

# Natale genovese: 9 piatti che non possono mancare a tavola

scritto da Marco Benvenuto | 24/12/2021



**Dai primi ai dolci, dalla carne alle verdure, dai sughi tipici ai fritti, fino alla immancabile focaccia. La tavola del Natale sotto la Lanterna è ricca di tipicità che rappresentano il simbolo della convivialità più festosa. Abbiamo scelto le nove ricette onnipresenti in questo periodo**



La scelta ve la lasciamo sul fatto che vi possiate sedere a tavola la notte della Vigilia o a pranzo il giorno di Natale. Quello su cui un vero genovese non deroga, quando deve affrontare le festività, è l'**elenco dei cibi di tradizione**. Insomma, che cosa non può mancare in un autentico banchetto natalizio "xeneize"? Sicuramente, perchè si sperimenti la vera **cucina genovese di Natale** devono esserci almeno le **nove ricette di seguito descritte**.

### **Il cappon magro: un must del Natale a Genova**

Da piatto povero, il **cappon magro** è diventato un autentico must delle festività natalizie. Un piatto sontuoso, dove non dovrebbe mai mancare la **tradizionale galletta dei marinai** imbevuta di acqua acidulata e sopra pesce cappone, verdure croccanti e barbabietola. Oggi ha preso campo la moda di destrutturarlo, anche se il **vero cappon magro** andrebbe gustato per intero a ogni morso. Fate come volete, ma sono due gli ingredienti che non devono mai mancare: la [scorzonera](#), radice amara lessata, e la [salsa verde](#), autentico collante tra la terra e il mare che compongono questo insuperabile piatto natalizio.

### **Il pandolce: da servire con l'antico rituale**

Nella hit natalizia il **pandolce** contende il ruolo di re della tavola al cappon magro. Può essere realizzato nella sua forma antica, alto e lievitato, ma si può portare in tavola anche quello basso. Un pane lavorato sulla scia del [pan pepato](#) che ha avuto fortuna in altre regioni. Ricco di uvetta, pinoli, canditi nella tradizione, oggi viene realizzato in tanti e svariati modi; lo si può trovare, infatti, anche con scaglie di cioccolato, fichi, nocciole. Il **suo servizio prevede un antico rituale** con un

ramnoscello di alloro augurale piantato in cima e il coinvolgimento al taglio del più anziano e del più giovane della famiglia.

## **Ravioli con “u tuccu”**

Non possono mancare sul tavolo genovese di Natale i **ravioli ripieni di carne e boragine**, preparati il giorno prima con grande ostentazione sul tavolo di casa. Il sugo è quello tipico genovese che non si realizza con il macinato ma con un pezzo unico di carne (*u toccu*, tocco, pezzo appunto) cotto lungamente. Alla sera quelli avanzati si mangiano riscaldati con l'aggiunta di brodo.

## **Pansoti con la salsa di noci**

Realizzati a mano con la classica forma di pasta annodata o a mezzaluna, per tradizione, i pansoti sono ripieni con le erbe del **preboggion**. Avevamo già scritto ([in queste pagine](#)) del famoso bouquet di erbe selvatiche come tarassaco, dente di cane, boragine, pimpinella che garantiscono il vero retrogusto amarognolo che deve accompagnare il pansoto di classe. A ingentilire il tutto ci penserà l'immane **salsa di noci** con aggiunta di cagliata ligure: la [prescinseua](#).

## **I Natalini in brodo: il piatto beneaugurante**

In modo particolare la sera del giorno di Natale non possono mancare i **Natalini rigorosamente in brodo di cappone**. Si tratta di mustaccioli piuttosto lunghi, a forma di ziti. Nel brodo vanno messe alcune palline di salsiccia che simboleggiano beneauguranti monete. C'è chi aggiunge un cucchiaino di [tuccu](#), un tipico sugo genovese a base di carne.

## **Stoccafisso accomodato: un piatto storico**

Sta nel cuore dei genovesi. Rigorosamente unto, lo **stoccafisso accomodato** è accompagnato dalle [patate Quarantina](#), varietà autoctona. È secolare l'amore dei genovesi per lo “stocche” e deriva dai commerci della Repubblica con i veneti prima e con i portoghesi dopo (il bacalao...) in occasione della scoperta dei banchi di merluzzo a Terranova nel 1600.

## **Cima genovese ripiena: il segreto delle uova**

È uno dei classici **casi in cui un piatto nato povero si arricchisce**. Nata come una tasca di vitello cucita a mano e riempita di uova, verdure e carni avanzate, la **cima genovese** è diventata celebre anche perchè cantata da Fabrizio De Andrè. Alcuni ne friggono generose fette. La versione ponentina è più ricca di verdure rispetto a quella prettamente genovese. Un **segreto riguarda il numero delle uova da utilizzare** per realizzarla. Affidatevi al vostro macellaio che misurerà la larghezza della vostra cima in “pugni”: **ogni pugno un uovo**.

## **Focaccia genovese**

È la gloria genovese, anche nella sua versione più strong che prevede la cipolla. Sapevate che i genovesi intingono la focaccia nel cappuccino come fosse un cornetto? La trovate anche alla salvia, di patate, al rosmarino o alle olive. Servitela, calda, al posto del pane: sarà un successo ([qui la vera ricetta della focaccia genovese](#)).

## **Canestrelli**

Sono uno dei dolci per eccellenza della cucina genovese. Nell'entroterra, a Torriglia, li hanno denominati “**canestrelletti**” facendone un marchio protetto. Sono intrisi di burro, strepitosi quelli

cotti al forno. La frolla viene incisa con dei coppapasta a forma di ...canestrello e piacciono a piccoli e grandi.