Nel rituale appuntamento gastronomico con amici e parenti importante coniugare tradizione ed innovazione creativa. Di Rita Calvo

Natale, festa religiosa innanzitutto, ma anche occasione di stare insieme a parenti ed amici veri; e poi, immancabile, irrinunciabile, il rituale canonico del pranzo della festa per godere i piaceri della tavola tra chiacchiere, messaggini, sintomi influenzali, scambi di regali e tombolate varie.

Il pranzo di Natale, in quanto tale non può essere un pranzo normale, la stessa presentazione della tavola impone una cura particolare all'insegna della festa, soprattutto nei dettagli. Nell'occasione non si può in assoluto prescindere dalla tradizione gastronomica culturale della nostra terra ma questa non deve impedire quella giusta creatività che tanto piace all'ospite quando si trova a di fronte alla novità, soprattutto se questa lascia a bocca aperta in termini di gradimento.

Ecco allora, in estrema sintesi, il programma del pranzo di natale 2006. Partiamo dalle "entrate" o antipasti che dir si voglia. Quest'anno ho optato per il panbrioche, conosciuto come "panettone gastronomico", costituito da tanti tramezzini ai salumi selezionati, tonno, carciofini, salmone e stracchino. Si prosegue con i classici vol au vent con profilo di prosciutto cotto e besciamella. Per assicurare l'effetto novità ho pensato a dei cestini realizzati con pasta fillo (d'origine araba) ed insalata russa seguiti da cannoli pergamenati sempre resi croccanti dalla pasta fillo e riempiti di salsiccia.

Dopo la fisiologica pausa che segna la fine degli antipasti fa ingresso in tavola uno scrigno di tortellini in crosta, tortellini acquistati dalla celeberrima azienda Gatti in via Nemorense, considerata a ragione in tale specialità tra le migliori di tutta Roma. Si prosegue con i cannelloni alla Trinacria con ricotta sicula, mozzarella e prosciutto.

Il secondo piatto è costituito da un invitante filetto di maiale al lardo di Colonnata, incoronato da patate novelle.

[redacted]