



Viaggio nel Natale

*profumi, riti e sapori
nella
tradizione italiana*





VIAGGIO NEL NATALE

*profumi, riti e sapori
nella tradizione italiana*





PREFAZIONE	7
INTRODUZIONE	9
I. ORIGINI DEL NATALE	13
II. STORIA DEL PRESEPE	17
Il Presepe Alto-Atesino e Trentino	22
Il Presepe Ligure	26
Il Presepe Napoletano	31
Il Presepe Piemontese	36
Il Presepe Pugliese	37
Il Presepe Romano	40
Il Presepe Siciliano	43
Il Presepe Veneto	46
Il Presepe nelle altre regioni	47
III. I SIMBOLI NATALIZI	49
L'Albero di Natale	52
Babbo Natale	54
I Re Magi	57
Altri simboli	58
IV. NATALE NEL MONDO	63
V. L'ORIGINE DEI PRODOTTI CARATTERISTICI DEL NATALE ITALIANO	73
Il panettone	76
Il pandoro	77
Il torrone	79
La storia del panforte e dei dolci natalizi senesi	81
Gli struffoli ed i dolci della tradizione Napoletana	84



VI. LE TRADIZIONI

GASTRONOMICHE REGIONALI	87
Abruzzo	89
Basilicata	93
Calabria	96
Campania	100
Emilia-Romagna	104
Friuli-Venezia Giulia	109
Lazio	113
Liguria	117
Lombardia	121
Marche	126
Molise	130
Piemonte	135
Puglia	139
Sardegna	143
Sicilia	147
Toscana	151
Trentino-Alto Adige	155
Umbria	160
Valle d' Aosta	165
Veneto	169
<i>Fonti bibliografiche</i>	174

VIAGGIO NEL NATALE
profumi, riti e sapori
nella tradizione italiana

*Descrizione del Natale nel Mondo con particolare attenzione
alle tradizioni natalizie regionali italiane
(comprende schede di vino, formaggio, salume,
pane, dolce ed olio di ogni regione)*

© 2007 Edizioni Commercio
Via Nazionale, 60
00184 Roma
Tel. 06 47 251 - Fax 06 47 46 556
<http://www.edizionicommercio.it>

A cura di:

Tullio Galli - *Direttore Fiepet*
Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici
Gaetano Pergamo - *Direttore Fiesa*
Federazione Italiana Esercenti Specialisti Alimentazione
Aderenti alla CONFESERCENTI

Per la ricerca testi e redazione hanno collaborato:
Luisa Barrameda
Patricia Mariangela Vasconi Pelloni

Si ringrazia Silvia Malaguti per la collaborazione.

Copertina e grafica: Mauro Martino
Impaginazione e stampa: Diamondgraf, Roma



PREFAZIONE

Nella veloce trasformazione della società italiana, molte tradizioni sembravano dissolversi nel fenomeno di omologazione dei comportamenti di consumo.

Fortunatamente negli ultimi anni, in alcuni studi sull'evoluzione della società italiana, sono emersi segnali di cambiamento nei comportamenti omogenei, rafforzando la convinzione che la conoscenza e la valorizzazione delle tradizioni possono tradursi in un arricchimento delle proprie identità, senza richiamare atteggiamenti di nostalgia e di rimpianto.

Questo lavoro vuole essere una raccolta di "cose di oggi" che vengono dal passato, disegnando un'affascinante vivacità culturale italiana. Un'Italia caratterizzata dai mille campanili e dalle mille ricette, ricca di tradizioni popolari che si animano in occasione delle feste, spesso ridotte a semplici opportunità di vacanze o di compere affannose.

Il mantenimento e la trasmissione dei segreti di generazione in generazione possono diventare uno stimolo alla conoscenza della nostra cultura regionale, che tutta insieme costituisce un patrimonio di storia e di prodotti che nessun altro Paese al mondo può vantare. Alla costruzione di quel patrimonio ha contribuito soprattutto l'artigianato e le piccole e medie imprese commerciali che hanno saputo realizzare sapientemente le modalità di intreccio fra territorio e cultura.

A differenza di altre nazioni, in Italia la diffusione del benessere non ha fortunatamente precluso gli stimoli alla valorizzazione dei prodotti e delle ricette tradizionali, che grazie alla loro portata culturale hanno consentito al nostro paese di diversificare la sua immagine.

Anche nel suo rapporto con la modernizzazione, il modello italiano presenta peculiarità ben riconoscibili: esiste una intensa circolazione di sapori e di tecniche fra cultura popolare e cultura d'élite, fra cucina ricca e cucina povera, fino al riconoscimento che l'invenzione e l'elaborazione gastronomica non nascono solo dal lusso, ma anche dal bisogno e dalla povertà.

Oggi, perfino sulle feste popolari e sulle rievocazioni storiche si assiste a continui tentativi di recupero delle tradizioni secolari, di cui peraltro pochi conoscono l'origine e il profondo simbolismo. Il nostro calendario è fitto di eventi che riflettono il passato, la religiosità di un popolo, usanze e riti pagani che si perdono nella notte dei tempi.

Si pensi all'esplosiva follia dei giorni di carnevale, alle processioni purificatorie del periodo pasquale, alle luminose feste che riempiono la primavera e l'estate, ai giorni del solstizio invernale che portano al Natale e all'Epifania.

È sufficiente questa elencazione per far emergere il senso di una memoria collettiva che richiama radici lontane e che è necessario coniugare con le nuove forme del vivere sociale.

Emerge uno spaccato di tante Italie che meritano di essere viste e ascoltate.



INTRODUZIONE



Il Natale rievoca da sempre il gusto dello stare insieme, della compagnia, degli affetti familiari, dei regali ma anche quello del piacere della tavola, delle vigilie gastronomiche e dei pranzi che poi faremo un po' fatica a smaltire.

In questo lavoro abbiamo voluto raccogliere il meglio della tradizione italiana a tavola, le ricette più famose, i prodotti simboli, le abitudini di consumo, i riti dell'attesa, la gioia dei festeggiamenti.

Questa pubblicazione rappresenta uno sforzo di sintesi delle tante tradizioni regionali, ripercorre le modalità dei vissuti locali, dei presepi, della simbologia e delle liturgie.

Emerge la galleria di un'Italia plurale, ricca, variegata, che interpreta la tradizione nei linguaggi molteplici della diversità territoriale, oggi rappresentata da una tendenza che va crescendo di anno in anno con l'abitudine di regalare cesti natalizi ricolmi di vini,

spumanti, formaggi, salumi, oli, torroni e dolci vari a partire da panettoni e pandori.

E' una galleria che trova la giusta vetrina nei negozi degli specialisti dell'alimentazione, delle produzioni locali, dell'artigianato. Che si esalta nello scintillio degli addobbi delle luci nelle strade delle nostre città, dai piccoli centri alle metropoli, dai centri storici ai quartieri di periferia.

E' un'occasione nella quale si comprende l'importanza degli esercizi commerciali per la vivibilità e la felicità della città, in cui si tocca con mano la veridicità dello slogan lanciato da Confesercenti "Se vive il commercio vive la città"

La bellezza del passeggio e dello shopping nelle atmosfere natalizie, tra musiche e ambientazioni, preludio ai festeggiamenti e ai ricchi pasti nelle case e con i nostri cari, parenti e amici.

Da qualche anno a questa parte poi molti italiani hanno cominciato ad assaporare il gusto del pranzo di Natale al ristorante, nella trattoria fuori porta, dove si cucina rispettando le ricette di una volta ed i prodotti del territorio, mescolando tipicità, qualità e tradizione con l'innovazione e la fantasia.

I ristoratori hanno iniziato a comprendere appieno le emozioni che i propri clienti vivono ed avvertono nei giorni così cari a tutti noi. C'è infatti una grande cura del locale, più attenzione all'atmosfera, maggiore competenza, professionalità ed entusiasmo da parte di tutto lo staff del locale.

Ma si lavora anche sui contenuti dei piatti. Ovunque colpisce la grande attenzione ai prodotti del territorio, spinta al punto da divenire autentica ricerca, a volte confortata da scoperte interessanti, anche per i palati più fini.

C'è una sempre maggiore attenzione verso "l'artigianato" alimentare, raramente l'innovazione è interpretata come ripudio della tradizione. Ovunque i piatti natalizi vengono riproposti attraverso una rilettura possibilmente intelligente, quasi mai stravagante.

Insomma la tradizione gastronomica natalizia, oltre ad essere rigorosamente rispettata, non viene mai considerata una prigione di schemi e di ricette ma un momento di valorizzazione dei prodotti e delle vivande che vengono presentate.

Del resto è sempre più apprezzato ciò che esiste da secoli, mentre la perfetta conoscenza della nostra storia gastronomica rappresenta un punto di partenza per una offerta sempre più diversificata ed appetibile.

Questa pubblicazione vuole servire a ricordare quanta tipicità e varietà di prodotti gastronomici di qualità ci sono nel nostro Paese e quante possibilità esistono, in occasione delle feste natalizie, per creare, a casa e al ristorante da parte dei nostri chef, l'atmosfera giusta di questi magici momenti.

Buon Natale dunque e, soprattutto, buon appetito.

TULLIO GALLI

Direttore Fiepet - Confesercenti

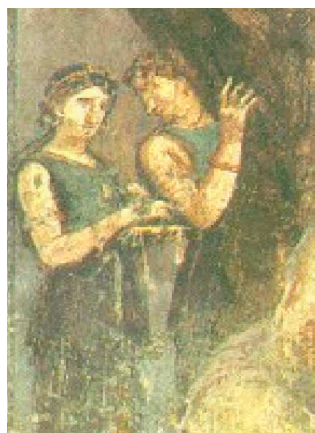
GAETANO PERGAMO

Direttore Fiesa - Confesercenti

I.
ORIGINI
DEL NATALE



Il Natale è la principale festa dell'anno. La festa appartiene all'anno liturgico cristiano, in cui si ricorda la nascita di Gesù Cristo, che nella cristianità occidentale cade il 25 dicembre, mentre nella cristianità orientale viene celebrato il 6 gennaio (l'evento viene fatto risalire dal 10 al 4 a.C.).



Un periodo di festeggiamenti che partendo dal solstizio d'inverno arriva fino all'Epifania.

Il Natale non fu introdotto subito come festa cristiana, ma fu necessario aspettare fino al IV secolo durante l'Impero Romano, e più tardi anche nelle zone dell'Oriente.

Fin dalle sue origini la tradizione cristiana si è intrecciata con la tradizione popolare e soprattutto con quella contadina. Prima dell'introduzione della festa cristiana esisteva una serie di riti legati al mondo rurale e tra i più importanti si ricorda la festa del Fuoco, del Sole e la festa della divinità della luce Mitra, collegate al solstizio d'inverno, cioè il giorno più corto dell'anno.

Durante il solstizio di inverno tutti i popoli antichi adoratori del sole celebravano la nascita dell'astro re con dei festeggiamenti caratterizzati dalla gioia e del protagonismo dei falò, intorno ai quali si concentra-

vano al fine di manifestare allegria e speranza mediante cerimonie collettive con danze e canti rituali.

Nell'antica Roma dal 17 al 24 dicembre si festeggiavano i Saturnali in onore di Saturno, dio dell'agricoltura, ed era un periodo in cui si viveva in pace, si scambiavano i doni, venivano abbandonate le divisioni sociali, si allestivano sontuosi banchetti, e cessava qualunque attività tranne in cucina.

I Saturnali acquisirono molta rilevanza dopo l'anno 217 a.C., con la sconfitta dell'esercito romano inflitta da Annibale presso il Lago Trasimeno, preliminare del disastro della battaglia di Canne che pose fine alla seconda guerra punica e contribuì a svegliare lo spirito religioso nei romani.

Successivamente, nel 274 d.C., l'imperatore Aureliano decise che il 25 dicembre si festeggiasse il Sole.



È da questo evento che trae origine la tradizione del ceppo natalizio, che doveva bruciare nelle case per 12 giorni consecutivi e doveva essere preferibilmente di quercia, un legno propiziatorio, e da come bruciava si traeva il segno premonitore per il nuovo anno. Era quindi dal ceppo, in seguito sostituito dal vecchio nonno col sacco di iuta, che i bambini attendevano dolci e doni. Nel simbolismo dei nostri giorni, il ceppo natalizio è stato sostituito dalle luci che addobbano case, alberi, strade.

In ogni modo, la scelta della data del 25 dicembre per festeggiare il Natale risale all'anno 345 sotto il Pontificato di Giulio I, ma bisognerà aspettare il Pontificato di Giovanni I (523-526) per considerarla la data della nascita di Gesù.

Sebbene il Natale abbia un'origine contadina e umile, dopo il secolo VIII, cominciò a celebrarsi con la forma liturgica presente nei nostri giorni. Inoltre, l'attuale Natale deriva da tradizioni borghesi dell'ottocento, con simboli e usanze sia di origine pagana che cristiana.

Nel corso degli anni la festa ha assunto significati diversi e primo fra tutti quello del pranzo di Natale che viene consumato in casa con i parenti per simboleggiare la Natività e l'unità familiare.

I.
STORIA
DEL PRESEPE



Il termine presepe (o presepio) deriva dal latino *praesaepe*, cioè greppia, mangiatoia, ovvero luogo che ha davanti un recinto. Nel significato comune il presepe indica la scena della nascita di Cristo, derivata dalle sacre rappresentazioni medievali.

Una delle manifestazioni natalizie più tipicamente latina è la realizzazione del presepe diffusissimo nelle chiese, ma anche nelle case, soprattutto del Centro-Sud.

Le più antiche rappresentazioni iconografiche della nascita di Gesù sono quelle riportate nelle pareti del cimitero di S. Agnese (III secolo) e nelle catacombe di Pietro, Marcellino e Domitilla a Roma che raffigurano anche l'adorazione dei Magi.

Nei secoli successivi, altri personaggi carichi di significati allegorici vanno ad arricchire l'iconografia originale: il bue e l'asino, i pastori e, a partire dal XIII secolo, Maria e Giuseppe.

Dall'VIII secolo la Natività divenne tema di rievocazioni tratte dai Vangeli e fu tale la loro popolarità che lentamente andò perduto il significato religioso della rappresentazione, tanto che Papa Innocenzo III le proibì.

Il merito della tradizione dei presepi è dovuta a San Francesco. Tre anni prima della sua scomparsa, dopo aver assistito alla celebrazione del Natale a Betlemme, ritornò a Greccio così impressionato che decise di celebrare una festa natalizia in grado di esaltare la devozione popolare di tale commemorazione.

Per realizzare il suo desiderio, San Francesco chiese a Papa Onorio III nel 1223 una dispensa al divieto per far rivivere la Natività in una grotta adiacente al convento di Greccio (ripristinata dal 1973), realizzando un presepe vivente con l'aiuto della popolazione locale.

L'iniziativa ebbe così successo che ben presto fu rappresentata in tutta Italia e specialmente a Napoli. Dalla prima rappresentazione, immortalata poi da Giotto nella Chiesa di Assisi, il culto del presepe si diffuse in Europa per merito dei francescani.



Negli anni successivi si passò dalla rappresentazione con persone viventi a quella con figure scolpite, per arrivare ai materiali usati ai giorni nostri, quali argilla, vetro, legno, mollica di pane fino alle materie plastiche, con una tradizione diffusa in varie regioni italiane che ha dato vita ad una vera e propria scuola presepistica.

Nella prima metà del XVIII secolo, Carlo III, Re di Spagna (già Re di Napoli), importò la tradizione del presepe dalla città di Napoli. In questo modo, il presepe napoletano prese piede anche nella cultura spagnola da dove a sua volta fu esportato anche in America.

Molti ignorano che gran parte delle ambientazioni utilizzate nel presepe derivano dai Vangeli apocrifi e da arcane tradizioni dimenticate. I Vangeli canonici infatti parlano della natività in modo molto vago tralasciando molti particolari scenografici.

Tanto per citarne alcuni, il bue e l'asinello, simboli immancabili di ogni presepe, derivano da un'antica profezia di Isaia che dice *"Il bue ha riconosciuto il suo proprietario e l'asino la greppia del suo padrone"*. Sebbene Isaia non si riferisse assolutamente alla nascita del Cristo, l'immagine dei due animali venne utilizzata comunque come simbolo degli ebrei (rappresentati dal bue) e dei pagani (rappresentati dall'asino).

Anche la stalla o la grotta in cui Maria e Giuseppe avrebbero dato alla luce il Messia non compare nei Vangeli canonici: sebbene Luca citi i pastori e la mangiatoia, nessuno dei quattro evangelisti parla esplici-

tamente di una grotta o di una stalla. Anche quest'informazione arriva dai Vangeli apocrifi. Tuttavia, l'immagine della grotta è un ricorrente simbolo mistico e religioso per molti popoli soprattutto del settore mediorientale: del resto si credeva che anche Mitra, una divinità persiana venerata anche tra i soldati romani, fosse nato in una grotta il 25 dicembre.

La diffusione del presepe dà oggi la possibilità a molti artisti, spesso ignoti, di ricreare la società in cui vivono e di ricostruire i mestieri, i gesti quotidiani ed i luoghi a loro noti.



Il Presepe Alto-Atesino e Trentino

I presepi altoatesini, come tutti quelli nordici in genere, hanno come carattere distintivo l'uso del legno.

Nel Rinascimento, richiestissime dalle corti italiane, furono le statue scolpite dagli intagliatori del Tirolo e di Colonia. L'Alto Adige, epicentro di grandi traffici commerciali, ricco e produttivo sin dal '400, si impegnò nella realizzazione di opere d'arte per decorare le proprie chiese, tra cui la Natività nella chiesa dei francescani a Bolzano, datata 1500.

Nel corso del Seicento, in Alto Adige, il barocco nordico si fonde con elementi nostrani in rappresentazioni diverse per dimensioni, proporzioni e fondali: le figure sono, come si è detto, prevalentemente lignee, con gli arti snodabili, ma si producono anche fantocci con il volto in cera e i capelli di lana o stoppa. Gli artigiani alto-atesini adoperavano frequentemente la tecnica dello stucco dipinto e la terracotta, seguendo metodi del barocco tedesco, particolarmente ricercato.

Al 1621 risale il Presepio della Basilica di Novacella, presso Bressanone, voluto dall'abate Marco Hausser, costituito da una ventina di figure alte oltre mezzo metro che, restaurate e in parte rifatte, dopo i gravi danni subiti ad opera di un bombardamento durante la seconda guerra mondiale, si possono ancora oggi ammirare all'interno dell'Abbazia.

Caratteristica della regione furono i presepi ese-

guiti su tavolette di legno o su fogli di cartone, che per la loro economicità contribuirono alla diffusione del presepe specialmente nel '700.

Presso il Museo Diocesano di Bressanone sono conservati quarantasei diorami, prevalentemente in legno, opera del Settecento e dei primi anni dell'Ottocento, dovuti in gran parte ai fratelli Probst e costituiti da circa cinquemila figurine, perfette nell'intaglio, su scenari di sorprendente armonia architettonica.

Nell'Ottocento, accanto a quelli tradizionali in legno, si realizzano anche presepi in cartapesta, carta ritagliata, stucco e cera. Famoso, di questo periodo, quello in legno di Karl Sigmund Moser, acquistato dal Nationalmuseum di Monaco di Baviera, in cui un anfiteatro di edifici in stili diversi, dal Gotico al Rococò, ricostruisce una spettacolare Gerusalemme di fantasia.



La tradizione del presepe è ancora viva in questa zona, in particolare in Val Gardena, dove vivono molti tra i più bravi intagliatori di statue.

Nel Trentino, invece, l'usanza popolare del presepe fu introdotta dai monaci e dalle suore dei conventi che, a partire dal '700, realizzarono in piccola serie statuine modellate in cera.

Oggi la tradizione del presepe è presente nell'intera provincia, in particolar modo nella Valle di Fiemme che, per tradizione, ospita uno dei presepi più conosciuti del Trentino, il Presepio a grandezza naturale di Tesero che riproduce in maniera particolareggiata un vero e proprio scorcio dell'architettura locale e rappresenta un'opera unica.

La ricostruzione simbolica della nascita di Gesù, attraverso il lavoro manuale dell'intaglio e della scultura, assume un valore così importante per gli abitanti di Tesero da essere elencata persino nei documenti testamentari delle famiglie, diventando così un lascito prima di tutto spirituale (è il caso di molti dei presepi che saranno esposti in Sala Nervi).

Dal 1965 l'Associazione Amici del Presepio di Tesero, nata grazie alla volontà ed alla passione della Comunità Teserana, opera con l'obiettivo di riscoprire e diffondere le tradizioni locali attraverso la promozione di iniziative tese alla valorizzazione del ricco patrimonio storico, artistico e culturale non solo della Comunità di Tesero e della Valle di Fiemme ma dell'intera provincia. Aspetto saliente dell'appuntamento è infatti l'ambientazione proposta lungo un percorso dislocato

nell'intero centro storico, alla riscoperta di luoghi affascinanti fatti di leggende e suggestioni architettoniche uniche per la loro peculiarità e la perfetta conservazione, dove le case costruite a ridosso l'una dell'altra, gli archi e le volte, le strette viuzze, i pertugi e i cortili delle case, le stalle e le cantine sembrano essere parte di un unico grande presepio.

