

**TONDO DE NATALE  
OVEROSSIA IL PRANZO NATALIZIO DEI VERI GENOVESI**

**di Nicolò Bacigalupo**

Töa missa in moddo splendido,  
O da poei fâ dö sciäto,  
E tanto ciû ne-o popolo,  
Ciû dö so proprio stato,  
Quanto a-o menû, ö lé d'obbligo,  
Nö ghe raxön, ne scûsa;  
Cosci vâ faeto e s'ûsa,  
Pe antiga tradiziön.

Minestra: ö natalizio  
Tipico maccarön,  
Chêutto c'ûn pö de sellao,  
Ne-o broddo de cappön.  
Questo ö lé de prammatica,  
Nö sae manco Natale,  
Se ûnn-a minestra uguale  
A fösse eliminâ.

Natûralmente, seguita  
Questo cappön buggio,  
Ma chêutto in punto e virgola  
Ne fatto ne savöio,  
O quae, ö deve èse tenio,  
Co-a pelle bella gianca,  
Che ö pëto, a chëuscia e l'anca  
Nö saccian de pollâ.

Poi ven ûn piatto d'ûmido:  
Cioè, fracassâ de creste,  
De colli, chëu, pellantega,  
Pevë, fighaeti e teste  
De pollo, con lûganega,  
Che l'aggie so bagnetta  
Pe poei bagnâ a maoletta  
Con di cröstin de pan;

Un atro piatto d'obbligo  
O saèiva l'aragösta

Pe quelli che pêuan spendighe  
Tùtti i dinae che a cösta;  
Ma anchêu nò se tia a laexina,  
Voei a ghe vêu, n'importa  
Che a seggie chêtta morta,  
Per quelli che nò san.

Poi, ven l'indispensabile  
Berodo e tùtt'intörno,  
di tocchi de lûganega  
Pe scorta e pe contörno  
Unico a-ö palato e satûro  
De pessi de çervella  
De fietti de vitella,  
Festecchi e de pignêu ;

O rosto indispensabile  
Pei ricchi e i fradellin  
O lé, besêugna d'ivelo?  
O classico bibbin;  
Se a lé bibinn-a zövena  
A molti a pâ ciù bönn-a  
Mettendola â storiönn-a,  
Ma a regola a nò vêu.

Un atro piatto indigeno:  
Radicce pe insalata,  
Che ö troppo grasso ö mitiga  
E a-o stêumago ö s'addatta,  
Tenie, che perdan l'anima,  
C'ün gûsto d'amaretto,  
Tant'êuio, ün pö d'aggetto  
E quaexi senza axioû.

O döçe ö lé ad libitum;  
Törte de pasta frolla,  
Laete de tütte e specie,  
A rosto ed â spagnola,  
Croccante con l'amandoa,  
Meringhe, cobelletti,  
Pasta sfêuggiâ, bönetti  
De laete e zabaion.

Secöndo i gûsti; a regola

Esplicita, formale,  
A veu ö caratteristico  
Pan döçe de Natale,  
De forme mastodontiche  
Perché ö soddisfe l'oeüggio,  
Co-a ramma de l'ofeüggio  
Ciantâ in sce-a sômmitae.

A questo nö se deroga,  
E ö Cappo de famiglia,  
Pe sacro ed inviolabile  
So privilegio, ö piggia  
L'arma dö sacrificio,  
E sùbito ö se mette  
A fâne tante fette,  
Con tûtta serietae.  
Pan döçe dunque, amandõe,  
Festecchi, cannellette,  
Frûta candìa, damaschine,  
Nespöe, çetröin, sëxette,  
Uga, zibibbo, dattai,  
Amandõe, fighe secche,  
Mostarda, nöxe becche,  
Vegette, mandarin,  
Törrön, frûta in tö spirito,  
Peie bûrê e martinn-e,  
Mei carli, meie rûzzene,  
E meie canellinn-e,  
Beschêutti d'ogni genere,  
Rechêutto de Voltaggio  
E in ûltimo, ö formaggio  
Cho ö deve ëse Stracchin.

