

È tutt'ora il giorno più atteso del periodo invernale quello che dà l'avvio ufficiale alle festività natalizie, è un giorno speciale che vede riunite da sempre, le famiglie italiane e proprio per questo merita un menù speciale. Stiamo parlando del 24 dicembre ovvero del giorno della Vigilia di Natale, ma non siamo qui a proporre menù speciali, tradizionali o esotici, bensì a fare un accenno alla storia e alle tradizioni dei menu vigilia di natale: come sono cambiate le abitudini gastronomiche degli italiani per questo giorno speciale nel corso degli anni? Cosa invece è rimasto immutato nei nostri odierni [menu per la vigilia di Natale?](#)

Nella tradizione cristiana il 24 dicembre non è soltanto la Vigilia di Natale, ma anche l'ultimo giorno del periodo dell'Avvento che termina proprio il giorno che precede il Natale. Anticamente queste ricorrenze religiose erano molto più sentite in tutta Italia per cui il giorno della Vigilia era un momento solenne e sacro di veglia in attesa della nascita di Gesù e proprio per rispetto a questo evento la cena doveva essere una cena "di magro". Vigeva il divieto di mangiare carne perché considerata cibo di lusso, vietata in segno di rispetto per il Salvatore che stava per nascere. Per ovviare al problema, chi era credente preparava pietanze a base di pesce, ancora non così costoso come ora. Tra le pietanze più diffuse c'era, e c'è tutt'ora, il baccalà cucinato in vari modi ma usato soprattutto per fare le frittelle.

Non poteva mancare, inoltre l'anguilla o il capitone, cucinata in vari modi in tutta Italia. Oltre ad essere considerata una prelibatezza, aveva anche un valore simbolico. Anticamente si credeva che l'anguilla fosse il pesce serpente e che per la sua somiglianza col serpente fosse anche questa simbolo del demonio e quindi mangiarla nella festa sacra per eccellenza era un modo scaramantico per allontanare il male. In generale, anticamente, le pietanze cucinate avevano un valore simbolico, ad esempio la tradizione contadina un po' in tutta Italia prevedeva che i dolci del periodo natalizio fossero fatti con frutta secca come

noci e mandorle che simboleggiavano la fertilità della terra e contribuivano quindi alla prosperità della famiglia, erano anche questi, come l'anguilla, un cibo "portafortuna" per augurare prosperità per l'anno nuovo.



Col passare del tempo la Vigilia di Natale è divenuta sempre più comunemente il momento tanto atteso per un ricco e sontuoso banchetto al quale doveva partecipare la famiglia intera finalmente riunita, prevedeva un menù complesso, con le specialità della propria tradizione regionale, le cui pietanze spesso prevedevano una preparazione lenta e lunga che a volte cominciava addirittura qualche giorno prima.

Soprattutto a partire dagli anni '50 e '60 aumentano le portate, rimane

comunque la tradizione di mangiare principalmente pesce, oltre a brodi e brodetti. L'anguilla continua ad essere la grande protagonista del menu, preparata in modi diversi a seconda della regione: marinata, alla brace o fritta spesso accompagnata dalle frittelle di baccalà, altro grande "must have" di un menu della Vigilia degno di questo nome.

Di poco successiva, si parla degli anni '70 e '80, l'introduzione dell'antipasto, porzioni ridotte di pietanze sfiziose e "alla moda", di solito anche queste a base di pesce. Chi, in quegli anni, in attesa delle portate più sostanziose, come un bel piatto lasagne o di agnolotti in brodo, non ha addentato almeno un paio di vol au vent ripieno di spuma di tonno o assaggiato l'immane cocktail di gamberi?

Oggi le cose sono in gran parte cambiate, è sempre più frequente festeggiare la Vigilia in trattoria o al ristorante. Gli impegni lavorativi sono tanti e spesso non si ha il tempo materiale per cucinare, figuriamoci per le preparazioni lunghe giorni. Negli ultimi anni si sta inoltre, diffondendo l'abitudine di prenotare un menu di Natale da asporto, di solito con prezzo fisso o preparato da chef stellati.

Ma per coloro che hanno ancora la possibilità di cucinare in casa per le festività natalizie spesso la decisione è ancora quella di seguire la tradizione della propria regione. Le ricette per il cenone tradizionale del 24 dicembre, rimangono spesso quasi tutte a base di pesce: oltre all'anguilla e al baccalà, anche salmone, crostacei, gamberi e gamberoni per paste o risotti, gratin, pesci al forno.... gli ingredienti sono questi ma le lavorazioni sono svariate. C'è poi chi non può non mettere a tavola il fritto, c'è chi osa i finger food.

C'è sempre poi chi ama sperimentare, per stupire sé stesso e gli invitati, perché

accontentarsi dei soliti vol au vent quando si possono preparare antipasti sfiziosi con la pasta fillo, e perché delle semplici patatine quando si possono preparare delle originali chips di topinambur?

In ogni caso, è importante ricordare che il menù della Vigilia è questione estremamente complessa, si compone di diverse portate che devono essere in armonia tra loro, ma la prima cosa da fare è passare in rivista gli invitati: quanti adulti? Quanti bambini? Come organizzare la serata e l'atmosfera [nell'attesa di Babbo Natale](#)? Ma soprattutto, quali e quanti invitati hanno allergie o intolleranze? Quante persone non mangiano carne o derivati animali? Al giorno d'oggi sarà sempre più necessario avere un menù alternativo vegetariano o vegano. L'avrebbero mai immaginato i nostri nonni?