La tradizione del presepe si è mantenuta viva negli anni e molti sono stati gli artigiani che vi si sono dedicati nel secolo scorso, producendo presepi caratteristici per i propri anacronismi: miscellanee di episodi biblici e contemporanei ambientati nei paesaggi invernali delle Dolomiti.



Il Presepe Ligure

L'arte presepiale in Liguria nasce e si sviluppa in età barocca specialmente a Genova dove più numerosa è la committenza delle famiglie dominanti per blasone e censo nella repubblica da poco costituita. Le prime produzioni consistono in statuine intagliate nel legno, dorate e dipinte che prendono a modello sculture in marmo, paliotti d'altare, trittici, quadri riproducenti Natività e Adorazioni dei Magi, che si trovano nelle chiese della città e del circondario, opere di artisti come il Gagini, l'Orsolino, il Foppa, il Brea, il Bergamasco, il Semino, i fratelli Calvi.

Il fenomeno procede di pari passo con il costume devozionale delle processioni durante le quali era usanza trasportare a spalla grandi statue di legno dipinte (che già agli inizi del XVII sec. erano rivestite con abiti d'epoca), commissionate dalle varie Confra-

ternite come quelle del "Presepio" e dei "Re Magi". Da qui la creazione di figure lignee di più modeste proporzioni a formare presepi simili a quello riportato dalle cronache, costruito da padre Alberto Oneto nella chiesa di Santa Maria di Monte Oliveto a Mulledo di Pegli. La miniaturizzazione dei personaggi presepiali, eseguite anche con materiali preziosi o di pregio come l'oro, l'argento, l'avorio, l'alabastro, avviene negli stessi laboratori e scuole di scultura e pittura ad opera degli stessi artisti che si affermeranno successivamente come orafi, pittori, scultori tra i più richiesti. Tra questi i "Pippi" figli di Filippo Santacroce, della cui scuola era allievo l'altrettanto famoso Gerolamo del Canto e ancora Giovanni Battista Castello che tra i materiali usati privilegiò la tartaruga e il laboratorio di Domenico Bissoni e del figlio Giovanni Battista Gaggini da Bissone, il Piola, Francesco Costa e numerosi altri.

Nel corso del '600 e soprattutto nel '700 si moltiplicano i personaggi che compongono la scena presepiale ligure, ai pastori si aggiungono contadini, artigiani, nobili e popolani, paggi, mendicanti e animali da pascolo e da cortile. La dilatazione della produzione determina nuove scelte tecniche e impone una rivoluzione del gusto: non più statuette lignee dipinte ma manichini di legno abbigliati con vesti ora povere ora sontuose a seconda del personaggio rappresentato. L'abilità dell'artista si concentra sulle teste, sui volti dagli occhi di vetro, sulle mani, in quelle parti cioè che sole rimangono scoperte; di que-

sto nuovo stile è caposcuola Anton Maria Maragliano con un linguaggio figurativo di maniera ma raffinato che si fece più realistico negli atteggiamenti e nelle espressioni delle immagini, solo molto più tardi ad opera di artigiani liberi ormai dalla sua influenza.

A questo punto sono le vicissitudini storiche a determinare la seconda e più duratura svolta dell'arte presepiale ligure causata dal nuovo ordinamento democratico e libertario frutto della Rivoluzione Francese, importato in Liguria dall'esercito napoleonico. Sotto i colpi francesi tramonta il vecchio ceto dominante e con esso si estingue praticamente la committenza nobiliare e borghese e tuttavia le tendenze gianseniste tese a eliminare le pratiche religiose folkloriche non attecchiscono tra la popolazione urbana e nel contado dove la gente rimane fedele alle proprie tradizioni devozionali. Così all'inizio del '800 proseguono nelle chiese liguri le sacre rappresentazioni su testi in vernacolo e in lingua, famoso "il Gelindo", interpretate dai fedeli come testimonianze in una sua relazione il diplomatico conte Nigra che vi partecipò da bambino.

In ugual modo si mantiene viva la tradizione del presepe che ora, dovendo soddisfare le esigenze di ceti meno abbienti, perde le sue preziosità scenografiche e la sontuosità delle vesti e degli accessori per ridimensionarsi in una produzione di serie, riferita a pochi modelli raffiguranti popolani e popolane con i loro modesti indumenti e le loro povere offerte, ordinati in piccole composizioni da esporre in famiglia

nelle case durante il periodo natalizio. Ma il costo del legno e del lavoro artigiano, per questione di tempi inadatto a produzioni massive, rendono il prezzo del presepe fuori della portata della maggior parte della gente. Sono maturi i tempi per l'avvicinamento della terracotta al legno e della formatura a stampo.

Il passaggio dal lavoro artigianale a quello industriale avviene quasi naturalmente, favorito dalle fornaci esistenti a Savona e nella contigua Albisola, che da epoca immemorabile, forse già nei secoli del tardo Impero Romano, producono oggetti in ceramica. L'idea è data dai calchi di figure plastiche usate già nella seconda metà del '700 dall'officina di Giacomo Boselli e alla cessazione delle attività di questa, ereditate dalle officine del Savonese che insieme a molte altre utilizzazioni, se ne servono per ricavarne anche figure presepiali di terracotta. L'argilla compressa negli stampi creati appositamente su modelli tradizionali dai "figurinai", sottoposta a monocottura, viene stampata in statuette che successivamente venivano dipinte a freddo con vivaci colori. Questo procedimento comportava prodotti di rozza fattura, pur se ingentilita dal retaggio settecentesco, come lamentano studiosi della materia di inizio secolo, ma permetteva prezzi alla portata di tutte le borse. Si moltiplicano così i "figurinai" dei quali il più celebre, lo scultore di Savona Antonio Brilla, ancora bambino, preparava le statue caratterizzandole ognuna come portatrici di un dono diverso per il Bambinello: canestri di frutta, verdura e pane, zucche, cavoli, pollame, capretti, pic-

cioni, pesci che daranno l'impronta rivelatrice della tipologia presepiale ligure del '800. Alla produzione industriale si affiancò ben presto ad Albisola quella casalinga quando le officine che producevano stoviglie in terracotta verniciata, cominciarono a sfornare anche statuine modellate e dipinte dalle madri, mogli e figlie delle maestranze di quelle fabbriche, esempio di lavoro in nero ante litteram. Le statuine, riproduzioni di personaggi popolari, denominate spregiativamente "macacchi" ossia balorde perché malamente abbozzate e dipinte in maniera naïf, venivano smerciate nell'annuale mercato di Santa Lucia che si svolgeva il 13 dicembre a Savona. Le figurinaie domestiche avevano tutte un soprannome che le individuava quasi a costituire il marchio di fabbrica: "Campanàa", "Circia", "Fata Geinìn", "Nanìn a Cioa", "Tere a Russa", "Mominìn" fino all'ultima depositaria di questa ingenua ma poetica forma di artigianato, Beatrice Schiappapietra che ha operato ad Albisola fino al 1970. Ultimi epigoni dell'arte prese-



piale ligure, gli scultori Arturo Martini e Tullio Mazzotti che negli anni '20 progettano presepi fissi in ceramica, nello stile improntato ai canoni estetici proposti dal movimento futurista.

Il Presepe Napoletano

A Napoli si ha notizia del presepe già nel 1025, in un documento che menziona la Chiesa di S. Maria del presepe, e nel 1324 quando viene citata ad Amalfi una “cappella del presepe di casa d’Alagni”.

Nel secolo XV compaiono i primi “figurarum sculptores” che realizzano sacre rappresentazioni in chiese e cappelle napoletane - le più importanti sono quelle dei presepi di San Giovanni a Carbonara dei fratelli Pietro e Giovanni Alemanno, San Domenico Maggiore, Sant’Eligio e Santa Chiara.

Sono statue lignee policrome a grandezza naturale colte in atteggiamenti ieratici di intensa religiosità, poste davanti ad un fondale dipinto.



Verso la metà del 1500, con l’abbandono del simbolismo medioevale, nasce il presepe moderno per merito, secondo la tradizione, di San Gaetano da Thiene che nel 1530 realizza nell’oratorio di Santa Maria della Stelletta, presso l’Ospedale degli Incurabili, un presepe con figure in legno abbigliate secondo la foggia del tempo. Nel corso del secolo iniziano anche a comparire i primi accenni al paesaggio in ri-

lievo che sostituisce quello del fondale dipinto; al bue e all'asinello - unici animali presenti nella rappresentazione - si aggiungono via via cani, pecore, capre. Durante il '500 si intensifica anche la costruzione dei presepi con figure di dimensioni sempre più ridotte fino a giungere alla realizzazione del primo presepe mobile a figure articolabili, allestito dai padri Scolopi nel 1627.

Il secolo d'oro del presepio a Napoli è il '700 e coincide con il Regno di Carlo III di Borbone, sovrano mecenate che riporta la città partenopea al livello delle più ferventi capitali europee, alimentando una meravigliosa fioritura culturale e artistica, testimoniata anche dalla magnifica produzione presepiale. Cambiano le tecniche di realizzazione del "pastore" - termine con il quale s'individua qualsiasi personaggio presepiale - sostituendo la statua scolpita, la cui realizzazione richiedeva troppo tempo, con manichini con un'anima di fil di ferro, arti in legno e teste di terracotta ricavate da piccoli stampi, che avevano anche il pregio di poter essere articolati come richiedeva il personaggio, rappresentato nell'atto in cui veniva colto, dando l'impressione del movimento.

Il "figurinaio" diviene una vera e propria professione, che coinvolge anche le donne di casa adibite al taglio e cucito delle vesti, con specializzazioni diverse, nella realizzazione di pastori, di animali di strumenti di lavoro e musicali, di prodotto dell'orto e minuterie varie tutti riprodotti in scala. Tra questi eccelle Giuseppe Sammartino e per gli animali Saverio Vassallo.

Nasce lo “scoglio”, una sorta di sperone roccioso che, a seconda delle dimensioni può ospitare la scena del “Mistero” (Maria, Giuseppe, Gesù, Angeli, bue e asinello) o costituire la base per tutto il paesaggio presepiale. La grotta, con una miriade di Angeli che scendono dall’alto viene sempre più spesso sostituita con le rovine di un tempio pagano; la scena della Natività è sempre più defilata e quasi soffocata nello scenario circostante sovrabbondante di personaggi e paesaggi, nei quali spicca il corteo dei magi reso più esotico dal seguito dei “mori” abbigliati con vesti orientali dai colori sgargianti. Aumenta il numero dei personaggi che diventano folla di contadini, pastori, pescatori, artigiani, mendicanti, popolo minuto e notabili, tutti colti nelle loro attività quotidiane o in momenti di svago, nei mercati, nelle botteghe, taverne, vie e piazze in scorci di vita cittadina o paesana.



Il presepe diventa una vera e propria moda. Lo stesso re, abile nei lavori manuali e nella realizzazione di congegni, si circonda di scenografi, artisti e architetti. Tra questi G. B. Nauclerio che, attraverso tecniche di illuminazione, simulava il passaggio dal giorno alla notte e viceversa e ancora Cappello e De Fazio nonché il dilettante Mosca impiegato e geniale presepepista. La regina e le dame di corte confezionano minuscoli abiti per i manichini con le stoffe tessute negli opifici reali di San Leucio. Il presepio immenso, viene allestito in alcuni saloni del Palazzo Reale di Napoli, con centinaia di personaggi e una gran cura per i dettagli. I nobili naturalmente imitano il sovrano rivaleggiando tra loro per sontuosità e ricchezza dei materiali utilizzati: gemme preziose, magnifiche stoffe catturano l'attenzione del "popolino" - ammesso nelle case patrizie per ammirare il presepio - forse più della scena stessa.

Famosi i presepi allestiti per il principe di Ischitella, con i Magi abbigliati con vesti dove brillavano innumerevoli gioielli. Il presepio si diffonde anche presso il popolo partenopeo, anche se in forma naturalmente meno sontuosa; ogni casa ha comunque il suo presepio seppure con pochi "pastori" raggruppati su un minuscolo "scoglio", dentro la "scarabattola", una teca da appendere al muro o tenere sul comò.

È tale la frenesia del presepe di Napoli da suscitare le pur bonarie critiche dell'architetto Luigi Vanvitelli che nel 1752 scrivendo al fratello Urbano a Roma, definisce il presepe una "ragazzata" pur rile-

vando “l’abilità” e la “efficace applicazione” dei napoletani così “goffi nel resto”. È chiaro che il presepe settecentesco, non a caso definito cortese, di sacro conserva ben poco. Si rivela più una esperienza mondana dei nobili e ricchi borghesi: l’avvenimento e il passatempo principale delle festività natalizie, quando il re e la corte visitavano i presepi più rinomati della capitale del regno che talvolta riuscivano a stupire anche la regina come accadde a Carolina nel 1768, alla visita del presepe allestito nella chiesa di Gesù Nuovo.

Tuttavia l’universalità e la spettacolarità che si accompagnano all’evento presepio del ‘700 e le critiche che ne conseguirono, nulla tolgono alla valutazione del fenomeno come concreta espressione d’arte barocca naturalistica, né ai suoi caratteri di tangibile documento storico, descrittivo dei costumi, delle usanze e delle tradizioni del popolo napoletano in un’epoca che vide Napoli splendida capitale di cultura e d’arte e meta irrinunciabile di colti viaggiatori italiani e stranieri. Dopo il regno di Ferdinando IV il presepe cominciò a decadere. La maggior parte dei presepi furono definitivamente smontati, i pastori venduti o dispersi. Di questi fantastici presepi non è giunto fino a noi quasi nulla. Tra i pochi salvati, va ricordato il magnifico allestimento Cuciniello, donato dallo scrittore Michele Cuciniello alla città di Napoli e conservato nel Museo della Certosa di San Martino.

Il Presepe Piemontese

Il tipo di religiosità austera non favorì la nascita di fenomeni analoghi a quelli dei presepi barocchi di Napoli, Genova e della Sicilia, anche se ai primi del '600 incominciarono ad essere realizzati i primi presepi, composti da statuine in legno e stoffa.



Tra i personaggi tipici del presepe ha ruolo di protagonista il "Gelindo", che rappresenta il buon senso contadino e viene raffigurato con l'agnello in spalla, il bastone in mano, i calzoni corti.

Molti sono in Piemonte i presepi viventi che continuano ad essere realizzati, anche se il più famoso è quello di Dogliani, interpretato da tutti gli abitanti tra le antiche mura e le torri del borgo, in un intrico di vie illuminate solo da fiaccole e falò. A Torino, invece, nella chiesa dell'Annunziata si trova il presepe meccanico più grande d'Europa: è una meraviglia della tecnica, occupa circa 200 metri quadrati e novanta statuette si muovono grazie a un motore elettrico e ad un complicato intrico di rotelle, pulegge, cinghie e bracci meccanici. Un comando ad orologeria comanda elettronicamente l'illuminazione per suggerire il passaggio dal giorno alla notte e un complesso impianto idraulico alimenta fontanelle, laghetti e ruscelli.

Il Presepe Pugliese

La straordinaria ricchezza di fonti narrative, evangeliche e popolari, ha consentito, sin dal XIV secolo, di differenziare anche in Puglia la rappresentazione della Natività da quella del Presepe. Questo passaggio può essere colto proprio in una chiesa francescana, quella di Santa Caterina a Galatina. In una arcata ribassata nella controfacciata della navata sinistra, un grande affresco, con la rappresentazione della Natività, fa da sfondo ad un più plastico presepe in pietra attribuito allo scultore Nuzzo Barba, sullo scorcio del XV secolo.

È unanimemente ritenuto il più antico presepio di Puglia di cui sopravvivono però solo gli elementi centrali: la Vergine, il Bambino, San Giuseppe e il Bue e l'Asino. È nel corso del XVI secolo tuttavia che la rappresentazione presepiale con scultura in pietra, trova la sua massima affermazione, cominciando poi un lento declino nel XVII secolo per ricomparire in seguito, sul finire del Settecento, in forme differenti, influenzate dalla voga napoletana dei presepi vestiti che in Puglia si trasforma in presepe in cartapesta o terracotta.

È Stefano Putignano nel corso del XVI secolo lo scultore più fortemente plastico che impagina vasti ed antichi presepi a Grottaglie, Polignano a Mare, Martina Franca. Ma altri artisti come Paolo da Cassano, a Cassano Murge e Bitritto; Altobello Persio ad Altamura, Tursi e Gallipoli, arricchiscono il panorama

del secolo, nel corso del quale è forse Gabriele Riccardi ad inscenare, per la Cattedrale di Lecce, il più raffinato presepe che occupa tutto un altare, dove, nel fastigio, sono collocati la Cavalcata dei Magi e i Pastori adoranti e, sulla mensa, il gruppo della Natività. Attribuito un tempo al Riccardi, ma oggi ritenuto di uno scultore ancora anonimo, è un bel presepio a rilievo a Torre S. Susanna, come anonime sono le tre figure in pietra, dipinte, della Natività di Manduria.

Nel corso del Seicento e del Settecento, altari dedicati al presepe, come nella Chiesa del Rosario a Lecce, ruotano spesso attorno al dipinto centrale. La religiosità popolare riprende vigore nell'Ottocento, quando, con alterna qualità i cartapestai del Salento e di Lecce iniziano una tradizione viva ancora oggi. Primo protagonista ne fu Mesciu Pietru de li Cristi, soprannome del primo cartapestaio documentato con una statua di San Lorenzo in Lizzanello del 1782. Il suo nome era Pietro Surgente (1742-1827) e fu il maestro (mesciu) di una schiera di grandissimi scultori della cartapesta nell'Ottocento, quasi tutti ricordati col loro soprannome: segno questo di una dimensione tutta paesana, quasi familiare e umile della loro attività.

Nel secolo scorso si passa dalle grandi statue per altari, alle piccole statue per i presepi. Cominciò un certo Mesciu Chiccu Pierdifumu a modellare pupi da presepe in creta, che poi, aiutato da sua moglie Assunta Rizzo, "vestiva" con pezzi di stoffa alla napoletana per le misure più piccole e con fogli di

drappeggiati di carta imbevuta di colla per le misure più grandi (fino a 30 cm.) in cui il corpo veniva ridotto a uno scheletro di fil di ferro e stoppa. Così, impercettibilmente, si passò dal classico pupo napoletano al classico pupo leccese.

Accanto all'attività degli artisti professionisti si assiste ad una vera e propria germinazione spontanea di artisti popolari, tra i quali spicca la classe dei barbieri di Lecce, che intorno al 1840 cominciarono ad imitare i cartapestai e, nelle lunghe ore libere del loro lavoro con pettine e forbici, si dettero a modellare sia la carta pestata che la creta con le mani, i bulini e gli stampi.

Tra gli esempi più belli vanno annoverati certamente quello dell'Istituto Marcelline di Lecce del 1890, realizzato da Manzo e De Pascalis ed Agesilao Flora; quello frammentato del Guacci, oggi al Comune di Lecce e quello di Michele Massari, poliedrico artista novecentista, anche presso il Comune di Lecce.



Il Presepe Romano

La prima testimonianza in assoluto dell'arte presepiale a Roma, si ha con le statue di legno scolpite nel 1289 da Arnolfo Di Cambio e conservate nella cripta della Cappella Sistina della Basilica di Santa Maria Maggiore.

Successivamente sono le cronache del frate francescano Juan Francisco Nuno ad informare, nel 1581, sull'uso ormai da tempo diffuso a Roma, di allestire presepi in monasteri e luoghi di culto ed in particolare nella Chiesa dell'Aracoeli dove era specialmente venerata la statua del Bambinello che si dice opera di un frate francescano che l'aveva intagliata in un tronco di ulivo del Getsemani, trafugata il 1° febbraio del 1994 e non più ritrovata.



Nel '600 la nobiltà romana inizia ad esporre presepi nei propri palazzi, opere sontuose in linea con lo stile barocco dell'epoca, commissionate ad artisti famosi come il Bernini del quale si ricorda un presepe realizzato per il Principe Barberini. Anche il '700 mantiene viva la tradizione dei presepi nelle case patrizie ma chiese e monasteri non sono da meno come attestano le grandi statue della natività in San Lorenzo, i presepi di Santa Maria in Trastevere e Santa Cecilia.

Ma è nel '800 che la realizzazione di presepi si diffonde a livello popolare grazie alla produzione a basso costo, con gli stampi di innumerevoli serie di statuine in terracotta modellate da artigiani figurinai tra i quali anche il ragazzo Bartolomeo Pinelli famoso in seguito come pittore della Roma del suo tempo.

Sono tuttavia le famiglie più importanti per censo e cetto sociale a realizzare in gara tra loro i presepi più imponenti, ricostruzioni di paesaggi biblici o di scorci della campagna romana caratterizzata da alberature di pini e olivi, costruzioni rustiche e rovine dell'antichità, da mostrare non solo a parenti e amici ma anche a concittadini e turisti, richiamati da fronde di rami appesi ai portoni a somiglianza d'insegne.

