

La tavola di Natale

Diciamolo fin dall'inizio: piatti e tradizioni, soprattutto a Natale, sono diversissimi lungo tutta la Penisola. A cominciare da quando si mangia: al Centro e al Sud, infatti, si festeggia il 24 con il "Cenone della Vigilia", mentre al Nord è d'obbligo il pranzo del 25.

E ci sono anche regole precise per quanto riguarda il che cosa mangiare: il 24 sera è opportuno preparare una cena di "magro", solitamente a base di pesce, mentre a Natale si può dare libero sfogo alla fantasia (e via libera anche alla carne).

Vediamo le tavole di Natale di alcune città

A Torino si inizia con il vitello tonnato e l'insalata russa,



si continua poi con gli agnolotti e il gran bollito misto, condito con le salsine tra cui il bagnet ross e verd. ed infine un buon brasato al barolo.



Venezia ha una cucina delle feste più acquatica. Uno degli antipasti preferiti è il baccalà mantecato, che si alterna alle sarde in saor.



Tra i primi più amati, il risotto alla trevigiana. Tra i secondi piatti il baccalà alla vicentina e il maialino al latte, accompagnati da radicchio trevigiano alla piastra.



A Firenze gli antipasti sono i crostini di fegatelli ed i salumi tipici della zona



Si continua con tortellini in brodo di pollo mentre il secondo è a base di arrosto misto e/o faraona.



A Roma, alla Vigilia, non può mancare la pasta e broccoli in brodo di arzilla. Ci sono poi l'anguilla fritta e l'insalata di puntarelle.



A Natale, invece, si fanno i cappelletti in brodo e l'abbacchio al forno con le patate.



A Napoli la tradizione prevede la cena del 24 dicembre che dura fino alla mezzanotte.



Tra gli antipasti non può mancare la pizza d'iscarola, il primo è certamente costituito dagli spaghetti alle vongole e poi seguono il capitone in umido ed il baccalà fritto



e queste sono solo alcune città, e poi ci sono i dolci.....