Natale, in Calabria vince la tradizione: cenone a casa

Date : 24 dicembre 2019

Tradizione sia a tavola che nelle manifestazioni religiose. E' questo il Natale che si celebra in Calabria. I protagonisti del Natale calabrese, infatti, sono i prodotti locali, siano essi i dolci fatti in casa oppure i prodotti acquistati per preparare le cene ed i pranzi delle festività. Anche le associazioni di categoria, dopo avere lanciato appelli nei giorni scorsi per consumare a chilometro zero, hanno registrato un aumento della spesa per questo tipo di prodotti. Con i negozi presi d'assalto nei giorni immediatamente prima del Natale, è iniziata la preparazione per la cena della notte di Natale e per il pranzo del giorno successivo. La tendenza è quella di festeggiare in casa queste giornate, mentre aumenta per il Capodanno la scelta di ristoranti e agriturismi. Mentre i centri commerciali, ma anche i negozi di vicinato, registrano una impennata nelle vendite, il menù più gettonato è quello a base di pesce, con abbinamenti prevalentemente legati alle verdure. Per i primi piatti si conferma la tradizione della pasta fresca fatta in casa, ma nel menù tipico non possono mancare abbinamenti con funghi, carne di maiale e capretto, broccoli e olive, pesce stocco, tutto rigorosamente a chilometro zero. Su tutto, il gusto calabrese per eccellenza: il peperoncino. I dolci rappresentano il più tradizionale degli appuntamenti, per questo sulle tavole dei calabresi spazio ai "fichi a crocetta", molti arricchiti dal cioccolato e con all'interno le noci, mentre la "regina del Natale resta la tipica "pittanchiusa" con uva passa, noci e mandorle, oltre a "turdilli" fritti, le nepitelle e le ciambelle fritte. Per quanto riguarda le manifestazioni civili e religiose, molti gli appuntamenti con i mercatini di Natale, ma anche i Presepi viventi che creano particolari suggestioni legate anche ai borghi più antichi. Bene anche il presepe di sabbia realizzato da artisti internazionali a Catanzaro e che ha riscosso una buona risposta da parte dei visitatori.

redazione@giornaledicalabria.it