

IL "BORSINO" DELLA TAVOLA DI CAPODANNO: TANTO A CASA CHE AL RISTORANTE STELLATO ANCHE PER IL CENONE

IL "BORSINO" DELLA TAVOLA DI CAPODANNO: TANTO A CASA CHE AL RISTORANTE STELLATO ANCHE PER IL CENONE IL TORMENTONE È "TRADIZIONE ITALIANA", MA RIVISITATA COME CON LA MOUSSE DI COTECHINO. NEI CALICI? AMARONE, MOSCATO E BAROLO. COSÌ "POLLI COOKING LAB" Tanto in casa che al ristorante stellato, tra voglia di certezze (anche enogastronomiche) e attenzione al portafoglio, il tormentone, anche per l'ultimo cenone del 2011, è più che mai "tradizione italiana". Per l'Osservatorio Polli Cooking Lab a questa si affideranno 7 chef stellati su 10, e quasi tutti gli italiani che sceglieranno di stare a casa. Ed ecco il "borsino" dei prodotti più utilizzati per il menu: in testa lenticchie e ceci (73%), poi cotechino (66%), pasta fatta in casa (46%), verdure di stagione come carciofi e patate (41%). E tra i dolci, piatto clou di ogni menu che sappia di festa, trionfano il bunet piemontese (71%), il castagnaccio toscano (59%) la cassata siciliana (45%) e la pastiera napoletana (23%). Insomma, i protagonisti 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. E dal piatto al bicchiere, la tendenza è la stessa: secondo gli chef si brinderà con vini tipici del Belpaese come l'Amarone (55%), il Moscato (47%), il Barolo (39%) e si consumeranno meno Champagne (22%) e super alcolici (16%).

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. Addio alle pietanze troppo sofisticate, e bentornate alle vecchie ricette della nonna, genuine, gustose e in linea con il clima dei tempi di 'magra' ai quali stiamo andando incontro. A dirlo, nell'indagine dell'Osservatorio Polli Cooking Lab, dell'omonima azienda toscana, sono stati ben 7 chef stellati su 10 - 110 i cuochi nazionali intervistati - che segnalano 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%), 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.

Focus - Da "Alice" a Milano a "Sora Lella" a Roma, "road map" tra i menu di Capodanno degli chef stellati del Belpaese

Cosa rappresentano pranzi e cenoni durante le festività? 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 resterà chiuso per le feste (16%) prevedendo che molti italiani decideranno di organizzarsi a casa il tradizionale cenone di fine anno (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.

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 per esempio un menu 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 proporremo per riscoprire i sapori tradizionali dei prodotti italiani. La mia cucina - dice Viviana Varese - 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 a Roma, Sora Lella, che proporrà per il menu di Capodanno piatti legati alla tradizione della cucina romana. "Non può mancare l'abacchio come piatto forte. Per Capodanno lo proporremo disossato 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 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 a Napoli 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 Alessandra Stendardo, figlia di Carmine Stendardo, proporrà 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.

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 di Milano - 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 menù differenti con un diverso costo (24%), in modo da accontentare più clienti possibili.

Focus - Via il lusso dalle tavole: salgono pasta fatta in casa e abacchio, scendono caviale, tartufo e ostriche. E dall'Amarone al Barolo, ecco con cosa si brinderà al nuovo anno

Per 7 chef su 10 (73%) sulle tavole degli italiani quest'anno trionferà la grande tradizione culinaria italiana. Una tendenza 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**, che, dice, "sono contro la moda, preferisco una cucina molto personale, legata ai sapori della cucina romana accompagnata da un pizzico di innovazione. Se tutti seguissero 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 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 (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%).

Quali sono i prodotti più utilizzati per la realizzazione delle pietanze delle feste?

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". E come da tradizione non mancheranno sulle tavole degli italiani cotechino e lenticchie nella speranza che siano di buon augurio per il nuovo anno.