

Natale, il gran ritorno dei dolci tradizionali

Non c'è solo l'alternativa tra panettone e pandoro in tutta Italia ormai vincono le specialità regionali



Pagina a cura di Gigi Padovani e Clara Vada

Sapete che cos'è il pan-speziale? Chiedetelo ai bolognesi: forse lo chiameranno Certosino, ma sanno che è un dolce a base di pinoli, mandorle, cioccolato, canditi. E il pangiallo? Tipico lievitato delle feste, diffuso nella cucina romana e tra Lazio ed Umbria, prende il nome dalla glassa allo zafferano. A Genova è il momento della focaccia con uva sultanina, zucca candita, pistacchi, oltre alla tipica uvetta del panettone.

Verona, si sa, è la patria del pandoro, mentre il "panetùn de Milan" affonda le sue radici nella leggenda del "pan de Toni", lo sguattero delle cucine del Duca Ludovico il Moro che alla fine del XV secolo avrebbe inventato il dolce. Panettone e pandoro non sono più specialità regionali, e gli italiani a Natale si dividono tra i due lievitati, le pasticcerie offrono in mille versioni. L'antica azienda veneta Loison quest'anno presenta il



PRONTI A DIVENTARE PANETTONI

Ecco una lavorazione di panettoni natalizi, tipico prodotto della gastronomia milanese

"Panettone alla Rosa, a base di rosa Damascena e sciroppo di rose liguri, un Presidio Slow Food.

Ma la voglia di tornare alle tradizioni - sempre più diffusa - riporta tanti italiani tra le mura domestiche a cucinare almeno per il cenone del 24 (soprattutto al Sud, come in Calabria, dove so-

no d'obbligo 13 portate) o per il pranzo di Natale (che al Nord deve avere agnolotti, tortelli, cappelletti o simili). E per i dolci? Si chiede consiglio alle nonne. Il catalogo è ricco: si va dallo Zelten del Trentino Alto Adige alla Gobana del Friuli Venezia Giulia (tipicamente a forma di chiocciola), per passare al Parrozzo amato da Gabriele D'Annunzio in Abruzzo, alle cartellate o il pasticciotto pugliese, fino agli struffoli e alle zeppole della Campania. Ricca l'offerta calabrese: i petrali (mezzalune di pasta frolla ripiene di frutta secca), il torrione gelato, le grespelle dolci e salate (per la vigilia) o la pignolata della nostra ricetta. L'apporto calorico è scontato, ma dopo la Befana ci si mette tutti a dieta...

(G.Pad.)

riproduzione riservata ©

Il vino

Il Greco di Bianco dei Cerati

Il Greco di Bianco (Bianco è una località nella Locride, sulla costa jonica della Calabria) è



uno dei vitigni più antichi d'Italia, che dà origine a un Passito Doc caldo e armonico.

L'azienda più nota che lo produce (con etichetta bianca oppure nera, passato in barrique e più maturo) è quella della famiglia Ceratti: fu Pasquale a fondarla, nel 1958 e a farla decollare con passione. Dalla cantina, che è anche un agriturismo, escono ogni anno poche migliaia di bottiglie, soprattutto passiti: oltre al Greco, c'è il Mantónico Igp, un altro vitigno autoctono che risale alla Magna Grecia.

Prezzo: 28-30 euro

Zona: Casignana (Rc)

Gradazione: 14 °

www.agriturismoceratti.com

La Ricetta

La pignolata calabrese: palline fritte e tanto miele



La versione Messinese della pignolata glassata (si fa a Carnevale) prevede una montagna di piccole paste fritte ricoperte di zucchero. Dall'altra parte dello stretto si usa il miele, come nella ricetta della mia amica Mimma Modaffari di Condofuri (Rc): si mangia il giorno di Natale.

Ingredienti suggeriti per 6/8 persone

300 g di farina 00; 80 g di zucchero; 50 g di burro; 3 uova; 1 bicchierino di liquore Sambuca; 1 bustina di vanillina; la scorza grattugiata di un limone o un'arancia; 250 g di miele

millefiori; olio di semi di girasole per friggere q.b. Su una spianatoia, formate una fontana con la farina. Al centro, sgusciate le uova, aggiungete lo zucchero, la vanillina e il liquore: amalgamate gli ingredienti e poi incorporate la

scorza di agrume e il burro precedentemente fuso e lasciato raffreddare. Impastate fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. Formate una palla, copritela con pellicola trasparente e ponetela in frigorifero per 15/30'. Poi su un piano infarinato create dei filoncini di 1 cm di diametro e ricavatene dei piccoli gnocchetti. In un tegame scaldate l'olio a 160° C e tuffate poco per volta

gli gnocchetti per 2/3', fino a completa doratura. Scolateli con un mestolo forato e fateli asciugare su carta assorbente. Sciogliete il miele su fuoco basso e incorporatevi delicatamente la pignolata. Sistematele su un piatto ovale, formando una pigna. A piacere, potete cospargere con codette di zucchero colorate.

(C.Vad.)

riproduzione riservata ©

Vento d'Oriente
DI STAR LIGHT SRL
Oggettistica & Arredamento etnico
LA TUA IDEA REGALO!
00173 Roma
Circonvallazione Orientale, 4536
Tel/Fax.06.7215013
f info@ilventodoriente.it
WWW.ILVENTODORIENTE.IT

Yotvata
Siamo con te anche durante le feste...
Quale occasione migliore per scoprire i sapori della cucina ebraica:
APERTI IL 24 E IL 31 SERA
25, 26 E 1 APERTI PRANZO E CENA
6 GENNAIO APERTI A PRANZO
-MENÙ ALLA CARTA-
SERVIZIO CATERING E CERIMONIE SU PRENOTAZIONE
Locale elegante ed accogliente nel cuore del ghetto ebraico della capitale, nella splendida cornice di Piazza Cenci. Vieni a scoprire i sapori della tradizione culinaria giudaico-romanesca... onorata con gusto e con passione dallo staff del ristorante Yotvata... attento alla selezione delle materie prime ed al soddisfacimento delle esigenze del cliente. Cucina mix ebraico romanesca dove primeggiano gli immancabili carciofi alla giudia, il baccalà fritto, la conca di zucchini, i merluzzetti fritti, la pasta all'uovo fatta in casa, il semifreddo al torroncino con cioccolato fuso, tutto secondo tradizione kosher. E' possibile anche mangiare una buona pizza. La cantina è composta da vini italiani ed esteri.
f Chiusi il venerdì sera e il sabato a pranzo. Il sabato la cucina chiude alle ore 24.00
Piazza Cenci n.70 - Tel 0668134481 f yotvata.it - info@yotvata.it