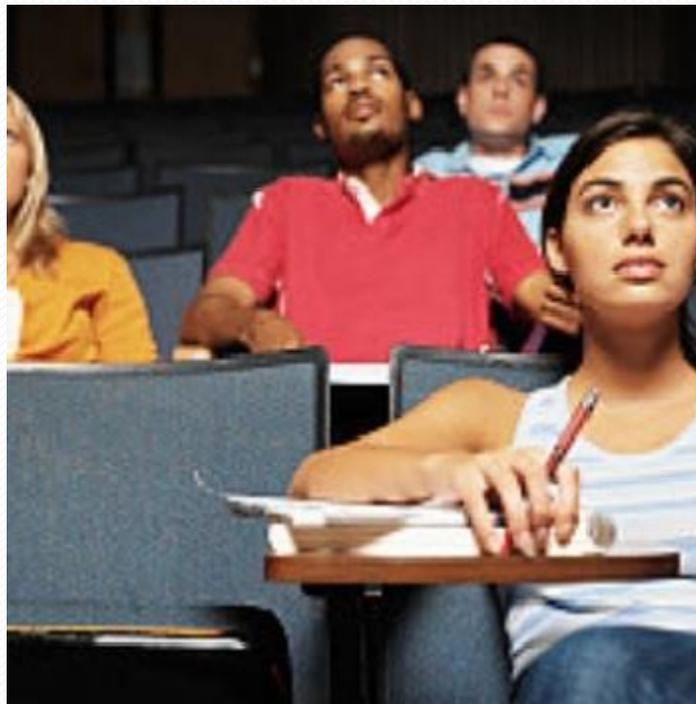


Да обичаме училището днес, за да обичаме живота утре
Европейски образователен проект по програма
Еразъм +



cibi tradizionali italiani per natale



- *I piatti tipici di Natale sono quelli della tradizione; quei piatti che potevano essere portati a tavola solo in occasione delle Feste, quando si poteva mangiar bene e assaggiare prodotti ticchi e preziosi.*
-

Antipasti di Natale

- *Verdure in pastella*
- *Le verdure pastellate sono generalmente molto amate sia come antipasto di Natale sia come antipasto in occasione di pranzi o cene con gli amici. Se ne mangiano in gran quantità e sono facili da preparare. Normalmente si possono usare le verdure che più ci piacciono: zucchine, fiori di zucca, cavolfiori, cipolle, carciofi, carote, patate, salvia e tante altre verdure.*



Primi piatti tradizionali per il pranzo di Natale



- *In Val D'Aosta , Veneto e Trentino la polenta spopola sulle tavole. Nelle restanti regioni del Nord e del centro Italia sono i tortellini, cappelletti in brodo, ravioli e agnolotti al sugo che vengono portati in tavola il giorno di Natale.*
- *Al sud la tradizione vuole che siano pesce e minestroni di verdura i piatti tipici del giorno di Natale.*
-
- *Tortellini in brodo sono strettamente legati alla tradizione emiliano-romagnola ma, il giorno di Natale, vengono serviti a tavola in quasi tutta Italia.*