E questa miscellanea,  
A forma ö materiale,  
Secöndo l'ûso classico,  
Dö tönndo de Natale,  
Che i figgi, i nevi, i zenei  
E tûtta a compagnia,  
Se devan portâ via,  
Secöndo a tradiziön.

Se saera cö Rosolio  
E ö döçe d'Alicante,  
O vin dell'Arçipelago

E l'Asti spumeggiante;  
E quarchedd'ùn, all'ultimo,  
O termina a demôa,  
Con fâ portâ in sce-a töa  
E beive a-o böttigjön.

Tavola apparecchiata in modo splendido/ da poter fare bella figura/ e quanto più è popolare/ quanto è più bella del solito/ In quanto al menù, è d'obbligo/ non c'è ragione nè scuse;/ Così va fatto e si usa,/ per l'antica tradizione./ Minestra: il tipico maccherone natalizio,/cotto con un pò di sedano,/ nel brodo di cappone,/ questo è d'obbligo,/ non sarebbe neanche Natale,/ se una minestra uguale/ fosse eliminata./ Naturalmente, segue/ questo cappone bollito,/ ma cotto "in punto e virgola", /né scotto né salato/ che deve essere tenero,/ con la pelle bianca, che il petto, la coscia e l'anca/ non sappiano di "pollame".

Poi viene un piatto d'umido:/ cioè fricassea di creste,/ di colli, cuore, pelle, zampe, fegati e teste/ di pollo con la salsiccia, che abbia il suo sughetto/ per poter bagnare la mollica / con dei crostini di pane;/ un altro piatto d'obbligo/ sarebbe l'aragosta/ per quelli che possono spendere/ tutti i soldi che costa;/ ma al giorno d'oggi non si stia a lesinare,/ esserci ci deve essere, non importa/ che sia cotta già morta/ per quelli che non lo sanno./ Poi, viene l'indispensabile sanguinaccio e tutto intorno,/ pezzi di salsiccia,/ per "scorta" e per contorno/ unico al palato e ripieno di pezzi di cervella, di filoni di vitello/ pistacchi e di pinoli;/ l'arrosto indispensabile per tutti,/ c'è bisogno di dirlo?/ il classico tacchino;/ se è una tacchinella giovane,/ a molti sembra più buona/ mettendola alla "storiona"/ ma per regola non ci vuole./ Un altro piatto tipico:/ radici in insalata/ che mitiga il troppo grasso/ e si adatta allo stomaco,/ tenere che perdano l'"anima", con un gusto d'amaretto,/ tanto olio, e un po' d'aglio/ e quasi senza aceto./ Il dolce è "ad libitum";/ torte di pastafrolla,/ latte di ogni specie,/ al forno e alla spagnola,/ croccante con la mandorla,/ meringhe, pasta sfoglia. budini di latte e zabaione./ Secondo i gusti; la regola/ esplicita e formale,/ vuole il caratteristico pandolce di Natale,/ di forme mastodontiche/ perché soddisfi l'occhio,/ con il ramo di agrifoglio/ piantato sulla cima./ A questo non si rinuncia,/ e il capo famiglia,/ per sacro e inviolabile/ suo privilegio, prende / l'arma del sacrificio,/ e subito inizia/ a farne tante fette,/ molto seriamente./ Pandolce, quindi mandorle,/ pistacchi, confetti di cannella,/ frutta candita, / nespole, arance, ciliegine,/ uva, zibibbo, datteri,/ mandorle, fichi secchi, / mostarda, noci,/ mandarini/ torrone, frutta sotto spirito,/ pere butirro e martine,/ mele carle, mele ruggine,/ mele cannelline,/ biscotti di ogni genere,/ ricotta di Voltaggio/ E in ultimo, il formaggio/ che deve essere Stracchino./ E questo insieme/ forma gli ingredienti,/ secondo l'uso classico,/ del pranzo di Natale, che i figli, i nipoti, i generi,/ e tutta la famiglia/ devono consumare/ secondo la tradizione./ Si chiude con il Rosolio/ e il vino dolce d'Alicante, Il vino dell'Arcipelago/ e l'Asti spumeggiante;/ e qualcuno, all'ultimo,/ termina il divertimento,/ facendo portare in tavola/ e bevendo al bottiglione.