

News > Cronaca > Natale, in tavola tornano i sapori della nonna

Piatti con ceci e lenticchie al top

Natale, in tavola tornano i sapori della nonna



ultimo aggiornamento: 24 dicembre, ore 14:51
 Roma - (Adnkronos/Ign) - Gli italiani hanno bisogno di rassicurazione: **per ben 7 chef stellati su 10 il menu natalizio sarà ispirato alla cucina tipica con ingredienti semplici, poco costosi e senza tempo.** Immane le ricette con il pesce ma per il caro prezzi si va alla riscoperta di sarde, lupini e specie 'povere'. Coldiretti: il 54% più di tre ore in cucina. **Festa 'operativa' negli avamposti italiani in Afghanistan (FOTO).** Gli auguri di **intellettuali e protagonisti dello showbiz**



commenta  0 vota  2 invia stampa



Roma, 24 dic. - (Adnkronos/Ign) - Ceci, lenticchie, tortelli, stinco di maiale e zampone sono immancabili, insieme a captoni e anguille, capponi e tacchini. Il vino, lo spumante e il prosecco italiano relegano in cantina champagne e vini esteri. **Il Natale in tempo di crisi rinsalda il legame tra cucina e tradizione.** A dirlo sono 110 illustri chef nazionali intervistati da 'Polli Cooking Lab', l'Osservatorio sulle tendenze alimentari dell'omonima azienda toscana.

Altro che aragosta e caviale, sulla tavola natalizia quest'anno regnano piatti tradizionali, preparati con ingredienti naturali e meno costosi, ma capaci di dare sapore e gusto alle festività 2011. Ben 7 chef stellati su 10 hanno dichiarato che il menu sarà ispirato alla cucina tipica (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%). Perché evitare di sperimentare a tavola in questo periodo? A detta degli chef ciò accade soprattutto per non disorientare i clienti (58%) e non eccedere con esperienze multisensoriali (41%). "Sono contro la moda - dichiara lo chef romano **Antonello Colonna**, del ristorante Open **Colonna** - 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".

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%). Non potranno mancare capponi (41%), pomodori (47%), agnello (32%) mentre, rispetto al passato, saranno usati meno il caviale (48%), le aragoste (37%), il tartufo bianco (33%), le ostriche (29%). Una tendenza, quella di riscoprire i prodotti made in Italy, che riguarda anche il bere.

Quest'anno 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 consumeranno 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".

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: c'è chi per le feste ha deciso di non lavorare (16%) prevedendo che molti italiani decideranno di organizzare un cenone casalingo (36%), ma c'è 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.

"In un periodo di crisi come questo - commenta Viviana Varese, proprietaria del ristorante Alice da poco entrato a far parte della prestigiosa Guida Michelin 2012 - **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".

La crisi si sente anche nelle cucine degli chef. In molti (46%) decidono di risparmiare sul costo delle materie

Adnkronos su facebook

Mi piace  Piace a 42128 persone. Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

I PIÙ POPOLARI | ATTIVITÀ DEGLI AMICI

TV IGN ADNKRONOS

ULTIM'ORA | METEO | SANTI E LUOGHI DI CULTO | SALUTE | WEEKLY NEWS | LAVORO | OROSCOPO | PROMETEO



in evidenza



Il Libro dei fatti 2011, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo



L'Unità d'Italia attraverso la storia della carta



Sul web spot a ritmo rap che 'ruba' la faccia allo spettatore



Michelangelo sbarca sull'iPad



Fondo Sociale Europeo, convegno a Torino



Verso una regolazione bilanciata del settore tabacco



Edilizia, crescono occupati stranieri ma molti irregolari



Calcio, a Nocera vince la solidarietà







prime alimentari, importando quasi nulla dall'estero e usando soprattutto prodotti made in Italy, provenienti da coltivazioni locali. "Per risparmiare sul trasporto - dichiara Matias Perdomo, nuova stella Michelin con il 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". Il 27% dei ristoratori preferisce non cambiare i prezzi, mentre il 24% proporrà menu differenti con un diverso costo per accontentare più clienti possibili.

Nei menu casalinghi regnano sovrani piatti a base di pesce, che nonostante la crisi e il caro prezzi, gli italiani non rinunciano a portare in tavola. **Secondo ImpresaPesca Coldiretti quasi un miliardo di euro sarà speso per acquistare prodotti ittici**, nella maggior parte dei casi targato Made in Italy che permette anche un notevole risparmio rispetto a scelte esterofile. Le previsioni, però, del Centro Studi Lega Pesca non sono così ottimiste: rispetto al 2010, i consumi del pesce si sono ridotti del 3%, complice non solo la crisi ma anche l'aumento generalizzato dei prezzi, fino al 30%, derivante dalle dinamiche commerciali in atto. Anche se i quantitativi non subiranno riduzioni consistenti, gli acquisti non arriveranno, in valore, a uguagliare la spesa complessiva di 535 milioni di euro dello scorso anno.

Dunque la tradizione sarà rispettata con una maggiore attenzione alle offerte e a tutte le occasioni di risparmio. Le previsioni del Centro Studi Lega Pesca stimano che i crostacei, astici (da 30 a 35 euro al kg) ed aragoste (oltre 40 euro/kg) sono destinati ad indietreggiare sensibilmente, per aumenti proibitivi dei costi (al consumo, non certo alla produzione).

Una alternativa accettabile potrebbe essere data dai gamberi, anche decongelati (da 13 ai 18 euro/Kg). Registra qualche difficoltà il cosiddetto mollame: sulla tavola di Natale vi saranno meno polpi, calamari, moscardini, una famiglia di specie penalizzata dai rialzi di prezzo più consistenti (fino a 20%) per scarsa disponibilità di prodotto.

Secondo un sondaggio online condotto da Coldiretti oltre la metà delle famiglie (54%), dove si cucinerà, dedicherà alla **preparazione del menu della tavola di Natale un tempo superiore alle tre ore**, ma in poco più di una su dieci (12%) si superano addirittura le otto ore.

pubblica questa notizia su:  [Mi piace](#) segnala questa notizia su:     

TAG

natale - cenone - tavola - pesce - chef - italiani - cucina

articoli correlati

tutte le notizie di [cronaca](#)

Natale, in tavola tornano i sapori della nonna - Adnkronos Cronaca

Natale: Coldiretti, 1 mld sarà speso per acquistare pesce ...

Natale: Coldiretti, 1 mld sarà speso per acquistare pesce ...

[commenta](#)  [invia stampa](#)



Energia, online nuovo numero newsletter del Gme



Basket femminile, ecco progetto 'Donna Sport'



Osservatorio Multicanalità 2011



150° anniversario Unità d'Italia



Continental festeggia i 140 anni al Rally di Montecarlo Historique



Al via la campagna 'BCD - Buon compenso del diabete'



Storie di mare, di uomini e di passione per la Qualità



Adnkronos Web Sms, quando l'informazione è a portata di mano



Professioni, il punto su Ordini e Casse previdenziali



Questionario Adnkronos: partecipa e vinci. 5000 € in palio

servizi

- ▶ gruppo adnkronos
- ▶ contattaci
- ▶ palazzo dell'informazione
- ▶ ticker delle ultime notizie
- ▶ plugin di ricerca per Firefox e Internet Explorer
- ▶ feed RSS
- ▶ rassegna stampa - Senato della Repubblica



Polizia di Stato

▶ I fatti del giorno