

GIORNO & NOTTE

LA TAVOLA DELLE FESTE

La foodblogger e lo chef "etico" due menu di Natale per non sbagliare

I consigli degli esperti di cucina per organizzare il pranzo in famiglia più importante dell'anno

Elena Grassi

«Il Natale è tradizione e deve essere onorato con piatti che ci portano a casa tra le braccia dei nostri cari». Parola di Angela Maci, la foodblogger trevigiana più famosa d'Italia, che in un'epoca di finger food, "apericene" e pranzi in piedi mordi e fuggi, ci ricorda che il Natale dev'essere un momento di pace anche a tavola. «Essendo di origini emiliane per me il 25 dicembre non può mancare in tavola il brodo di cappone – svela Maci – ma per qualcosa di veloce consiglieri i passatelli fatti con parmigiano reggiano, pane grattugiato e uova, è una ricetta tradizionale che ti fa sentire a casa». La foodblogger, sorella della star televisiva giudice di molti reality di cucina, Chiara Maci, è nota a Treviso sia per i suoi affollatissimi corsi all'associazione Cookiamo sia per il suo blog www.storiebuone.it ed è attesissimo il suo cooking show natalizio aperto al pubblico in programma il 29 dicembre alle 18 alla Loggia dei Cavalieri. «Come secondo piatto – continua – si può mangiare il cappone del brodo magari passato in forno con rosmarino e aglio, accompagnato da radicchio in insalata, salsa rossa di peperoni e la maionese fatta in casa». Per chiudere non può mancare il re dei dessert natalizi, rivisitato con golosità che si possono preparare velocemente e senza difficoltà. «Come dolce proporrei il panettone ripieno di crema al mascarpone e marron glacé con copertura di ganache al

cioccolato – conclude Maci – l'ho proposto al mio ultimo corso di cucina ed è stato subito un successo».

IL TERRITORIO

Il pranzo di Natale 2018 si sposa con la tradizione ma anche con l'etica e la sostenibilità enogastronomica per Pierchristian Zanotto, chef dello storico ristorante Gambrius di San Polo di Piave, noto per le sue ricerche su una cucina biologica e a chilometro zero. «Il 25 dicembre nella mia tavola ideale tra comfort food dei ricordi e sostegno ai prodotti del territo-

Vincono la tradizione e il chilometro zero per unire il gusto a condivisione e salute

rio metterei sicuramente un brodo ristretto di verdure per avere calore – spiega Zanotto – a cui farei seguire un carpaccio di Cobia, pesce che ho scoperto quest'anno, allevato a 50 metri sotto il livello del mare e senza inquinanti, con radicchio arricciato di Treviso e dressing al melograno e mela renetta». Questo piatto di cucina contemporanea "sostenibile" porta, secondo lo chef, a valorizzare le proteine animali con consapevolezza, nonché a rappresentare il mare in un percorso ideale tra i prodotti veneti, passando per la pianura del Piave e la montagna, che si fondono nelle contaminazioni delle varie portate consigliate per il pranzo natalizio. «Come primo piatto –



continua Zanotto – proporrei un must della gastronomia nostrana, ovvero un risotto con morlacco del grappa e cren, altro alimento caro alla tradizione dei nonni, e per secondo anatra o oca di casada, laccata al mandarino e zenzero con pure e ortaggi spadellati, per finire con un semifreddo al torroncino bagnato da una salsa di arance amare ed elisir del Gambrius». Tra innovatività e recupero del passato, sapori "locali" e nuovi abbinamenti, chi vive la cucina per passione e professione, consiglia un Natale all'insegna della condivisione, non solo del cibo, ma anche dei valori etici e sociali, che ogni pietanza preparata con amore porta con sé. —

© BY NICHOLA DANIBATTI/REPERATI



In alto da sinistra Angela Maci e Pierchristian Zanotto sotto una bella tavola apparecchiata per il pranzo di Natale

