nel capoluogo campano, c'è anche il pluristellato cuoco ragusano Ciccio Sultano, in versione statua di terracotta. Ad animare il presepe anche Antonino Cannavacciuolo, Enrico Crippa, Andrea Berton, Massimo Bottura e Carlo Cracco, insieme a molti critici gastronomici.

