

Natale, i 10 "must have" in tavola secondo chef e food blogger

1-panettone-45f4f255

Come ogni anno, con l'inesorabile avvicinarsi delle festività, sorge l'amletica domanda nella mente di milioni di cuoche e cuochi italiani: **cosa metteremo in tavola a Natale?** Da Nord a Sud infatti sono tantissimi gli italiani che la prossima settimana esalteranno il palato dei commensali, amici e parenti, con innumerevoli antipasti e saporitissime portate.

In loro soccorso arrivano i consigli di **chef e food blogger** italiani che, con il loro parere sul menu in allestimento, hanno stilato la **top 10 dei "must have" sulla tavola natalizia** per far felici le papille gustative degli ospiti.

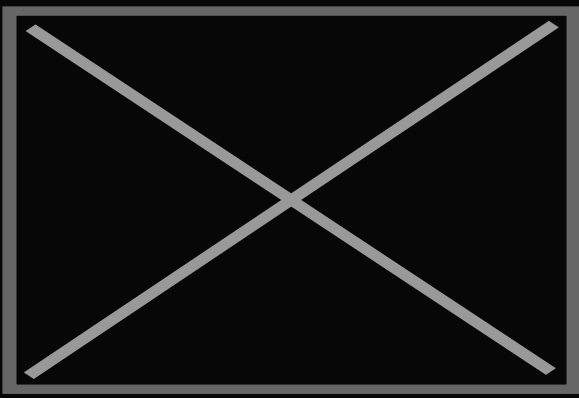


La prima posizione spetta secondo gli esperti al **panettone**

(83%), tipico dolce milanese da sempre associato alla tradizione gastronomica del Natale, seguito a ruota dai **salumi** (72%), dal prosciutto crudo fino ai salami, mentre la terza posizione è assegnata ai **tortellini** (64%), popolare piatto emiliano amato in tutto il Paese.

Alle soglie del podio si attesta invece il **salmone affumicato** (50%), perfetto per le classiche tartine, tallonato dai **grissini** (47%), accompagnamento principe di aperitivi natalizi e portate principali.

Completano la top 10 la **frutta secca** (41%), l'**arrosto** (36%), l'**insalata russa** (31%), i **formaggi vari** (29%) e le **lasagne** (23%).

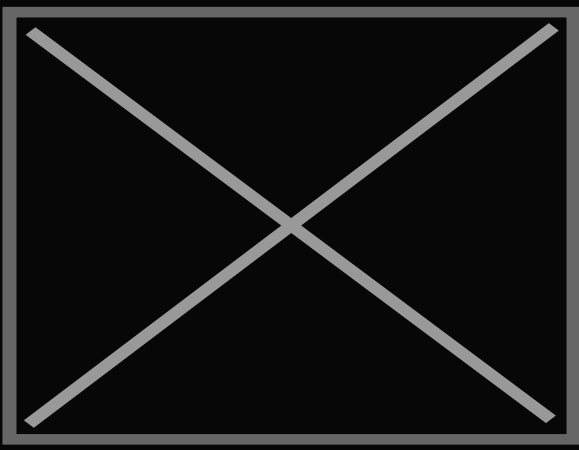


A sorpresa sono fuori dalle posizioni più nobili della

graduatoria il **pandoro** (21%), il **baccalà** (20%), lo **zampone** (19%) il **vitello tonnato** (17%) e il **cappone** (15%). Chiudono la top 20 l'**anguilla** (12%), gli **agrumi** (10%), le **lenticchie** (10%), gli **struffoli** (9%) e il **torrone** (7%).

È quanto emerge da un approfondimento condotto da **Espresso Communication** per **Vitavigor**, storico marchio dei grissini di Milano, che ha chiesto a un panel di 60 tra chef e food blogger italiani quali fossero i cibi immancabili sulla tavola di Natale. “Le classiche tavolate natalizie sono il momento ideale per riassaporare i prodotti e i piatti della tradizione, ed è proprio in queste occasioni speciali che prodotti tipici come il panettone, i tortellini e i salumi conoscono un vero e proprio boom di richieste – afferma **Federica Bigio**gera, marketing manager di Vitavigor –. I nostri grissini rappresentano un’idea sana, gustosa e anche fashion per impreziosire la tavola Natalizia grazie alle nostre fashion bustine. Inoltre i grissini sono un delizioso antipasto o un perfetto aperitivo, in linea con i gusti di tutta la famiglia che ricerca il massimo della qualità”.