Sono rimasti famosi quello della famiglia Forti, posto sulla sommità della Torre degli Anguillara, o della famiglia Buttarelli in Via de' Genovesi, riprodotte il paese di Greccio e la scena del presepe vivente voluto da San Francesco o quello di padre Bonelli nel portico della chiesa dei Santi XII Apostoli, parzialmente meccanico con la ricostruzione del Lago di Ti-

beriate solcato dalle barche e delle città di Gerusalemme e Betlemme.

Nel presepe romano più usuale, il paesaggio agreste fa da sfondo alla grotta in sughero, sovrastata da un tripudio di angeli in volo sulle nuvole, disposti in nove cerchi concentrici che pongono la Natività al centro della scena, una scena povera sia nella rappresentazione dei personaggi, pastori con le greggi e contadini al lavoro con i loro animali, sia nelle architetture, case modeste e locande di campagna tra resti di archi e acquedotti antichi, tipici dei luoghi rappresentati.

A partire dalla seconda metà del novecento, l'ambientazione cambia e vengono proposte zone caratteristiche della Roma sparita, demolite per far posto all'urbanizzazione di Roma capitale, ma conservate al ricordo dagli acquerelli dell'artista tedesco E. Roesler Franz, che fotografano la Roma papalina e le sue irripetibili atmosfere.



Il Presepe Siciliano

In Sicilia l'arte presepiale pur risentendo degli influssi della scuola napoletana, specialmente per quanto riguarda l'ambientazione - riproduzione di scene di vita quotidiana in paesi e con personaggi



isolani - e talvolta la tecnica - manichini in legno e fil di ferro con vesti di stoffa - presenta tuttavia diversi caratteri originali variabili a seconda delle provenienze geografiche. Quattro sono le aree dove in particolare si sviluppa un artigianato presepiale fortemente caratterizzato: i territori di Palermo, Siracusa, Trapani e Caltagirone.

A Palermo e nel siracusano, dove l'apicoltura è molto diffusa, fin dal '600 si usa la cera per plasmare statuine di Gesù Bambino e poi interi presepi. In quest'arte si distinguono i cosiddetti "Bambinai" che operavano a Palermo nella zona della chiesa di San Domenico tra il '600 e il '700; tra loro un caposcuola fu Giulio Gaetano Zumbo del quale si può ammirare un presepe al Victoria and Albert Museum di Londra e Giovanni Rosselli ricordato da una sua opera al Museo Regionale di Messina nonché Anna Fortino, Giacomo Serpotta e Anna La Farina. I Bambinelli sono di fattura raffinata, impreziositi da accessori

d'oro e d'argento, ieratici nell'espressione e rappresentati con una croce in mano.

Nel '800 sono rinomati i "cerari" siracusani che producono presepi interi o Bambinelli dall'espressione gioiosa o dormienti, recanti nelle mani un agnellino, un fiore o un frutto e immersi in un tripudio di fiori di carta e lustrini colorati dentro teche di vetro (scarabattole). Tra loro eccellono Fra' Ignazio Macca, del quale si conservano alcuni presepi nell'eremo di San Corrado a Noto e nel Museo Bellomo di Siracusa e Mariano Cormaci ricordato dal presepe in cera a grandezza naturale sito nella grotta di Acireale. Notevole anche il presepe conservato nel palazzo Vescoville di Noto, che rappresenta uno spaccato di vita contadina, composto da 38 figure inserite nel paesaggio dei monti iblei.

A Trapani per la fattura dei presepi si utilizzano materiali nobili e soprattutto il corallo, da solo, come in epoca rinascimentale, o insieme all'avorio, alla madreperla, all'osso, all'alabastro e alle conchiglie, nel periodo barocco e rococò, quando alla composizione centrale della Natività fanno corona architetture in stile d'epoca dove si rappresentano scene fantasiose e simboliche. Splendidi esemplari quelli esposti ai musei Pepoli di Trapani e Cordici di Erice.

A Caltagirone, città produttrice di ceramiche fin dal '500, i presepi sono realizzati in terracotta e rappresentano come cornice alla Natività, scene di vita contadina e pastorale animate da personaggi tipici di quella civiltà come il pastore che dorme, lo zampo-

gnaro, il venditore di ricotta o il cacciatore. La migliore produzione qualitativa di presepi in terracotta policroma si ebbe tra la fine del '700 e la prima metà dell'800 con la bottega dei fratelli Bongiovanni, Giuseppe e Giacomo e con il nipote Giuseppe Vaccaro eccellente artista. Tuttavia già agli inizi del '700 operavano artigiani rinomati come i "santari" Branciforti e Margioglio che contribuirono ad imporre Caltagirone anche come "Città del presepe". Più in genere nell'intero territorio isolano ebbe grande diffusione a partire dal '600, il presepe costruito con la tecnica usata nella produzione di statue d'altare: statuine in legno rivestite di stoffe immerse in un bagno di colla per renderle rigide e dai colori brillanti. Tra i più noti presepisti del genere il caposcuola Salvatore Matera, il Nolfo, il Ciotta, i Pisciotta e i Tipa.



Il Presepe Veneto

In Veneto la propagazione del presepe fu frammentaria e l'impiego di materiali poveri ne hanno anche impedito la conservazione.

Grazie all'opera di artisti veneziani, si diffuse il gusto per il presepe di carta, la cui produzione iniziò tra il 1600 e il 1700. Questi presepi, generalmente di fattura accurata, avevano inoltre il pregio di essere economici: erano costituiti da fogli con figure da presepe stampate in calcografia o xilografia, che dovevano poi essere, da chi le acquistava, ritagliate con cura e incollate ad un cartoncino con supporto per consentire la produzione verticale.

Da ricordare la diffusione delle preziose statuine in vetro filato prodotte dagli artigiani veneziani che iniziarono questa tecnica di lavorazione nel 1500 e la esportarono prima a Genova e poi in Provenza.



Il presepe nelle altre regioni

Le altre regioni italiane non si distinguono per caratteristiche specifiche nella tradizione presepiale. Le origini sono da ricercarsi nelle Sacre rappresentazioni, nei quadri della Natività e dalla diffusione del presepe realizzato agli inizi, principalmente nelle chiese e nei monasteri.

In Abruzzo, la tradizione del presepe offre una panoramica molto vasta che va dalla scultura lignea dell'Alto Abruzzo, alle tec-



niche della terracotta e della ceramica del basso Abruzzo. La "figulina" di Castelli ha una tradizione antica risalente a quella etrusca degli idoli pagani in terracotta. Fu un'arte nata spontaneamente in una zona ricca d'argilla, e affinata nei lunghi mesi invernali durante i quali le altre attività erano ostacolate dalle intemperie.

La ceramica di Castelli raggiunse il suo massimo splendore nella metà del '600, fino agli inizi del XIX secolo, per decadere lentamente in seguito. Il più importante esempio della scultura abruzzese presepiale è il grande presepe di Leonessa nella Chiesa di San Francesco, suddiviso su tre piani e composto di 52 statue.

Il Friuli, a causa delle vicende politiche, sentì poco l'influenza del presepe italiano: i presepi si facevano con mezzi poverissimi in poche chiese. Eccezione è il presepe di Cividale del Friuli, realizzato nella prima metà dell'800.

In Lombardia, la scuola lombarda risentì molto dell'influenza di quella alto-atesina, soprattutto nella fattura delle statue. Infatti, quando nel 1800 si affermavano botteghe artigianali per la produzione seriale di statue in gesso, spesso come prototipi, per realizzare lo stampo, venivano usate ancora le statue in legno della Val Gardena.



Nelle Marche, il più antico e prezioso presepe delle Marche è nella chiesa di S. Giuseppe a Urbino. Fu realizzato nella prima metà del '500 e risente dello spirito pittorico di Raffaello.



Nel museo della Santa Casa di Loreto sono conservati alcuni presepi del 1800, realizzati in cartapesta o intagliati nel legno,



che documentano il modo di vestire in uso nelle campagne marchigiane. In particolare, i contadini sono vestiti con una specie di saio di ruvida lana e un copricapo, i pastori indossano una giubba di pelle di pecora ed alcuni sono raffigurati con la zampogna, mentre le donne portano il velo e indossano due gonne, una rossa e corta, l'altra gialla e più lunga, completata da un corpetto di colori vivaci legato da lacci sul dorso.

La Sardegna ha mantenuto nei secoli una religiosità semplice e più affine a quella delle prime comunità cristiane, concentrata su episodi della vita di Cristo che la liturgia cattolica celebra in modo più solenne. Nei propri conventi, i frati cappuccini allestivano a scopo didattico i presepi, ma non riuscirono mai a stimolare la produzione dell'artigianato locale.



È per questo che la tradizione del presepio popolare non si diffuse in Sardegna se non in tempi recentissimi. Dal 1989 a Santadi, nel Sulcis, all'interno delle scenografiche grotte di Is Zuddas, viene allestito ogni

anno un presepe che richiama migliaia di visitatori. A Orani, antico centro vicino a Nuoro, in occasione del Natale viene rappresentato un presepe vivente, con la partecipazione di tutti gli abitanti del paese

La Toscana si ricorda invece per la diffusione, anche nel mondo, delle figurine di gesso realizzate dai "Figurinaï" della lucchesia, con la capanna realizzata in sughero o legno e gli altri personaggi raffiguranti le arti e mestieri, principalmente della campagna. Grazie alla continua evoluzione dell'arte del presepe ed alla fervida immaginazione dei presepisti, sono stati creati personaggi che poi sono entrati nella tradizione.



III.
I SIMBOLI
NATALIZI





L'ALBERO DI NATALE

Per molti l'usanza di adornare l'albero di Natale in occasione della festa fu prerogativa degli antichi popoli germanici, dei Teutoni in particolare, che festeggiavano il passaggio dall'autunno all'inverno bruciando enormi ceppi nei camini e piantando davanti alle case un abete ornato di ghirlande.



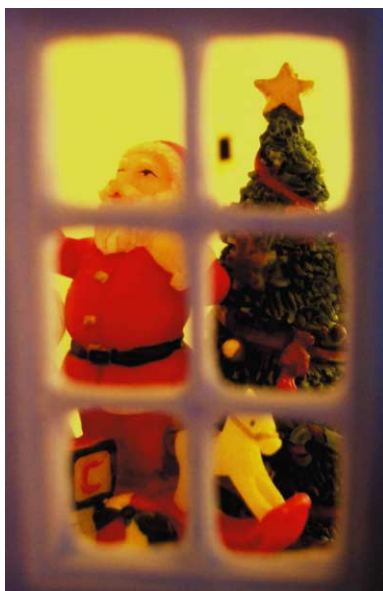
Una prima documentazione certa risale al 1512 in Alsazia. La tradizione si estese presso molti altri popoli del Nord Europa e cominciò ad accompagnare la ricorrenza natalizia. Si sa soltanto con sicurezza che l'uso dell'albero si affermò nei paesi nordici verso la fine del XVI secolo e che la sua diffusione fu molto lenta, dato che nel 1765 il sedicenne Goethe restò stupefatto vedendo per la prima volta a Lipsia un abete decorato e illuminato. Alle ghirlande si unirono nastri e frutti colorati (principalmente mele), poi le candeline, fino a quando, verso la metà del 1800, alcuni fabbricanti svizzeri e tedeschi cominciarono a preparare leggeri e variopinti ninnoli di vetro soffiato che divennero di moda e costituirono l'ornamento tradizionale dell'albero natalizio.

In Francia il primo albero di Natale fu introdotto nel 1840 dalla duchessa d'Orleans. In seguito questa usanza si diffuse rapidamente in tutta l'Europa meridionale, contrastando e talvolta offuscando in Italia la tradizione del presepe.

Nelle case italiane l'albero di Natale è arrivato di recente e in circostanze curiose. Verso la fine dell'800 questa moda dilagava in tutte le corti europee tra le famiglie della nobiltà. Anche la regina Margherita, alla fine dell'800, ne fece allestire uno, in un salone del Quirinale, dove la famiglia reale abitava. La novità piacque moltissimo e l'albero gradualmente si diffuse tra le famiglie italiane.

BABBO NATALE (SANTA CLAUS)

La tradizione italiana che vede Babbo Natale come portatore di doni è abbastanza recente, perché fino a non molto tempo fa i bambini delle nostre contrade aspettavano con ansia l'arrivo di S. Nicolò la sera del 5 dicembre, vigilia della Festa di San Nicola. La leggenda infatti narra che il vescovo fece in



segreto doni alle tre figlie di un uomo così povero che, non potendo provvedere alla loro dote e quindi al matrimonio, si accingeva ad abbandonarle ad una vita di peccato. I doni, sempre secondo la leggenda, venivano consegnati dentro una calza attraverso il camino.

Nel 1087 alcuni mercanti italiani portarono le spoglie di questo santo così generoso dalla Licia (nella attuale Turchia) dove nacque nel 280 d.C., fino a Bari e sul suo sepolcro fu costruita un'imponente cattedrale in stile romanico. In seguito la leggenda di San Nicola si è diffusa in tutta Europa e il suo tradizionale ruolo di portatore di doni è andato via via acquisendo sem-

pre maggiore importanza. Secondo la versione tedesca e olandese, Nicola viaggiava a cavallo nel cielo consegnando doni ed era talvolta accompagnato dall'elfo Schwarzer Peter, che aveva il compito di frustare i bambini cattivi (la tradizione italiana ha sostituito questa crudeltà con la meno traumatica consegna di carbone ai bambini che sono stati cattivi durante l'anno).

Fino al XIII secolo la festa di San Nicola si commemorava a primavera, ma durante la Riforma Protestante fino alla Controriforma i doni venivano distribuiti nella notte dal 5 al 6 dicembre. Dopo il Concilio di Trento (1545-1563), i protestanti tedeschi vollero attribuire a Gesù Bambino il ruolo di portatore di doni e fecero scivolare la data al 25 dicembre. Per questo motivo, senza modificare la data della festività di San Nicola il 6 dicembre, si decise di far consegnare i doni a San Nicola il 25 di dicembre.

Così nei paesi nordici, San Nicola, abbreviato in Santa Claus, divenne il personaggio che oggi noi riconosciamo come Babbo Natale.

Dall'Olanda, la tradizione raggiunse le colonie americane del Nuovo Mondo, e anche lì Sinter Klaus (Santa Claus) continuò spostarsi di casa in casa lasciando regali a tutti i bambini.

Attraverso i secoli, gli usi di differenti popoli dell'emisfero nord si mescolarono e crearono il mondo di Santa Claus – l'immortale personaggio con la barba bianca, senza età e senza tempo, che porta doni a Natale e ritorna a Korvatunturi nella Lapponia finlandese.

Dal 1950, Santa Claus abita a Rovaniemi e dal 1985 ha stabilito un proprio ufficio dove ogni giorno dell'anno annota quello che i bambini chiedono per Natale e riceve i bambini che vi giungono da ogni parte del mondo. Il villaggio Santa Claus ha anche un ufficio postale, dove arrivano le lettere dai quattro angoli della terra.



I RE MAGI

L'adorazione dei Re Magi a Gesù è stata una delle scene più rappresentate nella iconografia religiosa fino al secolo XVII ma in realtà soltanto nel Vangelo di Matteo si trova un riferimento ai "maghi arrivati dall'Oriente". Nei primi secoli, furono soltanto dei magi traduzione della parola persiana astrologhi. La prima immagine dei tre re magi risale al mosaico bizantino di San Apollinare Nuovo a Ravenna dove si osserva per la prima volta i loro nomi, Balthasar, Melchior e Gaspar portando a Gesù l'oro, l'incenso e la mirra.

Agli inizi del terzo secolo, le chiese orientali decisero di fissare la festività dell'Epifania il 6 gennaio non solo per com-



memorare il natale di Gesù ma per festeggiare il suo battesimo e l'adorazione dei Re Magi. In Occidente, invece l'adorazione dei Re Magi non iniziò a festeggiarsi fino al V secolo ma siccome la nascita era stata fissata il 25 dicembre, si riservò il 6 gennaio per l'Epifania con i Re Magi che portavano i doni.

La tradizione dei Re Magi resiste ancora nei paesi di tradizione cristiana ma con la forte concorrenza di Santa Claus.

ALTRI SIMBOLI NATALIZI

Il **vischio** è la pianta natalizia per antonomasia, riconosciuta come pianta di buon augurio: è una panacea contro tutti i mali, perché non possiede legami con la terra. È l'incarnazione dello spirito vitale e quindi protettivo. Già Virgilio nell'Eneide lo cita per le sue virtù magiche.



Il **biancospino**: germoglia nei giorni di Natale e fiorisce a Pasqua ed è collegato al bastone che Giuseppe d'Arimatea aveva piantato con le sue mani.

Il **ginepro**: la leggenda narra che Maria sfuggì ai soldati di Erode nascondendosi fra i propri rami. Da quel legno si sarebbe anche fatta la croce di Gesù. Tra le sue virtù, si sosteneva che oltre a tenere lontano i rettili, ne curava il morso: la tradizione cristiana l'interpretò come un potere di purificazione dei peccati.



L'**agrifoglio** e il **pungitopo**: sono dei portafortuna, la tradizione cristiana vede nelle loro foglie dure e con le spine il simbolo di forza e di difesa contro i mali, e nelle sue bacche la luce di Natale. Sono simbolo di allegria e di buon auspicio: auspici di fecondità e di abbondanza per il ciclo dell'anno che sta iniziando.



L'**arancia**: frutto dell'inverno, solare, l'arancia raffigura il Natale a tavola per il suo splendore e per la speranza.

La **melagrana**: il suo significato si riferisce al mondo agreste, simboleggia la rigenerazione della terra, mentre per Cristo indica la resurrezione, infatti viene spesso dipinto con una melagrana in mano.

Il **cero di Natale**: la luce del cero di natalizio simboleggia Gesù, luce del mondo. In Francia e in Gran Bretagna fa parte della tradizione accendere tre ceri fusi insieme alla base, come segno di adorazione alla Trinità.



La **corona d'Avvento**: l'uso della corona d'Avvento è da collegarsi ad un'antica consuetudine germanico-precristiana, derivata dai riti pagani della luce, che si celebravano nel mese di Yule (Dicembre).



Nel XVI secolo si diffuse tra i cristiani divenendo un simbolo di questo periodo che precede il Natale. La corona d'Avvento è un cerchio realizzato con foglie di alloro o rametti di abete (il loro colore verde simboleggia la speranza, la vita), con quattro ceri.

I **regali di Natale**: gli abitanti dell'antica Roma erano soliti scambiarsi, in occasione di feste e a Capodanno, dei regali chiamati strenne. Tale consuetudine si ricollegava ad una tradizione secondo la quale, il primo giorno dell'anno al re veniva offerto in dono un ramoscello raccolto nel bosco della dea Strenna.



Questo rito augurale si diffuse tra il popolo e, ben presto, i rametti di alloro, di ulivo, e di fico vennero sostituiti da regali vari.

Il ceppo di Natale: soprattutto in anni recenti, nella notte di Natale, si accende nel caminetto un gran ceppo di abete (quer-
cia, olivo) per rendere confortevole (caldo) l'ambiente in segno di ospitalità, di accoglienza.



La "rosa di Natale" – **L'Helleborus:** è una pianta che cresce spontaneamente nelle zone di montagna (ma si acclimata con facilità anche in pianura e nelle aree temperate) e i cui fiori sboc-
ciano in pieno inverno. Per tale caratteri-
stica, una sua varietà, *l'Helleborus niger*, è anche conosciuta come Rosa di Natale. Quest'ultima presenta un rizoma nerastro e grandi fiori bianchi a cin-
que petali con sfumature tendenti al rosa.



La **stella di Natale:** il suo nome scientifico è *Euphorbia pulcherrima*, ma è anche chiamata Poinsettia. È una pianta arrivata in Eu-
ropa nel 1520 che deve la sua bellezza in particolar modo al colore rosso vivo beneaugurate, che ha lentamente scalzato il ruolo del vischio e dell'agrifoglio.



IV.
NATALE
NEL MONDO





Nella città di Vienna, in **Austria**, i bambini (ma anche gli adulti) gettano briciole di pane agli uccelli durante l'ormai tradizionale passeggiata nel parco.

Nel Tirolo, è sempre viva la tradizione dei presepi realizzati con figurine di legno intagliate dai più bravi artigiani. Alla vigilia di Natale, si prepara il famoso strudel, un dolce caratteristico a base di frutta e noci e confezionano pacchetti per i poveri. Il Natale in Austria è annunciato da potenti squilli di campane dall'alto delle cattedrali. L'Austria vanta la più bella canzone di natale nonché la più celebre nel mondo, "*Stille Nacht*", che noi conosciamo come "*Astro del Ciel*". Questa meravigliosa canzone fu eseguita per la prima volta nella chiesa di S. Nicola a Obendorf, vicino a Salisburgo nel 1818.

In **Francia**, nella notte di Natale, Gesù Bambino passa nelle case a distribuire i regali che riporrà nelle scarpe dei bambini disposte, per l'occasione, con tanta cura e trepidazione. Un Dolce natalizio molto diffuso nelle famiglie francesi è una torta che nella forma richiama il "Ceppo". Il presepe anche in Francia occupa un posto privilegiato tra le tradizioni natalizie. Molto belli e famosi sono i presepi della Provenza, composti da statuine in argilla che vengono vestite con costumi realizzati con grande precisione e realismo anche nei minimi particolari, e poi, a seconda del personaggio, si aggiungono i minuti attrezzi da lavoro o gli accessori che servono per identificare la statua.