DA ACQUASALSA

Bigoli solidali in Pescheria per aiutare l'Advar

Gli auguri quest'anno saranno proprio speciali se fatti davanti a un piatto di "Bigoli in salsa", che oltre al sapore della più vera tradizione veneta, avranno quello della solidarietà. Lo chef Roberto Morena dell'Osteria Acquasalsa, che si affaccia su uno degli angoli più coccolati di Treviso, l'Isola della Pescheria, è già alle prese con la grande "Bigolata", un appuntamento consolidato negli anni che si svolge alla vigilia di Natale per raccogliere fondi per l'Advar, una delle eccellenze della Marca, che si occupa di dare dignità a pazienti terminali. Per gustare i "Bigoli in salsa solidali" basta passare per "Acquasalsa" domani dalle 12.30 alle 15.30, e lasciare poi una piccola offerta. I bigoli conditi con una salsa ottenuta soffriggendo le sarde sotto sale con olio e cipolla, si mangiavano nei giorni di magro come il Venerdì Santo, il mercoledì delle ceneri o la vigilia di Natale, come in questa occasione. Info: 0422544982. — L.Z.

IN CENTRO

Piazza Trentin si anima con panettone e vin brulé

Oggi piazza Trentin a Treviso si attrezza per una grande festa natalizia organizzata dall'Osteria La Roggia e Suonica, dalle 17 fino a mezzanotte. Per l'occasione la zona sarà chiusa al traffico per ospitare un'area food & beverage con musetto, pure, frittura mista, panettone e vin brulé. Per la gioia dei più piccoli ci sarà "L'angolo di Babbo Natale" e lo "Spazio Letterina", creati per consegnare le letterine natalizie. Ci sarà la possibilità di stampare la foto ricordo della serata. L'evento infatti ha lo scopo di aiutare l'Isola Falconera gravemente danneggiata dalla mareggiata straordinaria che ha colpito la Laguna veneta il 29 ottobre scorso, che ha distrutto gli argini dell'isola. A tutti i partecipanti verrà consegnato un invito per visitare l'isola il 24 marzo prossimo. Non mancherà la musica, con un Dj set che alternerà alla consolle Luca Bogoni Electroboog, Simofonici, Ant One e Dj Paolo Spilly. — L.Z.

IN TELEVISIONE

A "Opera On Ice" martedì su Canale 5 il maestro Diego Basso dirige l'orchestra con i grandi campioni di pattinaggio

I più celebri campioni di pattinaggio artistico su ghiaccio, coro e orchestra dal vivo con cantanti lirici di fama internazionale che interpretano le arie più famose delle Opere più celebri. Tutto questo è "Opera On Ice" nella suggestiva cornice della piazza degli Marostica: un evento di qualche mese fa e smesso il pomeriggio di Natale su Ca-



I campioni con il maestro Basso

nale 5, a partire dalle ore 16.20. Conduzione tv affidata ad Alfonso Signorini ma soprattutto, a guidare gli orchestrali, il maestro Diego Basso, che per l'occasione ha dimesso i più classici panni di direttore d'orchestra "pop". «Cantanti della Fondazione Pavarotti e Orchestra Ritmica Sinfonica Italiana: per me questa esperienza è stata un completamento», sottolinea il direttore

castellano e guida di Art Voice Academy, il centro di formazione musicale di Castelfranco. «Stavolta con l'orchestra ci siamo cimentati nell'esecuzione di un programma prettamente lirico: dalla "Carmen" di Bizet al Mozart de "Il Flauto Magico", da Verdi con "Nabucco" e "Rigoletto" a "Il Barbiere di Siviglia" di Rossini, fino alla "Norma" di Bellini e "Turandot" di Puccini. Una scaletta molto bella, per un concerto immerso in un contesto meraviglioso; è speciale quando musica e pattinaggio si uniscono, e in questa occasione la fusione è stata davvero perfetta». Tra le note spunteranno le piroette dello "zar" Plushenko, un vero gigante sul ghiaccio, accompagnato dal giovanissimo figlio Aleksandr (di

appena 5 anni). Ma di grande impatto saranno anche le evoluzioni della coppia di danza dei campioni del mondo Anna Cappellini e Luca Lanotte, oltre che del campione olimpico spagnolo Javier Fernandez. E il 2019 di Basso? «Ripartirò il 15 febbraio con "Sanremo Young", la settimana successiva al Festival di Sanremo; poi altre cose grosse bollono in pentola». Nel frattempo, in attesa dello spettacolo fatato e "ghiacciato" di martedì pomeriggio, un altro motivo di soddisfazione per il maestro: domani sera, sempre su Canale 5, il coro di Art Voice Academy sarà il grande protagonista del Concerto di Natale in Vaticano (dalle 21). —

Tommaso Miele

© BY NICHOLA DANIBATTI/REPERATI