

NATALE E CAPODANNO CON I GRANDI CHEF

Un vero e proprio esercito di chef è pronto ad allietare le festività natalizie e inizio del nuovo anno, su e giù per la penisola, per chiudere all'insegna del gusto questo 2010. E se è vero che il Natale è un appuntamento da passare tradizionalmente in compagnia dei propri cari, e che la gran parte degli eventi saranno concentrati nella notte dell'ultimo giorno dell'anno, non mancano certamente idee e proposte anche per la cena della vigilia o per il pranzo di Natale.

Intanto, per quanti sceglieranno di passare il Natale in crociera, i menù di Natale e San Silvestro su 5 delle navi di Costa Crociere saranno all'insegna delleccellenza italiana e saranno firmati da 4 prestigiosi chef di altrettanti ristoranti italiani famosi nel mondo: Carlo Cracco del Cracco di Milano, Gerardo Bruno del San Pietro di New York, Gino Santini del Santini di Londra e Antonio Faiola del Le Stresa di Parigi, i quali proporranno per i clienti a bordo menù che vogliono essere un omaggio ai 150 anni dell'Unità d'Italia. Ma ancora, per quanti invece avessero scelto le nevi dell'Alta Badia per passare le feste, dieci baite propongono già dall'11 dicembre all'interno del loro menù un piatto gourmet, con ricette a base dei migliori prodotti tipici dell'Alto Adige-Südtirol preparate dagli chef con stella Michelin dell'Alta Badia, in collaborazione con altri colleghi stellati italiani, svizzeri, austriaci, tedeschi e sloveni, da gustare tra una discesa e l'altra.

Per chi non si volesse spostare, arrivano i servizi di catering esterno, i fuori hotel, che molti alberghi, come quelli della catena Four Seasons Hotel di Milano e Firenze, propongono, unitamente ai tantissimi consigli disponibili in rete per preparare un pranzo o una cena di Natale indimenticabili. Ed a proposito di consigli, l'ultimo grido è quello di decorare con oro commestibile i piatti della tradizione natalizia, secondo un'usanza che richiama le fastose tavole rinascimentali. Circa trent'anni fa fu riproposta da Gualtiero Marchesi, ma ancor oggi Heinz Beck usa le foglioline d'oro per decorare la sua Mousse al caffè, ad esempio.

Il nome di Heinz Beck ci introduce direttamente alla notte di San Silvestro, quella più ricca di appuntamenti con gli chef della penisola. Dopo le due serate esclusive alla Pergola del 24 e il 25 dicembre, infatti, il cenone di Capodanno firmato Heinz Beck prevede nove portate in tutto, con il dolce di San Silvestro avvolto da un alone di mistero, e si piazza al primo posto tra i luoghi più desiderati dove passare una gustosa notte dell'ultimo dell'anno. Sempre a Roma, all'Hotel Majestic con Filippo La Mantia, si potranno assaporare i piatti della tradizione siciliana reinventati secondo le ricette dello chef palermitano di origine, mentre presso l'Open **Colonna**, lo chef di fama internazionale Antonello **Colonna** proporrà un delizioso menù a sette portate per la cena di San Silvestro.

La nostra carrellata di appuntamenti con i grandi chef per la sera di Capodanno prosegue spostandoci verso nord, e precisamente a Cortina d'Ampezzo, dove lo chef Marco Balducci dell'Hotel Cristallo aggiunge il suo estro ai piatti della tradizione, per poi raggiungere la Toscana, dove presso il ristorante La Cantina, in provincia di Siena, il giovane chef Fabrizio Peruzzi, con la collaborazione del pluripremiato chef Michelin Gordon Ramsay, propone un menù raffinato per l'ultimo dell'anno e un brunch per il primo giorno di gennaio.

Ancora in Toscana, presso il ristorante de L'Andana Tenuta la Badiola, la tradizione gastronomica toscana e alta cucina francese si incontrano nella notte dell'ultimo dell'anno grazie a Christophe Martin, il pupillo del grande Alain Ducasse. Sul Lago di Garda, presso l'Ambienthotel PrimaLuna, troviamo all'opera lo chef stellato Massimo Sola, mentre spostandosi a sud verso la Costiera Sorrentina, al Grand Hotel Excelsior Vittoria le proposte di Vincenzo Galano per Capodanno sono un omaggio ai sapori del Mediterraneo. Lo chef emergente Viviana Varese, al ristorante Alice a Milano, propone un menù dove ben si intravedono le sue origini campane, mentre la cena preparata da Natale Giunta, noto al

grande pubblico anche per le sue partecipazioni televisive, sarà gustata dagli ospiti nel salone di una elegante nave, per festeggiare così Un Capodanno in mare. Infine, il seicentesco Palazzo Flangini a Venezia per la prima volta farà da scenario a un veglione esclusivo, con una cena per sole 40 persone, nella sala del camino, a lume di candela e sotto le cure premurose di uno chef stellato. Mai come in questi casi si può affermare senza timore che ce n'è davvero per tutti i gusti.

Leggi anche: Il Natale dei golosi: ricette in giro per l'Italia

Francesco Benincasa