

CENONE DI CAPODANNO: UN MENÙ TUTTO TOSCANO



Un originale menù per un Cenone di Capodanno 100% made in Tuscany a base di piatti di pesce tipici toscani e vini spumanti locali

Un Cenone di Capodanno 100% made in Tuscany

Di cosa parliamo in questo articolo:

- Acciughe, baccalà e canocchie viareggine: un'ouverture da leccarsi i baffi
- Di arselle, favolli e cacciucchi
- Pesci al forno e molluschi in gale, squisitezze della costa
- Artigianale, biologico e da filiera corta: un finale gourmet per il Cenone di Capodanno

Se è vero che la Toscana è famosa per i suoi deliziosi piatti di carne, grazie al suo tratto costiero offre anche gustosissimi piatti a base di pesce. Perché non scegliere allora per la “cena delle 7 cene” come la chiama qualcuno, il Cenone di Capodanno, piatti tradizionali della Toscana marittima? E perché non abbinarvi solo vini spumanti made in Tuscany?

È così che nasce il nostro originale menù per un Cenone di Capodanno fuori dall'ordinario, dove le bollicine toscane incontrano gustosi piatti tradizionali a base di pesce.



Acciughe, baccalà e canocchie viareggine: un'ouverture da leccarsi i baffi

Iniziamo il tanto atteso luculliano Cenone di Capodanno con un tris di antipasti. Il primo, da gustarsi ben caldo, è il fritto di baccalà. In Toscana questo squisito pesce viene cucinato nei modi più disparati, ma la sua essenza sta nella versione tanto cara ai cavatori di marmo di Carrara. Con lo stesso martello che usavano per lavorare il marmo i manovali battevano il baccalà a dinervarlo, per poi friggerlo nell'olio bollente assieme all'aglio. Se vi piace l'idea, potete aggiungere qualche foglia di salvia.

Altro eccellente antipasto di pesce tipico toscano sono le canocchie viareggine. In altre zone questi succosi

crostacei sono conosciuti anche come pannocchie o cicale, e vengono spesso utilizzate per ricchi sughi allo scoglio. In questa versione sono cucinate in guazzetto di pomodoro e servite sul del pane arrostitocrocante.

Infine un antipasto dal gusto deciso per gli amanti dei sapori forti: le acciughe alla povera, tipiche della zona di Livorno. Si tratta di filetti del prelibato pesce, marinati per qualche ora in aceto di vino e un pizzico di sale. Vengono serviti con olio buono, pepe o peperoncino, a vostro gusto, e una spolverata di prezzemolo. Ad arricchire un piatto che di povero ha solo la semplicità degli ingredienti, aggiungete delle fettine sottili di cipolla di Certaldo.

Come primo brindisi di Capodanno, di accompagnamento agli antipasti, abbiamo scelto un vino biologico spumante Brut Metodo Charmat. Siamo nella zona del [Lago di Massacciucoli](#), in provincia di Lucca. Le uve utilizzate provengono dai vigneti dell'Azienda Mariani situati fra [Viareggio](#) e [Torre del Lago](#). Sangiovese vinificato in bianco al 50%, vermentino al 25% e chardonnay al 25%: si tratta di un vino secco, salino e molto profumato.



Di arselle, favolli e cacciucchi

Dopo il gustoso tris di antipasti siamo giunti al primo piatto del nostro Cenone di Capodanno 100% made in Tuscany. Una ricetta tanto semplice quanto prelibata sono gli spaghetti alle arselle. Tipiche della zona di

Pisa, sono deliziose. Per chi non le conoscesse, le arselle sono dei crostacei, comunemente chiamate anche telline. Ben diverse dalle vongole per le quali vengono spesso scambiate, cucinate con aglio, peperoncino e prezzemolo (opzionale un grappolo di pomodorini), a condirci uno spaghetti, sono davvero ottime.

Se vi piace l'idea di un bis di primi, potete proseguire il Cenone con degli gnocchetti al favollo. Li avete mai assaggiati? Alla maniera livornese sono una vera leccornia. Il favollo non è altro che un granchio di scoglio dal buffo nome e dal dorso bruno-rosso, che non è difficile scorgere durante un bagno in mare. In questa versione sono cucinati con i pelati, l'aglio, il peperoncino e del prezzemolo fresco a guarnire.