Ma quali sono quindi i consigli degli chef per non deludere i sogni di gusto natalizio dei propri commensali? Per **Rosanna Marziale**, chef de Le Colonne e di San Bartolomeo Casa in Campagna di Caserta, sulla tavola di Natale non possono mancare struffoli, anguille fritte, panettone e un’ottima insalata di rinforzo con cavolfiore lessato, olive verdi, cetriolini, cipolline, giardiniera, peperoni dolci o piccanti, tutti sottaceto e acciughe sotto sale con scarola riccia accompagnata da grissini, abbinamento perfetto visto l’acidità e la sapidità della ricetta.



Andrea Valentinetti, chef del Radici Restaurant di Padova,

spiega che “sono immancabili i piatti che identificano e rappresentano la nostra storia, la nostra città e le nostre radici e che s’intrecciano con piatti della tradizione. Come la nostra gallina di Polverara, i tortelli in brodo di faraona, il cappone, il kren, con un carello di torte natalizie fatte in casa. Inoltre, per i nostri ospiti, abbiamo creato un grissino di grano arso, con ricciola marinata alla rapa rossa, gel di limone, polvere di capperi e maionese di patata”.

Per **Gianni Ziccardi**, executive chef e fondatore di GZ Consulting, invece “non dovrebbero mai mancare zampone e lenticchie, pandoro, frutta secca, brodo di cappone, anguilla e cappelletti, ma anche grissini abbinati a lardo di Colonnata, speck d'agnello, salame d'oca, prosciutto di cinghiale, bresaola di cervo e accompagnate con peperoni caramellati e cipolla candita”.

E cosa ne pensano invece le food blogger? Secondo **Luisa Ambrosini**, creatrice di Tacchi e Pentole, “sulla tavola di Natale non mancano mai salmone affumicato, lasagne, arrosto e si conclude il pasto con il panettone. Grande rilevanza per le tartine come aperitivo con pancarrè, crackers e grissini di ogni genere. Mia madre cucina sempre e solo le lasagne al ragù (quelle tradizionali) e non c'è verso di farle cambiare idea. Se penso ai grissini mi vengono in mente per prima cosa tanti soffici salumi”.

Una proposta più regionale arriva invece da **Francesca D'Agnano**, fondatrice di Singerfood: “Sono pugliese e per me la tavola del Natale è legata alla tradizione della mia regione: pettole fritte con baccalà e cavolfiori, orecchiette con sugo e bracioline di cavallo, l'arrosto con gli odori raccolti al mattino in campagna, i salumi preparati dal fattore della Masseria, mozzarelle e formaggi paesani, frutta secca, agrumi e panettone artigianale”.

Per **Teresa Balzano**, ideatrice di Peperoni e Patate, “saranno sempre grandi cavalli di battaglia il baccalà per la Vigilia, i salumi per l'antipasto di Natale, i tortellini per i primi piatti e per finire frutta secca e l'immancabile panettone. Per me un grande classico sono i grissini con il prosciutto crudo o affondati nella crema di nocciole”.

I consigli non finiscono qui. Per **Anna Maria Simonini**, volto di The Kitchen Times, “alla Vigilia non possono mancare salmone affumicato, un primo con ragù di pesce e un pesce al forno. Sulla tavola del Natale ci vorrà un brodo e quindi un tortellino. A seguire lesso misto e cotechino, meglio ancora cappello del prete, con purè e fagioloni in umido. Da sgranocchiare crostini e grissini, insieme alla maionese fatta in casa. Per il dolce si può scegliere tra panettone e pandoro”.

Sulla stessa linea **Claudia Minnella**, fondatrice di La Femme du Chef: “Non può mancare il panettone, una tradizione che sento ancora più mia da quando vivo a Milano. Immane anche il salmone affumicato per l’antipasto, da proporre sia nelle classiche tartine sia vol-au-vent”.

Si affida alla tradizione anche **Patrizia Rimoldi**, creatrice de La Gaia Cucina di Patty: “Non possono mancare gli antipasti con salumi che avvolgono grissini, insalata russa e tartine. Tra i primi la pasta al forno, come le lasagne; la carne fa da padrona nei secondi con gli arrostiti ripieni e per concludere non può mancare il panettone servito con crema di tiramisù”.

Infine **Patrizia Ave**, 2° classificata a Bake Off Italia 3 e ideatrice di In Cucina con Patty, sottolinea che “non deve mancare l’antipasto, insalata russa rigorosamente fatta in casa, affettati, grissini e panettone con abbinata una crema. Amo i bocconcini di salmone impanato con i grissini sbriciolati gratinati in forno serviti con una maionese di avocado. Propongo anche un antipasto con il vitello tonnato, arrotolando una fettina sottile di magatello arrosto su di un grissino e impanato sulla salsa tonnata”.