Le case in **Germania** sono rallegrate dall'albero di Natale, una delle tradizioni più vecchie, insieme alla corona dell'Avvento. Tra i bambini è molto diffuso il calendario d'avvento, con le 24 finestrelle che scandiscono il tempo che manca alla grande festa natalizia; ogni giorno, aprendo una finestrella, il bambino promette di compiere una buona azione. Nell'ultima finestrella, al termine del calendario (sarà quindi il giorno di



Natale), appare l'immagine del presepe. Oltre all'albero di Natale, nel sud della Germania, la gente sparge del grano sul tetto delle case affinché anche gli uccellini possano far festa il giorno di Natale.



Anche in **Finlandia**, oltre al classico albero di Natale, viene preparato all'esterno delle case un secondo albero per dare ospitalità agli uccellini. Si tratta, infatti, di un covone di grano legato ad un palo e addobbato con semi appetitosi. Il Natale è probabilmente il periodo festivo più importante per i finlandesi, considerato in grande misura come un evento da vivere in famiglia. La festa dura 3 giorni e i principali festeggiamenti hanno luogo alla Vigilia di Natale (24 dicembre) quando i



Finlandesi si riuniscono per il cenone e si scambiano i regali. Il giorno di Natale è un momento di pace e tranquillità familiare, mentre il giorno di Santo Stefano è usanza andare a trovare gli amici.

In **Inghilterra**, fu Sant'Agostino da Canterbury a introdurre la tradizione natalizia, quando verso la fine del VI secolo fu inviato da papa Gregorio Magno a svolgere la propria missione apostolica. In ogni casa l'albero di natale occupa il posto d'onore. Persino l'austera città londinese si riempie delle festose luci che addobbano un gigantesco albero allestito per la strada. Mentre sarà Father Christmas, passando per il camino con il sacco dei doni, a portare ai bambini inglesi i regali che riporrà nelle calze ordinatamente.



In **Messico**, i giorni che precedono il Natale sono caratterizzati da Las Posadas, una simpatica e popolare tradizione, risalente probabilmente alla metà del XVI secolo. "Dar posada" vuol dire ospitare un vian-



dante e, nella tradizione natalizia, la "posada" è l'abitazione stessa che accoglie i protagonisti della Natività. In quest'occasione un corteo va in giro a chiedere il

permesso di alloggiare presso altre abitazioni, finché dinanzi alla casa prescelta, al gruppo nella strada che domanda “posada” con un canto, viene aperta la porta per accogliere gli ospiti. Si termina con il “Gioco della pinata”, una pentola di terracotta (pignatta) appesa ad una corda che un bambino bendato dovrà rompere colpendola con un bastone. Le pignatte sono piene di frutta, dolci e giocattoli.

In **Polonia**, la Vigilia di Natale è chiamata Festa della Stella e la tradizione vuole che, sino a quando non compare in cielo la prima stella, non si debba iniziare la cena. Tutti spiano ansiosamente il cielo e appena si intravede la prima stella tutti si siedono a tavola per dare



inizio alla cena. Come vuole la tradizione, la prima cosa da mangiare è il pane denominato *oplatek*, consiste in una sottile fetta di pane d’azzimo che rappresenta le immagini di Gesù, Maria e Giuseppe. Il Natale polacco si caratterizza per i canti denominati *kolenda* eseguiti in tutte le chiese sin dal periodo barocco la notte di Natale. Le festività natalizie continuano anche il giorno di S. Stefano, protettore della Polonia, dove i contadini come segnale di buon augurio portano in chiesa l’avena per la benedizione.

In Spagna, il periodo natalizio va dal 22 di dicembre al 6 gennaio. Dai tempi del re Carlo III ogni 22 di dicembre si celebra la Lotteria del Natale, è il gioco per antonomasia, ogni anno gli spagnoli spendono milioni di



euro nella speranza di vincere, non c'è famiglia, ufficio, ospedale, istituzione dove non ci sia un biglietto. La cena del 24 è importante per tutte le famiglie, a seconda della regione la cena sarà a base di pesce e frutti di mare o carne, ma tutti alla fine della cena degusteranno i dolci a base di mandorle come il torrone e il *cava* (lo spumante). Ancora oggi, resiste la tradizione del presepe insieme all'albero di tradizione nordica. I presepi spagnoli hanno raccolto la ricca tradizione dei presepi napoletani, in tutte le piazze si possono os-

servare dei bellissimi presepi con figure in movimento. Per finire, le festività natalizie, il 6 gennaio è il giorno dell'arrivo dei Re Magi con regali per piccoli e grandi anche se il 25 ai più piccoli Santa Claus lascia qualche regalo.



Negli **Stati Uniti**, il modo di festeggiare il Natale varia molto tra i diversi stati, dato che gli abitanti sono di origini etniche e appartenenti a religioni diverse. Per l'intero paese, l'inizio delle celebrazioni avviene quando il Presidente degli Stati Uniti accende le luci di un enorme albero a Washington, ma da quel momento in poi ognuno seguirà le proprie tradizioni.

I cittadini di origine tedesca hanno per esempio un loro Babbo Natale molto particolare, chiamato *Bel-snickle*, che porta tanti doni ai bambini buoni ma punisce i più cattivi con sonore frustate. In città come Boston e Chicago a fare da padrona assoluta è la musica con i canti gospel; la gente si riunisce nelle chiese a cantare in allegria o per strada illuminandosi la via grazie a delle candele ben augurali e annunciando l'arrivo del coro con delle campanelle. In alcune zone è ancora viva la tradizione del presepe, come nel caso della Pennsylvania dove i Moravi costruiscono un *Putz* sotto l'albero di Natale o dell'Arizona dove viene rappresentato un presepe vivente con le scene della natività. A New York, città sfolgorante di luci, è famoso l'albero di Natale che viene innalzato al Rockfeller Center, costituito da un gigantesco abete che ogni anno viene donato dalla Norvegia.



Il piatto tipico è il tacchino, diversamente ripieno a seconda delle tradizioni della zona in cui viene cucinato.



In **Svezia**, le festività iniziano la prima domenica dell'Avvento, giorno in cui vengono predisposte illuminazioni e una prima candela, e ogni domenica prima di Natale, un'altra candela viene aggiunta. Le celebrazioni vere e proprie iniziano il giorno di Santa Lucia, il 13 dicembre, che la leggenda dice è la più lunga notte dell'anno. La santa viene personificata e per scegliere la persona vengono fatte delle elezioni popolari con una parata nella città di Stoccolma. Anche in Svezia si usa fare l'albero di Natale, che è stato introdotto in questa nazione dai tedeschi, nel 1700. Dopo la cena natalizia vengono aperti i regali, che sono stati portati da un "Jul-tomten", cioè da uno gnomo, che vive nei granai. Anche i bigliettini di auguri sono illustrati spesso con gnomi, che hanno un successo quasi paragonabile a quello di Babbo Natale.



V.
L'ORIGINE
DEI PRODOTTI
CARATTERISTICI
DEL NATALE ITALIANO



Nella tradizione italiana il pranzo di Natale, consumato in casa con i parenti, è abbondante e di solito a base di carne, variabili a seconda dell'area geografica. Il pranzo si conclude con una ricchezza di dolci, che spesso ricordano simboli solari o delle tradizioni rurali. In passato era d'uso che i bambini ponessero sotto il piatto del padre una letterina di buone intenzioni e di promesse che il bambino faceva ai genitori, anche in attesa dei doni.



Il pranzo di Natale viene preceduto dalla Vigilia, che secondo la tradizione prevede di bandire la carne dalla tavola, prediligendo il pesce, specialmente il *capitone*. In un passato non lontano la Vigilia di Natale era rispettata da molti, tanto che ricorreva il proverbio “*Chi guasta la vigilia di Natale, testa di lupo, corpo di maiale*”, a simboleggiare il sacrificio dell'astinenza, in preparazione della grande festa del giorno dopo.

Le tradizioni gastronomiche natalizie del nostro paese sono di una ricchezza straordinaria, per alcuni

versi ancora tutte da scoprire. Già alla fine dell'800 l'Artusi proponeva per il pranzo di Natale, ancora tradizionale in Toscana e in Romagna, *cappelletti in brodo* all'uso di Romagna per primo, intermezzo con *crostini di fegatini di pollo*. E poi il *cappone lessato*, il *pasticcio di lepre* e la *faraona arrosto*. In particolare l'Artusi, nel suo volume "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", riporta il seguente menù per il pranzo di Natale, che è da considerarsi ancora in uso in larga parte d'Italia:

- *Cappelletti all'uso di Romagna*
- *Crostini di fegatini di pollo*
- *Cappone, con uno sformato di riso verde*
- *Pasticcio di lepre*
- *Gallina di faraona e uccelli*
- *Panforte di Siena – Pane Certosino di Bologna – Gelato di mandorle tostate*



Lo stesso Artusi riporta anche, per il mese di dicembre, il menù per un pranzo di magro, da interpretarsi quale suggerimento per il pranzo o la cena della Vigilia di Natale:

- *Tortelli o risotto colle telline*
- *Sogliole, totani e triglie fritte*
- *Cardoni con la besciamella o crescioni*
- *Anguilla o altro pesce arrosto*
- *Crocante, mele in gelatina, aranci a fette, aggraziati con zucchero e alkermes*
- *Pere, mele e frutta secca.*



Il panettone

Nato a Milano, il panettone gradualmente è diventato il dolce natalizio nazionale per eccellenza. La tradizione vuole che sia nato per caso, anzi per errore.



Alla corte di Ludovico Sforza, la vigilia di Natale il garzone di un fornaio, infatti, avrebbe rovesciato l'impasto di un dolce ai canditi e uvette su quello del pane, ottenendone un dolce che sarebbe divenuto motivo di orgoglio cittadino. Però l'origine del nome lascia numerose possibilità di interpretazione. C'è chi ritiene che sia stato adottato semplicemente per indicare un grosso pane; oppure potrebbe derivare dalla contrazione del nome "Pan de Toni", ossia dal primo fornaio che probabilmente lo sfornò; potrebbe, infine, essere originato da "pan de ton", cioè pane importante, da grandi occasioni.

Comunque sia, a Milano lo si consumava in piccole forme tutto l'anno, mentre a Natale veniva prodotto più grosso a forma di pane in quanto doveva ricordare il "pan grande" di frumento che il capo famiglia affettava il giorno di Natale, per distribuirlo a moglie e figli come segno augurale di fortuna e salute.

Il pandoro

Il pandoro, il dolce tradizionale di Verona, trae il suo nome dal caratteristico colore giallo oro conferito dalle uova alla pasta; dal nome stesso è facilmente intuibile che questo dolce raffinato, a lievitazione naturale, sia frutto dell'antica arte della panificazione.



In Italia non troviamo tracce della sua produzione, se non verso la fine dell'800. Si hanno però notizie, spesso di tono leggendario, che fanno pensare ad origini ben più lontane. Per i francesi ad esempio "la brioche", che può essere considerata antesignana del pandoro, si può far risalire addirittura ai tempi di Plinio quando, nel I secolo d.C., si cita l'esistenza di un pane preparato con "delicato fior di farina impastato con uova, burro e olio". Virgilio e Tito Livio citano lo stesso pane con il nome di "libum".

Per alcuni l'origine del pandoro sarebbe tutta italiana ed esattamente la sua patria di nascita sarebbe la Repubblica Veneta del Rinascimento. Infatti ritroviamo la prima documentazione di un dolce uguale al pandoro, nelle cucine dell'aristocrazia veneziana del '700.

La versione più recente sull'origine del pandoro vede in realtà il dolce come prodotto della tradizione pasticceria della casa reale degli Asburgo, quest'ultima influenzata a sua volta dalle tradizioni gastro-

nomiche pasticcere francesi della casa reale del periodo di Luigi XIV re di Francia.

Fin dal '700-'800 erano quindi note le due tecniche del croissant e del "Pane di Vienna", che sono rimaste alla base della metodica del pandoro di Verona, che consisteva nel completare l'impasto aggiungendo una maggiore dose di burro con il sistema della "pasta sfoglia".

Accanto alle origini nobili del pandoro, c'è inoltre chi sostiene una versione più umile e lo fa risalire a un antico dolce familiare che era tradizione per i veronesi consumare a Natale: il "*nadalin*", un dolce a forma di stella, decorato nella parte superiore con dadetti di dolce secco, zucchero, pinoli e liquore all'anice.

E infatti la storia "vera" del pandoro che conosciamo ora, si perfeziona a Verona a fine '800. Allora la scuola pasticceria per antonomasia era quella viennese e fino a pochi decenni fa le più vecchie pasticcerie del centro storico di Verona impiegavano pasticceri austriaci, mentre i pasticceri veronesi andavano a fare tirocinio a Vienna.

Oggi il pandoro non è più il dolce di tutte le feste, che veniva acquistato nelle antiche ed eleganti offelinerie o pasticcerie, nel rispetto del rito domenicale diffusosi nell'800. Fino agli anni '50 ha rappresentato un dolce costoso, consumato dalle famiglie benestanti solo a Natale e in tutte le festività importanti dell'anno, quando, per l'occasione, il pasticcere o il panettiere producevano il pandoro che si aggiungeva ai dolci di pasticceria e del pane di tutti i giorni

Il torrone

Altro dolce tradizionale natalizio è il torrone, di cui famoso è quello di Cremona. Il torrone è un tipico dolce a base di nocciole tostate, miele e zucchero del quale esistono varie versioni, morbide, croccanti, ricoperte al cioccolato o al rhum e molte altre.



La sua origine è avvolta nel mistero. Cercando di risalire il percorso storico si arriva addirittura in Cina: pare che il torrone sia nato qui, luogo dal quale proviene storicamente la mandorla. Sarebbero stati gli Arabi a portarlo nel bacino del Mediterraneo, in Sicilia, in Spagna e a Cremona, strategico porto fluviale sul Po.

Il torrone sarebbe quindi una variazione della famosa “*cubbaita*” o “*giuggiolena*”, dolce arabo fatto di miele e sesamo. “*Turron*” è un termine spagnolo alquanto discusso e secondo le tesi degli studiosi iberici il torrone sarebbe di derivazione araba. L’inizio della produzione di torroni tradizionali in Spagna risale al XVI secolo.

In Italia, tra il 1100 e il 1150, Gherardo Cremonese tradusse il “*De medicinis e cibis simplicibus*”, scritto dal

medico di Cordova, Abdul Mutarrif. Vi si esaltavano le virtù del miele e veniva citato un dolce arabo: il *"turun"*. A Cremona, i rivenditori sostengono comunque che il torrone nacque lì, nel 1441, durante il banchetto nuziale di Bianca Maria Visconti e di Francesco Sforza, quando venne confezionato in forma di Torrazzo (l'alta torre campanaria del duomo della città), da cui avrebbe preso il nome.

Secondo un'altra tradizione infine, furono gli antichi romani a tramandarci la ricetta: nel 116 circa a.C., Marco Terenzio Marrone il Reatino citava il gustoso *"Cuppedo"*. Il *"Cupeto"* è ancora oggi il nome del torrone in molte zone dell'Italia meridionale.



La storia del panforte e dei dolci natalizi senesi

Le origini del *panforte* (detto anche *panpepato*) sono prima di tutto liturgiche, quando al vescovo o al clero veniva offerto questo pane speciale



durante il periodo natalizio. A poco a poco le lunghe ed acri scissioni, il cambiare dei tempi e delle abitudini, spense quasi ovunque questa consuetudine ed anche dove rimase, perdette il suo speciale carattere religioso e cominciò a trasformarsi in una forma di tributo dovuto ad alcuni luoghi religiosi.

In alcune testimonianze del 7 febbraio 1205 a favore del Monastero di Montecellesi (oggi Montecelso presso Fontebecci), è detto che alcuni servi e coloni del monastero erano obbligati a portare a quelle monache a titolo di censo un buon numero di "*panpepati*" e "*mielati*" – *panes pepatos et melatos*.

La preparazione del *panpepato* nelle case e nei conventi si sviluppò a partire dal XV secolo e da allora è stato perfezionato e reso comune come dolce specialità senese, tanto che nel 1515 il Concistoro distribuiva questo dolce ai suoi membri in occasione delle festività.

Notizie circa questa attività si possono trovare addirittura nell'archivio dell'antichissima farmacia Batiniani di Buonconvento, che spediva il dolce sia a Roma che all'estero.

Dal nome si può facilmente desumere che questo dolce è costituito in special modo di miele e pepe, nonché dei profumati chiodi di garofano che dall'Oriente furono importati a Siena da Messer Niccolò de' Salimbeni, come ricorda Dante nel XXIX canto dell'Inferno.

Con il trascorrere dei secoli, la fama del panforte si estese anche in Europa, tanto che a Innsbruck, nel 1493, in occasione di un banchetto in onore di Bianca Maria Sforza, fu particolarmente apprezzato il *panpepato* all'uso di Siena.

Rispetto alle origini, la ricetta del *panpepato* si è modificata, anche se ha conservato i suoi componenti essenziali (miele, e mandorle).

Anche i "*cavallucci*" sono di origine antichissima, con il nome di "*biriquocoli*", e spesso venivano serviti insieme al panforte e alle "*copate*". Le "*copate*" sono nate nei conventi e un tempo venivano realizzate con il nome di "*nevole*" di sapore amarognolo e gustoso, preparate di preferenza con miele bruciato ed altri ingredienti, da regalare nelle solennità ai principi e ai signori, che contraccambiavano con copiosi doni.

I "*cavallucci*" hanno preso questo nome perché si usava imprimere sulla pasta ancora fresca l'impronta di un cavallo. Oltre a questa origine, alcuni ritengono

che questo nome sia derivato dal fatto che questo dolce veniva servito nelle osterie di campagna, ove si fermavano le diligenze e i "barrocciai", così che questi dolci venivano chiamati dei "cavallari" o conducenti di cavalli.

I *cavallucci* hanno mantenuto la loro fama e nulla hanno cambiato negli ingredienti che sono miele, zucchero, farina, droghe delicate e canditi.

I "*ricciarelli*" sono dolci delicati lodati dagli scrittori fin dai tempi antichi; furono chiamati "*marzapani*", poi cambiarono l'etimologia in questo nuovo nome, secondo alcuni studiosi perché venivano preparati a mano in una forma arricciata. Si ha notizia di questo dolce fin dal 1447, quando, in occasione del matrimonio di Caterina Sforza con Gerolamo Riario, furono offerti, come dicono i documenti del tempo "*marzapani all'usanza senese*".



Gli struffoli ed i dolci della tradizione Napoletana



Gli “*struffoli*” sono un dolce antichissimo, e appartengono alla tradizione napoletana insieme ai *mustaccioli*, ai *roccocò* ed ai *susamielli*.

Il nome degli *struffoli* deriva dal vocabolo greco “*strongulos*” che significa corpo tondeggiante (non a caso gli *struffoli* sono una sorta di palline di pasta), è un dolce portato a Napoli dai greci con la fondazione della città, adottato dal popolo come dolce tipico delle festività natalizie. La tradizione napoletana avrebbe ricavato anche il nome di certi gnocchi che in dialetto si chiamano *strangolapreti*. È un dolce composto da piccole palline fritte di un impasto a base di farina e uova, tenuti uniti da miele e guarniti con pezzetti di frutta candita.

I *mustaccioli* sono dolci dalla forma romboidale ricoperti di glassa al cioccolato, il loro nome è legato alle antiche preparazioni contadine che utilizzavano

il mosto per renderli più dolci: mustacea era, infatti, il loro nome latino.

Il *roccocò* è un dolce napoletano prodotto con mandorle, farina, zucchero, canditi e spezie varie. Il roccocò è cotto al forno ed ha una forma tondeggiante simile a quella di una ciambella schiacciata della grandezza media di 10 cm. È un biscotto particolarmente duro quindi può essere ammorbidito bagnandolo nel vermouth, nello spumante, nel vino bianco o nel marsala.

I *susamielli* sono dolci tipicamente natalizi diffusi in tutta la regione campana. Sono dei pasticcini bassi e piatti a forma di esse, di colore marrone chiaro e con la superficie esterna cosparsa da semi di sesamo. La principale caratteristica dei susamielli è la sua consistenza fragrante e gradevolmente secca, dovuta alla cottura a fuoco lento e non eccessivamente caldo. Sono ottimi se accompagnati da un buon passito o dal limoncello di Sorrento.



VI.
LE TRADIZIONI
GASTRONOMICHE
REGIONALI
E PRODOTTI TIPICI





Si può dire che ogni singola regione, e talvolta città, presenta per lo meno un piatto tradizionale per festeggiare la vigilia o il giorno di Natale. Uno dei pochi elementi comuni è il pranzo di magro la vigilia di Natale e i cappelletti e/o tortellini in brodo e al sugo, quale primo piatto del pranzo natalizio.

