

  Tweet

NEWS  
29/12/2011 -

## Gli chef per l'ultimo dell'anno puntano sui sapori della nonna

In tempi di crisi si punta su cibi tradizionali e sapori tipici del territorio per riscoprire la cucina di una volta

MILANO  
Basta con i piatti elaborati della cucina francese o le creazioni esotiche della cucina giapponese, il tradizionale cenone del capodanno quest'anno è all'insegna della tradizione italiana, con ingredienti naturali e meno costosi, rispolverando le ricette della nonna.



Una tradizionale zuppa di lenticchie

A dirlo sono stati ben 7 chef stellati su 10 che segnalano il menù sarà ispirato alla cucina tradizionale, 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, danno l'idea di festa e, dato da non trascurare in un periodo di crisi come questo, costano di meno.

Per fine anno, secondo i più prestigiosi cuochi nostrani, tornano di moda legumi, come ceci e lenticchie (73%), pasta fatta in casa (46%) e dolci tradizionali (41%) ma anche sottoli, funghi, pomodori, filetto; tra i vini l'amarone e il moscato battono il bordeaux e lo champagne, per un brindisi tutto italiano.

Questo è 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. Per l'occasione pranzi e cenoni, 6 chef su 10 proporranno i piatti tipici delle feste o comunque indicati per la stagione invernale. In pochi (9%) punteranno sull'innovazione, sperimentando ricette da avanguardia culinaria a tutti i costi.

Viviana Varese, proprietaria del Ristorante Alice di Milano e da poco entrata a far parte della prestigiosa Guida Michelin 2012, per le feste ha ideato un menù capace di coniugare tradizione mediterranea e sperimentazione. Il menù racchiude sapori del mare, guizzi creativi e materie prime d'eccezione. «Zuppetta di ceci e tortellini al Parmigiano 24 mesi con crema di zucca, castagne e tartufo nero saranno i primi che proporranno per riscoprire i sapori tradizionali dei prodotti italiani. La mia cucina predilige i gusti e i profumi della cucina mediterranea tradizionale, legata ai sapori di base e fatta di piatti semplici molto vicini alla cucina casalinga».

Anche al centro si punta su sapori tipici e rassicuranti, come spiega lo chef Aldo del famoso ristorante nell'Isola Tiberina, Sora Lella, che proporrà per il menu di Capodanno piatti legati alla tradizione della cucina romana. «Non può mancare l'abbacchio come piatto forte. Per Capodanno lo proporrò dissotato e servito ripieno di menta romana con carciofi e pecorino anch'essi eccellenza territoriale. Come primo abbiamo invece pensato a dei cannelloni farciti con guancia di vitello brasata al Cannellino di Frascati; il sapore agrodolce anche in questo caso si sposa con la tradizione tipica degli antichi romani che prediligevano pietanze dal duplice retrogusto». Per i vini stesso trend tipicamente italiano con un Frascati Bianco e un Rosso Cesanese del Piglio. «Come da

CERCA  >> FEED RSS

### Pagelle La Stampa

#### Ristoranti

PADOVA  
Wok-Marco

MILANO  
Armani Hotel

CUNEO  
Hotel Palazzo Lovera

In cantina

Osterie

RICERCA AVANZATA

### In linea con il nutrizionista



#### I RADICALI LIBERI E L'INVECCHIAMENTO CELLULARE

I radicali liberi sono considerati a tutt'oggi un importante fattore d'invecchiamento  
SERAFINA PETROCCA

### La foto in primo piano



ALTRE FOTO >

tradizione inoltre non rinunciamo ad un bicchiere di prosecco in apertura del pasto che serviremo con un acino d'uva benaugurale».

Al sud da Ciro, ristorante del quartiere Santa Brigida gestito da circa 80 anni da Carmine Stendardo, Antonio e Carmine Pace, si coniugano i sapori della tradizione napoletana con piatti classici a base di pesce. Per il cenone dell'ultimo dell'anno previsti gamberetti saltati in salsa di limoni napoletani e "schiaffoni", nome dialettale dei paccheri, al sugo di cozze. «Come primo avremo dei filetti di spigola con mandorle oppure filetti di carne preparati con Aglianico, vino tipico campano. Anche nei dolci rispetteremo la tradizione con la cassata, gli struffoli, e la pastiera. La cucina esotica ed esterofila magari all'inizio può incuriosire ma poi i sapori che non stancano mai e che tutti preferiscono sono sempre quelli più semplici e legati al territorio». Ad innaffiare il cenone non mancheranno Aglianico e Fiano.

La tendenza alla tradizione culinaria italiana sarà seguita anche dai cuochi nostrani più innovativi, i quali per l'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 i sapori classici trasmettono alla gente certezze e rassicurano, quello di cui più 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.

Lenticchie e ceci (73%), cotechino (66%), pasta fatta in casa (46%), verdure di stagione come carciofi e patate (41%) sono alcuni tra gli ingredienti, tipicamente italiani, che non possono mancare nel menù di fine anno. Tra i dolci trionfano il bunet piemontese (71%), il castagnaccio toscano (59%) la cassata siciliana (45%) e la pastiera napoletana (23%). 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 l'occasione, che danno vita a delizie come, ad esempio, la mousse di cotechino con lenticchie e sedano, gli gnocchi al castelmagno, il risotto alla crema di carciofi.

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».

Annunci PPN

**Speciali e grandi Dossier**

Grandi Approfondimenti sui temi più caldi di Attualità  
[FamigliaCristiana.it](http://FamigliaCristiana.it)

**Iscriviti a Jumpin**

Vivi la tua città al 70% in meno!  
[Lasciati guidare](#)

**Linear Assicurazioni**

Risparmi fino al 40%. Calcola subito il preventivo online!  
[www.Linear.it](http://www.Linear.it)