**BRODO DI NATALE: DA NORD A SUD UN VIAGGIO CULINARIO ALLA SCOPERTA DELLE INNUMEREVOLI DECLINAZIONI REGIONALI**

Roma, 22 dicembre 2021 – Il Natale è alle porte e gli italiani non vedono l’ora di celebrarlo all’insegna degli affetti. Se **un italiano su due** (**48,4%**) è infatti entusiasta dell’arrivo delle festività (fonte: indagine Clearpay), **il 56%** punterà sul cibo e sulle proprie doti culinarie per stupire i propri ospiti (indagine HelloFresh su Istituto di ricerca Censuswide).

Con le feste torna quindi protagonista la tavola con le innumerevoli ricette natalizie, a partire dai must come il tradizionale **brodo**.  Che serva per condire i tortellini o per dare sapore ad un arrosto, che sia di gallina o del più natalizio cappone, da nord a sud il brodo è un piatto semplice che attraversa tutta Italia. Ricco di storia, segue poche regole essenziali: **acqua rigorosamente fredda** (i tempi di cottura si calcolano solo dall’inizio del bollore), **aromi** (sedano, carota ma anchelimone, chiodi di garofano e cannella nelle versioni gourmet)e **cottura lenta e paziente della carne** per dare sapidità.

Da quello **ligure con i “natalini”** al **brodo di cappone romagnolo con i cappelletti**, da quello di **cardi e volarelle** tipicamente abruzzese fino alla campana **minestra maritata**, un viaggio culinario tutto da raccontare e sperimentare, con tradizioni e segreti raccolti dalla community **W Il pollo**.

Si parte dalla Liguria: a farla da padrone durante le festività sono i **natalini in brodo** *“Natalin in to broddo”*, speciali maccheroni lunghi che vengono serviti nel brodo di cappone ed accompagnati talvolta da polpettine o bocconcini di salsiccia. Considerato un piatto portafortuna perché rappresentava *le palanche*, ovvero ricchezza, la tradizione vuole che i natalini non vadano mai spezzati prima di essere cotti nel brodo. A Milano, se non ci sono **i ravioli in brodo** *"te sét no un milanés",* serviti **nel brodo di gallina** o **di cappone** come vuole la tradizione, mentre Como si schiera per **un tortello** e Brescia per i famosi **casoncelli**.

In Emilia-Romagna **il brodo di cappone** è un vero e proprio viaggio gastronomico da Piacenza a Rimini, che chiama diversi formati di pasta fresca ripiena a seconda delle città: gli **anolini** a Piacenza,i **tortellini** a Bologna, i **cappelletti di magro** a Ravenna. Questi ultimi, *i caplèt,* ripieni di formaggio e a volte di carne, sono un must della tradizione natalizia romagnola, la loro prima testimonianza risale al 1811 *nell’inchiesta napoleonica* e sono chiamati così per il modo in cui sono chiusi, ovvero a cappello.

**Il brodo di cardi e volarelle** è invece il re della tavola abruzzese, piatto che gode di una certa sacralità: la ricetta originale, oltre alla **carne di pollo o di tacchino** per realizzare il brodo, vuole pane a dadini oppure *le volarelle*, caratteristici quadrucci di pasta all’uovo fritti, assieme a cardi, polpettine e formaggio pecorino. **Zuppa di cardi** protagonista del Natale anche in Molise oltre alle specialità più originali come la **Pizza di Franz,** un brodo di cappone arricchito da un impasto a base di uova, parmigiano e prezzemolo cotto al forno.

Cucchiaio a tavola anche in Campania, dove la **minestra maritata di cicoria, scarola e “borraccia”** (erba amara) **in brodo di gallina** è uno dei piatti simbolo della cucina popolare napoletana. Originariamente ricetta figlia della “fame” perché si faceva con verdure anche spontanee e con gli scarti della carne, prende il nome dal fatto che tutti gli ingredienti di carne e verdura si “maritano”, si sposano nella minestra. Una versione facoltativa della ricetta prevede anche il cosiddetto ‘*mbuttun*, **una farcia della gallina** preparata appositamente **con uova, pinoli, carne, verdure e formaggio**.

Infine, i cardi tornano protagonisti anche in Basilicata, accompagnati a scarole e verze, il tutto cotto **in brodo di tacchino** per una ricca minestramentrein Puglia ci si divide tra **i taglioni in brodo di tacchino** tipicamente foggiani e **i mille infranti “ù tridd”** **in brodo** di Molfetta nel giorno di Santo Stefano, un formato di pasta fresca che prende il nome da un antico albergo egiziano il cui nome era *Tridda*.

Ufficio stampa Unaitalia **INC** – Istituto Nazionale per la comunicazione

Ilaria Koeppen 342.0773826 i.koeppen@inc-comunicazione.it

Claudia Cardilli 345.9410944 c.cardilli@inc-comunicazione.it