In alternativa ai due piatti di pasta, potete optare per la Regina di tutte le zuppe di mare: il cacciucco. Piatto celebre e illustre rappresentante della tradizione culinaria ittica toscana, è laborioso da farsi ma non tradisce mai. Polpo, seppie, cozze, scorfani, palombi e cicale cuociono a fuoco basso con pomodoro, odori e il loro stesso brodo per trasformarsi in una golosità da gustare calda su del pane tostato leggermente agliato.

La bolla che ci piace abbinare con i primi piatti a base di frutti di mare proposti è un Metodo Classico Sans Anné, biologico, della Cantina Montauto, in [Maremma](#). Si tratta di un sangiovese che sosta sui lieviti 36 mesi. La sfumatura rosé è appena accennata, così come lievi sono i sentori floreali a cui seguono note di salmastro e scoglio. Dalla buona acidità, è un vino fine ed elegante.



Pesci al forno e molluschi in galera, squisitezze della costa

Per chiudere in bellezza il nostro Cenone di Capodanno 100% made in Tuscany, proponiamo due piatti di pesce tipici toscani: branzino al forno alla viareggina e polpo in galera all'elbana.

Partiamo da quest'ultimo. All'Isola d'Elba lo chiamano polpo in galera perché la cottura del prelibato mollusco deve avvenire in modo tale che rimanga "imprigionato" all'interno della pentola coperta. Un tempo infatti si mettevano addirittura dei pesi sul coperchio così che non si sollevasse per via del vapore. Aromatizzato ad aglio e limone è una ricetta deliziosissima.

Il secondo piatto a base di branzino, invece è semplice ma di grande gusto, con pomodori pachino, olive nere, limone, prezzemolo, e una spezia che raramente viene abbinata al pesce: un pizzico di noce moscata. Potete adagiare il pesce ben condito e completo delle sue guarnizioni su un letto di patate tagliate a fette sottili a esaltare ancor di più la bontà di questo pesce arrosto.

Per i due secondi di pesce abbiamo pensato a una bolla più importante della precedente: uno spumante Metodo Classico Millesimato. Siamo nell'entroterra del lucchese, e la bottiglia che abbiamo scelto è prodotta dall'Azienda La Badiola. Si tratta di un 100% Chardonnay Millesimato 2018 con sosta sui lieviti di almeno 36 mesi. Il suo nome è Ventiquattronodi. Fresco, sapido, minerale e persistente, la sua fragranza lo rende perfetto per abbinamenti con piatti dalla texture croccante.



Artigianale, biologico e da filiera corta, un finale gourmet per il Cenone di Capodanno

Siamo quasi giunti alla conclusione del nostro Cenone di Capodanno made in Tuscany e, per quanto il suo momento di gloria sia il Natale, è tradizione un po' in tutta Italia terminarlo con una fetta di panettone. In Toscana sono molti gli artigiani che ne sfornano di fragranti. Abbiamo trovato una piccola conduzione familiare a Poggibonsi, in provincia di Siena, le cui parole d'ordine sono 'filiera corta, biologico e creatività'. La loro palette di prodotti è una provocazione a ogni dieta, tante le varianti proposte: dal biologico tradizionale a quello con lo zafferano Dop di San Gimignano aromatizzato al whiskey, a quello col cioccolato e i fiocchi di sale. La lista è lunga e golosa, a voi l'ardua scelta.

Di qualsiasi peccato di gola vogliate macchiarvi, abbinare il panettone artigianale che avete scelto con una bottiglia di 18K Moscato Rosè. La famiglia Sensi, toscanissima, è a capo dell'omonima Azienda dal 1890, e alcuni dei loro vini sono biologici oltre che vegani. Dal colore arancio intenso, al naso è ricco di frutta, di fragolina di bosco e lampone in particolare, ma anche di frolla e anice. In bocca il perlage è fine, il vino nel suo complesso morbido ed elegante.



Carissime lettrici e carissimi lettori di TP, la nostra provocazione enogastronomica a base di bollicine e pesce della costa toscana termina qui. Siamo riusciti a ispirarvi per un originale e gustoso Cenone di Capodanno? Se sì, fatecelo sapere lasciando un commento su [Instagram](#) o [Facebook](#). Auguri!



PER APPROFONDIRE:

- [Hôtellerie d'élite a Firenze: le migliori strutture dove festeggiare a Capodanno](#)
- [I migliori vini per accompagnare un tipico pranzo di Natale toscano](#)
- [Spumanti toscani, il futuro è spumeggiante](#)
- [Cenone di Capodanno: un menù tutto toscano](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

