

## **La cena della vigilia**

Un tempo la tavola di Natale era preparata con tre tovaglie bianche di misura differente, in modo da renderla importante e festosa. La cena della vigilia è il pasto che viene consumato, a seconda delle abitudini, prima o dopo la messa di mezzanotte.

### **Francia**

Il pasto tradizionale è formato da ostriche, foie gras, salmone, tacchino farcito e tronchetto di Natale. In alcune famiglie si mangia il tacchino al pranzo del 25 dicembre.

### **Polonia**

Il pasto tradizionale è formato da dodici portate. Eccone alcune: zuppa di funghi porcini o alle barbabietole, ravioli ai funghi o ai cavoli...

### **Stati Uniti**

Il pasto tradizionale è composto da: mais, tacchino farcito, torta di zucca seguita talvolta da gelato alla vaniglia.

### **Spagna**

Il pasto tradizionale è formato da zuppa di mandorle, orata arrosto, oca e torrone.

### **Germania**

Il pasto tradizionale è composto da insalata di aringhe, oca grigliata con cavolo rosso e verde, mele e prugne. I dolci sono vari: torte, dolci al miele, brioches ecc.

### **Portogallo**

Il pasto tradizionale è formato da merluzzo cucinato in modi differenti, con cavolo e patate, tacchino alle castagne e come dessert il pain perdu.

### **Inghilterra**

Il pasto tradizionale è formato da prosciutto arrosto, tacchino farcito con cavolini di Bruxelles o piselli, patate arrosto Christmas pudding, torta al cioccolato e frutta secca.

### **Svezia**

Il cenone della vigilia è composto da: aringhe marinate, polpette di carne, prosciutto arrosto con cavolo, dolcetti alle spezie.

### **Ungheria**

Il pasto tradizionale è formato dalle seguenti portate: zuppa di pesce, pesce impanato con patate fritte e come dolce il beigli.

### **Italia**

Il menù varia molto da una regione all'altra, spesso comprende pesce, tacchino alle castagne e panettone.