

## Dal capitone al vin brulé: tutte le ricette tipiche del Natale

**Pubblicato:** Venerdì 24 Dicembre 2010



Ogni famiglia a Natale ha le sue tradizioni. C'è preferisce la cena della vigilia e chi il pranzo del 25. L'importante, ovviamente, è stare bene con la nostra famiglia. Sulla tavola, però, l'Italia si spezza come sempre, anche a Natale. Ecco le ricette più famose, regione per regione. L'ideale? Prendere spunto da tutti, celebrando in modo speciale i 100 anni d'unità d'Italia...

### **Val d'Aosta**

In Val d'Aosta nel pranzo di Natale c'è la classica carbonade che sono fette di carne macerata nel vino rosso ed erbe aromatiche tagliate a pezzetti e cotte in padella con il burro. Viene servita con una salsina al vino rosso molto profumata.

### **Piemonte**

In Piemonte c'è il batsoà, "bas de soie" in italiano calze di seta, per indicare la delicatezza di questa carne, poi le fumanti zuppiere di agnolotti, dal cappone al panettone e ai crumiri.

### **Lombardia**

In Lombardia all'antivigilia di Natale nell'Oltrepo Pavese si faceva la cena delle sette cene con sette portate di magro. Il piatto tradizionale è l'anguilla. E poi ci sono tanti piatti tipici del varesotto e del milanese, dal risotto al lesso.

### **Liguria**

Il tipico piatto della cucina genovese sono i maccheroni di Natale che si cuociono in brodo di cappone o di sugo di carne.

### **Trentino**

In Trentino Alto Adige si mangia la carne con i crauti tipica della tradizione tirolese, mentre a Bolzano il simbolo del Natale è lo Zelten, un dolce di frutta secca tipico della zona. Nella tradizione trentina la

fetta più grande va al capo famiglia che lo tagliava davanti a tutti, mentre le fette più piccole andavano alle ragazze da maritare.

### **Veneto**

Nel Veneto alla vigilia di Natale si mangiano le lumache "cornioi", come nell'antichità condite con olio, vino bianco secco, sedano, prezzemolo, burro e aglio. A Vicenza il piatto tradizionale del pranzo di Natale è da sempre la minestra di tagliatelle con fegatini fatti col brodo di cappone e di manzo. Mentre a Verona si cucina il bollito misto con pearà.

### **Friuli Venezia Giulia**

Nel Friuli Venezia Giulia si fanno i piatti di magro che rispettano la penitenza religiosa. Si cucinano diversi tipi di pesci "fritura, sardele, sgombri, segui, bisate e masonite". Nella cena della vigilia, a Trieste fa il "risoto coi caperzoli" (sono arselle) e la pasta co le sardele salade. Dopo la mezzanotte, si mangia la trippa "informaiade". Mentre nel pranzo del giorno di Natale cucinano il maialino al forno o la tacchina ripiena, in tavola non deve mai mancare il pane di Cristo.

### **Emilia Romagna**

In Emilia c'è la festa del tortello dell'Epifania, lungo dai 30 ai 40 cm, un dolce farcito di marmellata e castagne.

### **Toscana**

In Toscana si canta intorno al fuoco bevendo vin brùlé. Vicino a Firenze dopo la mezzanotte cucinano sulla brace del falò il bardiccio, salsiccia della tradizione toscana di maiale al finocchio.

### **Marche**

Nelle Marche il venerdì si mangia lo stoccafisso e il baccalà. Il pranzo di Natale cappelletti in brodo e bollito, carne arrostita con contorno di verdure cotte e cardi.

### **Umbria**

In Umbria c'è la bottarga trinciata, le tartarete, le trote marinate e i pasticci di ostriche calde.

### **Lazio**

Nel Lazio nel menu della vigilia di Natale non può mancare il brodo di pesce e la pasta asciutta con sugo di tonno e il baccalà in umido con pinoli e zibibbo.

### **Abruzzo**

In Abruzzo si mangiano i fidelini con le sarde, il baccalà, l'anguilla, capitoni fritti. Nella notte di Natale la tradizione dice che non bisogna mangiare uova, burro e latte. Cucinano le ostie di due strati e si farciscono con un miele, mandorle e noci.

### **Molise**

Nel Molise c'è il classico brodetto alla termolese, le sagne in brodo, il timballo di lasagne cotte nel brodo di gallina riempita di uova, il formaggio pecorino e la scamorza.

### **Campania**

In Campania ci sono gli struffoli: il nome deriva dal greco "struggolos", tondeggianti, dalle antiche origini a base di pasta frita e miele.

### **Puglia**

In Puglia si festeggia a orecchiette e ortaggi fritti, una cucina ricca che per "disintossicarsi" il 26 dicembre si fa il brodo di tacchino.

Mentre a Santo Stefano si festeggia a panzerotti ripieni e cime di rapa.

### **Basilicata**

In Basilicata si mangiano le scarpedde, sono sfoglie di pasta fritta e coperte di miele.

### **Calabria**

In Calabria c'è il capitone. Si inizia a festeggiare dal 20 dicembre iniziando a preparare i dolci di miele d'api o di fichi con olio di frantoio e il giorno dopo si procede alla frittura di ciambelle "pittuli".

### **Sicilia**

In Sicilia c'è il buccellato, pasta frolla e frutta secca con miele e scorza di limone e non potevano mancare la cassata, i cannoli.

### **Sardegna**

In Sardegna si cucina la "fregula" assomiglia al cuscus di semola di grano duro macinata grossa, cotto nel brodo di gallina e condito con formaggio fresco in salamoia il "casu de fitta" e condito con tanto pecorino grattugiato.

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)