



NATALE A TAVOLA

Qual è l'immagine che più associate al Natale? In genere sono due, una ha a che fare con un abete addobbato e illuminato e l'altra con una tavola apparecchiata a festa e piena di piatti tanto buoni quanto evocativi...

In Italia non è Natale se non intorno a una tavola. Che si tratti di cena o di pranzo - a seconda delle tradizioni - con i più intimi o con la famiglia allargata, nessun italiano può prescindere dai propri piatti della tradizione, che di casa in casa hanno sfumature e contorni differenti. Ma perché queste pietanze sono diventate parte della tradizione? Ripercorriamo la storia di alcune di loro, pur con la certezza che scontenteremo qualcuno perché, in Italia, non c'è un piatto che metta d'accordo davvero tutti. In Puglia non è Natale senza i maritati con ragù di briciole, un formato di pasta che è sinonimo di unione, come evoca lo stesso nome. I maritati sono la perfetta combinazione di orecchiette

e maccheroncini. Maritati sta proprio per sposati e non a caso questo formato di pasta è protagonista dei pranzi nuziali salentini e di tutte le grandi tavole di festa. La tradizione vuole che la pasta venga preparata in casa, soprattutto nelle zone di campagna. Nelle grandi occasioni sono conditi con sughi rossi di carne, la versione più classica con il ragù di briciole. L'abbinamento perfetto è con il Primitivo di Manduria, come il Sessantanni, il Primitivo di Manduria dopo di San Marzano, un vino che è al tempo stesso bandiera della cantina che lo produce e icona della viticoltura di un'intera regione perché dalle uve di vigneti coltivati ad alberello di almeno sessant'anni di →



AGNOLOTTI DEL PLIN

Si tratta di una pasta ripiena, fatta a mano, che viene condita con il sugo d'arrosto. Il ripieno è realizzato con tre diversi tipi di carne

In abbinata il Barolo Cannubi di Damilano, che nasce dalla più famosa collina del Piemonte vinicolo

età, nel cuore della Doc Primitivo di Manduria, al confine tra l'agro di San Marzano e l'agro di Sava, in provincia di Taranto. Sa di prugne, ribes rosso e mirtillo, di spezie quali cumino, pepe, curcuma e sandalo, cangiante e balsamico vira verso l'arancio rosso e in bocca è ricco e vitale senza mai troppi tannini a renderlo amaricante anzi a suggerire una dolcezza che coccola il sorso.

Saltiamo in Piemonte dove non mancano mai gli Agnolotti del plin con sugo d'arrosto, un tipo di pasta ripiena di carne - "plin" letteralmente significa "pizzicotto" - conditi con il succo di cottura delle carni utilizzate per il ripieno, sugo d'arrosto appunto. Le origini degli agnolotti sono da ricercarsi in particolar modo nelle campagne del Piemonte, dove le donne confezionavano a mano questi particolari tortelli servendosi degli avanzi di carne dei giorni precedenti. Cucinato durante l'anno era un recupero di avanzi, ma per Natale venivano preparati con un ripieno di ben 3 carni diversi a sottolineare l'opulenza e

la straordinarietà. Nel Monferrato e nel Torinese il ripieno è costituito da carni di maiale e vitello arrosto con l'aggiunta di cervella, nel basso Canavese si aggiungono anche la verza e la salsiccia, nel Tortonese e nell'Alessandrino, infine, il ripieno è costituito da uno stracotto di carne bovina e gli agnolotti sono poi conditi con il sugo scaturito dalla preparazione dello stracotto stesso. Se durante l'anno agli Agnolotti del plin si abbina Barbera o Langhe Nebbiolo per Natale è il Barolo a comandare e allora consigliamo un Barolo come il Cannubi di Damilano, un vino che nasce dalla più famosa collina del Piemonte vinicolo (marni argillose grigio-biancastre e da un'alta percentuale di sabbia, uniti a un microclima particolarmente benevolo per i tecnici) e che nel bicchiere regala note floreali decise, aromi di macchia, pepe, lamponi e lavanda, tannino croccante e sapido, succulenza e tanta acidità a dare finezza ed eleganza. In Lombardia e anche nel Bresciano spesso si incontra lo Spiedo di Natale alla Bresciana composto da lonza, pollo, coniglio e cacciagione infilzati alternati su lunghi spiedi, "bracoi" in dialetto bresciano. Ogni singola presa pesa circa 70-80 grammi. Dopo una notte di riposo lo spiedo cuoce a fuoco lento dalle

