

## FRUTTA SULL'ALBERO

Le tavole italiane del prossimo Natale rispetteranno la tradizione senza farsi tentare da acquisti costosi. Sempre più attenti ai conti si rinuncerà ad ostriche e caviale, ma ci guadagnerà la tradizione. Cala anche l'acquisto di frutta secca (anche per la minore produzione), dei legumi e della frutta esotica con circa il 20 per cento in meno.

Intanto, ai quattro angoli dell'Europa, la cena di Natale si articola sempre intorno a uno o due cibi tradizionali. Oca arrosto accompagnata da cavolo rosso e mele in Germania... *Speculoos* e cioccolatini in Belgio, Riso al latte in cui è nascosta una mandorla intera in Danimarca... Polpette di maiale, salmone affumicato e aquavit, un distillato di cereali, in Norvegia... Aringa marinata con cipolle accompagnata da blinis con panna e cetriolini in Svezia... Arrosto di tacchino e pasticceria guarnita con miele in Portogallo... Tacchino ripieno e orata rosa in Spagna... Biscotti morbidi chiamati "*kurabiedes*" in Grecia...e poi curiosa è l'abbondanza del tacchino con castagne, che troviamo in Francia abbinato a ostriche e *bûche*, un dolce a forma di ceppo, mentre in Gran Bretagna si aggiunge al Christmas Pudding, come in Italia si aggiunge al panettone. Perché l'arrosto di castagne è un secondo diffuso anche nelle nostre zone, soprattutto quelle collinari, e la ricetta non è troppo complicata. Rosolare bene un piccolo arrosto di vitello, unire uno spicchio d'aglio e due dita di vino bianco da fare evaporare, aggiungere salvia, rosmarino e 10 castagne bollite e sbucciate, e anche un goccio d'acqua.

Ma in tutta Europa la tradizione più comune è sicuramente l'albero di Natale, che ha origini lontane: le prime notizie si ritrovano in Germania già nel VII secolo, mentre in Italia questa pratica, che nell'Ottocento era molto sviluppata sia negli Stati Uniti che nei paesi dell'Europa del Nord, si cominciò a diffondere solo all'inizio del Novecento, ma ebbe la sua massima espansione soltanto a partire dagli anni Cinquanta. La pratica di adornare l'albero di Natale deriva dalle leggende mitteleuropee e nordiche, che vedevano nell'abete il simbolo dell'unione tra il mondo degli dei ed il mondo dell'uomo. Per celebrare la sera del solstizio d'inverno, la notte più lunga dell'anno, si usava propiziare l'avvento della primavera adornando l'albero con luci e decori, simbolo della fertilità e delle ricchezze che si desiderava ottenere durante la stagione più propizia dell'anno. Sicuramente risale almeno alla Germania del XVI secolo. Ingeborg Weber-Keller (professore di etnologia a Marburgo) ha identificato, fra i primi riferimenti storici alla tradizione, una cronaca di Brema del 1570, secondo cui un albero veniva decorato con mele, noci, datteri e fiori di carta. La città di Riga è fra quelle che si proclamano sedi del primo albero di Natale della storia (vi si trova una targa scritta in otto lingue, secondo cui il "primo albero di capodanno" fu addobbato nella città nel 1510). E oggi ritorna a pieno titolo l'addobbo con frutta secca, ma anche con fette essiccate fai da te, come rondelle di mele o di ananas, spicchi di agrumi, gherigli di noci, gusci colorati d'oro, bucce d'arancia candite o glassate. È un modo meno costoso e anche più divertente, perché si possono usare prodotti che si hanno a disposizione e può diventare anche un modo "didattico" per raccontare la frutta d'inverno ai bambini.