

# IL CENONE

## *E l'Italia si mise a tavola a dispetto del grande Artusi*



di PIERO  
MELDINI

**SE OGNI** città italiana conserva tenacemente, a Natale, le proprie distinte tradizioni gastronomiche, c'è invece un piatto che unifica i cenoni di San Silvestro sparsi per la penisola. Si tratta dello zampone o cotechino con lenticchie, considerato dovunque un piatto di buon augurio, una promessa di ricchezza e prosperità: cosa che di questi tempi, diciamo, non guasta. I più scaramantici possono aggiungere frutta rossa, e in particolare le melagrane, perché il colore rosso, che lo si gusti o lo si indossi, è anch'esso un auspicio di abbondanza e fecondità. L'uva passa esaurisce la lista dei cibi portafortuna. Per il resto del menù, ognuno si regoli come crede.

**IL FATTO È** che il cenone di San Silvestro è una tradizione relativamente recente, praticata fino a pochi decenni fa da un numero molto limitato di famiglie benestanti. Intendiamoci: attendere la mezzanotte in compagnia di parenti e amici, brindare al suo scoccare e, per gli innamorati, baciarsi sotto il vischio sono care vecchie usanze,

e nessuno vieta di consumare, nell'attesa, piatti freddi e dolci. Consuetudine analoga è, in Spagna, piluccare dodici chicchi d'uva, uno per ogni rintocco della mezzanotte; in Inghilterra mettere in tavola il tacchino ripieno di castagne e il *Christmas pudding*; in Germania bere il *Feuerzangenbowle*, il vino speziato caro alle associazioni studentesche; in Grecia mangiare la torta di San Basilio e dolcetti imbottiti di miele.

**MA QUELLO** che viene chiamato minacciosamente "il cenone", ossia la vera e propria maratona gastronomica che incombe sui superstiti dei pranzi di Natale, della vigilia e di Santo Stefano, non può essere considerato genuinamente tradizionale. Artusi, che correda il suo ricettario con trentaquattro menù di pranzi, per tutti i mesi e per tutte le principali solennità dell'anno, religiose e civili, ignora totalmente San Silvestro. Nel 1932 le sorelle Ines e Mimy Bergamo pubblicavano presso Hoepli una raccolta di ricette raffinate, costose e un po' pretenziose. Il menù della «cena della notte del primo dell'anno» comprendeva: consommé all'essenza di tartufo, aragosta con maionese, soufflé di foie-gras, fagiano arrosto, gelato di mandarino e «formaggio gelato Maria Stuarda».

Non male. Più o meno negli stessi anni, a Lugo, in casa dei conti Manzoni, la cena di San Silvestro consisteva in una minestra (cappelletti, passatelli o ravioli), seguita da anguille e cefali in graticola, capponi ripieni, carni lessate, fagiano arrosto e cotolette fritte. Non ho trovato altri esempi.

**BEN PIÙ DIFFUSA** e documentata, anche se oggi in lenta via d'estinzione, è la tradizione del

### IRRINUNCIABILI

**Zampone, cotechino e lenticchie sono i piatti di buon augurio insieme con qualcosa di rosso**

pranzo di Capodanno. Artusi, che tace sulla cena di San Silvestro, suggerisce per il pranzo del giorno dopo un lauto e robusto menù di sette portate. Per cominciare, dei cappelletti senza sfoglia cotti in brodo; poi cotolette imbottite; a seguire manzo brasato o cotolette coi tartufi; e ancora: pasticcio di cacciagione e arrosto d'anatra e piccioni. Due i dolci: gâteau à la noisette e dolce Torino, a base di savoiardi e cioccolato. I conti Manzoni, dopo aver consumato la sera prima quel po' di cenetta, ripiegavano a Capodanno su

una minestra (cappelletti o tortellini) e sulle carni lessate (manzo, maiale, capponi, tacchino e anatra), con contorno di radicchio rosso e patate.

**COME PER IL PRANZO** di Natale, anche per quello del primo giorno dell'anno differenti erano le tradizioni gastronomiche da regione a regione, da città a città. Per dirla col poeta milanese Giovanni Rajberti: «El bell primm di de l'ann già se comenza / a mangià la carsenza». Oltre alla crescenza, a Capodanno si usava consumare il risotto, lo zampone di maiale, lessato adagio adagio per cinque ore buone, e lo zabaione. A Torino e in larga parte del Piemonte erano di rigore gli agnolotti e il bollito. In Romagna non si preparavano i cappelletti, piatto gelosamente riservato al Natale, ma i passatelli e i tagliolini in brodo, oppure i maccheroni, magari in pasticcio, e le lasagne. Nelle Marche si cominciava con i passatelli o con i vincisgrassi, si proseguiva con il pollo o il coniglio al forno e si chiudeva con una focaccia simile al panettone. Quasi ovunque si mangiava per buon augurio l'uva, conservata appesa alle travi della soffitta o in una stanza non riscaldata. Capodanno era un Natale in tono minore, e in tono minore era anche il suo pranzo.