TORTELLINI IN BRODO

Da Bologna in giù regna il bollito come piatto principale spesso molto ricco, con molteplici tagli di carne, e ovviamente i tortellini o cappelletti



Il Lambrusco del Fondatore metodo ancestrale di Cleto Chiaro è l'abbinamento perfetto per questo classico della cucina emiliana

4 alle 6 ore sulle braci di legni aromatici. La carne viene "unta" facendovi fondere sopra del burro a intervalli regolari fino al termine della cottura. A circa 1 ora dall'inizio della cottura, avviene la prima e unica salatura dello spiedo. Man mano che il burro si riversa sullo spiedo, cade sul fondo del girarrosto e da qui viene fatto gocciolare in un'apposita terrina e riutilizzato durante tutta la durata della cottura. Lo spiedo è consumato con la polenta e l'untinolo di burro fuso. Come abbinamento, invece di un classico bel rosso di Valtellina come quello di Nino Negri, e visto che le bollicine non stancano mai potremmo optare per un Franciacorta Riserva Mosnel 2008, prima uscita per il vino migliore di sempre della cantina Mosnel di Lucia e Giulio Barzanò. Annata favolosa la 2008 e vino stupendo con note floreali profonde e stordenti di magnolia e gelsomino, fior d'arancio e fico maturo, gioca su note fresche sorprendenti e carezzevoli, appuntite, ma senza tralasciare mandorle e frutta esotica più albicocca, zenzero orzo e iodio, timo alloro e oolong tea. →



Il Franciacorta Riserva Mosnel 2008 si caratterizza per la cremosità del sorso che conquista con note balsamiche



SPIEDO DI NATALE ALLA BRESCIANA

Si compone di lonza, pollo, coniglio e cacciagione infizzati alternati su lunghi spiedi e spesso cotti al camino

Restando al nord ecco in Alto Adige lo Stollen di Natale, un dolce di origine tedesca - le sue origini risalgono al 1474 e alla città di Dresda - che si prepara durante il periodo natalizio. È una pasta lievitata dolce, profumata da diverse spezie e arricchita con frutta candita, secca e mandole tostate, dalla consistenza morbida simile al pane, ricoperta da una spolverata di zucchero a velo. Abbinamento in dolcezza con un vino struggente e raro come il Quintessenz Passito della Cantina Kaltern passito di Moscato Giallo cresciuto sulle alte sponde del Lago di Caldaro a circa 300 m slm, è una vera poesia per il palato, un "nettare che ferma il tempo" tra canditi, rimandi balsamici, confettura di pesca e arancio.

Al centro Italia, da Bologna in giù, come piatto principale regna il bollito con molti tagli di carne e ovviamente i tortellini o cappelletti - a seconda delle città - con il brodo

che ne deriva. Sul bollito, almeno in Toscana, si va con vini rossi di non grandissima struttura ma bella freschezza che puliscano il palato come il Chianti Classico, come quello di Vignamaggio Monna Lisa che richiama il celebre quadro di Leonardo da Vinci oppure quello del Castello di Fonterutoli dei Marchesi Mazzei. In Emilia Romagna a parte il Lambrusco - per esempio quello di Cleto Chiarli il Lambrusco del Fondatore metodo ancestrale o il Phermento Medici Ermete - per i tortellini, l'eccellenza per le carni il Dado di Enio Ottaviani, che ha dimostrato come il Romagna Sangiovese può essere un vino delle grandi occasioni. 