

Come è nata la festa del Natale?

Quali cibi?

Nella notte di Natale un profumo si sprigiona in tutte le case del mondo: è il profumo del cibo che si sta cucinando per l'imminente Festa.

Il motivo della speciale "preparazione" è racchiuso nella genesi di questa Festa.

Verso la fine del III° secolo d.C. l'imperatore Aureliano fissò il 25 Dicembre come un nuovo giorno di festa nel calendario civile romano: "Natale del Sole Invincibile", in onore dell'astro che rinasceva dopo il solstizio d'inverno, ufficializzando un culto della Roma pagana del I° secolo a.C.

La stessa Chiesa Cristiana nel IV° secolo d.C. pensò di sostituire il "Natale del Sole Invincibile" con il Natale di Gesù Cristo: "Io sono la Luce..." (Giovanni 1,9 e 8,12). Così, come la genesi del Natale insegna, il confine tra Sacro e profano è davvero molto sottile.

Al di là di tutti i rimandi religiosi che si possono trovare, il cibo è innanzitutto simbolo di festa, fortuna, ricchezza e la sua abbondanza propizia fertilità in tutti i sensi, **non c'è festa senza banchetto**. E se per i cristiani il Natale è la festa per eccellenza, allora non c'è da stupirsi che il pranzo di Natale si caratterizzi per abbondanza e singolarità delle preparazioni.

In questo giorno significativo ricchi e poveri mangiano e mangiano tanto. Goethe durante il suo viaggio in Italia nel 1787 racconta che: "le feste di Natale sono giorni famosi per le scorpacciate, sono giorni di cuccagna universale.."

Quanto al mangiar tanto, **oggi si bada piuttosto al mangiar buono, sano, naturale e nelle occasioni ci si concede anche qualcosa di particolarmente pregiato, proprio per dare quel tocco di singolarità e sontuosità proprie di questa Festa. Dall'abbondanza di una volta, oggi la tendenza si è tramutata nel concedersi le coccole culinarie suggerite dai grandi chef.**

Nella notte dei tempi si trovano le origini della tradizione culinaria che vuole il **cappone o la tacchinella** sulla tavola di Natale.

Il cappone, che per sua bontà si offre nella solennità del Natale, è un gallo castrato(mi raccomando, non va confuso con un pollo grosso!) e ciò conferisce la grande percentuale della morbidezza della sua carne. Lesso o arrosto troneggiava sulle tavole signorili in ogni festa, mentre il popolo ne godeva della bontà delle carni solo una volta all'anno in occasione, appunto, del Natale.

Il **tacchino**, invece, proviene dalle Americhe e fu servito per la prima volta a Parigi in occasione delle nozze di Carlo IX° con Elisabetta d'Austria nel 1570. In Italia entrò nelle cucine dopo il congresso di Vienna del 1815 con il passaggio sotto il dominio Austro-ungarico delle regioni lombarde e venete. I nuovi padroni portarono con loro il piatto tradizionale di Natale: la tacchinella ripiena ai marroni. Ancor oggi il piatto con tacchinella è presenza fissa sulle tavole nelle regioni del centro Nord. Le tacchinelle più pregiate con garanzia e certificazione sono la **Tacchinella Nera** e la **Tacchinella di Bresse** (le potete trovare da me in Macelleria, vi assicuro che sono stratosferiche).

Anche **il cappone**, comunque, sta occupando posizione sulle tavole di Natale. La notorietà della bontà ed eccezionalità della sua carne è dovuta in gran parte al lavoro di alcune donne del Comune

di **Morozzo** (Cuneo) dove una razza particolarmente pregiata viene allevata con un disciplinare severo: la sua nascita deve avvenire in cascina, deve crescere in modo naturale senza nessuna forzatura e deve poter razzolare liberamente in una vasta area; la macellazione avviene dopo 200 giorni. (Anche questa prelibatezza la potete trovare nella mia Macelleria).

In ogni caso, cappone, tacchinella o altro che verrà servito a tavola, ciò che importa è che sia Naturale e di Qualità e che sia motivo di festa per chi mangia e per chi cucina, proprio come una volta, dove l'intera famiglia era coinvolta nella preparazione. Questa festa è per antonomasia **la festa della famiglia**, un vecchio proverbio ci ricorda infatti: “**Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi**”. E allora che il Natale sia veramente sentito e festeggiato in famiglia anche intorno ad una bella tavola imbandita per la cena e o per il pranzo di Natale.

.... Ma cosa cucinare? Tradizione o innovazione? Queste potrebbero essere alcune delle domande che ci si pone. Oggi i menù si frantumano in una miriade di proposte regionali a dispetto della globalizzazione. Le tradizioni gastronomiche sono legate all'identità dei luoghi e delle culture, basta spostarsi di pochi chilometri per scoprire che ogni paese ha i suoi piatti. Ma un “comandamento” accumuna tutte le tradizioni: “**il giorno di Natale si mangia Buona Carne e Piatti ricchi e speciali**”.

Quindi ecco le nostre proposte che vanno nella direzione di “innovazione nella Tradizione”, a tale proposito faccio mio il pensiero di T. More che recita: “*La tradizione non è conservare la cenere, bensì il tramandare la fiamma viva*”.

Di seguito potete trovare alcune idee per i menù.

Va ricordato che la riuscita di un pranzo parte sempre dalla qualità della materia prima che trovi sicuramente nella macelleria Magri.