

Moim zdaniem Boże Narodzenie po włosku



S pędzaj Boże Narodzenie z rodziną, a Wielkanoc z kim chcesz – tak mówimy we Włoszech. Dla nas to oczywiste, że jesteśmy razem przy stole, który ugina się od jedzenia. U nas świąteczne dania składają się przede wszystkim z ryb i, jak łatwo zgadnąć, są połączone z makaronami pod różnymi postaciami. Każdy region Włoch wyróżnia się swoją typową kuchnią lokalną, dlatego niech was nie zdziwi, że w zależności od regionu na świątecznym stole może znaleźć się co innego.

Najbardziej uroczyste obchodzimy dzień Bożego Narodzenia. 25 grudnia to czas rodzinnych spotkań na wystawnym obiedzie, który trwa najczęściej do późnego wieczora. Oczywiście ten rok będzie nieco inny dla każdego z nas, a to ze względu na lockdown i ograniczenia, których doświadczyliśmy. Warto jednak zobaczyć pozytywne strony. Wiele osób zaczęło chętniej korzystać z dostaw online, co pozwoliło przetrwać wielu restauracjom.

Marco Ghia
Szef kuchni, instruktor Akademii Kulinarnej Whirlpool

Święta Bożego Narodzenia we Włoszech celebrowane są cały miesiąc, począwszy od 8 grudnia do 6 stycznia, czyli Trzech Króli. To czas, kiedy możemy zrobić zapasy, zarezerwować stolik w ulubionej restauracji lub zamówić jedzenie. Tak, Włosi często odwiedzają restauracje w święta. Popularne jest też zamawianie jedzenia (co najmniej miesiąc wcześniej!) w punkcie gastronomicznym i odbieranie gotowych dań na święta. Każde takie miejsce, wystarczy wspomnieć chociażby słynny na cały Mediolan Peck, ma swoją wyjątkową ofertę.

A jak jest w Polsce? Coraz bardziej zauważa się trend chodzenia do restauracji w okresie świątecznym. I to jest super, jeżeli można się oderwać od gotowania

na ten wyjątkowy czas i zjeść coś dobrego. Czego szukamy w restauracji w pierwsze święto Bożego Narodzenia?

Tradycyjnych dań, jakie pamiętamy z dzieciństwa – pierogów, śledzi, pasztetów, barszczu i innych specjałów. Święta mogą być dobrą opcją na rozszerzenie oferty lokalu o menu świąteczne, które klienci

mogą zamawiać z dostawą do domu. To korzystne rozwiązanie dla restauratorów i gości.

Ci drudzy, zachęteni dobrą obsługą i smakiem potraw, chętniej rozważą zamówienie na następny rok cateringu świątecznego i wizytę w restauracji w dzień powszedni.

Bądźcie grzeczni, kochani, bo wiedźma Befana, która zakrada się do domów przez komin w nocy z 5 na 6 stycznia i zostawia prezenty i słodkości, może nie być łaskawa i wrzuci wam do skarpety kawałek węgla, czosnku lub cebuli.

Życzę Wam spokojnych i zdrowych Świąt w otoczeniu bliskich, przy stole pełnym waszych ulubionych potraw! Tanti auguri di Buon Natale! 🍷