



Wendy D'Angieri Natale in rosso e oro

«I festeggiamenti cominciano la sera della Vigilia e nel menù solo prodotti e sapori caraibici, quelli della mia terra», dice Wendy D'Angieri, console a Milano, che col marito, l'ambasciatore del Belize Nunzio D'Angieri, ci riceve nella sua casa in festa. E ci offre le ricette speciali dei piatti della sua tradizione

di Flora Lepore - Foto di Max Montingelli

MILANO - dicembre casa nostra il Natale è una festa molto sentita e ha il sapore dei Caraibi, così ci sentiamo vicini alle nostre tradizioni», dice Wendy Theresa John Charles D'Angieri, consorte dell'ambasciatore del Belize Nunzio Alfred D'Angieri e console di quel Paese a Milano. Nella casa milanese in cui l'ambasciatrice ci riceve l'atmosfera natalizia è particolarmente

gioiosa e calda: festoni incorniciano le porte, le scale, i camini e ben cinque alberi di Natale, alcuni issati sui tavoli, allietano i vari ambienti della dimora. Alcune decorazioni richiamano il tema della caccia, un hobby caro all'ambasciatore da lui coltivato anche quando era in Africa. Le tradizioni di cui ci parla il console Wendy sono abbastanza vicine alle nostre, a riprova che il Natale è la vera festa della



Milano. Wendy D'Angieri col marito, l'ambasciatore del Belize Nunzio D'Angieri, e i figli, Stephan, 18 anni, a sin., e Teava, 19, a ds.



Wendy D'Angieri posa accanto alla tavola allestita in colori chiari e oro per la vigilia di Natale; nel riquadro, i particolari. Figlia del Governatore di Dominica e console del Belize a Milano.

globalizzazione. «I nostri festeggiamenti cominciano la sera del 24», dice l'ambasciatrice. «Per la vigilia ho pensato a una tavola chiara sui toni dell'oro perché il candore è il simbolo della natività. Prima di cena, faccio benedire la tavola da un sacerdote. Noi siamo cattolici praticanti ed "estremisti", come dice spesso mio marito. Questa serata la consideriamo riservata agli affetti più intimi e infatti saranno con noi a tavola mia madre, i nostri figli Stephan con la



fidanzata Stephanie e Teava con la sua Marida». Il rito vuole che tutti siano in abiti da sera, gli uomini in smoking, mentre l'ambasciatrice veste il costume nazionale creolo di velluto nero con drappi scozzesi. *Ça va sans dire* che il personale di servizio è in alta uniforme: le cameriere con le crestine, guanti e grembiule inamidato, e i camerieri in tight. Il sapore caraibico è affidato alla cucina e ai piatti che arriveranno in tavola. «Per la



Milano. Candele rosse, bacche rosse e tanto oro per la tavola del pranzo di Natale. Sotto, i coniugi D'Angieri nel salotto con cimeli che ricordano la passione di lui per la caccia.

vigilia il menu è a base di pesce e crostacei. Tutti gli ingredienti vengono dal Belize e dalla mia patria d'origine, le Dominique Islands di cui mio padre è il Governatore». Il menù della vigilia, continua a raccontare l'ambasciatrice si apre con antipasti di pesce. «Cominciamo con dei pâté di tonno e di pesce spada e dei carpacci di salmone, di ricciola e di dentice. Segue una zuppa di granchio e di un pesce che da voi si chiama gallinella. I secondi per la nostra usanza devono essere tre: ho previsto l'aragosta che viene cucinata con pomodoro e cipolla, poi scampi bolliti al vapore serviti con le salse tipiche nostre che sono



agrodolci e infine un "dorado", ovvero l'orata, cucinata al forno. Per i contorni usiamo molto il platano, un tipo di banana allungata, e le patate dolci accompagnate da mandorle, noci e una spruzzatina di rum». Dopo tutto questo non mancano i formaggi di cui l'ambasciatore, buon gourmet, è amante. «Ho previsto una selezione di formaggi dolci e freschi e a concludere il pasto un nostro dolce tipico di Natale che è una torta con la frutta secca spruzzato alla fine con rum». Dopo la cena tutti a Messa e poi c'è lo scambio dei doni che per tradizione vengono aperti e consegnati sempre dalla padrona di casa. «Per mio marito ho tro-



vato un fucile antico da collezione, per i ragazzi oggetti tecnologici e degli iPod. So che lui come ogni anno mi regalerà una borsa di Hermès». Il giorno di Natale in casa D'Angieri arrivano anche gli amici più cari. «Per quel giorno ho pensato a una tavola nei toni del rosso, allestita nel salone delle feste del consolato in cui ci sono due Natività e il caminetto». L'atmosfera è ulteriormente riscaldata da candele, alzatine con frutta e rose rosse. «Il rosso mi mette allegria, è il colore della gioia che meglio esprime il calo-