La grande diversità nelle tradizioni gastronomiche, riflesso di una storia marcata da divisioni politiche e da particolarismi, arricchisce la gastronomia del nostro paese, soprattutto oggi che la domanda di “sapori” è sempre più diversificata. Potrebbe apparire forse un giudizio provocatorio, ma le innumerevoli ricette e tecniche di cucina esistenti nel nostro paese portano a pensare che una cucina italiana in senso stretto non è mai esistita. Quello che la rende riconoscibile è che per le sue caratteristiche, per quanto circoscrivibili in uno spazio geografico, può essere rifatta ovunque con prodotti originali o surrogati.

ABRUZZO



Le tradizioni gastronomiche natalizie rimangono ancora oggi molto radicate. La cena della vigilia, rigorosamente di magro, prevede solitamente linguine alle vongole in bianco, parmigiana di cardi e fritto. Molto diffusi sono anche i legumi, preferibilmente i fagioli cannellini lessati e accompagnati da alici fritte, con l'immane capitone allo spiedo o in umido.

Il pranzo di Natale inizia con un antipasto di melone bianco e lonza.

Come primo, ancora oggi in tutta la regione, trionfa il *cardone* in brodo (chiamato anche zuppa imperiale): cardi tagliati a pezzettini, polpettine di carne, quadratini di frittata al prezzemolo.

Talvolta l'alternativa è costituita da ravioli con ripieno di ricotta e spinaci e conditi con sugo di pomodoro.

Il piatto di carne è costituito da agnello arrosto o da salsiccia di fegato, ma soprattutto il tacchino arrosto, lessato o preparato alla maniera di Canzano. I contorni più diffusi sono i broccoletti di rapa e i peperoni arrosto conservati dall'estate. I dolci tipici del periodo sono le mandorle caramellate, i *caciuli* e i fichi secchi ripieni di noci e mandorle.



 PRODOTTI TIPICI

PANE

Pane casereccio aquilano

Il pane ha una tipica forma a filone, con crosta di colore marrone dorato più o meno scuro dallo spessore di circa 3-4 mm, croccante e dalla fragranza tipica del cereale tostato. La mollica si presenta omogenea ed uniforme con occhiatura piccola, di colore bruno chiaro, odore penetrante e appetitoso, sapore tipico e sapido. Il pane casereccio aquilano è prodotto in tutto il territorio della provincia di L'Aquila. In quelle zone vi era scarsa disponibilità di forni per la cottura del pane che era oltretutto gravata da una tassa, Il Focatico. Inoltre, essendo la provincia aquilana zona tipicamente montana, era spesso arduo raggiungere i centri di cottura.

FORMAGGIO

Pecorino d'Abruzzo

Formaggio a pasta dura, consumato per lo più dopo stagionatura di almeno 3-4 mesi fino a due anni, presenta enorme variabilità territoriali in relazione al tipo di caglio usato ed alle tecniche di trasformazione che risultano legate ad usi locali. Durante la stagionatura si determinano ulteriori differenze legate al clima, al microambiente dei locali di stagionatura, ai diversi metodi di conserva-

zione che vanno dall'uso di olio di oliva a quello della crusca. Il formaggio che ne deriva presenta una variabilità di aromi e sapori sempre intensi e complessi, che si vanno affinando con la stagionatura.

SALUMI



Salame Abruzzese

È un insaccato tradizionale dell'intera regione. Di forma cilindrica, spesso irregolare, di pezzatura variabile da 300 gr. nelle produzioni artigianali, a 1,5 kg. in quelle più industriali. Nella preparazione vengono utilizzate carni magre e grassi di suino, macinate a grana medio-grossa. Dopo l'insaccatura e la legatura, i salami vengono stagionati per un periodo variabile da 25 a 40 gg. a seconda della grandezza. A livello artigianale tale periodo può durare anche 100 - 180 giorni.

OLIO



Pretuziano delle Colline Teramane

Olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà Leccino, di colore: giallo verdognolo, con odore mediamente fruttato e di sapore medio fruttato con media sensazione di amaro e piccante
 Abbinamenti: piatti di una certa consistenza, come grigliate di carne, insalatine selvatiche, verdure bollite, legumi e primi piatti

VINO

Trebbiano di Abruzzo



Dalle uve di Trebbiano d'Abruzzo (Bombino bianco) e/o Trebbiano toscano con l'eventuale aggiunta di altre uve della zona (massimo 15%). Colore paglierino; odore vinoso gradevole, delicatamente profumato; sapore asciutto, sapido, vellutato, armonico. Gradazione minima: 11°.

Abbinamenti: incanestrato, scamorza, minestra di farro.

DOLCE

Torrone tenero al cioccolato aquilano



Il torrone tenero al cioccolato è prodotto secondo una tradizione ormai consolidata nel tempo da diversi decenni. È caratterizzato da un impasto morbido e spugnoso a base di miele, albume, zucchero e cacao, nel quale vengono inglobate nocciole tostate in quantità non inferiore al 30%. L'impasto viene steso fra due fogli di ostia e tagliato a stecche per la commercializzazione. Sui lati tagliati sono visibili in modo caratteristico le nocciole intere.

BASILICATA



La cena della Vigilia in Basilicata prevede almeno tredici pietanze, che comprendono i “*rascatielli*”, pasta di semola di grano duro senza uova, molto simile alle orecchiette pugliesi anche se più grandi.

Tra gli altri piatti natalizi si segnalano: la minestra di cicoria lessata con aglio e olio, oppure rosolata nel lardo, aglio e peperoncino; i maccheroni, sorta di fusilli preparati in casa con uno speciale ferretto, conditi con ragù di pollo o con la mollica di pane raffermo passata in padella; l’agnello o il capretto arrosto e il baccalà in umido.

Tra le frittiture si segnalano le “*zeppole*”, focacce di pasta lievitata generalmente salate, ma consumate, talvolta, dopo averle passate nello zucchero. I dolci sono i “*calzoncini*” fritti ripieni di ceci e cacao o di castagne e cacao, le “*piagnolate*”, ossia croccante di mandorle a forma di coroncina, i fichi secchi ripieni con buccia d’arancia e noci, la “*cicerata*” e le arance di Tursi candite.



 PRODOTTI TIPICI

PANE


Pane di Matera

Per la produzione del “Pane di Matera” si utilizzano semola di grano duro, lievito, sale, acqua. Ha un colore giallo, una porosità fine ed uniforme, un sapore ed un odore estremamente caratteristico e una prolungata conservabilità.

FORMAGGIO


Pecorino di Filiano

È un formaggio composto da latte ovino con aggiunta di latte caprino, da razze miste. Ha un peso: da 2 a 8 Kg; una forma cilindrica; la crosta è dura, rigata, irregolare, il colore è giallo dorato; la pasta è compatta, bianca o leggermente paglierina; il sapore è particolarissimo.

SALUMI


Involtini di cotenna

Piccoli involtini dalla consistenza callosa che conferisce alle pietanze un sapore gradevole. Sono fatti di cotenna di suini allevati localmente.

OLIO

Olio delle colline del Ferrandinese



Extravergine di oliva con un sapore particolarmente delicato, prodotto nella zona di Ferrandina, debolmente fruttato e colore giallo oro con riflessi verdi.

VINO

Aglianico del Vulture



Diversi tipi di vino: Aglianico del Taburno Rosso, Aglianico del Taburno Rosato, Taburno Bianco, Taburno Rosso, Taburno Novello, Taburno Falanghina, Taburno Greco, Taburno Coda di Volpe, Taburno Piediroso, Taburno Spumante.

DOLCE

Cicerata



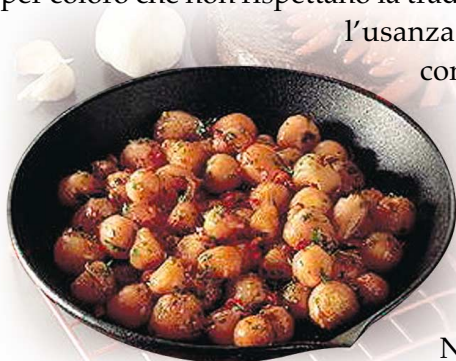
È un dolce composto di passato di mandorle, uova, farina, olio di semi, cioccolato fondente, frutta candita, miele. La ciambella va servita in fette. Si presenta molto consistente al tatto ma in bocca tende ad essere morbida e dolce.

CALABRIA



Le tradizioni gastronomiche calabresi hanno una forte diversità a seconda delle zone. In generale esiste una sostanziale uniformità sui piatti salati, mentre per i dolci quasi ogni area ha il suo.

Per la vigilia solitamente non possono mancare il cavolfiore, che inaugura la serie delle frittiture: le *grespedde* (farina, olio, acqua e sale), i *crustul* (una pasta lievitata, fritta sul carbone a legna, sulla quale è disegnata una croce, simbolo di buon augurio), le *zeppole* (farina e patate lessate, farcite con pezzi di acciughe). A seguire troviamo lo stoccafisso in umido, mentre per coloro che non rispettano la tradizione del magro,



l'usanza prevede salsicce con contorno di cime di rape, seguite dai *lampasciuni* (specie di cipollotti in agrodolce).

Il pranzo di Natale deve essere costituito di 13 pietanze di una cucina gustosa e nutriente, basata su alimenti poveri ed essenziali. Generalmente il pranzo comprende la pasta al forno, arricchita da uova sode, polpettine di carne, salamino calabrese al peperoncino, in qualche caso verdure.

Seguono poi frittiture di pesce e crostacei e gli avanzi del pranzo della sera precedente, perché, come dicono qui, sono “benvenuti in casa”. I dolci cambiano da zona a zona, ma è molto spesso presente un pane arricchito da olio, anice, noci e uva passa seccata in casa in autunno, detto appunto “pane di Natale”.



PRODOTTI TIPICI

PANE

Pitta



La pitta tradizionale è una ciambella con un “buco” molto accentuato tanto che la pasta di pane non aveva spessore (spazio compreso tra diametro esterno e diametro interno) superiore ai 5 cm. ed il contenuto in “mollica” era molto ridotto. Nella tradizione la sua produzione era strettamente legata a quella di due piatti tipici catanzaresi: u’ suffrittu e u’ morzeddhu, pietanze preparate rispettivamente con carne di maiale mista a frattaglie e con trippa vaccina mista a interiore che si mangiavano (e si mangiano) rigorosamente nella Pitta, opportunamente porzionata.

FORMAGGIO

Caciocavallo Silano



Formaggio di latte di vacca, semi-duro a pasta filata, di stagionatura variabile, di forma ovale o tronco-conica, con testina o senza, con presenza d'insenature. Peso medio 1-1,5 kg, pasta omogenea, compatta con lievissima occhiatura, colore bianco o gialli paglierino più carico all'esterno.

SALUMI

Capocollo di Calabria



È preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, disossato e quindi salato a secco, con sale da cucina macinato. Il peso a fresco deve essere compreso fra 3,5 e 4,5 kg. All'atto dell'immissione al consumo si presenta di forma cilindrica, avvolto in pellicola naturale, legato a mano in forma avvolgente con spago naturale.

OLIO

Bruzio



Olio extra vergine di oliva con di colore verde con riflessi gialli, odore fruttato medio, -sapore fruttato.

VINO

Donnici

Diversi tipi di vino riuniti sotto l'unica denominazione "Donnici": Bianco, Rosso, Rosato.

Abbinamenti: caciocavallo silano, pecorino crotonese, capocollo di Calabria.



DOLCE

Crispelle Dolci

Dolce tradizionale legata alla festività natalizia diffusa in tutta la provincia di Reggio Calabria. Gli ingredienti utilizzati sono farina, acqua, lievito e sale, per la copertura miele o vincotto.



CAMPANIA



In Campania, il cenone della Vigilia di Natale è ricco e sontuoso anche nelle famiglie più povere. Spessissimo il primo è costituito dagli spaghetti con vongole, seguiti dal baccalà fritto e in umido, dal capitone fritto e dal fritto misto (carciofi, pane, fegato, cardi, ecc.). Solitamente le torte salate



precedono i dolci, a partire dagli "struffoli", le paste di mandorle, i mostaccioli, i sussamieli.

Il menù del pranzo di Natale è decisamente libero, nonostante sia composto da piatti ricchi, ad eccezione del dolce che prevede ancora gli "struffoli" e di un'insalata detta "di rinforzo".

Il menù del pranzo di Natale tipicamente tradizionale iniziava con le tagliatelle all'uovo, prima del piatto forte che era la tacchina al forno con patatine novelle. Poi il momento del vero trionfo era la frittura: panzarotti, sfogliatelle di ricotta, fegatini, cervello, animelle, mozzarelle, scarola, pizzelle all'uovo, dadi di polenta, carciofi, funghi. Una grande avventura, che si chiudeva con finocchi e ravanelli conditi con olio, sale e pepe. E per finire i dolci: struffoli nel croccante, pasta di mandorle, torroncini, roccocò, raffioli, susamieli.



PRODOTTI TIPICI

PANE

*Pane dei Camaldoli*

È un pane a base di farina di grano tenero, di grandi dimensioni (anche 3-4 Kg).

La mollica di colore bianco - paglierino, crosta spessa, dorata fino a scura, con forma rotonda, alta.

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area di produzione (Napoletano) ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato da ampia documentazione raccolta in zona. Viene venduto principalmente a Napoli, dove è apprezzato dalla popolazione.

FORMAGGIO

*Mozzarella di Bufala Campana*

Formaggio esclusivamente di latte intero di bufala, a pasta filata, fresco, di forma tondeggiante ovvero tipica della zona di produzione quale: a bocconcino, a treccia, a perlina, a ciliegina, a nodino.

SALUMI

Capocollo



È un salume affumicato, fatto carne suina, budello naturale suino, sale e spezie essiccate costituito da un unico taglio di carne non tritato, con stagionatura da 2 a 4 mesi. Il capocollo presenta un diametro di circa 10-15 cm. e una lunghezza di 30-40 cm

OLIO

Colline Salernitane



Olio extra vergine di oliva di colore dal verde al giallo con odore fruttato, di sapore fruttato con sensazione di amaro e piccante

Abbinamenti: La notevole presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, come minestre a base di legumi, gustose pastasciutte della tradizione campana e grigliate di pesce.

VINO

Fiano di Avellino



Dalle uve del vitigno Fiano e con l'eventuale aggiunta di quelle di Greco, Coda di Volpe bianca e Trebbiano Toscano. Colore giallo paglierino più o meno intenso; odore intenso, gradevole, caratteri-

stico; sapore secco, armonico. Gradazione minima: 11,5°.

Abbinamenti: molluschi e crostacei, impepata di cozze, timballo, caciocavallo.

DOLCE

Struffoli



È un dolce composto da piccole palline fritte di un impasto a base di farina e uova, tenuti uniti da miele e guarniti con pezzetti di frutta candita.

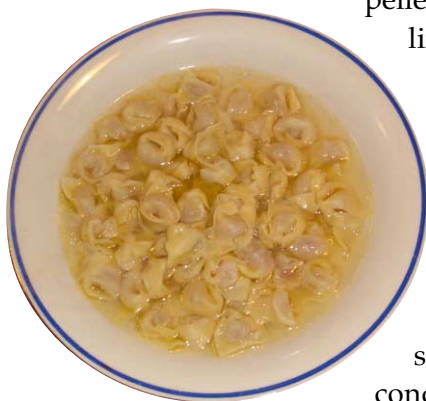
È un dolce portato a Napoli dai greci con la fondazione della città, adottato dal popolo come dolce tipico delle festività natalizie

EMILIA-ROMAGNA



Per gli osservanti della tradizione del magro, in Emilia-Romagna la cena della Vigilia prevede tortelli con ripieno di erbe, anguilla marinata e pesce fritto.

Il piatto tradizionale del pranzo di Natale è il brodo dove annegheranno i cappelletti a Modena, i tortellini a Bologna e gli anolini a Parma, preceduto da antipasto di culatello e fiocchetto.



Le carni usate per preparare il brodo della festa costituiscono infatti il secondo per eccellenza:

cappone, gallina, bovino e muscolo lessati con il cotechino, si servono accompagnati da erbe cotte, verdure in gratin, cavolo e la mostarda romagnola, che ha la consistenza di una confettura.

Nelle campagne riminesi, in molte famiglie povere e numerose, il cappelletto era un mito irraggiungibile almeno fino agli anni Cinquanta. Allora, nell'entroterra, il "suntuoso" menù, in versione popolare, prevedeva sempre il brodo, se si riusciva di cappone, ma con dentro i più semplici tagliolini. Mi-

nestra comunque gustosa e ricordata come meraviglia dei giorni di festa.

Per secondo ovviamente il bollito e, se c'era, il coniglio in porchetta, condito con finocchio selvatico. Quest'ultimo è ancora un piatto della tradizione natalizia, più diffuso nel Montefeltro e nella Romagna che guarda le Marche. Alternativa al coniglio è la farona in umido, con alloro e olive, mentre il dolce romagnolo per eccellenza, l'unico, è la ciambella.



È il torrone, simbolo nazionale natalizio ancor prima del panettone, insieme alla "spongata" di Parma, ad allietare da sempre le tavolate delle feste delle famiglie emiliano-romagnole. In passato, quando anche la frutta era un lusso, la conclusione del più importante pasto dell'anno si faceva con arance, mele, caldarroste e lupini, il tutto inaffiato con il vino nuovo.

 PRODOTTI TIPICI

PANE


Gnocco Fritto

È fatto di fior di farina di grano tenero, acqua, strutto.

Gnocco fritto, crescentina e torta frita (questa la denominazione a Parma) sono ricette popolari che arrivano da lontano e molti raffinati cultori dicono che in quanto cibo non fermentato si accompagnano, meglio del pane, con prodotti fermentati come prosciutti, salumi e formaggi.

FORMAGGIO


Parmigiano Reggiano

Formaggio di latte di vacca, proveniente da bovine la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio, semigrasso, a pasta cotta, a lenta maturazione (almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione), di forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto con facce piane leggermente orlate, usato da tavola o da grattugia. Peso medio 24-40 kg, altezza 18-24 cm e diametro 35-45 cm.

Le origini di questo celebre formaggio si perdono nella notte dei tempi. Citato da sempre nei docu-

menti storici e letterari (vi si sofferma Boccaccio nel Decamerone) è un prodotto che oggi vanta a buon diritto un ruolo di prim'ordine nel panorama caseario italiano ed europeo.

SALUMI

Culatello di Zibello



Prodotto naturalmente stagionato, da consumare crudo, che utilizza i fasci di muscoli cruciali posteriori ed interni delle cosce fresche di suino. Dopo la stagionatura presenta una caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una rete a maglie larghe. Il colore, al taglio, è rosso uniforme con presenza di grasso di colore bianco tra i fasci muscolari, il gusto è caratteristico, dolce e delicato.

OLIO

Brisighella



Olio extra vergine di oliva di colore verde smeraldo con riflessi dorati, odore di fruttato medio o forte con sensazione netta di erbe e/o ortaggi e sapore di fruttato con leggera sensazione di amaro e leggera o media sensazione di piccante

VINO

Colli Piacentini



Diversi tipi di vino, bianchi e rossi: Gutturnio e Gutturnio Classico, Gutturnio Superiore, Gutturnio Riserva, Monterosso Val d'Arda, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, Vin Santo di Vigoleno.

Abbinamenti: passatelli, cappellacci, tortellini, panzerotti.

DOLCE

Spongata



Dolce caratteristico del periodo natalizio, ricco di una lunga tradizione che giunge fino al Rinascimento. La spongata è in particolare legata al territorio parmense, soprattutto nei comuni di Busseto e Brescello.

È un dolce sostanzialmente costituito da pasta frolla farcita di frutta secca, miele e altri aromi, cotto al forno e presentato spolverizzato di zucchero a velo. La forma di presentazione è tradizionalmente a cupola rotonda schiacciata, del diametro di 25-30 centimetri, e dell'altezza di 3-5 centimetri.

Al taglio presenta evidente l'involucro bianco della pasta sfoglia e la farcia di un colore nocciola interrotto dalla grana dei vari ingredienti, frutta secca in particolare.

FRIULI-VENEZIA-GIULIA



In Friuli-Venezia Giulia le tradizioni gastronomiche del periodo natalizio sono molto semplici. La cena della Vigilia è rigorosamente di magro e la portata principale della cena è una minestra, senza brodo o condimenti di carne.

Il pranzo di Natale si apre spesso con la minestra d'orzo e ha come seconda portata il cotechino con i crauti. Per Natale, ma anche a Capodanno, a Trieste si prepara la

"putizza", un dolce di origine slava a base di frutta secca avvolta nella pasta lievitata, mentre in Carnia si usa preparare i calzoni (*cjalzòns*), una specie di raviolo ripieno di magro e dal sapore dolciastro o agrodolce.



 PRODOTTI TIPICI

PANE

Biga


È un pane di farina di grano tenero, acqua, lievito naturale, lievito di birra, sale.

Per alcuni, biga deriverebbe dal latino biga che nella zona di Ancona ha significato di “coppia di grosse aste legate insieme in modo da formare un angolo”, “trave”. Sotto il nome di biga si identifica anche un lievito acido.

FORMAGGIO

Montasio


Formaggio di latte di mucca, di media e lunga stagionatura, forma cilindrica a scalzo dritto con facce piane o leggermente convesse. Peso medio 5-9 kg, altezza 6-10 cm e diametro 30-40 cm. Pasta, per il formaggio da tavola, compatta con leggera occhiatura e colore naturale leggermente paglierino, per il formaggio da grattugia, friabile, di colore paglierino e con pochi e piccolissimi occhi.