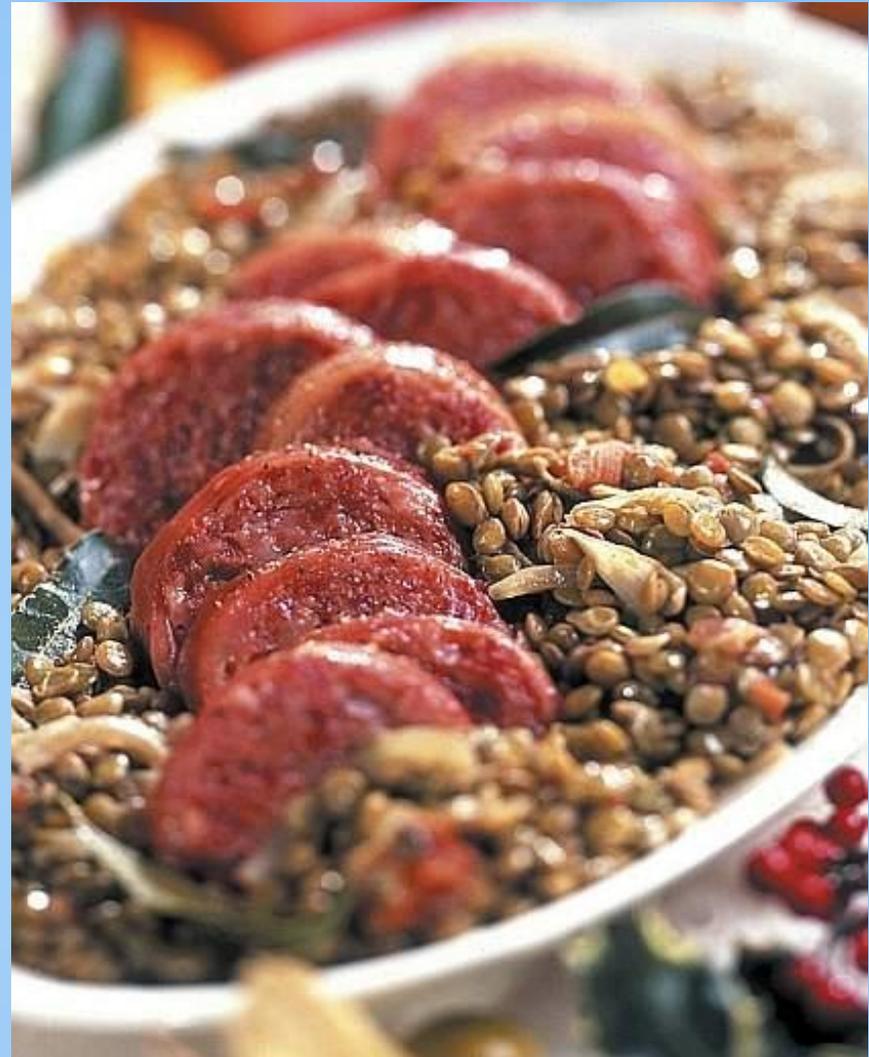
secondi piatti tradizionali per il pranzo di Natale

- *IL CAPPONE*
- *Tra i piatti tipici di Natale troviamo il cappone, dalla carne bianca morbida assolutamente unica, l'agnello, il cotechino e lo zampone, immancabili sulle tavole dell'ultimo dell'anno insieme alle deliziose lenticchie, per tradizione, portatrici di denaro e fortuna.*



Cotechino con lenticchie

- *Il cotechino in crosta è un'idea davvero sfiziosa e originale per presentare il cotechino con le lenticchie durante il cenone di San Silvestro.*
- *Il cotechino viene prima cotto e ricoperto con una crema di lenticchie aromatizzata al rosmarino, poi avvolto nella pasta brisée che verrà decorata con foglioline di agrifoglio.*



DOLCI

- **PANETTONE**

- *Il panettone, in lombardo paraton o paratton è un tipico dolce milanese, associato alle tradizioni gastronomiche del Natale e ampiamente diffuso in tutta Italia. Il panettone tradizionale lombardo è*



La storia di Panettone

Messer Ughetto degli Atellani, falconiere, abitava nella Contrada delle Grazie a Milano. Innamorato di Algisa, bellissima figlia di un fornaio, si fece assumere dal padre di lei come garzone e, per incrementare le vendite, provò a inventare un dolce: con la migliore farina del mulino impastò uova, burro, miele e uva sultanina. Poi infornò. Fu un successo strabiliante, tutti vollero assaggiare il nuovo pane e qualche tempo dopo i due giovani innamorati si sposarono e vissero felici e contenti.

Il cuoco al servizio di Ludovico il Moro fu incaricato di preparare un sontuoso pranzo di Natale a cui erano stati invitati molti nobili del circondario, ma il dolce, dimenticato nel forno, quasi si carbonizzò. Vista la disperazione del cuoco, Toni, un piccolo sguattero, propose una soluzione: «Con quanto è rimasto in dispensa – un po' di farina, burro, uova, della scorza di cedro e qualche uvetta – stamane ho cucinato questo dolce. Se non avete altro, potete portarlo in tavola.» Il cuoco acconsentì e, tremante, si mise dietro una tenda a spiare la reazione degli ospiti. Tutti furono entusiasti e al duca, che voleva conoscere il nome di quella prelibatezza, il cuoco rivelò il segreto: «L'è 'l pan del Toni». Da allora è il "pane di Toni", ossia il "panettone".

pandoro



- Il pandoro è insieme al panettone il dolce che più rappresenta il Natale. La preparazione del pandoro è molto lunga e complessa e richiede circa due giorni.

Buon natale !

- **Кристиана и Теодора, 12 ж клас**



Златина Тодорова, 12 клас

