



## Studio Resente

Le opinioni di Alessandro Resente

### LA GIOIA DELLA TRADIZIONE ITALIANA

La bellissima Sabrina Ferilli, 58 anni, in uno scatto dal suo profilo instagram, davanti all'albero di Natale, che insieme al presepe è il simbolo delle festività natalizie e rappresenta un momento di unione tra le famiglie.

**V**elocemente anche quest'anno è arrivato Natale! Le città hanno ripreso ad illuminarsi di mille luci, i negozi cercano di allestire le più belle vetrine ed è iniziato il periodo frenetico della ricerca del regalo giusto. Ma forse non ritroveremo più completamente la gioia degli anni passati pre Covid, purtroppo qualcosa è cambiato, modificato, variato. Però è sempre Natale ed è un Natale che deve essere vissuto appieno, cercando il più possibile di ritrovare le emozioni e il suo calore.

**Deve essere un Natale nuovo, ma che ci faccia anche ricordare i nostri più bei Natali.**

Mi è piaciuta molto l'idea di Stefania, la signora del mio ristorante del cuore il *Belle Parti* di Padova, che ha voluto allestire il suo locale con un'ambientazione che ricorda i Natali passati. E per capire la voglia di un ritorno al vero Natale basta guardare il successo del temporary shop di Vincenzo Dascanio in via della Spiga a Milano: l'essenza del Natale in un negozio, bravo come sempre Vincenzo, e se volete vivere in un'altra favola natalizia, andate a vedere il suo allestimento per Villa d'Este a Cernobbio, magia allo stato puro! Vorrei, infatti, che questo fosse

# FESTIVITÀ TUTTE DA VIVERE Che sia il Natale della rinascita italiana!

un NATALE ITALIANO, un Natale dove noi ci ritroviamo e soprattutto diamo forza al nostro essere italiani. Vorrei dire un Natale tricolore, partendo dalla scelta dei regali al pranzo e ai viaggi, l'Italia ci offre tutto! **Partiamo dai regali**, visto il periodo andiamo alla scoperta dei nostri

prodotti locali che possono essere sia un'idea nuova ma che troveranno sicuramente piacere in chi li riceve. **Perché non regalare un bel cesto con verdure e frutta italiana?** Vi immaginate una cesta con una varietà di radicchi, da quello tardivo di Treviso al variegato alla rosa di Gorizia, buo-

IL NOSTRO ESPERTO GASTRONOMO SUGGERISCE REGALI ITALIANI, DELLA TRADIZIONE PER CELEBRARE IL NATALE CON IL CALORE DI UNA VOLTA

 ALESSANDRO RESENTE @alexrex0808  
alessandro@resente.it

compagnare i vari brindisi e aperitivi con gli amici ma anche per arricchire insalate o i risotti!

E per cercare e regalare i prodotti del territorio, conoscendo così anche chi li coltiva, non c'è di meglio che andare e acquistare nei mercati di Campagna Amica, contraddistinti dai teli gialli, dove veramente siamo sicuri di comprare, e anche scoprire, le bontà agricole della zona.

**Se vogliamo possiamo regalare squisiti sott'olio o sottaceti o creme spalmabili o sughi pronti.** Mai come in questo periodo abbiamo un proliferare di aziende agricole che lavorano i prodotti della terra per farne dei favolosi vasetti da usare al momento più opportuno. Qua veramente possiamo sbizzarrirci, perché sono molte le realtà sorte ultimamente con prodotti di alta qualità, come Corte Verde Gourmand o i Contadini o Scarpon, che sta proponendo anche piatti della tradizione come i Suguli, dolce di mosto d'uva, o Nonno Andrea, da vedere l'allestimento di Natale, ma soprattutto il parco tematico dedicato alle zucche nel mese di ottobre.

**E poi le marmellate e le confetture, gli abbinamenti innovativi alla scoperta di nuovi sapori.** Se amate il miele una fantastica scoperta sarà il miele al melone dell'azienda agricola Martinelli Luca, dal sapore e dalla consistenza unici. Ma anche una selezione di mostarde per accompagnare le carni o i formaggi.

Perché non regalare un cesto di formaggi, ma quanto buoni sono i nostri formaggi a partire dal Parmigiano Reggiano al Pecorino all'Asiago, uno dei più tipici, buonissimo sia fresco che stagionato, al gorgonzola, ricco di storia e fantastico al cucchiaino, al numero uno del Bagoss fino a quelli del Caseificio Carpanedo super premiati come il Blu 31.

**Per non dimenticare i nostri salumi:** dal prosciutto crudo, da scoprire la bontà di quello Veneto, fino ai salami, al grande ritorno della pancetta, pazzesca sul pane caldo, e vi consiglio quella dell'azienda agricola San Bono di Ponte dell'Olio fantastica, semplice, ma di una bontà unica come la loro coppa, mai tanto valo-

rizzata ma piacevolissima da condividere in compagnia.

E visto che parliamo di salumi, devo sottolineare che c'è un grande ritorno alla carne, dopo anni in cui tutti proponevano il pesce crudo adesso si stanno aprendo molti ristoranti a tema carne. E allora perché non regalare costate e fiorentine, vi assicuro saranno super gradite.

