

# L'ora del cenone...

Data: Invalid Date | Autore: Redazione

---



**ROMA, 24 DIC-** Tic, tac, la lancetta dell'orologio corre veloce e ci avvicina all'ora x. Bene, è scoccata la mezzanotte e siamo stati tutti catapultati al 24 dicembre, la **Vigilia di Natale**. In questo preciso momento, mi sembra quasi obbligatorio porvi una domanda. Quale tradizione seguite? Festeggiate la vigilia con il classico cenone "**di magro**" o preparate un lauto pranzo per il 25? Fatto sta che a qualunque gruppo vi sentiate di appartenere, dovrete ugualmente sgobbare ai fornelli. Questa è una delle regole auree del periodo natalizio.[MORE]

Ogni regione, comunque, ha le proprie usanze per celebrare la **Vigilia di Natale**. In alcune zone della Campania o della Puglia, per esempio, si osserva il digiuno e si trascorre la serata attendendo la nascita di Gesù o in casa o facendo visita a parenti ed amici. La consuetudine più diffusa, tuttavia, è quella di organizzare per la sera del 24 un cenone a base di ricette magre, soprattutto, per motivi di ordine religioso. L'attesa dell'**Avvento**, infatti, comprendeva originariamente l'astensione da qualunque tipo di eccesso. Da qui, la tradizione di imbandire la tavola con pietanze a base di pesce, verdure, per poi concludere con frutta fresca e secca e gli immancabili dolci.

Non possiamo negare, infatti, che sia proprio a tavola ed in famiglia che le tradizioni natalizie resistono meglio. Natale è il momento migliore per preparare piatti, riproporre gusti che si trasmettono da generazioni e per conservarne la memoria.

Beh, con quasi assoluta certezza, possiamo affermare che nel Sud Italia è buona e sana abitudine preparare sia il cenone del 24 che il pranzo del 25, con alcune rare eccezioni.

Il cenone della vigilia sicuramente più famoso è quello campano che, in realtà, corrisponde quasi del

tutto alle tradizioni radicate nell'intero Mezzogiorno. Di norma, sulle tavole dei meridionali compaiono non meno di 13 portate. Tale numero è fortemente simbolico e fa, giustamente, tornare alla memoria l'ultima cena di Gesù dove erano appunto presenti 13 commensali.

Per non fare torto a nessuno, cercherò di fare un rapido viaggio fra le cene ed i pranzi che si organizzano in Italia.

In **Basilicata, Puglia, Calabria e Campania** ricorrono le classiche **13 portate** che sono accomunate dalla presenza di frittiture varie, dove primeggiano le "**zeppole**". La Vigilia come il giorno di Natale prevedono menù impegnativi, sia per le padrone di casa, sia per gli stomaci degli ospiti che alla fine del pasto non potranno certo lamentarsi di essere rimasti a digiuno. Insomma, dei veri e propri banchetti luculliani!

Nelle isole, **Sicilia e Sardegna**, sono immancabili i piatti a base di pesce la sera della vigilia. Anche a pranzo gli isolani non si fanno mancare niente, se i sardi deliziano le loro papille gustative con il "**porceddu**" e il vino nuovo, i siciliani allestiscono un apposito cesto con la "**pasta reale**" da offrire a chiunque vada a trovarli.

Vigilia sostanziosa anche nelle **Marche** ed in **Molise**, seguita il 25 da pranzi altrettanto abbondanti. Oltre agli immancabili cannelloni e ai tagliolini in brodo, sulle tavole di marchigiani e molisani non può mancare il classico tacchino.

In **Umbria** e in **Abruzzo** la Vigilia è "di magro". In queste regioni primeggiano zuppe o minestre e primi e secondi piatti di pesce. A Natale, invece, viene servito brodo in diverse varianti, ma sempre gustosissimo.

Il brodo è tradizione in quasi tutte le regioni del Nord. In **Toscana** come in **Lombardia, Emilia Romagna e Liguria** il pranzo di Natale è a base di consommé e di paste fresche ripiene a cui fanno seguito tacchino o cappone arrosto e sontuosi lessi.

Minestre tipiche la sera della vigilia sia in **Friuli Venezia Giulia** che in **Trentino Alto Adige**. I friulani onorano la tavola del 25 con cotechino e crauti, mentre i trentini proseguono i festeggiamenti con la cacciagione accompagnata dalla polenta.

Nel **Lazio** la sera del 24 non mancano i classici fritti, svariate minestre e il capitone. A pranzo anche per i laziali cappelletti in brodo di cappone e a seguire cappone o gallina ripiena. Usanza quella del cappone che si ritrova anche in **Piemonte**. Brodo anche in **Valle d'Aosta** cui fa seguito il "porchon" ossia grosse patate ripiene di cavoli, carote, pere bagnate con del Martini secco e cucinate nel lardo.

E, per finire il **Veneto**, dove attorno al caminetto la notte di Natale si gustano i bigoli in salsa che aprono un cenone ricco di pietanze e che si conclude con la tipica "**sbrisolona**", una crostata di mandorle.

**Bene, in qualunque regione d'Italia abitate, auguro a tutti buon appetito!**

**Mia S. Aaron**