

RICETTE DA **CHEF**

UGO ALCIATI



Illustre figlio d'arte, storico consulente del gruppo Estaly per la ristorazione, guida la cucina di Tenuta Fontanafredda a Serralunga d'Alba (CN)

Per noi Alciati, il pranzo di Natale ha sempre significato ritrovarsi da papà Guido e mamma Lidia nel vecchio locale di Cestigliole. Oggi ci si sposta da un anno all'altro in una delle case di famiglia, ma non cambia il mio ruolo di cuoco, visto che mi diverte un sacco farlo per amici e parenti. Punti fermi sono l'**insalata russa "della nonna"** - con patate, piselli, carote e poca maionese, l'insalata di cappon e i cappalotti, grossi con ripieno di prosciutto crudo, mortadella e carrè di maiale da cuocere nel brodo dell'animale. Chiudiamo con un panettone, farcito con la mousse al cioccolato che preparo personalmente, visto che sono nato pasticciere e non ho perso la mano... Il vino? Spero che ancora una volta mio fratello Piero mi sorprenda!

MASSIMO BOTTURA



Semplicemente il migliore: secondo chef per la 50 best mondiale, tre stelle Michelin, 20/20 per la Guida dell'Espresso. Tutto dalla "sua" Modena.

Sia alla vigilia sia a Natale esigo che nessuno si metta ai fornelli: voglio essere io a servire una ventina di persone. Si parte con una selezione di salumi, culatello in testa, con giardiniera, gnocco fritto e al forno. Poi sua maestà il **tortellino** e rispetto integralmente la ricetta: pasta con più tuorli, ripieno di Parmigiano e prosciutto crudo. In brodo per i grandi e con la panza per i bambini, incluso il sottoscritto. La penna di affioramento dei nostri caseifici fa impazzire! Poi bollito con teatina, lingua e il cotechino - altro mio punto debole - affiancato da un paio di arrosti. Come dolce prima la suppa inglese a gogò, poi il soufflé mi-cuit di panettone che permette di riutilizzare al meglio tutte le fette avanzate. Spero che ancora una volta mio fratello Piero mi sorprenda!

DANIEL CANZIAN



Fedelissimo marchese, veneto nell'anima e nelle origini, ha aperto nel 2014 a Milano il suo primo locale: Daniel Cucina Contemporanea

Per il pranzo di Natale faccio sempre rotta a Est: la mia famiglia si raduna nel ristorante di mio padre a Lignano o a casa della nonna a Mogliano. È l'unico giorno dell'anno in cui non tocco una pentola, mi limito a portare qualche buon prodotto dal mio ristorante, salumi in primis da affiancare a quelli veneti come la Soppressa o il salama cotto con l'aceto. I tre punti su cui non si discute sono il **baccalà alla trevigiana con polenta** che è la versione in umido tra quelle della tradizione; un risotto che cambia da un anno all'altro - il mio preferito è quello con i fegatini della nonna - e il muset (cotechino) con il crèn. Il panettone tradizionale non manca mai, con la nostra fugazza di rinforzo. Dimenticavo, il Prosecco di Valdobbiadene scorre a fiumi...

LUCA COLLAMI



Da tempo nell'élite dei chef liguri, si è spostato in estate dallo storico Baldin al suggestivo Capo Santa Chiara, nel cuore di Boccadasse, a Genova.

Per la vigilia di Natale mi faccio "ospitare" dai suoceri e ho la fortuna di poter staccare dai fornelli... A parte gli antipasti dove entrano salumi, con i buonissimi sottoli della nonna - in particolare i carciofini di Albenga - e il vitello tonnato, la cena è giocata sul rapporto terra e mare, alla base della cucina ligure. Ecco perché non manca mai il **cappun magro**, dove tante verdure invernali si uniscono ai crostacei. Poi c'è sempre un bel pesce al forno o al sale, con il contorno di moscardini in urado o magari il frittino... Unici "intrusi" nella tradizione locale sono i tortellini in brodo. Ma come dessert, a fianco del panettone, c'è la scarpantina che per i genovesi è fondamentale. Cosa si beve? Libertà di scelta, ma per me ci vuole un Vermentino.