**Ovviamente poi la scelta dei regali può ricadere sui vini,** e carissimi, qui in Italia ci possiamo veramente sbizzarrirci: c'è di tutto e sempre con maggiore qualità. Facciamoci consigliare, usciamo dalle solite marche per scoprire e avvicinarci a quelle piccole cantine che fanno dei vini eccezionali. Riscopriamo il Merlot o avviciniamoci a nuovi sentori come la Vitovska del Carso friulano.

**Per poi parlare dei dolci,** qui veramente ci si può scatenare nella ricerca del più buono o particolare, con una quantità incredibile di forni o pasticcerie che si sono messi a produrre panettoni elevandone la qualità. Però, se proprio dovete sorprendere, la scelta non può non ricadere sui panettoni da due chilogrammi di Marchesi Milano super decorati e unici, di una classe e di una bellezza strabiliante con dei decori fantastici, da restare letteralmente a bocca aperta.

**Anche quest'anno il grande maestro Roberto Rinaldini,** già campione del mondo di pasticceria, ha voluto arricchire la sua proposta di panettoni, frutto di una ricerca attenta, con abbinamenti particolari ma tutti di estrema qualità, con una nuova creazione fatta con Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia: il PanVita, che è un panettone al profumo di arancia e fiori finti sambuco con cubetti di pistacchio e arance candite e accompagnato da un vasetto di salsa allo zabaione. Una delizia!

**Ma poi sempre buoni i panettoni del maestro lievitatore Rolando Morandin,** una storia della pasticceria italiana, così come le nuove proposte del maestro lievitatista Giancarlo De Rosa, sempre buono il suo panettone tradizionale, quali il panettone Haiku Profumo d'inverno con pepite di albicocche candite e ca- ▶

**LA GIOIA DEL  
REGALO TUTTO  
ITALIANO**

La splendida Elisabetta Gregoraci, 42 anni, in uno scatto natalizio dal suo profilo instagram. Quest'anno premiamo il nostro paese scegliendo doni che valorizzino i prodotti della nostra nazione.



► stagne, super, o quello fichi, mele e dolci e non dimentichiamoci dei Gianpan, tutti da scoprire nei diversi gusti. E poi un altro panettone da provare o regalare è quello della pasticceria/panetteria Ascolese di San Valentino Torio (Sa) che quest'anno ha vinto il primo premio come miglior panettone tradizionale d'Italia! **L'importante è regalare italiano e con ciò far capire la bontà dei nostri prodotti**, i migliori al mondo, anche se i produttori sono sempre alla ricerca di far meglio. Siamo, come dico sempre, un popolo eccezionale che non si accontenta mai!

Per il pranzo di Natale, proprio per sentirci più uniti e valorizzare i nostri prodotti, ritorniamo alla tradizione con quei piatti che hanno sempre caratterizzato le nostre tavole in questi giorni di festa.

**Come antipasto un bel tagliere di salumi e formaggi** delle varie zone del nostro territorio, accompagnato da una buona giardiniera, sottaceti e marmellate o confetture e magari un buon pane, ricercando quelli tipici o con nuove farine.

**Il primo rigorosamente o i tortellini in brodo o la lasagna alla bolognese**, questa è la nostra tradizione, che pia-

ce sempre ma che trasmette anche il concetto di famiglia, perché sono piatti che coinvolgono tutti: mi ricordo che già da piccolo dovevo aiutare la mamma a fare le lasagne, e volete dirmi che questo non scalda il cuore?

**Per i secondi propongo i due classici per antonomasia:** il bollito e gli arrostiti, sempre buoni ed oggi in grande ripresa e ovviamente dovrà esserci il ripieno, sempre super gradito e questo è respirare il vero Natale. E dopo via con i dolci, unendo al panettone e al pandoro i dolci tipici del Natale delle diverse zone d'Italia e poi mi raccomando un pezzettino di buon torrone!

**In questa filosofia del Natale italiano concediamoci pure qualche giorno di viaggio**, ma restiamo nel nostro fantastico Paese: per la montagna abbiamo le mete più belle, se desideriamo il relax e il benessere le terme ci attendono ma poi abbiamo mille borghi e città d'arte scoprire, prima fra tutte Roma, che fa capire e comprendere con la sua bellezza la nostra forza, ogni volta che vado mi chiedo quanta creatività, che stile e quanta capacità sono racchiuse nella fontana di Trevi, ma dove si trovano nel mondo opere simili?!

Il Natale dei nostri ricordi era ricco di tradizioni come la recita al pranzo della poesia che ci avevano insegnato a scuola, la letterina da mettere sotto il piatto e le canzoni dedicate al Natale che tutti ricordiamo e che vogliamo poter cantare!

I miei diritti, i miei ricordi non possono essere calpestati e pretendo il rispetto e finiamola con le assurde limitazioni. Natale rappresenta per noi italiani la nascita di Gesù, non è la festa della pace, ha un particolare significato e voglio e pretendo di poterlo vivere com'è sempre stato: e allora facciamo riecheggiare le nostre strade con le più belle canzoni di Natale, che i bambini ritornino ad imparare le poesie del Bambin Gesù e torni la letterina che rappresentava un concentrato di promesse di bontà. E che sia pertanto il migliore Natale ricco di amore e felicità ritornando alla tradizione e pieno di italianità. ■