

Volete ciliegie cilene , frutta esotica e fragole ?

Volete ciliegie cilene , frutta esotica e fragole ? nessun problema, perche' le feste arrivano una volta all'anno e i nostri mercati sono pieni di merce che arriva da ogni parte del mondo. Ma se preferite agli sfizi della globalizzazione un piu' rigoroso decalogo della stagionalita', allora frutta e verdura invernali italiani e regionali possono soddisfare ogni capriccio. Il segreto e' sempre sapere scegliere prodotti di qualita', e poi usare la fantasia. Ad esempio kiwi maturi, tagliati a meta' e serviti in coppetta da mangiare col cucchiaino perche' la buccia fara' da contenitore ideale. Idem per i cachi : e' sufficiente incidere la calotta spessa con cui vengono staccati dal ramo, e diventano una palla succosa da aggredire armati di solo cucchiaino, e non ci si sporca neanche un po'. L'arancia tagliata a fette sottili messe a strati concentrici su un bel piatto di portata, irrorate di rum o maraschino o un liquore che vi piace, e spolverate abbondantemente di zucchero . Le mele possono essere fritte o caramellate , oppure semplicemente cotte a fette poi zuccherate a piacimento, le pere al cioccolato o al liquore sono un must per i giorni di festa ,e ormai presenti in tutti i ricettari . E ancora, passando alla verdura ; lattuga caramellata nello zucchero di canna, verdure bollite e tagliate in forme geometriche (patate a cubetti piccoli, rondelle di carote, bastoncini di zuccina, fette di zucca a forma di cuore...) e alla fine risultera' un mix stupendo per la salute , bello esteticamente, e suggestivo nell'alternanza dei colori.

Da non dimenticare, per seguire come si conviene la tradizione , lenticchie come accompagnamento del secondo (portano gioia e soldi) , uva da tavola sotto il ramo di vischio (porta fortuna e amore) , e un dattero allo scoccare della mezzanotte possibilmente conservando il nocciolo fino al capodanno successivo. Se poi avete voglia di cimentarvi in qualche acrobazia gastronomia, le ricette non mancano, anche in questo caso facendo uso abbondante di ortofrutta, tra nostrana ed esotica .

Fate cuocere 1 cipolla affettata in due cucchiaini di burro ed un cucchiaino di olio fino a quando non sarà appassita. Tagliate un avocado in due nel senso della lunghezza, eliminate il grosso nocciolo, prelevate la polpa, spruzzatela con limone e mettetela nella padella con la cipolla. Conditela con sale e pepe e fate cuocere, coperto, a fuoco basso per 10 minuti. Tagliate a meta' una papaia e un mango , eliminando semi e noccioli , pelateli , tagliate la polpa a dadi e spruzzate con del succo di limone Sbucciate 2 kiwi e tagliateli a spicchi. Sciogliete nel frattempo due cucchiaini di burro in una padella antiaderente e soffriggetevi tutta la frutta per 3 minuti, quindi versatevi il brandy, lasciatelo evaporare e spegnete il fuoco . Mettete le cipolle con l'avocado nel frullatore insieme a un etto di mascarpone e a qualche goccia di salsa. Frullate per ottenere un composto omogeneo, salate e pepate e fate riscaldare sul fuoco senza portare ad ebollizione . Intanto lessate la pasta (sedanini ma anche altri formati di vostro gradimento) e conditela con la salsa all'avocado, cospargendola poi con i cubetti di frutta .

Feste comunque all'insegna del made in Italy, privilegiando tra l'altro anche negli omaggi il regalo enogastronomico , con acquisti di prodotti tipici per oltre 2 miliardi di euro : l'importante e' non abbandonare prodotti cardine della tavola della tradizione , come pane, pasta e verdura.