

## A tavola

### Il menu delle feste con i grandi classici e qualche novità

Che cenone sarà? Peck in via Spadari ha sfondato la quota di 10 mila panettoni venduti: il rapporto provvisorio delle vendite natalizie computa anche 3 mila patè, 300 kg di aragostelle, tre quintali di ravioli di magro, una tonnellata di cotechini e un'altra di insalata russa. Si fanno strada nuovi piatti come la lasagna con zucca e pecorino e cime di rapa o la crespella con fregola sarda e astice.

di **Jacopo Fontaneto** ● a pagina 2

## A tavola

# Tradizione e qualche novità Il menu delle feste in equilibrio senza rinunciare ai classici

Lasagne vegetariane  
e piatti orientali  
tra i nuovi ingressi  
Ma mai senza cappone  
ripieno e panettone

di **Jacopo Fontaneto**

Se, come nel Canto di Natale di Charles Dickens, un Ebenezer Scrooge goloso (ma tutt'altro che avaro, e ben disposto ad aprire il portafogli) avesse il potere di viaggiare tra i menu del 25 dicembre milanese, ne uscirebbe un quadro piuttosto interessante, con qualche mito infranto: il primo è quello di una tradizione rigorosa, che si pensa ancorata ai soli piatti della memoria. Milano, invece, ha sempre rincorso le proprie curiosità gastronomiche, come un paese di cuccagna dallo spirito glamour. Il Giornale dei fanciulli, stampato a Milano negli Anni Ottanta del

1800 descrive l'aspetto "di aristocratica ricchezza" delle salumerie del tempo che espongono "un intero cinghiale fiancheggiato da colossali pasticci ingelatinati, vistose aragoste, poponi magnifici e superbi fichi d'India, piramidi di cedri e di ananas, altissimi vasi di cristallo pieni d'olive, piatti di nero caviale".

Un tempo come oggi, il miraggio dell'alta gastronomia faceva da contraltare alla tradizione popolare ma con diversi punti in comune: l'antipasto con "salami, gelatine, burro, sardelle", poi la pasta fresca ripiena in brodo, ma anche l'intramontabile risotto giallo. Tra gli antipasti, a Natale si servono anche i "caldi": cotechino, sanguinaccio e salame da pentola. Del cappone si hanno citazioni sulla mensa natalizia milanese già nel 1200, insieme a pane bianco, carne di porco frita o arrostita con pane grattugiato — già, la cotoletta! — e carne di bue con peverata). Il suo contraltare di un tempo era l'oca arrosto, oggi la faraona. Alla fine (sempre) panettone e torrone cremone-

se.

Per la seconda tappa del viaggio natalizio di Scrooge-Brambilla scegliamo il 2008, l'anno del "gran rifiuto" di Gualtiero Marchesi con la restituzione delle stelle alla Guida Michelin. Già all'Albereta, per quel Natale propose un menu fra tradizione e respiro gourmet: insalata di fagiolina, tartufo nero e salsa al foie-gras; cappelletti al burro e parmigiano con il loro brodo; filetto di San Pietro con cipolline glassate; nocetta d'agnello in farcia con carciofi. Per chiudere, soufflé al panettone.

L'imprinting natalizio ed emozionale dei "piatti della nonna" si è spo-

stato, quasi per contrappasso sui ri-



storanti gourmet: vale anche l'esempio dell'ex allievo Carlo Cracco e dei suoi "tortellini delle feste in brodo" o "petto e coscia di cappone farciti alle castagne, salsa al tartufo e biette". Ovvio, con qualche licenza creativa.

Cosa è entrato di nuovo, invece, sulla tavola del Natale? I grandi flussi migratori del '900 hanno fatto conoscere ai milanesi le tradizioni di lasagna napoletana o pastiera, il rito del cenone del 24 dicembre (mentre in Lombardia si mangiava "di magro" o, al limite, la "trippa di vigilia" sul lago di Como) e rinsaldato l'alter-

nativa dei menu di pesce. Intanto, i resistenti del pranzo a casa sono alle prese con l'ultima spesa. Al Mercato di Campagna Amica di Porta Romana in via Friuli ieri si è fatto incetta di capponi, oche, anatre, faraone, ma anche di preparati come polpette e ravioli. E poi l'orto: carciofi, cime di rapa, zucca e radicchio, oltre agli agrumi. Tra i servizi al minuto sono in testa mascarpone, Gorgonzola, mortadella e prosciutto cotto (anche per i ripieni).

Peck in via Spadari ha sfondato la quota di 10 mila panettoni venduti: il rapporto provvisorio delle vendite natalizie computa anche 3 mila patè, 300 kg di aragostelle, tre quintali di ravioli di magro, una tonnellata di cotechini e un'altra di insalata russa. Si fanno strada nuovi piatti come la lasagna con zucca e pecorino e cime di rapa o la crespella con fregola sarda e astice. Anche lo spettro del Natale futuro si ferma qui per due chiacchiere veloci con il direttore marketing Vito Brunetti: «Il Natale di domani? Controcorrente, entrano in gioco piatti di culture lontane, come quella orientale o i barbecue di impronta americana. Ma sono gocce nel mare, i grandi classici sono intramontabili come mattonelle di patè e selvaggina, mambрэ variegato, insalata russa e, dal mare, le capesante gratinate. Emblematiche le faraone farcite con carne e castagne, cucite a mano: il valore dell'alta gastronomia sta in un piatto che rispecchia il "fatto come un tempo" secondo canone». Anche qui ci si prepara all'ultima corsa da Christmas Carol: oggi sono attese 5.000 persone, domani ci sarà la tradizionale fila della mattina di Natale, all'alba, tra cornetti caldi e la conquista dell'ultimo cappone ripieno.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## ▼ Peck

Diecimila i panettoni venduti nella gastronomia del centro dove nelle ordinazioni spopola la tradizione