



Questo è un piatto tipico della tradizione lombarda, rivisitato però con la carne d'anatra al posto delle parti di maiale. È certamente un piatto d'effetto per il primo giorno dell'anno.

Anatra in casöela

INGREDIENTI: anatra a pezzi, alloro, ginepro, olio, brodo, verza, un po' di polpa o passata di pomodoro, un bicchierino di grappa.

Far rosolare l'anatra nell'olio, poi aggiungere alloro e ginepro, la verza, spaccata a pezzi con le mani, poca polpa di pomodoro. A fine rosolatura tenere sempre bagnata l'anatra con un po' di brodo. Cuocere per circa 3 ore. A metà cottura, aggiungere ancora qualche foglia di verza, spezzata sempre con le mani. Verso fine cottura aggiungere un bicchierino di grappa.



QUALCHE NOTIZIA SULLA FESTA DI MARIA MADRE DI DIO

Quando si diffuse la tradizione di festeggiare il Natale il 25 dicembre, si iniziò a festeggiare il 26 dicembre la festa di Maria Madre di Dio, a Bisanzio nel V secolo; a Roma, a partire dall'VIII secolo, si celebrava Maria Madre di Dio al termine dell'Ottava di Natale, ossia il 1° gennaio. Questa solennità celebra il ruolo di Maria nel mistero della salvezza, tipico del Natale, e contempla colei che è stata scelta per essere la Madre del Salvatore. La Chiesa festeggia così la Maternità Divina di Maria, come dichiarato nel 431 dal Concilio di Efeso.



3 GENNAIO
SANTISSIMO NOME DI GESÙ

I freddi giorni invernali di questo tempo suggeriscono la scelta di un piatto gustoso e suggestivo, un po' fuori dal comune.

Faraona al crudo di Parma

INGREDIENTI: una faraona, olio, burro, prosciutto crudo di Parma, un po' di grappa, vino bianco, 1 limone, rosmarino, brodo.

Se la faraona ha qualche residuo di piume, sbruciacchiarla, lavarla e asciugarla. Mettere il limone tagliato a metà al suo interno (ciò aiuta a togliere l'eccessivo sapore di selvatico).

Avvolgere completamente la faraona con le fette di prosciutto crudo. (Sarebbe meglio legarla con filo da cucina). Rosolarla in olio e qualche fiocco di burro. Versare un po' di grappa, mezzo bicchiere di vino bianco e far evaporare. Sfumare ancora col vino bianco, poi mettere il rosmarino e il brodo caldo. Cuocere per circa 1 ora e mezza con un coperchio. Alla fine, farla dorare a fuoco vivace.



QUALCHE NOTIZIA SULLA FESTA DEL SANTISSIMO NOME DI GESÙ

Il nome di Gesù è sempre stato venerato dalla Chiesa, ma è soprattutto grazie a San Bernardino da Siena che nel XIV secolo, con l'aiuto dei confratelli Alberto da Sarteano e Bernardino da Feltre, che se ne diffuse la devozione in tutta Italia, grazie alla sua predicazione itinerante. Nel 1530 fu istituita, da Clemente VII, la festa liturgica per l'Ordine francescano.



Un tempo, la gallina lessata e ripiena era il piatto delle grandi feste invernali, una delle rare volte in cui si mangiava la carne; è una ricetta tipica per festeggiare a tavola l'Epifania del Signore.

Gallina lessata con ripieno

INGREDIENTI: Una gallina intera, sedano-patata-carota-cipolla, prezzemolo, carne trita, uovo, noce moscata, parmigiano, spumante o prosecco, latte (a scelta, uvetta sultanina).

Preparare il ripieno in una marmitta: carne trita, prezzemolo, uovo, noce moscata, un goccio di latte e un goccio di prosecco e il parmigiano (a scelta l'uvetta); creare un ripieno omogeneo e consistente. Riempire ben bene la gallina e chiuderla con 2/3 stuzzicadenti. Lessarla con patata, sedano, carota e cipolla. Cuocere dalle 3 alle 4 ore, a seconda della gallina (se è ruspante del proprio pollaio ci vuole una bollitura più lunga; se è acquistata possono bastare circa 3 ore, 3 ore e mezza). Testare la cottura con un forchettono.



