

CENONE DELLA VIGILIA E PRANZO DI NATALE, LE TRADIZIONI A TAVOLA DI UNA PESCARESE DOC

23 Dicembre 2019

di **Marcella Pace**



PESCARA – “Qualche giorno prima facevamo un grande presepe. Ricordo che ogni anno lo arricchivamo di nuove statuine. Andavo da Anchini, tornavo a casa e chiedevo a mio padre se potevo acquistare nuovi pastorelli. Per le strade il suono delle zampogne trasportava la città nel clima natalizio”.

A raccontare a *Virtù Quotidiane* il Natale di una volta è **Luciana**. Pescarese doc, classe 1939, vive da sempre nel pieno centro di Pescara, in via Milano, dove ha anche insegnato nella scuola elementare Ignazio Silone.

Il palazzo è cambiato, ma la casa dove Luciana e le sue sorelle sono cresciute era proprio nello stesso punto dove abita ancora oggi.

“Avevamo un bellissimo vicinato – dice – . Condividevamo tutto e a ogni Natale ci

scambiavamo i dolci della tradizione”.

Figlia di commercianti, Luciana ha da sempre vissuto in città. La preparazione della cena della Vigilia cominciava proprio dai fritti. “La ricetta che seguo è quella di mia zia **Jolanda** che preparava sia il cenone della Vigilia che il pranzo di Natale per tutti. Farina, più vino che olio, diceva sempre mia zia e acqua. Poi per il ripieno marmellata d’uva e cioccolato, mandorle tostate, noci, buccia di arancia e di limone”.

In casa di Luciana il menù della vigilia prevedeva “pasta al tonno con il sugo, baccalà fritto in pastella classica con le uova, insalata di cavolfiore con tonno e sottaceti. Poi c’era il capitone arrosto con alloro. A me non piaceva, ma nelle case era quasi d’obbligo. Infine i fritti che avevamo preparato nei giorni prima. Preferivamo quelli con la marmellata e non ai ceci. Dopo cena giocavamo a tombola e aspettavamo la mezzanotte per andare a messa”.

Il giorno successivo si cominciava con “il brodo di pollo e tacchino con il cardo, con uova, parmigiano e polpettine di carne, e poi galantina di pollo e contorni vari, come i peperoni arrosto e le verdure fritte. Dopo che mi sono sposata ho cominciato io a preparare sia la cena della Vigilia che il pranzo di Natale. Mio marito abitava a Portanuova e appena ci siamo sposati sono andata a vivere lì. Mi sembrava di aver attraversato l’Atlantico. Ho resistito un anno e poi ci siamo trasferiti a Pescara centro, prima su corso Vittorio Emanuele sopra la Standa (oggi Prenatal, *ndr*), poi quando hanno finito i lavori nella casa di via Milano siamo tornati qui e non ci siamo più mossi”.

Piano piano le tradizioni culinarie della famiglia di Luciana si sono leggermente modificate. “Alla Vigilia ho sostituito la pasta con il tonno con gli spaghetti alle vongole, poi insalata di mare e brodetto di pesce. I fritti però non si toccano. Continuo a farli perché non è giusto perdere le tradizioni. Oggi il Natale è diventato solo consumismo ed è un gran peccato”.

Di seguito *Virtù Quotidiane* lascia qualche spunto per replicare alcune delle ricette della tradizione del cenone della Vigilia o del pranzo di Natale, tratte dall’Accademia Italiana della Cucina. E per ispirarvi, ci affidiamo ai versi del poeta dialettale **Raffaele Fraticelli** ne *La cena de la Vigilie*.

Se magne de magre, nove purzione
come gna fusse ‘na devuzione,
pe’ ffa l’onore, a seconde l’usanze
‘le nove mise de la gravidanze
de la Madonne, la mammae de Dije,
quande ch’adeva parturì lu fije.

Lengue de passere e sardella fritte,
nghe queste se cuminge a pprime a tutte.
Lu pesce fritte, lu pesce 'mbrudette,...
Ma chi cummanne e le fa da padrone,
e maje ha da mancà, è lu capitone!
Arroste, nghe lu laure ch'addore,
oppure in umede, nghe la cipolla d'ore!

