



Il Natale a Londra tra spiritualità, magia e tipicità gastronomiche

Nella metropoli ricca di cucine, in cui un'unica cucina non esiste, cosa si mangia il giorno di Natale? Vediamo quali sono le ricette natalizie a Londra, oltre al fish and chips e alla sua detestata fama come unico piatto tipico.



Una pista di pattinaggio a Londra.

Mezzi fermi, negozi chiusi. Pochissimi ristoranti aperti, per lo più di lusso. Luci intermittenti e agrifogli scintillanti ricoprono la città, ma le strade sono quasi deserte. Questo è ciò che si verifica **a Londra il 25 dicembre**. Il flusso super-caotico che caratterizza la capitale inglese tutto l'anno, si arresta repentinamente e tutti, meno i lavoratori più sfortunati, si rifugiano a casa per festeggiare con la propria famiglia.

Metaforicamente e letteralmente il **Natale a Londra si sente**. Per gli amanti di questo periodo dell'anno e delle sue ritualità, la città con i suoi mercatini, gli addobbi in ogni dove e le piste di ghiaccio è una meta perfetta.

La città si prende una pausa dalla perenne frenesia e questo, insieme alla forza delle tradizioni, testimonia il perdurare di una forte sacralità della festa, al di là della discendenza delle tradizioni, delle credenze, della religione. Il **Natale londinese**, infatti, esprime lo spirito di tutto il Regno Unito, ovvero quello di unire la solennità e il rigore della religione cristiana al mistero e alla magia della tradizione celtica. Chi, solitamente, sostiene che il Natale sia un modo come un altro per fare business si arrende – sistematicamente -all'intensità e all'impegno con cui questa festa si prepara.

Il Natale sulle tavole di Londra

Staccare la spinta e rallentare i ritmi stressanti, anche per gli inglesi, significa riversare a casa (anche e soprattutto a tavola) il naturale rispetto della tradizione natalizia. Tra il termosifone (o il camino) acceso e la moquette delle case inglesi vi è la tavola, apparecchiata in maniera pomposa e caratterizzata da alcuni – immancabili – standard. Vediamo alcuni piatti tipici e aneddoti piuttosto comuni a Londra.

Christmas Stuffing turkey, il tacchino di Natale ripieno

Dopo la scoperta dell'America il tacchino è diventato un cliché, anche se alcuni lo sostituiscono con il roastbeef. Preparato con la salsa di mirtillo anche per il giorno del Ringraziamento e, ancora, per il giorno di Capodanno con aggiunta di castagne, il **tacchino di Natale** prevede un ripieno di carne di maiale, erbe aromatiche e pane. Adagiato sulla tovaglia natalizia dopo ore e ore di cottura, il "Re Tacchino" costituisce il piatto forte della gastronomia natalizia inglese.



Christmas Stuffing turkey, il tacchino di Natale ripieno.

I contorni

A fianco al tacchino vi sono diversi contorni, scelti a seconda dei gusti personali. Tra questi, la **gravy sauce**, la salsa composta da farina e dal brodo dello stesso tacchino, servita nel giorno del ringraziamento e nella variante "**onion gravy sauce**", i **wild mushroom**, funghi selvatici e la **pumpkin soup**, una zuppa di zucca.

Molto gettonati sono gli immancabili **sprouts bruxelles**, ovvero i cavoletti di Bruxelles, la **bread sauce**, salsa di pane preparata con mollica, cipolla, latte e sale e le **roast potatoes** (patate arrosto da servire accanto all'ingombrante tacchino).

Christmas pudding



Il Christmas Pudding è un dolce natalizio a base di farina, mandorle e frutta secca.

Nel giorno dello *Stir-up Sunday*, ovvero la domenica precedente all'inizio dell'avvento, si comincia a preparare il **Christmas Pudding**, un dolce natalizio. I suoi ingredienti principali sono farina, mandorle e frutta secca ma si possono aggiungere anche altri ingredienti a seconda delle proprie preferenze (pan grattato, brandy, canditi, uva passa, mele, etc).

Il **Christmas Pudding** troneggia sulla tavola alla fine del pranzo come una grossa campana marrone decorata in cima con del vischio, della *brandy butter* (crema di Natale) o panna e, al suo interno, viene posta una monetina che porterà fortuna a chi la troverà. Al di là di tutte le varianti della gastronomia natalizia, il Christmas Pudding sembra essere una ricetta ineccepibile del pranzo natalizio inglese.



I Mince Pie, frollini con mandorle e marmellata.

Mince pie

Quando gustano qualcosa che gli italiani definirebbero delizioso, gli inglesi dicono “*lovely!*”. Questo è l’aggettivo perfetto per i **Mince Pie**, frollini ripieni di mandorle e marmellata che per la loro forma (tonda, con una stella di pasta frolla in mezzo) sono una bontà vera e semplice e rappresentano un’apoteosi di tenerezza per la tavola natalizia.

Christmas cracker

Con questi pacchettini divertenti andiamo un po’ fuori tema. Adagiati sul tavolo come caramelle, si trovano i **Christmas cracker**. Effettivamente la forma è quella di una caramella ma non si tratta di cibo.

Sistemati per decorare il tavolo o come segnaposto, i **Christmas cracker** sono dei piccoli petardi che durante il pranzo di Natale vengono aperti provocando un piccolo botto rilasciando stelle filanti argentate.

Il discorso della regina e altre tradizioni del Natale a Londra

Dopo queste delizie forse la sfida più ardua è rimanere svegli davanti la tv, ascoltando il **discorso della Regina**, che si svolge ogni anno alle ore 15. Una tradizione che si unisce ad altri aneddoti piccoli ma immortali, come la **messaggio la notte della Vigilia**, i biscotti al cioccolato, e il **latte per Santa Claus**, la **carotina per Rudolf** (la renna) accanto all’albero, il cero acceso alla messa di Natale e conservato per l’anno successivo e i **Christmas Carol** (i canti di Natale).

Data di creazione

18/12/2016

Autore

clarissa-iraci