



La carpa frita sulla tavola di Natale in Repubblica Ceca

Ogni Paese del mondo ha le proprie tradizioni anche nel periodo natalizio. Nello Stato avente Praga come capitale, la gastronomia delle feste fonde semplicità e storia.



Mercatino di Natale in Repubblica Ceca (Foto Simone Santarelli).

Il Natale è alle porte e chiunque lo festeggi, si prepara nel modo più consueto seguendo la scia delle proprie tradizioni. Le [ricette di Natale](#) sono il risultato di usanze nate, cambiate, morte e a volte risorte; un circolo senza fine che, ad oggi, crea l'impronta decisa della cultura di ogni Nazione.

Chiunque dovesse scegliere la **Repubblica Ceca** come meta delle proprie vacanze natalizie, non resterà sorpreso nel trovare nelle strade, nelle piazze e di fronte ai grandi e colorati centri commerciali, una serie di enormi vasconi accanto ai quali c'è un piccolo banchetto con signori infreddoliti che brandiscono un coltello, necessario per sfilettare il pesce.

Ciò che stupisce, non è tanto la loro presenza, mista ad altri stand di decorazioni natalizie o che vendono [trdelnik](#) (tipico dolce ceco, definito in italiano "*Manicotto di Boemia*"), quanto il tipo di pesce venduto e largamente apprezzato sulle tavole ceche proprio per il giorno della Festa: la carpa.

La carpa, il piatto del Natale in Repubblica Ceca

Questo pesce d'acqua dolce, abbastanza conosciuto e gradito anche in altri Paesi del mondo, in **Repubblica Ceca** è il **piatto per eccellenza del Natale**. Si tratta di una tradizione di origine tedesca che risale più o meno al diciannovesimo secolo ed in particolare al termine della seconda guerra mondiale. Fu la Germania, infatti, ad introdurre questo piatto nella dieta della popolazione

nazionale.

La classe medio-bassa della Repubblica Ceca, prima che terminasse il secondo conflitto mondiale, considerava il consumo di carne e pesce un lusso per pochi. Le povere famiglie, mangiavano soprattutto più zuppe e altri piatti privi di carne, ancora oggi molto apprezzati, e la carpa era l'unico pesce accessibile saltuariamente e in piccole dosi.

A partire dal 2002, la Repubblica Ceca è diventata una grande esportatrice e consumatrice di carpe. L'incremento è dovuto al basso costo e alla semplicità di allevamento nonché alla rapida crescita in cattività che permette una produzione su ampia scala nel breve periodo.



Un mercatino di Natale a Praga (Foto Simone Santarelli).

Carpa fritta, ricetta ceca originale

Tornando alla tradizione natalizia sul consumo della carpa, la ricetta ceca originale prevede la **frittura di piccoli tranci** che viene effettuata con la pelle oppure senza, a seconda delle varianti. Generalmente questo pesce, dal sapore forte e dalla carne decisamente più grassa di un pesce azzurro comune, è accompagnato da una rustica insalata di patate. Nella preparazione, la maggiore difficoltà consiste nel cuocere la carpa nel modo più corretto.

Articolo di Simone Santarelli.

Data di creazione

11/12/2017

Autore
redazione