Cavelefiure allesse e po 'nzalate,
oppure a la ferzore, zufficata,
oppure fritte nghe la 'mbanarelle.
Proprie a lu stesse mode gna se fa
nghe li pizzitte de lu baccalà!

Ddu' vruculitte verde, sapurite
serve pe tten sveije l'appitite!
La frutte, dope, quelle ve a piacere:
fiquirasecche, mandarine, mele,
ddu' nuce, quacche mandele acciaccate,
nu schiantarelle d'uva cunzervate,
nu mpò di liva secche pe' vulije..
Oh che sfilate de grazie di Dije!

Pi cchiude, po' ddu frittarelle bbune:
annanze a tutte sta ... li caviciune,
quille arpiene nghe la marmellate
di li barattele fatte d'estate;
ma a me, lu debbele, ve laija dice?
Mi piace quille fatte nghe li cice!

Lu vinarelle nove, frizzantine
porte l'addore de Sante Martine,
appena spinnillate da la bbotte,
t'ardcrije, t'aggiuste la vocche!

Oh tavelate de la Notte sante,
purte salute e bene a tutte quante!

(R. Fraticelli)

ALCUNE RICETTE DI NATALE DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA

Brodo di Cardone

Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone

1 kg di cardone

2 litri di brodo di tacchino

2 uova

100 g di formaggio stagionato grattugiato succo di 1 limone

Per le polpettine:

200 g di formaggio stagionato grattugiato

250 g di polpa di vitello macinata

2 uova

100 g di formaggio grattugiato

Nettare le coste di cardo, liberarle dai filamenti, tagliarle a tocchetti e immergerle in acqua con succo di limone. Dopo un paio d'ore sgocciolarle, lessarle e metterle da parte.

Preparare le polpettine amalgamando la carne con le uova e il formaggio. Sbattere le uova con il formaggio grattugiato, unire al composto i pezzetti di cardo e tuffare il composto nel brodo caldo aggiungendo anche le polpettine di carne. Fare cuocere e servire caldo.

Galantina di coniglio tartufata

Ingredienti:

Ingredienti per 6 persone

1 kg di coniglio

300 g di petti di pollo

150 g di mortadella

100 g di tartufo nero (per il ripieno)

100 g di tartufo a lamelle

20 pistacchi

1 dl di olio d'oliva,

1 cipolla

Tagliare il petto di pollo e la mortadella a listelli e il tartufo in piccoli pezzi, scottare in acqua e spellare i pistacchi. Distribuire gli ingredienti sulla carne di coniglio disossato, chiudere con lo spago da cucina, adagiarlo in una teglia con olio e cipolla e cuocere in forno per trenta minuti. Servire fredda tagliata a fette guarnita con lamelle di tartufo.

Calcionetti

Ingredienti:

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta:

250 dl di olio di oliva

250 dl di vino bianco secco

1 kg di farina

Per il ripieno:

1 litro di mosto cotto

300 g di mandorle,

300 g di gherigli di noci cannella,

300 g di castagne

100 g di cioccolato

Versare in una casseruola il mosto cotto, metterlo sul fuoco e, quando sarà ben caldo, unire le mandorle tostate e tritate, le noci e un pizzico di cannella e mescolare bene. Aggiungere le castagne lessate e ridotte in purè, ottenendo una crema densa. Togliere dal fuoco, unire il cioccolato e lo zucchero e far riposare qualche ora in frigorifero a solidificare. Preparare l'impasto per la sfoglia mescolando la farina con l'olio e il vino fino ad ottenere un composto sodo, stenderlo su una spianatoia ad ottenere una sfoglia sottile. Distribuire sulla sfoglia la farcia coprire con la sfoglia stessa e tagliare dando una forma di semiluna. Friggere in olio di oliva, scolare su carta assorbente e spolverizzare con zucchero e cannella in polvere.

VARIANTE Variante per il ripieno, è l'utilizzo di purè di ceci invece delle castagne.