

**Arriva il Natale
la festa speciale
speciale davvero
per il mondo intero.**



Il Natale è una festa accompagnata da diverse tradizioni, sociali e religiose, spesso diverse da paese a paese.

La tradizione cristiana di questa festività si intreccia con la tradizione popolare e soprattutto contadina. Basti pensare che prima del Natale venivano celebrate una serie di riti e feste legate al mondo rurale.

Nell'antica Roma, dal 17 al 24, si festeggiavano i *Saturnali* in onore di Saturno, dio dell'agricoltura, ed era un periodo dove si viveva in pace, si scambiavano i doni, venivano abbandonate le divisioni sociali e si facevano sontuosi banchetti.

Il Natale è un insieme di tradizioni che risalgono ai tempi più antichi.

Tutto ciò che amiamo fare per celebrare questa ricorrenza è frutto della nostra cultura e di quanto ci è stato tramandato dalla storia.

Tra i costumi, le pratiche e i simboli familiari del Natale è possibile ricordare il presepe, l'albero natalizio, la figura di Babbo Natale, il calendario dell'Avvento, lo scambio di auguri e di doni.

In particolare il presepe, derivato da rappresentazioni medievali che la tradizione fa risalire a San Francesco d'Assisi (1223), è una ricostruzione figurativa della natività di Gesù ed è una tradizione particolarmente radicata in Italia.

Alcune usanze delle festività:

All'antivigilia di Natale si bolliva la zucca, e appena alzati se ne mangiava un piccolo pezzo. Era di felice auspicio per la salute.

Nella vigilia:

- era considerato buon auspicio mangiare le zucche, ma non le mele.
- si mettevano in fila 12 bucce di cipolle, per ricordare i dodici mesi e si cospargeva ogni foglia con del sale. Il mattino successivo, le bucce dove il sale era sciolto indicavano i mesi più piovosi.

Sono segni augurali della festività:

- l'agrifoglio, che con le sue foglie persistenti evoca immagini di durata, di sopravvivenza e di prosperità;
- l'alloro, conosciuto come simbolo di successo e lode, che è il verde del buon augurio natalizio per eccellenza;
- il ginepro, che, all'insegna delle sue molte virtù, è pianta di rinascita e, certo, della buona sorte;
- il pungitopo, che gli studiosi di folclore collocano tra le più antiche piante portafortuna.

I bambini recitavano una poesia natalizia che veniva insegnata loro a scuola:

**Dolce è Natale,
dolce è Gesù,
dolce è la neve che scende giù.
Dolce è la mamma ed il papà
e tutti quelli che sono qua.**

**Oggi è Natale e siamo tutti contenti,
auguri e bacetti a tutti i presenti.**

Un'altra grande tradizione era la letterina di Natale che i bimbi nascondevano sotto il piatto fondo del papà. In questa letterina il bambino chiedeva scusa dei capricci fatti durante l'anno e prometteva di essere più buono. Il papà, dopo averla letta, era solito baciare il figlio e gli regalava dei soldi.

**Letterina di Natale,
sotto il piatto del papà
sta tranquilla, zitta e buona**

finché lui ti troverà.

Quando poi, finito il pranzo,
saran letti i miei auguri,
saran lette le promesse
per il tempo che verrà,
letterina te ne prego
tu per me non arrossire:
per quest'anno le promesse
io ti posso garantire,
perché quel che ho scritto dentro
sarà proprio tutto fatto.
Letterina di Natale
sta tranquilla sotto il piatto.

Natale con i tuoi...Pasqua con chi vuoi

una tradizione molto rispettata in Italia. Con i parenti, si festeggia la Vigilia di Natale che culmina con la cena, la messa di Mezzanotte, ed il pranzo di Natale.

Sotto le Feste, ogni regione ha i suoi piatti tipici legati alla tradizione e in tutte le famiglie si portano in tavola i sapori delle tradizioni culinarie regionali, legate a secolari tradizioni popolari e basate sui prodotti tipici offerti dal territorio. La cena della Vigilia, il pranzo di Natale e quello di Santo Stefano, restano i momenti delle feste in cui tutta la famiglia si riunisce intorno alla stessa tavola, per degustare i piatti della tradizione italiana.

Il 24 Dicembre, la cena tradizionalmente di magro consiste in alcune regioni di **13 portate**, in cui spesso sono presenti **piatti a base di pesce e verdure fritte o stufate**.

Si chiude con i **dolci della tradizione** natalizia.

Dopo la cena si gioca a carte e a tombola.

A mezzanotte ci si reca in chiesa per ascoltare la **Santa Messa**.

Tornati a casa ci si scambiano gli auguri e si aprono i **regali** festeggiando con spumante e panettone o con il dolce classico della regione.

Il 25 Dicembre: Natale:

Il pranzo solitamente sostanzioso e ricco di portate, si protrae fino a pomeriggio inoltrato.