SALUMI



Prosciutto di San Daniele

Prosciutto crudo stagionato fatto con cosce di suino, identificato da un contrassegno a fuoco sulla cotenna. Forma a chitarra, colore al taglio rosato e rosso nella parte magra, perfettamente bianco nella parte grassa. Gusto dolce, aroma fragrante e caratteristico, peso 8-10 kg e mai inferiore a 7,5 kg. È venduto intero, disossato, confezionato in tranci o affettato

OLIO



Tergeste

Olio di colore oro verde con odore fruttato medio con sentori di mandorla ed erba fresca da poco falciata; il sapore fruttato deciso e piccante con note leggermente amare.

L'olio extravergine Tergeste Dop esprime al meglio le sue caratteristiche con i piatti della tradizione gastronomica locale. Grazie al suo gusto delicato si accompagna bene con il pesce dell'Adriatico, con le carni cotte ai ferri e allo spiedo, con la polenta, con i bolliti misti e le minestre triestine.

VINO

Collio



Vitigni: Malvasia (da Malvasia Istriana), Müller Thurgau, Picolit, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla o Ribolla Gialla, Riesling (da Riesling Italoico), Sauvignon, Tocai Friulano, Traminer Aromatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero.

Vini bianchi o rossi, ottenuti da uve, mosti e vini provenienti dai vitigni di una o più varietà del corrispondente colore, fatta eccezione per i vitigni aromatici Müller Thurgau e Traminer aromatico i quali non possono superare il 20% del totale.

DOLCE

Gubana



È un dolce di pasta lievitata, con ripieno, cotto a forno, di caratteristica forma a chiocciola compatta. Gli ingredienti di base sono farina di frumento, zucchero, uva passa, uova, burro, olio di semi, noci, pinoli, latte, sale, limone in essenza o scorze, vaniglia.

La Gubana, la cui culla sono le Valli del Natisone, è oggi il dolce che assume sempre più il ruolo di simbolo dei prodotti da forno friulani in quanto tradizionalmente preparato in tutta la provincia di Udine a livello familiare e, sempre più spesso, anche in laboratori artigianali.

LAZIO



La cena della vigilia è rigorosamente di magro, con il trionfo del fritto (carciofi, ricotta, baccalà, mele, cavolfiore, ecc.), seguito da una minestra di arzelle, oppure una minestra di ceci o la pasta



al tonno. Il capitone viene servito in umido o allo spiedo, mentre una volta il dolce tipico era la *nocciata*.

Il pranzo di Natale solitamente è a base di cappelletti in brodo di cappone, seguito da cappone lesso. Nelle campagne laziali spesso al posto dei cappelletti si consumano tagliolini in brodo e per secondo, assieme al cappone, si serve anche la gallina ripiena.

Il dolce tipico del Natale nella maggior parte del Lazio è il "*pangiallo*", una volta fatto con pochi, semplici ingredienti, ora arricchito da molta frutta secca. Molto diffusi anche i "*mostaccioli*", dolcetti fatti con farina, miele, chiare d'uovo, pepe e cannella, tipici di questo periodo un po' in tutta



Italia e d'antica origine: pare che un pezzetto di mostacciolo sia stato l'ultimo cibo gustato da San Francesco.

PRODOTTI TIPICI

PANE



Ciriola romana

È un panino di 100 gr. circa dalla forma allungata, rigonfio al centro e ricco di mollica

È ricco di mollica, era il panino dei lavoratori manuali. In passato la ciriola romana era il panino che in molti bar veniva preparato con ogni sorta di pietanza: prosciutto, mozzarella, formaggio, tonno, carciofi.

FORMAGGIO



Pecorino Romano

Formaggio di latte intero di pecora, a pasta dura, cotta, di media e lunga stagionatura a seconda che sia utilizzato da tavola (almeno cinque mesi) o da grattugia (almeno 8 mesi), di forma cilindrica a facce piane. Peso variabile 20-35 kg, diametro 25-35 cm. Pasta a struttura compatta o leggermente occhiata, al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso.

SALUMI

Guanciale



È un salume di circa 1Kg di pezzatura ha la forma anatomica della guancia (triangolare); colore rosso screziato di bianco, a volte la parte di tessuto adiposo appare di colore roseo, il sapore da sapido delicato a sapido piccante. In alcuni casi aromatizzato con fumo di asciugatura o di specifica affumicatura. Le famiglie contadine soprattutto delle zone montane erano solite lavorare carni di maiale per ottenere alcuni alimenti da stagionare e conservare nel tempo, soprattutto per i lunghi e freddi inverni, come ad esempio il guanciale. Il guanciale tradizionalmente veniva preparato nelle province di Frosinone, Viterbo e Rieti. Oggi viene prodotto in tutto il Lazio.

OLIO

Sabina



Olio extra vergine di oliva di giallo oro con sfumature sul verde per gli oli freschissimi, ha un odore fruttato e un sapore fruttato vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro per gli oli molto giovani. L'olio si presenta opaco, di colore verde con riflessi gialli, conserva un profumo netto di oliva e di erba, un sapore intenso, fruttato e leggermente amaro-gnolo, con note piccanti se consumato appena spremuto, oltre ad un bassissimo grado di acidità.

VINO

Castelli Romani



Bianco (secco, amabile, frizzante, novello), Rosso (secco, amabile, frizzante, novello), Rosato (secco, amabile, frizzante).

Abbinamenti: spaghetti alla carbonara, trippa alla romana, fagioli con le cotiche.

DOLCE

Pangiallo



Ha la sua origine nell'antica Roma e più precisamente durante l'era imperiale. Era, infatti, un'usanza di quei tempi distribuire questi dolci dorati, durante la festa del solstizio d'inverno, in modo da favorire il ritorno del sole.

Tradizionalmente il Pangiallo veniva ottenuto tramite l'impasto di frutta secca, miele e cedro candito, il quale veniva in seguito sottoposto a cottura e ricoperto da uno strato di pastella d'uovo.

LIGURIA



In Liguria la Vigilia era caratterizzata da un rigoroso digiuno, ed è per questo che oggi non troviamo un menù tradizionale bensì diversi piatti della tradizione italiana.

Per il pranzo di Natale il piatto principale era costituito dai maccheroni ripieni di salsiccia, tipici di questo periodo e per questo chiamati “*natalin*”, in brodo di cappone. In passato spesso piccole polpette di salsiccia galleggiavano nel brodo; erano un riferimento simbolico alle monete e quindi, un augurio di prosperità. Il pranzo proseguiva con il lessò di cappone, tacchino arrosto (ripieno di salsiccia), *berodi* (cioè sanguinacci), con contorno di radici. Una serie di ripieni chiusi in ostie e fritti concludeva le portate del pranzo di Natale.

Oggi il dolce tipico di questo periodo dell’anno è il “pan-dolce”, uno dei tanti pani festivi della tradizione italiana, che sembra derivare da un rito persiano.

Un’altra specialità del pranzo natalizio ligure sono le lattughe ripiene. Questo piatto viene realizzato con le foglie di lattuga leggermente scottate, ripiene di un tritato di cervello e animelle, con l’aggiunta di funghi, mollica di pane, uova e parmigiano e sono servite con crostini di pane tostato

PRODOTTI TIPICI

PANE

*Farinata di ceci*

Semplici e pochi gli ingredienti per una buona farinata: farina di ceci, acqua e olio ma fondamentale è l'uso di una gran teglia di rame, il testo, e del forno a legna che rende l'impasto caldo e croccante specialmente ai bordi, parte più contesa della farinata.

La farinata si mangia tiepida, insaporita con pepe nero macinato. Esistono diverse varianti, soprattutto nel ponente ligure, aggiungendo all'impasto base: rosmarino, borragine, carciofi, funghi, gorgonzola, cipollotti e bianchetti infarinati.

FORMAGGIO

*Pecorino Ligure di Malga*

È un formaggio dolce da tavola e stagionato di forma cilindrica a facce piane.

Il pecorino ligure dolce presenta crosta liscia, sottile, di colore bianco o paglierino tenue, pasta bianca, morbida, compatta, dal sapore dolce o leggermente acidulo.

Il pecorino è indispensabile, oltre che nella preparazione del pesto, condimento principe della Liguria, anche in altre salse della gastronomia ligure.

SALUMI



Mostardella

È un salume povero, fatto per utilizzare tutti i ritagli di carne suina e bovina scartati durante la lavorazione dei salami. Alle carni suine e bovine si unisce circa il 30% di grasso suino molle, si macina il tutto con lamelle medie, si concia con sale, pepe, aromi naturali. Si insacca nel budello naturale e si consuma fresco tagliato a fette e scottato in padella. Una volta la mostardella veniva consumata a generose dosi quando si assaggiava il vino bianco nuovo.

OLIO



Riviera Ligure

Olio extra vergine di oliva di colore dal giallo al verde, odore fruttato maturo, sapore fruttato con sensazione di dolce

La presenza dell'olivo in Liguria risale al 3000 a.C., ma la specializzazione dell'olivicoltura nel ponente ligure fu avviata tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento ed ebbe un forte sviluppo anche commerciale dal XVII secolo, come testimoniano alcuni documenti in cui si parla del commercio di olio tra Oneglia e il Ducato di Milano.

VINO

Cinque Terre



Vitigni: Bosco, Albarola e vitigni complementari.
Cinque Terre: colore giallo paglierino; profumo intenso; sapore secco, gradevole, sapido, caratteristico; gradazione alcolica minima complessiva 11,0% vol.

Cinque Terre Sclacchetrà: colore giallo dorato; profumo intenso di vino passito; sapore da dolce ad abboccato, armonico, di buona struttura e di buon corpo; gradazione alcolica minima complessiva 17% vol.

DOLCE

Pandolce Genovese



Per antonomasia il dolce tipico del Natale a Genova, dall'aspetto ruvido ma dal contenuto sostanzioso come il carattere dei Liguri.

È antichissima la tradizione di arricchire il pane con lo zibibbo, infatti è archeologicamente provato che fosse già noto presso gli Egizi. Un rito accompagnava l'arrivo del pandolce alla fine del desco natalizio come ultimo coronamento di un pranzo speciale. Era il più giovane della famiglia a portarlo in tavola adorno di un rametto di alloro ed era il più anziano a tagliarlo. Una fetta veniva tenuta per i poveri ed una gelosamente conservata per il giorno di San Biagio da sbocconcellare per proteggersi la gola.

LOMBARDIA



A differenza di molte altre regioni, la Lombardia è quella che in assoluto presenta una forte diversità territoriale sulle usanze e tradizioni gastronomiche natalizie.

Nella zona di Mantova la tradizione della Vigilia di Natale, quando il menù deve essere rigorosamente di magro, prevede i tortelli di zucca, mentre come secondo piatto viene servito il pesce. Il piatto forte del pranzo di Natale è invece una polenta con un sugo ricco di salsicce e carni di maiale.

Sui tortelli di zucca esiste tutta una letteratura: non si potrebbe immaginare una vigilia senza tortelli, che sono, in conclusione (anche per il colore del frutto adombrante l'immagine dell'oro) il segno materiale con cui si vuole propiziare il benessere familiare e rappresentare simbolicamente il misticismo della festa, la quale, altrimenti non "farebbe" Natale.



Il tradizionale pranzo di Natale a Milano ha da sempre, come piatti forti, i ravioli in brodo, i lessi misti e il tacchino arrosto. Per i dolci, non mancano mai il torrone e il panettone.

Il pranzo natalizio nel comasco è prevalentemente a base di gnocchetti di fegato e tortelli in brodo di capponone e di capponone lessato, seguito dai dolci tipici locali: *“mataloc”* e *“paradel”*.

Il menù tradizionale nel pavese prevede agnolotti in brodo di capponone, risotto, gallina ripiena e mostarda. A Voghera invece del risotto si porta in tavola la *“peperata”*, una zuppa di pangrattato, salsiccia e sugo d'arrosto, insaporita con zafferano. Il dolce tipico natalizio è il croccante di mandorle, mentre un tempo per la frutta si evitava accuratamente la mela, pomo della discordia.

Nella zona di Cremona il torrone è il dolce più diffuso delle feste, mentre nell'alta Brianza, il piatto tradizionale era la polenta, con un sugo di interiora di pollo: infatti la seconda portata era costituita in molti casi da pollo arrosto. Nella zona di Varese il pranzo tipico di Natale prevede agnolotti in brodo di capponone e tacchino ripieno con le castagne.



PRODOTTI TIPICI

PANE



Luvadel

È un tipo di pane fatto di farina di grano tenero, strutto, sale.

“Luvadel” vuol dire che si alza, si leva. È un pane condito che si accompagna bene con il culatello, il fiocchetto e gli altri pregiati salumi della Padania.

FORMAGGIO



Gorgonzola

Il formaggio Gorgonzola è prodotto esclusivamente con latte intero di vacca pastorizzato inseminato con fermenti lattici e con una sospensione di spore di “penicillium” e lieviti selezionati, addizionato con caglio di vitello. Il Gorgonzola è un formaggio molle, grasso, a pasta cruda, forma cilindrica con facce piene, scalzo dritto con altezza minima 13 cm., di diametro della forma compreso tra 20 e 32 cm, crosta di colore grigio e/o rosato non edibile; pasta: unita, di colore bianco e paglierino, screziata di muffe, con venature blu/verdastre.

SALUMI

Bresaola della Valtellina



Prodotto di carne bovina, salato e naturalmente stagionato, da consumarsi crudo. La forma è quella dei muscoli utilizzati. La Bresaola deve essere insaccata in budello naturale o artificiale, asciugato e stagionato in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una lenta e graduale riduzione d'umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, tali da comportare nel tempo modificazioni che conferiscano al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

OLIO

Laghi Lombardi



È un olio ottenuto dalla molitura di olive selezionate raccolte a mano di colore: verde-giallo, con un profumo di fruttato di oliva medio leggero, il sapore all'assaggio si rivela molto armonico con un gusto di fruttato di oliva accompagnato da una lieve sensazione di amaro e piccante con retrogusto dolce che talvolta ricorda la mandorla.

VINO

Franciacorta



Vitigni: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Si ottiene esclusivamente dalla lenta fermentazione in bottiglia per minimo 25 mesi dalla vendemmia di cui almeno 18 a contatto dei lieviti. Il Franciacorta millesimato matura in bottiglia oltre 37 mesi dalla vendemmia, di cui almeno 30 sui lieviti, per dare intensi profumi e aromi delicati e fini. Il Franciacorta Rosè è prodotto con uve bianche e rosse vinificate separatamente con una pressatura soffice delle uve intere. La preparazione della cuvèe con vino Chardonnay, vino Pinot Bianco e il 15% almeno di vino Pinot Nero avviene a fine fermentazione. Il vino Rosato può essere ottenuto solo dalla vinificazione del Pinot Nero della zona di produzione ed è utilizzato in minima parte nella creazione della cuvèe del vino base.

DOLCE

Baci del Signore



Sono piccoli dolci farciti di marmellata di arance a forma di bottoni, fatti di zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance, cioccolato fuso. Hanno un sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance

MARCHE



Come in molte altre regioni d'Italia, anche nelle Marche un tempo il cenone di Natale era molto ricco e abbondante. Gran parte delle famiglie osserva ancora la tradizione del magro: la pietanza prediletta sono i maccheroni con lo stoccafisso o, in alternativa, pasta al tonno e una sardina sotto sale, spesso seguite dal capitone arrosto o in umido. Per i non osservanti del magro, la pietanza tradizionale sono i cardi con il ragù di carne.



Il pranzo di Natale è essenzialmente a base di paste ripiene (ripieni e condimenti variano da zona in zona) e di carni. I primi piatti sono i cappelletti in brodo o al sugo, oppure i cannelloni ripieni. Il secondo è in genere tacchino arrosto, ma nelle famiglie che hanno il gusto e la pazienza di dedicarsi a preparazioni d'antica tradizione, si confeziona la galantina di tacchino o di gallina.

Il dolce locale per il Natale è spesso a base di mascarpone, anche se un tempo il dolce delle feste era il "pistringo" o "festingo" (specialità a base di fichi secchi, farina bianca o gialla, mandorle, noci e uva passa).

PRODOTTI TIPICI

PANE



Pan Nociato

È fatto con: farina di grano tenero, latte tiepido, strutto, olio, gherigli di noci, pepe, pezzetti di fichi secchi, formaggio pecorino, lievito di birra, sale.

È un pane che si produce nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 5 Comunità Montane dell'Alta Valmarecchia, del Montefeltro, del Catrìa e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro. Il prodotto trova diffusione anche nelle province di Ancona e Macerata.

FORMAGGIO



Casciotta d'Urbino

È un formaggio di latte intero di pecora (70%) e di vacca (30%), con pasta semicotta e stagionatura 20-30 giorni, a forma cilindrica. Peso variabile da 0,8-1,2 kg, altezza 5-7 cm, diametro 12-16 cm. Pasta molle e friabile con lieve occhiagliatura, al taglio il colore risulta bianco-paglierino. Il consumatore più illustre della Casciotta è stato Michelangelo Buonarroti

SALUMI

Prosciutto di Carpegna



È un prodotto salato e naturalmente stagionato, da conservare crudo, preparato con cosce di suino. Il peso dopo la stagionatura compreso fra 8 e 11 kg, il colore al taglio è rosa salmone con una giusta quantità di grasso solido di colore bianco rosato all'esterno. Il gusto è caratteristico, delicato, dolce e fragrante. La masticazione piacevole per la fragilità delle fibre muscolare in stato di "predigestione" da maturazione enzimatica naturale.

OLIO

Olio Cartoceto



L'olio extra vergine di oliva Cartoceto è prodotto dalle varietà di olivo Raggiola, Frantoio e Leccino o altre minori come Raggia, Moraiolo o Pendolino. I metodi di raccolta delle olive sono di tipo tradizionale, con pettinatura a mano o sistemi meccanici come rastrelli pneumatici o elettrici; la raccolta per scuotimento, abbacchiatura o abscissione è vietata. L'olio di Cartoceto ha dimostrato di possedere tutte le qualità solitamente riconosciute ad un buon extra vergine; il suo sapore inconfondibile rende irresistibilmente appetitosa anche una semplice fetta di pane tostato. Baccalà e crostini all'olio di Cartoceto sono una semplice ma gustosa ricetta.

VINO

Verdicchio dei Castelli di Jesi



Dalle uve del vitigno Verdicchio e con un'eventuale aggiunta (massimo 15%) di quelle di altri vitigni a bacca bianca. Colore paglierino tenue; odore delicato caratteristico; sapore asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo. Gradazione minima: 11,5°. Se prodotto nella zona originaria più antica, questo vino ha diritto, inoltre, alla specificazione "Classico".

Abbinamenti: seppie, zuppa di pesce, coniglio, crepelle.

DOLCE

Fristingo



È un dolce casareccio molto diffuso nella Marche, anche se acquista nomi diversi di zona in zona diversi: ad Ascoli si chiama *fristingo*, o *fristingo* ma nel pesarese diventa *bostrengo*. È un dolce di origini molto povere realizzato con poco zucchero, nel periodo in cui esso era un ingrediente costoso, e con una gran quantità di fichi e frutta secca.

MOLISE



Nel Molise, la gastronomia natalizia è semplice, ed è prevalente l'uso di pasta fritta, usata sia come dolce che per i contorni. Già nella cena della vigilia troviamo dei calzoni ripieni di uova e scamorze (*ciab-buotti*), seguiti da maccheroni in salsa di acciughe, il capitone arrosto, baccalà, cavolfiori fritti e fichi secchi.

Il piatto forte del pranzo di Natale nella zona di Campobasso sono i vermicelli alla mollica e la scarola ripiena, mentre nella zona di

Agnone , dopo un anti-pasto di salumi, tra i quali compare la tipica soppressata, vengono serviti due primi piatti: una minestra di polpettine e fegatini in brodo di gallina, abbondantemente condita



con pecorino, chiamata "zuppa della salute", e maccheroni con le uova. Seguono agnello arrosto e dolci natalizi. In altri centri dell'alto Molise si gustano tagliolini in brodo di tacchino, lessato di tacchino accompagnato da una salsina piccante, i cui ingredienti base sono le interiora di tacchino e i peperoni sott'aceto.

Per i dolci si ricordano: i *caragnoli*, una specie di sfoglia, tagliata a strisce ed avvolta a elica su baston-

cini, frita in olio bollente e poi immersa nel miele; le *ceppellate* di Triveneto, un tipo di pasta tagliata con speciali dischetti, riempita di marmellata di amarene e ripiegata a forma di cornetto, che vengono cotti al forno e spolverati con zucchero a velo; la *cicerchiata* formata da “palline di

pasta”, con mandorle tostate e poi fritte in olio bollente, successivamente inserite in un contenitore per fornirgli la forma a ciambella; i mostaccioli, fatti con pasta per dolci e l’aggiunta di caffè, mandorle, arancio, grappa fino a costituire un’amalgama, per essere poi messi in appositi stampi e cotti in forno. Dopo la cottura, i mostaccioli vengono immersi in cioccolato fondente, sciolto a bagnomaria. Questo dolce risale all’epoca romana e sannita, detti *mustacea*, perché composti da farina, miele e mosto cotto.

