

## I MASTERCHEF A NATALE CELEBRANO LA CUCINA DELLA NONNA

Altro che aragosta e caviale, sulla tavola natalizia questanno salgono i piatti della tradizione, preparati con ingredienti naturali e meno costosi, ma capaci di dare sapore e gusto alle festività 2011. In poche parole la cucina della nonna diventa il mood del prossimo natale. Ma come si può coniugare il piacere della tavola con i tempi di magra ai quali stiamo andando incontro? Sono stati ben 7 chef stellati su 10 a segnalare che il menu sarà ispirato alla cucina tradizionale (73%), con i suoi sapori antichi ma rassicuranti e con ingredienti semplici e senza tempo. Secondo gli esperti, i prodotti nazionali, rivisitati per l'occasione, trasmettono sicurezza (52%), danno l'idea di festa (44%) e, dato da non trascurare in un periodo di crisi come questo, costano di meno (38%). Per fine anno, secondo i più prestigiosi cuochi nostrani, tornano di moda legumi, come ceci e lenticchie (73%), tortelli (46%), cappone (41%) e salmone (45%), ma anche sottoli, funghi, pomodori, filetto; anche tra i vini lamarone e il moscato battono il bordeaux e lo champagne, per un brindisi tutto italiano.

E quanto emerge da uno studio promosso da Polli Cooking Lab, l'Osservatorio sulle tendenze alimentari dell'omonima azienda toscana, condotto attraverso interviste a 110 illustri chef nazionali per approfondire quale sarà la tendenza del 2011 a tavola.

Pranzi e cenoni natalizi sono il modo migliore per ritrovarsi a tavola e riscoprire i sapori della cucina italiana. Il menu di fine anno? Gli chef puntano soprattutto sulla tradizione, un modo anche per trasmettere sicurezza agli italiani

Cosa rappresentano pranzi e cenoni natalizi? Per gli chef sono momenti così importanti per gli italiani perché permettono di riassaporare i prodotti tipici del periodo (66%), sono l'occasione giusta per mangiare fuori con amici e parenti (46%) e per riscoprire le specialità locali (40%). L'approccio degli chef al periodo delle feste è variegato: ce chi resterà chiuso per le feste (16%) prevedendo che molti italiani decideranno di organizzarsi a casa (36%), ma ce anche chi aspetta di ricevere più clienti del solito (28%). Per l'occasione, 6 chef su 10 proporranno i piatti tipici delle feste (63%) o comunque indicati per la stagione invernale (16%). In pochi (9%) punteranno sull'innovazione, sperimentando ricette da avanguardia culinaria a tutti i costi.

Viviana Varese, proprietaria del Ristorante Alice da poco entrato a far parte della prestigiosa Guida Michelin 2012, spiega il perché di questa tendenza. In un periodo di crisi come questo la gente ha bisogno di rassicurazione e quindi vuole riscoprire la cucina tradizionale, legata ai sapori di base e fatta di piatti come ad esempio l'Astice alla Catalana, che esiste da tanto tempo ed ha quindi un gusto abbastanza riconoscibile, o la Zuppetta di Ceci, realizzata con un ingrediente molto povero e vicino anche ad una cucina casalinga.

L'attuale crisi economica influisce sul potere d'acquisto degli italiani e obbliga chef e ristoratori ad adottare strategie particolari per favorire la clientela. In molti (46%) decidono di risparmiare sul costo delle materie prime alimentari, importando quasi nulla dall'estero e usando soprattutto prodotti Made in Italy, provenienti da coltivazioni italiane. Per risparmiare sul trasporto delle materie prime - afferma Matias Perdomo, anche lui nuova stella Michelin grazie al suo ristorante Al Pont de Ferr - molti ristoranti stringono rapporti diretti con contadini e agricoltori, in modo tale da offrire ai clienti una cena speciale ad un prezzo contenuto. Alcuni ristoratori preferiscono al momento non cambiare i prezzi (27%), altri invece proporranno menu differenti con un diverso costo (24%), in modo da accontentare più clienti possibili.

Salgono legumi, anolini, salmone, pomodori; scendono caviale, tartufo bianco, ostriche. Questanno le specialità del lusso spariranno dalle tavole degli italiani, dando spazio ai piatti della tradizione, realizzati con i prodotti classici del Made in Italy

Per 7 chef su 10 (73%) sulle tavole degli italiani questanno trionfera la grande tradizione culinaria italiana. Una tendenza seguita anche dai cuochi nostrani piu innovativi, i quali per occasione alleggeriranno e rielaboreranno i piatti che hanno fatto la storia della cucina italiana. Come lo chef romano Antonello **Colonna**, responsabile del ristorante Open **Colonna**, il quale afferma Sono contro la moda, preferisco una cucina molto personale, legata ai sapori della cucina romana accompagnata da un pizzico di innovazione. Se tutti seguissimo le tendenze saremmo tutti uguali.

Perché preferire la grande tradizione a tavola? Per 1 chef su 2 (52%) i sapori classici trasmettono alla gente certezze e rassicurano, quello di cui piu hanno bisogno in questo periodo. Ci sono inoltre cuochi che scelgono i piatti della tradizione perché ricreano l'idea della festa (44%) ed hanno un costo inferiore per la loro realizzazione (38%). Perché evitare di sperimentare a tavola in questo periodo? A detta degli chef cio accade soprattutto per non disorientare i clienti (58%) e non eccedere con esperienze multisensoriali (41%).

Quali sono i prodotti piu utilizzati per la realizzazione delle pietanze natalizie? Lenticchie e ceci (73%), cotechino (66%), tortelli (46%), salmone (45%), cappone (41%), pomodori (47%), agnello (32%) sono alcuni tra gli ingredienti, tipicamente italiani, che non possono mancare nel menu natalizio. Secondo gli chef, rispetto al passato, saranno usati meno il caviale (48%), le aragoste (37%), il tartufo bianco (33%), le ostriche (29%). A trionfare saranno i prodotti classici del Made in Italy accostati e rivisitati per occasione, che danno vita a delizie come, ad esempio, la mousse di cotechino con lenticchie e sedano, la zuppetta di triglie con ceci e gamberi rosa, la burrata di ricotta con pomodoro infornato caldo e gli anolini al brodo delle tre carni (biancostato, filetto e cappone).

Una tendenza, quella di riscoprire i prodotti made in Italy, che riguarda anche il bere. Questanno secondo gli chef a tavola si brinderà con vini tipici del bel paese come l'Amarone (55%), il Moscato (47%), il Barolo (39%) e si consumerà meno champagne (22%) e super alcolici (16%). Al bando, quindi, le superficialità del lusso. Una tavola piena di pietanze costose - afferma Matias Perdomo non dà l'idea della festa, che viene trasmessa invece dai piatti della tradizione, realizzati con prodotti nostrani, legati al fattore della crisi ed al consumo nazionale.