La frutta secca è uno dei simboli della tavola nelle feste del Natale.

Anche in questa giornata si usano i giochi di società di solito si resta in casa con parenti e amici.

Nell'antichità, durante le festività natalizie, a qualunque gioco si giocasse, il premio era sempre inteso come "viatico" di buona fortuna.

In alcune case, i regali vengono aperti in questa occasione invece che la notte della Vigilia.

Alberelli di Natale con crema pasticcera e ribes



Ingredienti:

Ciliegie candite
Bagna al Maraschino
2 Pandorini
2-3 grappolini Ribes rossi
Zucchero a velo
Crema pasticcera

Preparazione:

Lavare e asciugare i ribes, togliendo ogni singolo frutto dal grappolo.

Prendere i pandorini, metterli sul fianco e tagliarli a fette dello spessore di circa 1 cm e $\frac{1}{2}$, in modo da ottenere delle sezioni a forma di stella. Spruzzate le fette con la bagna al Maraschino, e mettete la fetta più larga su di un piatto da portata: mettete al centro un cucchiaino colmo di crema pasticcera, poi coprite con un'altra fetta più piccola di pandorino, facendo attenzione a non sovrapporre le fette ma a sistemarle sfalsate.

Ripetete la stessa operazione con fette sempre più piccole, fino all'esaurimento delle stesse.

Per quanto riguarda la punta dell'alberello, potete sagomare a forma di stella la fetta più piccola.

In questo modo avrete ottenuto un piccolo alberello di Natale di pandoro.



In cima all'alberello mettete mezza ciliegia candita, e sopra una pallina di ribes.

Distribuite i frutti di ribes su tutto l'alberello come se fossero palline di Natale aiutandosi (come collante) con la crema.

Spolverare l'alberello di zucchero al velo e servite.

Millefoglie con crema di mascarpone, ricotta e marron glacé

Ingredienti per 6 persone:

3 rotoli pasta sfoglia

150 gr mascarpone

150 gr ricotta (morbida)

150 gr marron glacé

50 ml panna da montare

40 gr zucchero a velo

zucchero semolato qb

burro fuso qb

50 gr pistacchi non salati tritati finemente.

2-3 grappolini di ribes rosso

Preparazione:

Stendere la pasta e ricavarne 18 rettangoli di circa 10 cm. Sistemarli in una teglia foderata di carta da forno, spennellarli con burro fuso, cospargerli di zucchero semolato e far cuocere per circa 10-15 minuti a 200° C. (il forno va preriscaldato) fino alla loro doratura.

Sbriciolare una parte dei marron glacé e tenerli da parte.

In una terrina , aggiungere al mascarpone, la ricotta, la panna e lo zucchero a velo. Sbattere il composto con una frusta finché risulti liscio e omogeneo.

Comporre il millefoglie alternando le sfoglie (3 per porzione) alla crema e a marron glacé sbriciolati.

Terminare con un po' di crema guarnendo a piacere con i pistacchi tritati e i frutti rossi di ribes e marron glacé intero.

Mousse dolce di Natale (per 6 persone)

Ingredienti:

500 gr ricotta

250 panna fresca liquida

200 gr di meringhe

1 melagrana

Preparazione:

Lavorare la ricotta con la frusta per renderla omogenea, unire a filo la panna liquida e continuare a montare.

Sbriciolare grossolanamente le meringhe e incorporarne tre quarti al composto.

Versare la mousse in coppette da Martini e completare con i chicchi di melagrana e una generosa spolverata di meringhe.

Vol au vent di zucca e castagne



Ingredienti per 6 persone:

12 vol au vent di media grandezza

100 gr di polpa di zucca

200 gr di zucchine

80 g di castagne lesse

50 gr ricotta

burro, sale qb.

1 pizzico noce moscata

1 porro piccolo (solo il bianco)

100 gr formaggio grattugiato

Procedimento:

Tagliare a dadini la polpa di zucca, le zucchine e spezzettare le castagne.

Fate soffriggere, con una noce di burro, la zucca e il porro tritato.

Unire le zucchine, facendole insaporire qualche minuto e, infine, aggiungere le castagne.

Saltare per un qualche minuto aggiungendo una manciata di formaggio grattugiato e la noce moscata.

Far intiepidire il composto e ridurlo a crema omogenea con l'aiuto di un passaverdura e incorporarvi la ricotta.

(Se il composto vi risultasse troppo morbido, potete addensarlo con l'aggiunta di formaggio grattugiato o un po' di pane grattugiato)

Sistemare i vol au vent in una teglia foderata di carta da forno, riempirli con la crema ottenuta, spolverizzarli di formaggio grattugiato aggiungere su ognuno una piccola noce di burro, mettere in forno già caldo (200°) a colorire per 7-8 minuti.

Servire tiepidi su foglie di castagne