

Festeggiamo, e non sprechiamo!

Natale con i tuoi, Capodanno con chi vuoi. O forse era Pasqua con chi vuoi... Non importa, va bene lo stesso.

La tradizione, per come l'ho appresa io, vuole che a Natale le famiglie – allargate a parenti acquisiti e di vario grado – si riuniscano intorno al tavolo per rinsaldare e rinnovare i vincoli che legano i loro membri. Spezzare insieme il pane e scambiarsi doni sono simboli di questo intento.

Capodanno è invece il giorno da sempre consacrato alla «follia». Insomma – senza perdere del tutto il controllo, mi raccomando – la notte del 31 dicembre ci concediamo di trasgredire, forse per tenere lontano il pensiero che di lí a poco saremo un po' piú vecchi. Perciò, credo, tendiamo spesso a trascorrerlo con gli amici: con gli amici ci sentiamo maggiormente a nostro agio quando facciamo i buffoni.

Se esaminate i menu tipici di queste due ricorrenze, noterete che, in qualche modo, corrispondono al differente spirito con cui le affrontiamo. Da una parte si avverte un desiderio di intimità, di calore; dall'altra una sottile voglia di «uscire da sé stessi», di esagerare, una buona volta, in attesa di ricominciare la routine quotidiana.

Prima di farvi gli auguri voglio sottolineare una cosa a cui tengo molto. In questo libro troverete una parte dedicata a quelli che si chiamano piatti di recupero: alla cucina degli avanzi, insomma. Nelle occasioni importanti – e queste di cui abbiamo parlato lo sono eccome – ai fornelli tendiamo a strafare; è quasi inevitabile che sia così. Sprecare il cibo, però, è una cosa brutta, e non c'è bisogno di spiegare il perché. Perciò troverete qui dei consigli su come riutilizzare in maniera creativa quanto si è rivelato «di troppo». Vi assicuro che i risultati vi sorprenderanno.

Buon Natale e buon anno.