QUALCHE NOTIZIA SULLA FESTA DELL'EPIFANIA

La festa dell'Epifania si celebra il 6 gennaio, dodici giorni dopo il Santo Natale. La parola "epifania" significa manifestazione: è la rivelazione del Signore. È una festa di luce, poiché la luce di Gesù si rivela ai re Magi, giunti da Oriente per adorare il Messia atteso dalle genti. Lo splendore di una stella li guida verso il Re dell'universo, in sembianze di piccolo bambino: giunti alla grotta di Betlemme gli regalano dei doni – oro, incenso e mirra – e lo adorano. Essi rappresentano i credenti di tutti i popoli che, guidati dalla luce della fede, cercano il Signore per lodarlo e adorarlo, riconoscendo in Lui il Figlio di Dio, il Salvatore dell'umanità e il solo che possa colmare i cuori di amore, di gioia e di pace.



Altro piatto della tradizione contadina: l'oca era il segno delle feste natalizie; la celebrazione del Battesimo di Gesù le conclude con grande solennità.

Oca arrosto

INGREDIENTI: oca a pezzi, limone, olio, brandy, vino bianco, brodo, rosmarino, arancia a fette.

Sbruciacchiare i pezzi d'oca se hanno residui di piume, lavare e asciugare. Passarli bene nel succo di limone più volte. Lasciare sgocciolare e in una pentola mettere dell'olio e rosolarli. Bagnarli con un po' di brandy e far evaporare. Ripetere l'operazione con un po' di vino bianco. Aggiungere il rosmarino e il brodo, almeno per 2 dita di spessore. Dopo un'ora togliere tutto il grasso che l'oca ha buttato fuori e rimettere a fuoco con del brodo caldo. A questo punto, aggiungere l'arancia tagliata a fette e cuocere per circa tre ore, verificando di tanto in tanto la cottura dell'oca con un forchettono.



QUALCHE NOTIZIA SULLA FESTA DEL BATTESIMO DI GESÙ

Il Battesimo del Signore si celebra la domenica dopo l'Epifania. È una festa caratterizzata da una teofania, cioè una manifestazione di Dio. La voce del Padre, che in Gesù riconosce il Figlio prediletto, la presenza di Gesù e la comparsa dello Spirito Santo – in sembianze di colomba bianca – ci introducono nel mistero della Santissima Trinità e, in particolare, nel mistero di Cristo, sacerdote, re, profeta e Salvatore dell'umanità. Gesù, vero uomo e vero Dio, prende su di Sé i peccati del mondo, ci libera dal male e ci dona il suo Spirito, rendendoci figli di Dio, attraverso il Battesimo che riceviamo.



*In molte zone del nord-Italia Sant'Antonio abate
è il protettore del bestiame agricolo.
Questo tipico piatto invernale è particolarmente adatto
per rievocare la nostra tradizione contadina.*

Bollito (e brodo) saporito

INGREDIENTI: carne a scelta (brione/polpa di spalla, oppure aletta, biancostato o cappello del prete. Può anche essere un misto con coda, gallina, testina e lingua di vitello), patata, carota, sedano con foglie, cipolla, aglio, chiodi di garofano, foglie d'alloro, bacche di ginepro, sale.

Bollire le carni intere con sale e con le verdure intere. Non avere paura di abbondare con gli aromi: aglio, chiodi di garofano, alloro, ginepro. Renderà la carne e il brodo particolarmente saporiti. Bollire per circa 3 ore, mescolando a piacimento. Le verdure possono essere poi mixate o passate nel passaverdure, per avere una minestrina particolarmente intensa, oppure servite con la carne.



QUALCHE NOTIZIA SU SANT'ANTONIO ABATE

Antonio era originario dell'Egitto e nacque nella metà del III secolo da una ricca famiglia. Verso i vent'anni pensò di dedicare tutta la sua vita a Dio e dopo aver dato tutti i suoi averi ai poveri, iniziò a fare vita eremitica, pregando e riflettendo sulla Sacra Scrittura. Dopo un primo periodo di circa 15 anni, Antonio andò in zone ancor più remote del deserto; era l'anno 285. La fama della sua santità si diffuse così tanto che molti uomini decidevano di seguirne l'esempio, nel deserto della Tebaide. Morì il 17 gennaio 356, dopo aver aiutato e difeso il vescovo Atanasio, contro l'eresia dell'arianesimo.