♥ Milano. Wendy D'Angieri posa davanti alla tavola adorna di cristalli preziosi su una antica tovaglia di pizzo. A ds., una statuina della Natività.

re degli affetti», dice l'ambasciatrice. In casa D'Angieri il pranzo del 25 ha come protagonista il *Mountain chicken* che è un pollo delle montagne del Belize, grande come una nostra oca. «Viene riempito con ananas e banane, accompagnato con una salsa caraibica piccante. Poi, per chi non amasse la carne bianca, c'è un cosciotto di maiale al forno cucinato con i chiodi di garofano. Entrambe le pietanze vengono accompagnate con riso caraibico integrale e ver-

«dure». Nel giorno di Natale si festeggia anche anticipatamente l'onomastico di Stephan e, con qualche giorno di ritardo, il compleanno di Teava che cade a dicembre. «Cogliamo questa occasione in cui ci ritroviamo sicuramente insieme per festeggiare i ragazzi». Nello stesso giorno i D'Angieri scambiano i regali col personale di servizio e la sera del 25 la cena viene condivisa con loro, nove in tutto, e il maggiordomo. In quella sera è l'ambasciatrice che porge le pietanze ai commensali.

Flora Lepore

♥ Milano. Festoni intorno alla porta e un candido albero (in casa ce ne sono cinque) accolgono gli ospiti.



♥ Milano. Particolari preziosi della tavola della vigilia, sopra, e di quella del 25, sotto.



Menu di Natale

Dalla zuppa di granchio al pollo alla Creola, al dolce con la frutta secca, ecco il menù caraibico per la festa di Natale, con le ricette della signora D'Angieri, innaffiato con ottimo rum

Pollo di montagna alla Creola (Mountain Chicken)

Ingredienti:

Pollo di montagna (ruspante), Ananas, Arancio, Mandorle, Nocciole Kashu, Ginger, Aglio, Cipolla, Timo, Chiodi di Garofano, Cannella, Olio di Oliva, Sale, Pepe, Peperoncino, Rum dei Caraibi.

Preparazione:

Il Pollo di Montagna viene riempito con ananas, poi fatto rosolare per circa 10 minuti con olio, cipolla, peperoncino, aglio e rum. Intanto si prepara una salsa mescolando del succo di arancia, ananas, ginger, mandorle e nocciole di Kashu tritate con aggiunta di rum.

Pennellare ogni mezz'ora il pollo con la salsa preparata e lasciare cuocere al forno a temperatura di 220 gradi per circa due ore. Servire con patate dolci rosolate in padella con timo e platano fritto.

Zuppa di granchio alla Creola

Ingredienti:

Granchio, Gallinella, Chele di Astice, Pomodoro, Papaia, Peperoncino, Timo, Ginger, Rum, Aglio, Cipolla.

Preparazione:

Fare cuocere il pesce con cipolla e pomodorini tagliati a metà, il granchio con il guscio congiuntamente alle chele di astice e alla papaia aggiungendo un bicchierino di rum. Creato e passato il sugo, aggiungere alla crema che si è formata la gallinella tagliata a pezzi e cuocere lentamente per circa 40 minuti.



Per ultimo completare con il timo e il ginger.

Servire il tutto in piatti fondi con crostini di pane all'aglio.

Dolce di Natale caraibico alla frutta secca

A un impasto di farina, uova e zucchero e lievito vengono aggiunte mandorle tritate, noci tritate, cacao, nocciole americane tostate e sminuzzate, miele e rum. L'impasto viene infornato a fuoco basso per 45 minuti. Una volta estratto dalla teglia viene decorato con datteri, pinoli e zucchero a velo.