Altri dolci della regione, sempre tradizionali del periodo natalizio sono i *rococòm*, le *rosachitarre*, le *staielle*, le *scorpelle* di Belmonte e le ostie.

PRODOTTI TIPICI

PANE



Parrozzo Molisano

Si utilizzano farina di mais (rannarinne), farina di grano tenero, lievito naturale, patate lessate, acqua, sale.

Si lascia crescere la pasta e si cuoce il caratteristico pannello ottenuto nel forno a fiamma viva. Viene prodotto principalmente nel periodo invernale.

FORMAGGIO



Pecorino del Matese

Le materie prime sono: latte di pecore (3/4) e di capre (1/4) di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaiglie aziendali, caglio in pasta, sale da cucina. Le forme vengono poste a stagionare sulla "cascera" in ambiente fresco e aerato, per almeno due mesi, lavate e rivoltate periodicamente. Durante questo periodo, le forme vengono unte con olio e aceto. L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto.

SALUMI



Soppressata

La pregievolezza della soppressata molisana risiede nel fatto, che per la sua produzione vengono utilizzati esclusivamente i tagli più magri e pregiati del suino. La caratteristica fondamentale è data dal fatto che nel processo di produzione si effettua una fase di energica pressatura, che conferisce all'insaccato la caratteristica forma schiacciata a parallelepipedo e del peso di 300-350g. Al taglio la superficie si presenta di colore rosso vivo, compatta e affettandola "tiene la fetta". La soppressata è da sempre la regina dell'antipasto molisano.

OLIO



Olio Molise

Olio extravergine di oliva di colore: dal giallo al verde, con un odore: fruttato medio-alto e sapore: fruttato con delicato sentore di amaro piccante
 Abbinamenti: zuppe e minestre tipiche della cucina dell'Appennino Molisano in particolare con legumi come: lenticchie, fave, ceci, fagioli, cicerchie e farro. Primi piatti di pesce a base di scampi, triglie, cozze e vongole.

VINO

Biferno



Rosso. Dalle uve dei vitigni Montepulciano, Trebbiano Toscano, Aglianico. Colore rosso rubino più o meno intenso con riflessi granati se invecchiato; odore gradevole, caratteristico, con profumo etereo se invecchiato; sapore asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico. Gradazione minima: 11,5°.

Bianco. Dalle uve dei vitigni Trebbiano toscano, Bombino bianco e Malvasia bianca. Colore paglierino con riflessi verdognoli; odore gradevole, delicato, leggermente aromatico; sapore asciutto, armonico, fresco. Gradazione minima: 10,5°.

Abbinamenti: cavatelli, laganelle e fagioli, soppresata.

DOLCE

Caragnoli



Le materie prime sono: farina tipo 0, uova, olio extra vergine di oliva, miele

Gusto delicato e fragrante; caratteristico per la sua forma particolare elicoidale.

PIEMONTE



In Piemonte le tradizioni gastronomiche legate al Natale non sono molte, non esistono grandi cenoni e solitamente quello della Vigilia è di magro. Tra le più significative si segnala quella del cuneese, dove per Natale si usa mangiare un gallo, allevato appositamente per il pranzo del 25 dicembre.

Un altro piatto molto interessante è costituito dalle cipolle ripiene di magro, che si gusta nella zona situata tra il Po e la Dogana (la vecchia dogana che vi era un tempo tra il Piemonte e la Lombardia). Queste cipolle ripiene sono tipiche della cena del giovedì che precede il Natale, dove sono previste almeno sette portate.

Durante tutto il periodo natalizio si portano in tavola piatti festivi, ma non legati in particolare modo al Natale, fatto salvo il pranzo del 25 dicembre. Quel giorno non manca mai un primo di agnolotti ripieni di carne e verdure, il cappone lessato e accompagnato da una serie di salse: bagnetto verde, salsa alla senape, mostarda.



Nel vecchio Piemonte contadino c'era l'uso di mettere nell'acqua in cui cuoce il cappone un pugno di fieno raccolto a maggio, in segno di prosperità e fortuna.

 PRODOTTI TIPICI

PANE

Biova piemontese

È un tipo di pane cui la materia prima è la farina di grano tenero con acqua, lievito di birra, sale.

Il panino, nella cultura gastronomica moderna, ha sostituito le fette di pane. Forse non è un caso che i pani piccoli si siano affermati nell'area a più intenso sviluppo industriale, dove gli stili di vita materiale hanno subito profonde trasformazioni, favorendo i pasti veloci fuori casa all'interno dei quali i panini, nelle loro infinite forme e farciture, la fanno da padroni. Perciò la biova restringe talvolta le sue dimensioni.

FORMAGGIO

Toma Piemontese

È un formaggio a forma cilindrica a facce piane, con un peso di circa 1,8 kg.

TOMA PIEMONTESE: formaggio semicotto a pasta morbida, stagionatura 15/60 gg. per peso inferiore/superiore a 6 kg, crosta liscia ed elastica di colore da paglierino chiaro a bruno rossiccio, pasta di colore bianco paglierino, occhiatura minuta e diffusa, sapore dolce e gradevole, aroma delicato.

TOMA PIEMONTESE SEMIGRASSO: formaggio semicotto a pasta semidura, stagionatura 15/60 gg. per peso inferiore/superiore a 6 kg, crosta rustica poco elastica di colore da paglierino carico a bruno rosiccio, pasta di colore bianco paglierino, occhiatura minuta, sapore intenso ed aromatico, aroma fragrante.

SALUMI



Salsiccia Di Bra

Si presenta come una normale salsiccia, anche se è visibilmente più magra, poiché è fatta con carne di vitellone.

Pare che l'origine di questo prodotto sia da ricercare in un Regio Decreto, emanato a seguito dello Statuto Albertino, che, riconoscendo la libertà di culto, consentiva la produzione di salumi con carne di bovino, anziché con carne suina.

VINO



Asti Spumante Moscato D'asti

Il Moscato d'Asti si ricava dalle uve di Moscato ed ha un colore paglierino più o meno intenso; odore fragrante; sapore dolce, aromatico. Gradazione minima: 11°.

L'Asti o Asti Spumante ha un colore da paglierino a dorato; odore spiccato; sapore aromatico. Gradazione minima: 12°.

Gli abbinamenti migliori sono con il panettone, i dolci da forno, la crostata di frutta.

DOLCE

Castagnaccio



Il "Castagnaccio" è un dolce povero a base di castagne, diffuso, un tempo, soprattutto nelle zone collinari e montane del territorio piemontese; esso presenta una pezzatura variabile tra i 600 e gli 800 grammi, una forma rotonda, un colore marroncino ed il sapore delle castagne.

PUGLIA



Le specialità natalizie in Puglia consistono quasi tutte in frittiture di farina di frumento, dette "*pettule*", cioè pallottole più o meno grandi di semplice pasta cruda, fritte in olio bollente e spesso ricoperte di miele o zucchero e cosparse di pinoli o mandorle tostate. Molto diffusa è



anche la versione salata, preparata con la semplice pasta frita oppure amalgamata con "*sughetto*" di pomodoro, olive, baccalà, cavolfiore, ecc.

Di particolare interesse la cena della Vigilia, che deve essere straordinariamente ricca e variegata, compresa la frutta fresca e secca, sino al numero di 13 vivande. La cena della Vigilia, rigorosamente di magro, prevede "*vermicidde*", spaghettini spezzati preparati in casa e conditi con sugo di pesce, capitone in umido e arrosto.

Per il pranzo di Natale, nelle famiglie più tradizionaliste, si serve la "*sagna stampata*", altrimenti della pasta fresca senza uova, come le tipiche orecchiette, oppure lo "*sciuscio*", che è una crema di ricotta e brodo con verdure. Il secondo è a base di tacchino o cappone al forno, in alternativa agnello o capretto allo spiedo.

Per le verdure non mancano mai le rape lesse o cotte a crudo insieme a olio e peperoncino.



Anche le “*cartellate*” sono un tipo di pasta fritta, tuffata nel miele e condita con zucchero, cannella, cioccolata tritata grossa, pinoli, così come i *purdeddhruzzi*, che sono piccoli dadi di pasta fritta, con aggiunta di miele, cioccolata a pezzetti, anisini colorati.

PRODOTTI TIPICI

PANE



Pane di Altamura

Il pane di Altamura è un pane tipico pugliese ottenuto da un impasto di semola di grano duro rimacinata molto ricca di glutine (arriva fino al 14%), a lievitazione naturale e cotto nel forno a legna.

È prodotto solo all'interno della zona d'origine con grano raccolto esclusivamente nella zona d'origine. Ogni forma è garantita dal Consorzio di Tutela.

FORMAGGIO



Canestrato Pugliese

Formaggio di latte di pecora, a pasta dura, di forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso, stagionatura variabile 2-10 mesi, peso medio 7-14 kg, altezza 10-14 cm, diametro 25-34 cm. Pasta compatta alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica, con occhiatura grassa appena visibile, colore giallo paglierino.

SALUMI



Salsiccia secca di maiale tagliata a punta di coltello dell'Alta Murgia

È un insaccato di antica produzione ottenuto da pezzi pregiati di carne di maiale. Nella fase di preparazione vengono utilizzati semplici coltelli a punta per il taglio a pezzettini sia delle carni che del lardo di maiale appoggiate nell'occasione su taglieri in legno che non permettono alle carni di "scivolare" e "sfuggire" al taglio. La salsiccia secca di maiale tagliata a punta di coltello dell'Alta Murgia" risulta essere un prodotto della tradizione gastronomica del Comune di Gravina in Puglia.

OLIO

Terre d'Otranto



Olio extra vergine di oliva di colore verde o giallo con riflessi verdi, odore fruttato medio con leggera sensazione di foglia e sapore: fruttato con leggera sensazione di piccante e di amaro

Abbinamenti: grigliate di pesce, insalate, verdure bollite, legumi, pasta di grano duro

VINO

Primitivo di Manduria



Colore rosso tendente al violaceo e all'arancione con l'invecchiamento; ha aroma leggero caratteristico; sapore gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento; può essere anche leggermente amabile. Gradazione minima: 14°. Affinamento obbligatorio: nove mesi.

Abbinamenti: canestraio, pecorino stagionato, cacio ricotta, cappello.

DOLCE

Cartellate



Dolce di forma rotondeggiante farcito con noci, mandorle tostate, cioccolato, vincotto e miele. Fritto e farcito con noci, mandorle tostate, cioccolato, vincotto e miele

SARDEGNA



In quasi tutta la regione la sera della Vigilia viene consumato un abbondante cenone a base di pesce che partendo dagli antipasti, tra cui compare la *burrida* (palambo bollito e marinato in aceto e odori, con fegatini di pesce), culmina con l'immane anguilla (marinata dopo essere stata arrostita, semplice o alla brace) e altre varietà di pesce alla brace. Al di là dei *chjusoni* (gnocchi), non esistono primi tradizionali, mentre per quelli che non trascurano la carne, il piatto più caratteristico è costituito dalle *taccule* (piccoli tordi), preparati in foglie di mirto.

Il pranzo natalizio solitamente incomincia con gli "assaggi", frattaglie di agnello arrosto o in agrodolce, funghi e pernici sott'olio, poi un brodo di carne vaccina con pecorino fresco acido.



Per il primo, particolarmente ricco, la scelta varia a seconda dei luoghi: suppa, *malloreddus* (ravioli), *chjusoni* (gnocchi) o *fiuritti* (tagliatelle).

Per i secondi piatti trionfa la carne allo spiedo (salsiccia, agnello, capretto, ecc.) o il tipico “*purceddu*”, con il vino nuovo, rosso o rosato.



Infine i dolci fatti in casa, tanti e inaffiati di “vinu dolci” e di Moscato di Tempio: *pistiddu*, preparato negli stazzi con il polline raccolto dalle api nell’alveare; deliziose *casgjatini* – variante gallurese delle *pardulas* – fatte con formaggio (o ricotta addolcita con zucchero, miele e zafferano) ed una sfoglia elastica e sottile riempita con miele amaro di corbezzolo; le “*nuvolette*”, preparate con gli avanzi di sfoglia e ripieno, un dolce povero ma buono, come l’*ucciatini*, rombi di farina, zucchero e ciccioli di maiale.



PRODOTTI TIPICI

PANE



Coccoi Pintaus

È il pane delle feste fatto di semola di grano duro scelta o normale, acqua, lievito acido, lievito di birra, sale..

Prende svariate forme e nomi diversi: è “aranada” quando è a melagrana, “pisci” quando a pesce, “pilloni” se a forma di uccello, “tostobuio” se di tartaruga, “arrosa” se di rosa, “cuaddu” se a cavallo stilizzato, “pippia” se a forma di bimba. I pani rituali sardi sono moltissimi ed è impossibile menzionarli tutti, come meriterebbero.

FORMAGGIO



Fiore Sardo

È un formaggio di latte intero fresco di pecora di razza sarda. Ha una stagionatura variabile, fino a 3 mesi per il formaggio da tavola e fino a 6 mesi ed oltre per quelli da grattugia. Durante questo periodo le forme vengono talvolta cappate con olio e grasso di pecora e la crosta assume così un colore marrone scuro.

SALUMI



Salsiccia Sarda

È composta da un giusto equilibrio di parti grasse e magre aromatizzate; il prodotto si presenta con forma tipo “ferro di cavallo” e con pezzatura media unitaria di 400/550 gr.

La Sardegna ha una grande tradizione di salumi di qualità fra i quali la salsiccia stagionata è considerata il salume sardo per eccellenza.

VINO



Monica di Sardegna

È un vino di colore rosso rubino chiaro, brillante, tendente all’amaranto con l’invecchiamento; profumo intenso, etereo, gradevole; sapore asciutto o amabile, sapido, con retrogusto caratteristico.

Abbinamenti: primi piatti con sughi saporiti, carni bianche arrosto e alla griglia, agnello brodetto e allo spiedo, stufati di manzo.

DOLCE



Sebadas (Seadas, Sebada)

Dolce da cucinare fritto, solitamente di forma circolare, con un ripieno di formaggio pecorino lievemente inacidito (aromatizzato con buccia di limone o di arancia grattugiata) ricoperta da una pasta di semola di grano duro.

SICILIA



La tradizione natalizia della Sicilia si esprime essenzialmente nella variegata quantità e simbologia dei dolci, spesso accompagnati o confezionati con la frutta secca.

La sera della Vigilia, in Sicilia, i piatti tipici sono la pasta con le acciughe, consumata specialmente a Siracusa, le anguille, il baccalà e, a Messina, lo stoccafisso. Tra i piatti salati delle feste di Natale si distingue un timballo di riso della Sicilia orientale, ricco di sapori e di ingredienti, chiamato localmente *“tummàla”* e indirettamente legato alla presenza degli arabi in Sicilia. Il timballo di riso siciliano è un piatto sontuoso, preparato ancora in molte case, anche se con versioni che cambiano da famiglia a famiglia.

Durante tutte le feste perdura l'usanza di tenere un cesto di vimini, nel quale sono riposti i dolci da offrire a quanti visitano la famiglia per lo scambio di auguri. I dolci sono numerosi: la *“pasta reale”* (farina bianca, farina di nocciole, zucchero, latte), i cannoli di ricotta, ciambelle al sesamo, torrone natalizio e pignolata messinese.



PRODOTTI TIPICI

PANE



Cannizzu

Il pane di Cannizzu viene preparato a forma di contenitore e si riempì con chicchi di grano, lenticchie, fave e ceci. Antiche tradizioni ci parlano del “cannizzu”, un recipiente di canna utilizzato per contenere il grano del quale il pane prende il nome e la forma. La pasta preparata per il pane in questione è lavorata in modo da ottenere la forma di semisfera alla quale si danno tre tagli trasversali in modo che possa aprirsi lievemente per raggiungere una buona cottura. Questa particolare forma di pane, che in genere pesa un chilo circa, è preparata la Vigilia di Natale e consumato per la notte di San Silvestro.

FORMAGGIO



Maiorchino

Formaggio a pasta dura, cotta fatto con Latte intero, crudo di pecora
Questo formaggio è molto apprezzato e ricercato in Sicilia. Da alcune testimonianze della cultura folkloristica siciliana si ritiene che esso abbia fatto la sua comparsa intorno al '600 in occasione della sagra della maiorchina.

SALUMI



Bottarga o Uovo di Tonno.

La bottarga di tonno ha un colore che va dal rosa chiaro al rosa scuro. La consistenza è compatta ed il colore uniforme. Si consuma a fettine con un filo di olio o grattugiato sulla pasta, sviluppando il caratteristico aroma. L'unico conservante è il sale.

OLIO



Monti Iblei

Olio extra vergine di oliva di colore verde, condore fruttato medio e di - sapore gradevole. La coltivazione dell'olio in questa zona risale a tempi remoti quando l'olio veniva utilizzato come moneta pregiata per gli scambi commerciali

VINO



Passito di Pantelleria

È un vino passito di colore dal giallo dorato piu' o meno intenso all'ambrato; profumo caratteristico e fragrante di moscato; sapore dolce, aromatico, caratteristico di moscato.

Abbinamenti :crostate di frutta fresca, paste con creme delicate.

DOLCE

Cannoli (Cannòla)



Dolce di forma tubolare con involucro esterno assimilabile ad una cialda (scorza), ripieno di crema di ricotta farcita con canditi, scaglie di puro cioccolato e aromatizzata con cannella e vaniglia. Dolce di antica tradizione che prende il nome dalla “canna” che viene utilizzata per la preparazione dell’involucro chiamato in dialetto “scorza”.

TOSCANA



Durante il periodo delle feste, in tutta la Toscana si susseguono riti, usanze e rievocazioni, spesso associate al consumo di cibi tradizionali. Un tempo la cena della Vigilia, rigorosamente di magro, era costituita da una minestra di ceci e baccalà con ceci, accompagnata talvolta con le castagne secche cotte in acqua leggermente salata.

Il pranzo di Natale prevedeva cappelletti, o altra pasta ripiena, in brodo di cappon e cappone lesso, o in alternativa tortellini al sugo e tacchino arrosto. Oggi in molte famiglie, durante il periodo delle feste, si consuma la parmigiana di cardi, mentre tra i dolci, spiccano



quelli della tradizione senese, il buccellato di Lucca e le pagnottelle di pasta di pane con uvetta, pinoli, noci, nocciole, mandorle, fichi secchi e cioccolata, conditi con poco olio, che preparavano

le donne dei pescatori dell'Argentario.

PRODOTTI TIPICI

PANE



Pane Toscano

Il pane toscano può avere forma rettangolare-ovoidale o rotonda, e colore dorato all'esterno; la mollica di colore bianco è alveolata in maniera non regolare. La crosta è friabile, croccante e molto sottile (1 cm circa). L'altezza del pane è di circa 5-10 cm, le pezzature variano da 500 gr a 1,6 kg. Il sapore è "sciocco", perché non viene messo sale nell'impasto.

L'importanza del pane nella cultura italiana e toscana, in particolare, è testimoniata da tanti segni lasciati nei secoli: in tutte le case coloniche, anche le più povere, non mancavano il forno a legna, per la cottura del pane, e la madia o "cassa del pane". Qui la produzione del pane assumeva caratteri quasi rituali, in parte mantenuti fino ad oggi.

FORMAGGIO



Pecorino Toscano

Formaggio di latte intero di pecora, a pasta tenera o semidura, cotta e di caratteristica consistenza (mantecata), di breve (20-40 giorni) e lunga (almeno quattro mesi) stagionatura a seconda che sia utilizzato da tavola o da grattugia, di forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente con-

vesso. Peso 1-3 kg, altezza 7-11 cm, diametro 15-22 cm. Pasta tenera al taglio e di colore bianco leggermente paglierino; per il tipo a pasta semidura a struttura compatta e tenace con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita e di colore paglierino.

SALUMI



Lardo di Colonnata

Il lardo di Colonnata ha forma rettangolare e consistenza omogenea e morbida. È di colore bianco, leggermente rosato o brunito, e ha un odore fragrante, carico di aromi. Il sapore è delicato e fresco, finemente sapido, quasi dolce.

Il lardo di Colonnata deve la sua tipicità al particolare tipo di lavorazione, che segue ancora la ricetta tradizionale, e all'utilizzo di conche di marmo che, con la loro porosità, sono fattore indispensabile per un'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto

OLIO



Toscano

Olio extra vergine di oliva di colore dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo, odore fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia, sapore fruttato marcato..

È un condimento ideale per verdure crude e cotte, soprattutto se lessate e consumate calde, ma anche per minestre e zuppe di legumi tipiche della tradizione contadina toscana, e per pesce e carne alla griglia.

VINO

Brunello di Montalcino



Dalle uve di Sangiovese. Colore rosso rubino intenso tendente al granato; sapore asciutto, caldo, robusto, armonico. Gradazione minima: 12,5°. Abbinamenti: pecorino toscano stagionato, salame, salsiccia, carne rossa stufata, cinghiale in agrodolce.

