



Sapori in festa allietano il cuore!



L'albero del bistrot è decorato con riferimenti alla cucina e ai libri

Quest'anno le prossime feste non saranno le stesse, il clima di gioia è spento dalla difficile situazione che stiamo attraversando. Non è possibile incontrarsi, abbracciarci, condividere. Sarà un Natale in casa con i conviventi, non ci saranno le lunghe tavolate con parenti ed amici degli anni passati. Possiamo farcela. Viviamo questi momenti tra le nostre mura cercando un po' di serenità, magari passando del tempo a cucinare insieme e preparando delle ricette particolari, che prima della pandemia la vita frenetica non ci concedeva di realizzare. I nostri sono soltanto dei suggerimenti per creare i menù delle feste delle vostre tavole. Le ricette delle pietanze da servire sono tratte dal primo manuale della cucina italiana *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (prima edizione datata 1891), nella cui appendice *Note di pranzi* Pellegrino Artusi suggerisce i menù per le varie feste e mesi dell'anno. Ho estratto tre proposte per le prossime feste: il pranzo del giorno di Natale, di Capodanno e per la festa della Befana. Sono menù interamente a base di carne, nel rispetto della tradizione regionale: fino a non molti decenni fa, infatti, per le famiglie più umili il Natale era spesso l'unico giorno dell'anno in cui ci si concedeva questo alimento così costoso, perciò in ogni parte dello stivale le tavole erano dominate da capponi, agnelli, vitelli, per celebrare il Natale e per essere di buon augurio per un per un futuro più prospero, quasi come rito propiziatorio. Anche oggi, con la situazione che viviamo, ne abbiamo proprio bisogno!

La proposta del Pellegrino è composta prevalentemente da piatti dell'Italia centrosettentrionale e unisce pietanze tuttora diffuse – come i cappelletti e il cappono lessato – ad altre ormai in disuso,

come il ricchissimo pasticcio di lepre e besciamella, avvolto in un guscio di pasta sfoglia. Ecco i tre menù, per chi volesse aggiungere un tocco particolare ai prossimi pranzi delle feste.

Natale

Minestra in brodo. Cappelletti all'uso di Romagna [n. 7](#). *Principii.* Crostini di fegatini di [pollo n. 110](#). *Lesso.* Cappone, con uno Sformato di riso verde [n. 245](#). *Rifreddo.* Pasticcio di [lepre n. 372](#). *Arrosto.* Gallina di Faraone [n. 546](#), e uccelli. *Dolci.* Panforte di Siena. – Pane certosino di Bologna. – Gelato di mandorle tostate [n. 759](#).

Capodanno

Minestra in brodo. Composto dei cappelletti di Romagna [n. 7](#), senza sfoglia. *Fritto.* Cotolette imbottite [n. 220](#). *Umido.* Bue alla brace [n. 298](#), con carote, o Cotolette coi tartufi [n. 312](#). *Rifreddo.* Pasticcio di cacciagione [n. 370](#). *Arrosto.* Anatra domestica e Piccioni [n. 528](#), con insalata. *Dolci.* *Gâteau à la noisette* [n. 564](#). – Dolce Torino [n. 649](#).

Festa della Befana

Minestra in brodo. Zuppa alla spagnola [n. 40](#). *Fritto.* Animelle o cervello misto col Fritto alla Garisenda [n. 224](#). *Lesso.* Cappone, con sedani al sugo [n. 412](#). *Umido.* Sformato di riso col sugo guarnito di rigaglie [n. 345](#). *Arrosto.* Tordi [n. 528](#), o Beccacce coi crostini [n. 112](#). *Dolci.* Sfogliata di marzapane [n. 566](#). – Pasticcini di pasta *beignet* coperti di cioccolata [n. 647](#) o Dolce Roma [n. 648](#).

Per il pranzo di Natale nel bistrot ho preparato i **cappelletti** (così chiamati per la loro forma a cappello) con la ricetta artusiana [n. 7](#) (presente nel primo menù), ma con qualche variante. Non vi ho messo la ricotta, come recita la ricetta, il petto di cappone l'ho sostituito con una braciola di maiale e petti di pollo arrostiti (lo consigliava anche il Pellegrino: *Mancando il petto di cappone, supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera*) e neanche l'uovo. Garantisco che il composto è comunque una bontà!



La ricetta dei cappelletti dell'Artusi è accompagnata anche da un fattarello. Come sempre il Pellegrino contorna le sue ricette con racconti. Vi invito a leggerlo (ricetta n. 7)

Quando il menù è stato definito, pensiamo a come apparecchiare la tavola. Con piccoli accorgimenti è possibile creare una calda atmosfera che allieti questi giorni così particolari. Una bella tovaglia, delle luci da sistemare lungo il tavolo e dei segnaposto minimal fatti da voi, sono idee facili e all'insegna del riuso creativo. Utilizzando materiali da riciclo (vasetti omogeneizzati) e pochi altri componenti (sale da cucina grosso, una candela, un rametto di abete, bacche, piccole pigne, dei nastri colorati) si possono comporre dei segnaposto molto carini e suggestivi. E' necessaria una pistola a caldo. Potete aggiungere un cartellino con il nome del commensale. Questi sono quelli che ho confezionato lo scorso Natale.



Per conoscere la magia del Natale nei **racconti**, nelle **illustrazioni**, negli **addobbi** e nei **film** e **cartoni** per tutte le età consultate il catalogo della biblioteca ed in **MLOL biblioteca digitale** troverete grande numero di risorse (per grandi e piccoli) su questo tema.

Buon Natale, Buon Anno... e Buona Befana cucinanti!

MRC

