

# OGGI.IT

## 20 Novembre 2018

<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2018/11/20/giorno-ringraziamento-made-italy-thanksgivingday/>

## Il giorno del Ringraziamento made in Italy: ricette ed eventi

20 novembre 2018

Condividi



**Ricette sul tacchino: le varianti della cucina italiana**



# OGGI.IT

20 Novembre 2018

<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2018/11/20/giorno-ringraziamento-made-italy-thanksgivingday/>

*Negli Stati Uniti* si prepara per settimane: il quarto giovedì di Novembre, quest'anno il 22, si festeggia il **Thanksgiving Day**. È la festività che anticipa il Natale ed è tra le più amate oltreoceano.

**THANKSGIVING DAY** - La festa del Ringraziamento, celebrata per la prima volta dai Padri Pellegrini nel 1621, è la festa che unisce tutti negli USA: ogni statunitense la percepisce come importante, alcuni per la matrice cristiana della festa, altri per la ricorrenza storica o come cerimoniale di ringraziamento per la prosperità del raccolto e della terra. Non si scambiano regali, ma la festa consiste nella riunione di tutta la famiglia davanti ad una tavola ricca di piatti tipici, il re dei quali è il tacchino ripieno americano.

Le ricette del Giorno del Ringraziamento - [VAI](#)

**LA VERSIONE ITALIANA** - La ricetta Italian Style per la celebre festa del ringraziamento made in USA vede, al posto della consueta *Pecan Pie*, un'esplorazione del tema noci, ma in versione nostrana con una torta salata di noci, carciofini e speck ([RICETTA](#)).

Invece il *California Prune Board* ha elaborato un gustoso menu per tutti coloro che vogliono celebrare il Ringraziamento. In collaborazione con la food blogger *Laurel Evans* di "Un'americana in cucina" - texana che da tempo vive a Milano - il California Prune Board propone la classica ricetta, il tacchino americano ripieno di pancetta ([LEGGI](#)), castagne e Prugne della California. Per concludere in dolcezza il pranzo, invece, la ricetta di una crostata con noci pecan caramellate e Prugne della California ([LEGGI](#)), perfetta per festeggiare il Giorno del Ringraziamento con tutta la famiglia, adulti e bambini.

Le star di Hollywood che dicono no al tacchino - [LEGGI](#)

A Forte dei Marmi, Ristorante Il Principe si veste a stelle e strisce per il Thanksgiving Day: lo chef Valentino Cassanelli propone la sua versione del celebre tacchino ripieno. La festa, tutta americana, sarà l'occasione per assaggiare il tacchino ripieno "stellato" di Valentino Cassanelli, executive chef dell'hotel, che propone nel menu anche il suo risotto alla zucca con aggiunta di arancia, un trio di antipasti e una sorpresa per il dessert.

Thanksgiving Dinner: 70 euro a persona, bevande escluse. Per altre info:

[www.principefortedeimarmi.com/it/236/default.aspx](http://www.principefortedeimarmi.com/it/236/default.aspx)