DOLCE

Ricciarelli di Siena



I ricciarelli sono dei dolcetti di forma ovale-allungata abbastanza regolare; il sapore e l'odore sono quelli tipici della pasta di mandorle, molto dolce. Assai morbidi e spugnosi, di colore bianco, per la presenza di zucchero vanigliato spolverato sopra, presentano una superficie screpolata e rugosa. Esiste anche una variante ricoperta di cioccolato, detta ricciarelli al cioccolato o ricciarelli "rozzì". Prodotto tipico della provincia di Siena, la tradizione dei ricciarelli si è ampliata anche al pisano (a Pomarance la loro produzione accompagna tutte le festività) e al grossetano.

TRENTINO ALTO ADIGE



In Trentino, si susseguono e si intrecciano tradizioni per le festività natalizie. La cena della Vigilia è rigorosamente di magro, con le immancabili minestre tipiche trentine (orzo, fagioli, patate, pasta e riso), seguite dal formaggio fritto. Per il pranzo di Natale vengono preparati i piatti del passato quali i *canederli* (polpette di pane raffermo bagnato nel latte, impastato con mortadella, formaggio e uova), la polenta con la cacciagione e i funghi, gli arrosti con salsicce, i crauti che si accompagnano i diversi tagli della carne di maiale, ingrediente base anche degli insaccati molto spesso trattati successivamente con il fumo di legna aromatica, mentre con le frattaglie si prepara lo “*sgazet*”, succoso spezzatino di cuore, fegato e polmone.

Comunque, il segno particolare è dato dall'abbondanza con cui in queste giornate vengono preparate e offerte le pietanze, e dalla presenza di alcuni dolci tipici, come lo “*zelten*” (strudel di mele) che si cucinano essenzialmente a Natale.



In Alto Adige i primi giorni di dicembre si fanno alcuni dolci tradizionali, come il “*christollen*”, pane con frutta secca e candita, e alcuni tipi di

biscotti, in particolare i *“lebenkuchen”*, al miele e alle spezie, spesso utilizzati per ornare l’albero di Natale.

Le tradizioni gastronomiche delle feste di Natale in questa zona sono poche e si limitano, in genere, ai dolci. Le famiglie di cultura italiana seguono usi gastronomici della loro terra d’origine o hanno adottato quelli della tradizione nazionale. Le famiglie di cultura tedesca portano sulla mensa natalizia, come i loro antenati, i piatti locali in veste genericamente festiva. Il piatto forte del giorno di Natale sono quindi i *“knodel”* (canederli), preparati con pane bianco invece che con il quotidiano pane nero, cui seguono in genere carni arrosto.



PRODOTTI TIPICI

PANE



Gramolato o Pan taià

È un pane di lavorazione manuale, dalla pezzatura di circa 120 gr, prodotto con farina di frumento tipo 0 e dalla forma caratteristica a intreccio di due filoncini schiacciati e intrecciati con fuoriuscita (al centro) di due estremità.

Pane già diffuso nella nostra provincia dagli anni Venti, ma, molto probabilmente, ha radici più antiche, rintracciabili negli Statuti di Trento

FORMAGGIO



Casolèt

È un formaggio a pasta cruda, tenera, morbida, a latte intero; la pasta è di colore bianco o paglierino chiaro, la crosta è liscia e regolare; ha un forma cilindrica del diametro 10-22 cm, il peso della forma variabile da 1 a 3 kg; è pronto per il consumo dopo 20-30 giorni di stagionatura

Il Casolèt viene prodotto in Val di Sole da molto tempo, certamente ancora da prima dell'ultima guerra mondiale, in casa, nei caseifici di turnazione e prima ancora "a prestanza del latte" ed ora nei moderni caseifici cooperativi di fondovalle. Il suo nome dialettale deriva dal latino caseolus, che significa formaggino o piccolo formaggio.

SALUMI

Speck Alto Adige



È ricavato dalla coscia di suino disossata, moderatamente salata ed aromatizzata, affumicata a freddo in locali appositi ad una temperatura massima di 20°C e ben stagionata, con qualità organolettiche peculiari secondo in disciplinare di produzione in conformità con gli usi e tradizioni locali.

OLIO

Olio Garda – Trentino



L'olio Garda "Trentino": deve essere ottenuto per almeno l'80% dalle varietà di olivo Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino, presenti da sole o congiuntamente.

Il suo colore va dal verde al giallo di varia intensità con riflessi dorati; l'odore è fruttato leggero con lieve sensazione di erbaceo mentre il sapore è fruttato con una percezione di amaro piccante e un retrogusto di mandorla dolce.

VINO

Teroldego Rotaliano



Nei tipi: Rosso, Rosato, Superiore.

Abbinamenti: salame, wurstel, minestra d'orzo, camoscio alla tirolese.

DOLCE



Strudel

È un dolce a forma vaga di cilindro, fatto con pasta tirata a sfoglia e arrotolata con un ripieno di frutta, solitamente mele tagliate a fettine e zuccherate, uva sultanina, pinoli o noci.

Lo strudel è un particolare dolce tirolese, che durante la dominazione asburgica si impose, nel XVIII secolo, sulle mense anche del Tirolo del sud (Trentino), assumendo proprio in queste zone caratteristiche specifiche di un dolce tipico e tradizionale

UMBRIA



In Umbria la Vigilia di Natale prevede quasi ovunque un pranzo di magro, di regola una minestra a base di legumi o cereali, spesso ceci, profumata al rosmarino. In alternativa alla minestra la tradizione prevede spaghetti con le alici o sardine, aglio prezzemolo e pepe, oppure tagliatelle senza uovo condite con baccalà fatto a piccoli pezzi e cotto alla brace. Per il secondo il pesce è d'obbligo: dall'anguilla, al capitone, al baccalà (rigorosamente in umido), allo spiedo o arrosto, anche se non manca quello di lago.

Per il pranzo di Natale dopo il piatto tradizionale dei cappelletti di carne in brodo di cappone, segue il cappone lessato condito con olio extravergine di oliva o salse all'aceto profumate con odori di campagna, accompagnato dai *gobbi* (cardi) cucinati in diverse maniere.

Nello spoletino, invece, sono da segnalare gli "*strangozzi* con il tartufo", mentre tra i piatti di carne è tradizione cucinare le costole e i fegatelli di maiale, poiché era in questo periodo che si uccideva il maiale in casa.



I dolci tradizionali sono i *torciglioni* con le mandorle, gli amaretti alle mandorle e al miele, a pasta molla e con supporto d'ostia, le zite o i maccheroni con le noci, ed in particolare le "*pinocchiate*".



Si tratta di una specialità, venduta nei negozi e per le strade, avvolta in vivacissima carta colorata; un impasto fondente di zucchero e pinoli al quale può essere aggiunto un po' di cacao.

Altra specialità natalizia è la pasta dolce. La pasta, elemento base, è confezionata con sola acqua e farina poi lavorata a mano. Gli altri ingredienti sono: la cioccolata, i canditi, le nocciole, i pinoli, le noci che sono finemente tritati e aromatizzati con un liquore dolce.

A Spoleto, fra i dolci tipici del periodo natalizio si ricordano "*l'attorta*", le cui origini sono fatte risalire al periodo longobardo; infatti gli ingredienti principali sono comuni allo strudel.

Gli gnocchi dolci, fatti di semolino o di pasta conditi con varie spezie: pinoli, biscotti, cioccolato, zucchero, noce moscata, frutta candita, cacao.



 PRODOTTI TIPICI

PANE

Pane di Terni

La materia prima è la farina di grano tenero, acqua, sale, lievito acido, lievito di birra.

La forma del pane ordinario, per non confonderlo con il ducale, non poteva mai essere rotonda, forma questa riservata solo alla mensa signorile. Per evitare confusioni l'ordinario era fatto e venduto in file di tre pani ben attaccati insieme in modo che anche durante le fasi della lievitazione e della cottura non assumessero mai l'aspetto tondeggiante. Altra differenza era l'infarinatura con farina bianca, riservata al solo panducale. La pagnotta gemella legata alla civiltà contadina, fatta di due pani attaccati insieme, sembra derivare da questo arcaico pane, oggi confezionato però con fior di farina.

FORMAGGIO

Pecorino di Norcia

È un formaggio da taglio prodotto con latte ovino, proveniente dai pascoli di alta montagna della zona. Il prodotto stagionato per circa 60 giorni viene considerato fresco; se la stagionatura si prolunga per 8-12 mesi si ottiene un prodotto da grattugiare. Le forme pesano generalmente 3 kg circa,

ma il peso diminuisce con il prolungamento della stagionatura.

SALUMI



Prosciutto di Norcia

Prodotto salato e naturalmente stagionato preparato con coscia/natica di suini adulti e pesanti, rispondenti a determinati requisiti di produzione. Forma tondeggiante con alla sommità un taglio ad arco che gli conferisce l'aspetto tipico a pera. I muscoli della parte mediale sono sezionati trasversalmente al disotto della noce. Il peso, di norma, non è inferiore a 8,5 kg, la fetta si presenta di colore dal rosato al rosso con aroma e sapore sapido, ma non salato.

OLIO



Umbria

L'Umbria è l'unica regione ad avere ottenuto la Denominazione di Origine Protetta per l'olio su tutto il suo territorio. La denominazione di origine controllata "Umbria", va accompagnata obbligatoriamente con una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Colli Assisi-Spoleto, Colli Martani, Colli Amerini, Colli del Trasimeno, Colli Orvietani. È un olio di colore dal verde al giallo, con odore fruttato medio, sapore fruttato con sensazione di amaro e piccante.

VINO

Orvieto



Dalle uve di Trebbiano toscano, localmente conosciuto come Procanico (40-60%), di Verdello (15-25%), di Grechetto, di Canaiolo bianco (localmente chiamato Drupeggio), di Malvasia toscana. Colore paglierino più o meno intenso; odore delicato e gradevole; sapore secco, con lieve retrogusto amarognolo, oppure abboccato o amabile o dolce, fine e delicato.

Abbinamenti: ciriole, risotto alla norcina, torta di Orvieto.

DOLCE

Pampepato



È un Panetto di forma rotonda, fatto con noci, uvetta, cacao, miele, mandorle, nocciole, mosto cotto, canditi, pinoli, limone, pepe, mistrà o marsala secco, caffè, cannella, chiodi di garofano, pochissima farina, poco zucchero, marmellata (facoltativo).

VALLE D'AOSTA



Anche nella Valle d'Aosta la simbologia prevalente della notte di Natale è il camino con il ceppo, intorno al quale ci si riunisce arrostando castagne e mangiando pane nero. Durante il periodo natalizio il pane riveste un'importanza straordinaria: è ricco di noci, uvette, burro, in alcuni casi uova.

Il cenone della Vigilia prevede di sorseggiare del brodo caldo e mangiare la "motzetta" e la "carbonade".

La *motzetta* è carne tenuta sotto sale con aglio, alloro, salvia e rosmarino, oggi servita prevalentemente



come antipasto, mentre la *carbonade* era in origine un ragù preparato con carne bovina salata, addolcita durante la cottura da cipolla e vino rosso. Il piatto principale del pranzo di Natale è sempre il brodo, cui fa seguito il "porchon" (grosse patate ripiene di cavoli, carote, pere bagnate con del Martini secco e cucinate nel lardo) e come dessert il "pandolce".

 PRODOTTI TIPICI

PANE

Flantse

Le "flantse" sono dei piccoli pani dolci, piatti e sottili, riproducenti forme stilizzate di animali, bambole: una leccornia offerta ai bambini in prossimità del Natale.

FORMAGGIO

Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve avere subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore a 36° C. Periodo medio di maturazione 90 giorni.

SALUMI

Valle D'Aosta Lard d'arnad
Valle D'Aosta

Si utilizzano la spalla e il dorso di suini adulti di almeno un anno. Dopo la stagionatura, di forma variabile, altezza non inferiore a 3 cm, colore bianco con striature di carne nello strato superficiale, mentre la parte interna è rosata senza venature.

VINO



Doc Valle D'aosta O Vallée D'aoste

Le uve destinate alla vinificazione dei vini «Valle d'Aosta Nus» o «Vallée d'Aoste Nus» Malvoisie passito o Malvoisie flétri e «Valle d'Aosta Chambave» o «Vallée d'Aoste Chambave» Moscato passito o Muscat flétri, devono essere selezionate e sottoposte a preventivo parziale appassimento fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26%. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia. Per questi vini non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o di mosti concentrati rettificati.

OLIO



Beuro De Brossa

Il burro di "brossa" è un prodotto tipico dell'alpeggio, durante l'estate e delle latterie, nel periodo invernale e primaverile. La "brossa", estratta dalla caldaia e messa in una tinozza, è lasciata decantare e maturare per circa 24 ore, viene quindi introdotta in una zangola con l'aggiunta di un po' d'acqua e sbattuta. La zangolatura dura all'incirca dai 30 ai 40 minuti, fino a quando i granelli di burro hanno

raggiunto la dimensione di un chicco di grano. È importante ricordare che, minore è la dimensione dei grani di burro, più è facile la loro separazione dal latticello.

Il burro viene lavato con acqua fredda, impastato e confezionato in panetti, sovente decorati con motivi tradizionali.

DOLCE

Tegole d'Aosta



Dolcetti dalla forma ondulata come le tegole di terracotta dei tetti delle baite, che fecero la loro comparsa negli anni '30. La ricetta di questo dolce, un tempo tipicamente natalizio, fu probabilmente appresa dai pasticceri della famiglia Boch durante un soggiorno in Francia

VENETO



A testimoniare l'intimità familiare, la notte di Natale ci si raduna davanti al caminetto dove arde il "soco", in attesa del cenone: ricco, ma rigorosamente di magro, prevede *bigoli* preparati in casa in salsa di sardelle e la "sciuciassa", un pane natalizio a forma di focaccia cotto sul testo, una lastra di terracotta.

Tra i dolci di Natale, in Veneto, è d'obbligo la "Sbrisolona", una crostata di mandorle che un tempo si faceva solo in quel giorno. Oltre ai *bigoli*, i piatti tipici della tradizione natalizia sono gli *stroppei*, gnocchi di patate fritti e quale dolce, la pinza della befana, una torta con frutta secca, canditi, grappa e mele fresche.

Nel Cadore, il pasto natalizio doveva essere qualcosa di diverso dai soliti piatti quotidiani a base di polenta, patate, formaggio o minestra. Si poteva degustare con la polenta lo spezzatino, la verdura oppure la pasta con la carne e dolci fatti in casa. In pochi potevano permettersi l'arrosto, la mostarda e il mandorlato. In qualche casa si poteva trovare l'albero di Natale, un pino vero adornato con frutta quali mele o mandarini e qualche batuffolo di cotone a simboleggiare la neve.

Per la vigilia di Natale in Cadore ha una tradizione antica il "Pan de la *Makaneta*". In questo giorno veniva consegnata ad ogni capofamiglia una forma di pane, rotonda e di circa un chilo di peso. Alle fa-

miglie più povere veniva donata anche una sostanziosa fetta di ricotta.

Le origini di questa antica tradizione si fanno risalire al 30 gennaio 1488, quando una certa “Domina Maria Machagneti”, residente a Calalzo, redasse il proprio testamento: ogni anno dovevano essere celebrate quattro messe a suo suffragio e doveva essere offerto un pasto per tutti i calaltini. L’usanza era di mangiare un po’ di pane con le fave, ma con l’andare del tempo le fave vennero sostituite con la ricotta. Questa tradizione durò fino al 1907, data nella quale venne cancellata dopo circa 400 anni.

PRODOTTI TIPICI

PANE



Cornetti

È un pane caratteristico formato da due parti arrotolate, attaccate con rialzi nella parte apicale, prodotto con farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, sale e malto.

Tipo di pane risalente all’immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt’oggi utilizzati

FORMAGGIO

Asiago Dop



Formaggio di latte di vacca distinto in due tipologie: il d'allevato e il pressato.

Il "d'allevato", semigrasso a pasta semicotta, prodotto con latte di due mungiture, di cui una scremata per affioramento, o di una sola mungitura parzialmente scremata pure per affioramento. A medio-lunga stagionatura (massimo due anni), forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi, con facce piane o quasi, peso medio 8-10 kg, altezza 9-12 cm, diametro 30-36 cm. Pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, colore leggermente paglierino.

Il "pressato" grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di due mungiture o di una sola. A breve maturazione, circa 20-40 giorni, forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o quasi, peso medio 11-15 kg, altezza 11-15 cm, diametro 30-40 cm. Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata e irregolare

SALUMI



Prosciutto Veneto Berico–Euganeo

Prosciutto crudo stagionato che utilizza cosce di suino ed è distinto da un contrassegno a fuoco sulla cotenna. Forma naturale semipressata di peso 8-11 kg, legatura a mezzo corda passata nel foro praticato nella parte superiore del gambo. La carne è di colore rosa tendente al rosso, con le parti grasse perfettamente bianche, l'aroma è delicato, dolce, fragrante. È venduto intero, disossato, confezionato in tranci o affettato.

OLIO



Veneto

L'olio extravergine di oliva Veneto (che comprende le varianti Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici e Veneto del Grappa) è ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: Grignano e Favarol per almeno il 50%; Leccino, Casaliva o Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop in misura non superiore al 50%. Presenta una colorazione gialla, verde-oro intensa e l'odore può essere di varia intensità, leggermente fruttato. Il sapore dà una leggera sensazione di amaro con retrogusto muschiato. L'utilizzo ideale di questo olio è a crudo: ne basta una piccola quantità per conferire gusto ai cibi ed esaltarne il sapore.

VINO

Conegliano Valdobbiadene



CONEGLIANO VALDOBBIADENE SPUMANTE:

colore giallo paglierino, brillante, con spuma persistente; odore gradevole e caratteristico di fruttato, sapore secco o amabile o dolce, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOC FRIZZANTE:

colore giallo paglierino, brillante con evidente sviluppo di bollicine; odore gradevole e caratteristico di fruttato; sapore secco o amabile, frizzante, fruttato.

Tipologie: Spumante (versioni Brut, Extra dry e Dry), Secco, Amabile, Dolce e Frizzante

Abbinamenti: aperitivo e a fine pasto, da solo o con stuzzichini saporiti.

DOLCE

Amaretoni



Gli Amaretoni sono dolci da forno, tagliati a biscotto, composti da mandorle armelline, mandorle sgusciate e tritate, zucchero, canditi di arancia, albume di uovo. Si distinguono per la loro notevole dimensione e il gusto d'arancio dato dai canditi.

Questi dolci, molto apprezzati per il gusto particolare, si accompagnano bene con un buon vino bianco dolce.



FONTI BIBLIOGRAFICHE

<http://tittiweb.it/Tittiweb/tradizioni-natale/tradizioni-nel-mondo.htm>

<http://www.presepi.it/>

<http://www.presepio.it/>

<http://www.trentinocultura.net/>

Il Pane – Atlante dei Prodotti Tipici, INSOR Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, AGRA Editrice – RAI Radiotelevisione Italiana, 2000

TUTTISAPORI 2005 – Annuario dei prodotti tipici alimentari italiani: formaggi, salumi, oli, vini. Anno III, n. 2. Edizioni I Buoni Di Italia, 2005

Mitos y ritos de la Navidad – Pepe Rodríguez, Ediciones B, S.A., 1997

Atlante dei prodotti tradizionali d’Abruzzo - ARSSA Regione Abruzzo, 2004

<http://www.prodottitipici.com>

Regione Calabria. I prodotti tradizionali della Regione Calabria - Assagricolabria.it 2005

Mappatura dei Prodotti Tipici e Tradizionali 2005 - Regione Campania, Settore Se.SIRCA.

<http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/rivista/2007/gennaio/ra0701098r.pdf>

Cibario del Friuli Venezia Giulia - Atlante dei prodotti della tradizione - ERSA, 2002.



Regione Lazio - arisial.it. I prodotti tipici e tradizionali del Lazio - Progetto Agricoltura Qualità.

La vetrina di Agriligurianet.it - Regione Liguria 2005

D.g.r. n. 8950 del 30/04/2002 Prima revisione dell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia approvato con d.g.r. n. 6/49424 del 7 aprile 2000

Bollettino Ufficiale della Regione Marche. Anno XXXIII, n.° 63, 20 maggio 2002

ERSA Molise - Atlante dei prodotti tradizionali della Regione Molise, ERSA Molise Notizie, Anno V n. 1-2/2004

B.U.R. Piemonte, Supplemento al numero 23 - 6 giugno 2002

REGIONE PUGLIA - ASSESSORATO AGRICOLTURA FORESTE CACCIA E PESCA, SETTORE I.C.A.

Regione autonoma della Sardegna - Ersat

Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana del 6/02/1999 - Parte I n.6

Regione Toscana - ARSIA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo-forestale.

Atlante de prodotti tradizionali Trentini, 2004 quarta edizione - Provincia Autonoma di Trento

Prodotti tradizionali della Regione Autonoma Valle d'Aosta

L'Editore

- L'opera riproduce i contenuti di una ricerca Confesercenti presentata nel dicembre 2000, aggiornata con ulteriori dati e informazioni rilevati da fonti citate nella bibliografia.

-Non esercita controllo sui dati comunicati dagli enti o imprese elencati e/o pubblicizzati.

Finito di stampare
nel mese di Novembre 2007

Prezzo: € 13,00
(IVA assoluta
dall'editore)

