

Un Natale sottotono, ma non a tavola.

Tenuta di ristoranti e agriturismi, ma soprattutto di pranzi e cene fai da te, con accurata selezione dei prodotti agroalimentari del territorio. Tipicità alimentare anche in regali e ceste: insomma, nonostante la crisi resistono i consumi di specialità artigiane e le tavole natalizie si sono presentate con una sorta di "federalismo gastronomico", con la riscoperta della qualità dei prodotti del territorio, addirittura con un incremento del +5%, e addirittura +8% per prodotti Dop e Igp. E anche il regalo enogastronomico rappresenta il filone vincente: preferito dai due terzi degli italiani. E anche nel bicchiere vince il made in Italy, con spumanti che battono bollicine oltre confine: brindisi con 120 milioni di bottiglie nazionali. Verdura e soprattutto frutta hanno tenuto nelle ceste di Natale, mentre si preparano al cenone di San Silvestro e al pranzo di capodanno, anche se l'esotico aumenta in percentuale rispetto all'ortofrutta tradizionale. Crescita record per le banane (ormai comunque un frutto abituale), ma anche di cocco, ananas, avocado e datteri. Nel 2008 la stima è di un consumo per oltre un miliardo di chili di frutta esotica sulle tavole italiane. Se la banana resta il secondo frutto più amato, la mela continua a detenere il primato però, insieme ad altri prodotti nostrani, dalle pere ai mandarini, all'uva da tavola, complici anche le tradizioni-superstizioni che attribuiscono ai chicchi mangiati alla mezzanotte grandi successi fortune e felicità nell'anno che si schiude.

E intanto, per un primo di verso ma con prodotti del territorio, gnocchi che uniscono due frutti di stagione, marrone e zucca per farne degli gnocchi che saranno poi conditi con salumi e scalogno. Per gli gnocchi, cuocere 200 grammi di zucca al forno e passarla mentre è ancora calda. Togliere la buccia esterna di quasi mezzo chilo di marroni da crudi e lessarli, togliere anche la buccia interna e passarli. Lessare mezzo chilo di patate con la buccia e lessarle. Unire le tre puree così ottenute a 160 grammi di farina. Salare, pepare ed aggiungere un pò di noce moscata al gusto. Non impastare troppo a lungo, poi su un piano infarinato formare gli gnocchi. Per il condimento invece, in una larga padella soffriggere uno o due scalogni tritati ed aggiungere qualche dadino di pancetta affumicata o di speck. Aggiungere poi funghi porcini mondati e tagliati a piccoli pezzi. Salare, pepare ed aggiungere qualche cucchiaino di panna liquida. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, e quando vengono a galla passarli nella padella del condimento per farli insaporire. Preparare i piatti spolverando con abbondante parmigiano grattugiato.