

IVG

I maccheroni di Natale

di **Elisa e Stefano Pezzini**

18 Dicembre 2017 - 7:58



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



È una tradizione natalizia, soprattutto nel genovesato e nel savonese. Per i bambini sono una sotta di incubo perché non si sa bene se mangiarli col cucchiaino, con la forchetta o con la fantasia: sono i maccheroni di Natale.

Per Natale in Liguria vengono prodotti degli speciali maccheroni, chiamati natalini o semplicemente “maccheroni di Natale”. Si tratta di maccheroni piuttosto lunghi, tagliati di sbieco alle estremità, simili agli ziti napoletani ma con diametro maggiore, e prodotti utilizzando la semola di grano duro. La lavorazione è particolare e ve ne accorgete guardandoli, dorati, lisci ma con lievi irregolarità, e poi anche il gusto è particolare. Questi speciali maccheroni vengono prodotti dai pastifici locali in Liguria solamente per il periodo natalizio. Avvertenza, i maccheroni di Natale prima di essere cucinati vanno rotti come minimo a metà, ma anche in tre parti.

Vengono serviti nel brodo di cappone ed accompagnati da polpettine o bocconcini di salsiccia, che sono un portafortuna in quanto rappresentano le “palanche” (importanti, come si sa, in terra ligustica). Sono ottimi anche asciutti, conditi con il tocco (il sugo di carne genovese), e in questo caso si cuociono assieme a qualche fetta di patata.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)