ATTUALITÀ

Natale a tavola: i consigli dello chef-pizzaiolo Antonio Aniello

di **Vincenzo Tafuri** · 12 dicembre 2019, 00:37

Manca poco al **Natale**. Mancano davvero pochi giorni alle cene abbondanti gustate in compagnia. Perché il Natale non è sotanto l'attesa della nascita di **Gesù Bambino**, ma è anche un momento dell'anno per poter condividere lauti pasti e stare insieme fino alla mezzanotte.

Il cibo è cultura ed è identità, che danno vita alla tradizione. Ogni città e ogni regione, restando alla nostra **Italia**, ha le sue usanze culinarie; al **Sud**, soprattutto nella nostra **Campania**, la cena della **Vigilia**, così come il giorno di Natale, è un rito vero e proprio, fatto di portate che occupano il centro della tavola, ma anche, in modo a volte eccessivo, gli stomaci degli instancabili mangiatori.

Noi di **Istituzioni24.it** abbiamo chiesto ad **Antonio Aniello**, giovane *chef* e maestro pizzaiolo di **Tenuta Paino** a **Lauro** di **Sessa Aurunca**, piccoli suggerimenti per preparare gustosi piatti natalizi tipici campani.

Il cenone della vigilia di Natale è, certamente, a livello culinario, quello più vissuto, soprattutto da noi al sud. Partiamo da qui e, in particolare, dall'ora di pranzo, in cui si mangia qualcosa di leggero in vista dell'abbondanza della sera. La pizza di scarole è un must: lei come la fa? Darebbe un consiglio ai nostri lettori e alle nostre lettrici per farla morbida e saporita?

«Innanzitutto, bisogna dare una **buona lievitazione alla pasta**, poi, prima di farcire, **occorre fare attenzione a come si stende la pasta**. La scarola deve essere prima sbollentata in acqua e sale, ripassata, successivamente, in padella con uno spicchio di aglio, con delle acciughe, delle olive nere, dei capperi dissalati e dell'uvetta fatta ammollare precedentemente in acqua tiepida».

Giungendo alla sera e agli immancabili spaghetti con i frutti di mare: ci vuole o non ci vuole qualche pomodorino schiacciato?

«Personalmente, preferisco che lo spaghetto a vongole sia in bianco».

Il baccalà, un tempo alimento dei poveri, oggi, è un vero e proprio re della nostra tavola. Quali consigli può dare per una buona e croccante pastella alla varietà fritta?
«Una tempura con dell'acqua gassata fredda, un mix di farina 00 e di farina di riso. Una variante, però, potrebbe essere una **tempura aromatizzata a limone**».

Gli struffoli, una tipicità della gastronomia natalizia napoletana. Come farli morbidi in casa, visto che, sovente, sono duri come le pietre?
«Molti utilizzano lo strutto, io, invece, vi invito a provare a farli con il lievito di birra».

Per il giorno di Natale, suggerisca una ricetta a chi legge per un primo gustoso.
«Tra le tante cose che si preparano a Natale, consiglierei un **risotto con seppie, friarielli e frutti di mare**».
Si prepara così questo piatto delizioso: in una padella con un filo di olio evo e uno spicchio di aglio, cucinare le seppie tagliate a *julienne*. Aprire, cuocendoli, i frutti di mare, mettendoli, poi, da parte. Nello stesso sugo dei frutti di mare, aggiungere i friarielli precedentemente cotti in padella e le seppie. Tostare il riso e cuocere aggiungendo il brodo man mano. Soltanto negli ultimi cinque minuti, unire il sugo già pronto, facendolo mantecare con altro olio evo».

Un buon cuoco parte dalla selezione delle materie prime: come scegliere il baccalà, sotto sale o bagnato, e i frutti di mare?
«Preferisco il **baccalà sotto sale**, per poi controllarlo personalmente. Per i frutti di mare, pur essendoci dei chiari segni distintivi che dobbiamo tenere presente, io suggerisco sempre di rivolgersi ad un **pescivendolo di fiducia**, alla sua riconosciuta professionalità».

Tenuta Paino, il locale che conduce con suo fratello Gaetano, per la Vigilia e per il Natale è aperto?
«Tenuta Paino è sempre aperta durante le feste rosse, quelle da calendario, ma, a Natale, **resta chiusa per fare in modo che tutti noi dello *staff* possiamo stare con le nostre famiglie** e ricaricarci».

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2019/12/12/natale-a-tavola-i-consigli-dello-chef-pizzaiolo-antonio-aniello/

© 2026 Istituzioni24