

DICEMBRE 2008

GUSTO E BENESSERE SECONDO CARLI

la MEDITERRANEA

speciale
carni avicole
la cottura
al forno
i dolci
di Natale

*il sapore
della festa*



rolata
di tacchino
al forno
pag. 12

LISTINO

Carli

A PAG. 39

DICEMBRE 2008



Tutto il calore del Natale

di Laura Remondino

Anche il più classico pranzo di famiglia può essere felicemente rivisitato con qualche idea di grande effetto. Delle nuove tendenze ci parla Erica Maggiora, titolare della scuola di cucina La Maggiorana di Rivoli, vicino a Torino.

"L'aspetto più importante da accentuare in questa ricorrenza è certamente il calore: via libera allora ai colori profondi, intensi, rischiarati da tante candele disposte un po' ovunque nella sala da pranzo. Le decorazioni? Semplici, con anice stellato, cannella, semi di lino".

Anche le tovaglie vanno oltre il solito rosso natalizio: in tessuti semilucidi color mattone o bordeaux, magari sovrapposti in modo da creare giochi di trasparenze.

Colori scuri anche per piatti e bicchieri (belle le collezioni Antico Rosso di Rose&Tulipani e Mira di Cierre Accessories); in alternativa, ancora un'idea di Erica: "Natale è il momento dell'anno in cui ci si ritrova in famiglia. Suggestisco allora di mettere in tavola stoviglie che abbiano un significato affettivo per i commensali: non importa se i servizi sono ormai incompleti, ciò che conta sono i ricordi che evocano".

www.lamaggiorana.it

www.cierreaccessories.it



Tradizione sì, ma con qualche sorpresa...

Il menù di Natale segue regole antiche, ma questo non significa che non si possano reinterpretare in chiave moderna. È sempre Erica Maggiora a offrirci qualche spunto di sicuro successo: "Iniziate con piccole porzioni di antipasto, dove abbinerete i 'punti fermi' del pranzo natalizio a ingredienti meno consueti". Qualche esempio? "Salame con datteri freschi, uovo sodo farcito con una mousse di salmone e aringhe. Poi, dopo una crema di zucca dal colore solare, ecco una pasta ripiena: tortelli di gamberi e mozzarella con quenelles di zucchini, oppure alla mostarda di Cremona e noci con crema leggerissima di porri, o ancora mezzelune di barbabietola, dal magnifico colore, con carciofi e salsa di Castelmagno. Come secondo propongo un fondant di vitello in crosta: pallotte di stracotto rivestite di pasta sfoglia, su un fondo di salsa roux. Prima del panettone, infine, suggerisco una crema leggera al cucchiaino: il "dolce al tè di Natale", realizzato con la miscela speziata così amata nei paesi nordici a base di cannella e scorza d'arancia: un dessert che si presta per una presentazione di grande effetto, in bicchieri cilindrici tenuti insieme da una passamaneria e completati da decorazioni di cioccolato".

