

TRA CAPPONI E FARAONE IL MENÙ DELLE FESTE È ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE

19 Dicembre 2017



ROMA – È all'insegna della tradizione il menu delle feste, dove a farla da padrone da Nord a Sud sono le ricette della nonna, con le carni di cappone, faraona e tacchinella. Lo confermano le stime di Unaitalia – Unione nazionale Filiera agroalimentari carni e uova – nel registrare produzioni stabili di queste carni negli ultimi 10 anni.

“Sono prodotti simbolo del nostro patrimonio gastronomico – commenta **Aldo Muraro**, presidente Unaitalia – portati in tavola per le feste da generazioni. Dal cappone lessato ligure ai cappelletti dell'Emilia Romagna, fino ad arrivare alla tacchinella di pasta 'busiata' siciliana, queste carni restano protagoniste senza distinzioni geografiche”.

In brodo, arrosto o fritto in casseruola, il cappone figura in tante ricette della tradizione natalizia, ma in Veneto un detto popolare ammonisce che questa carne è perfetta in ogni periodo dell'anno. Caratteristica del periodo anche la faraona arrosto con salsa peverada.

Per i vicentini sono le tagliatelle con i fegatini ad andare per la maggiore, mentre nel veronese il piatto centrale è il bollito misto con pearà, salsa a base di pane raffermo, midollo

e burro fresco. A Milano il piatto forte è invece il tacchino ripieno. Nel centro Italia protagonista è il brodo di cappone, dall'Emilia Romagna, al Lazio all'Abruzzo.

Nelle Marche, a vincere è anche l'arrosto con faraona, coniglio, pollo o piccione ripieno, mentre in Umbria è la galantina di cappone al tartufo. Passando al Sud in Campania spopolano la minestra 'maritata' con la carne e il cosciotto di tacchino farcito.

In Puglia non possono mancare le orecchiette al ragù e l'involtino di carne farcito con aglio, prezzemolo e pecorino, mentre il tacchino di Natale (si prepara con un ripieno di caciocavallo, mollica di pane raffermo, ventresca, olive e pinoli).