



La magia dei presepi viventi nell'incanto dei borghi

Quale cornice migliore dell'incanto dei borghi italiani per rappresentare la magia dei presepi viventi?

Questo slideshow richiede JavaScript.

Molti di questi sembrano fatti apposta per rievocare la notte del Natale. Sarà uno scherzo della natura o una chiara caratteristica di tanti borghi antichi d'Italia a farli sembrare disegnati da un'unica mano superiore come ambientazione naturale per le varie fasi della natività. Lo stivale infatti, specie negli ultimi anni offre da nord a sud una scelta ampia di posti dove si può ammirare la rievocazione della natività di nostro Signore Gesù. La Storia parla in modo chiaro ed inequivocabile: Gesù nacque in Galilea, eppure sembra che anziché a Betlemme la mangiatoia fosse allocata in posti come Rivisondoli, Matera, Morcone, Baselice o Greccio.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questi e tanti altri offrono cornici incantevoli e pittoresche per uno spettacolo, che nonostante offra lo stesso copione da più di 2000 anni, ogni volta regala emozioni nuove. Tutto questo è possibile grazie alla passione e alla dedizione di tante comunità che con il loro tempo e la continua ricerca di tradizioni tramandate mettono in campo spettacoli ogni volta diversi. Lo scorso anno vi ho parlato di quello a me più vicino che è a Rivisondoli in Abruzzo in Alto Sangro in provincia dell'Aquila negli articoli [“Una magica natività che a Rivisondoli si ripete da 66 anni”](#) e [“Il presepe vivente più reale di](#)

[sempre](#)". Questo, per ricordi di infanzia e per conoscenza di molti figuranti mi regala le maggiori emozioni. Appena ho avuto modo però di vederne altri, mi sono reso conto di un mondo che si muove attorno a queste rappresentazioni. Come detto sopra, in tutta la penisola, sia a Natale che in prossimità dell'Epifania, ci sono Presepi viventi, ma quelli più emozionanti vuoi per allocazione e vuoi per tradizione si concentrano al centro sud.

Questo slideshow richiede JavaScript.

A Greccio ad esempio, dove San Francesco inscenò il primo vero presepe, all'interno di una cornice stupenda si tiene ogni anno uno dei presepi più suggestivi ripreso addirittura in mondo visione con costumi originali del 700. Scendendo più a sud in provincia di Benevento, si incontra quello che per connotazione è un presepe tutto l'anno: Morcone. Qui si potranno visitare 2 presepi. Il primo perché nel percorso di avvicinamento attraverso il centro storico si passano in rassegna i vecchi mestieri con figuranti in costume che si adoperano in molti lavori anche obsoleti. Dopodiché si arriva alla natività passando per Porta San Marco e accompagnati dalla stella cometa assisterete all'arrivo dei re magi. A Tricase in Puglia si rievoca tutto il contesto della vita della Galilea dell'epoca sotto dominio romano. Qui è stata allestita un'intera casa romana e anche la figura di Erode oltre a tanti altri figuranti in costume. Credo però che un posto di tutto rispetto meriti quello che offre la più spettacolare cornice: Matera. Oltre alla naturale ambientazione che tutto l'anno attira turisti da mezzo mondo, questo presepe è particolare perché è una vera e propria rappresentazione teatrale. Quest'anno si intitolerà "venite a me....." e al suo interno saranno riprodotte 6 scene: Annunciazione, Sinedrio, Mercato, Antichi mestieri, Corte di Erode e Natività.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Il percorso attraverso il quale si assisterà alle rappresentazioni è di circa un chilometro e gli spettatori saranno accompagnati in gruppi. Ovviamente vi consiglio di documentarvi prima di partire per gli orari e magari prenotare la visita. A lato di questo evento in piazza San Giovanni Battista ci sarà una mostra dedicata al presepe all'interno della quale ce ne sarà uno di ghiaccio di un artista italiano famoso. Vi invito a questa prima escursione del 2018 dirigendovi su quello più confacente alle vostre esigenze logistiche o magari allungandovi anche un po'. Come avete letto tutta l'Italia ha manifestazioni di presepi viventi e specie se avete piccoli in casa non sarebbe male come idea. Ma poi perché solo per i piccoli. La natività è una cosa bella per grandi e piccini ma soprattutto ci dà modo di conoscere sempre più il grande patrimonio della

tradizione rurale italiana che vi assicuro essere infinito. Io, nel mio piccolo, cercherò di farvene conoscere quanto più possibile. Voi continuate a seguirmi e buon 2018.



Baci sotto il vischio

Come nasce la tradizione di Capodanno di scambiarsi baci sotto il vischio?

Questo slideshow richiede JavaScript.

Baciarsi sotto a questo arbusto è una tradizione molto antica e nasce da una dea celtica, porta fortuna e protegge chi si ama davvero. Manca poco a Capodanno, e come al solito le nostre case e i nostri luoghi di lavoro sono addobbati con, luci, ghirlande e l'immane vischio. Questa pianta sempreverde dall'enorme valore simbolico, accompagna e decora da sempre le nostre festività natalizie. Le tradizioni del nord Europa, soprattutto scandinave, pullulano di leggende legate a questo sempre verde. La mitologia norvegese ci racconta una leggenda legata al vischio. Protagonista la dea Freya, protettrice degli innamorati, e i suoi due figli Balder e Loki. Il primo buono e per questo molto amato da tutti, il secondo invece irascibile, invidioso e di conseguenza temuto. La madre venuta a conoscenza dell'intenzione di Loki di uccidere il fratello, chiese a tutte le piante di proteggere Balder dimenticandosi però del vischio. Venuto a sapere della dimenticanza, Loki ne approfittò e, creando una freccia con i rami di vischio, uccise suo fratello Balder. Così la dea iniziò a piangere e le sue lacrime si trasformarono in bacche, che raggiungendo il corpo del figlio lo riportarono in vita. Per la gioia la dea iniziò a baciare chiunque passasse sotto il vischio, e da allora la pianta divenne simbolo di gioia, fortuna e salute. In memoria di questa

leggenda, i norvegesi bruciano rami di vischio in prossimità del solstizio d'estate, allo scopo di allontanare la sventura e per richiamare prosperità e benessere. Quindi, la tradizione di tenere nelle nostre case questo sempreverde dalle bacche tonde e gialle, deriva da queste antiche tradizioni ed è di auspicio per proteggere noi, i nostri cari e le nostre case.

Questo slideshow richiede JavaScript.

La tradizione vuole anche che ci si scambi un bacio sotto di esso il 31 dicembre, come buon auspicio per il nuovo anno. Tra i tanti racconti legati al vischio ve ne raccontiamo uno che narra la sua nascita. C'era una volta, in un paese tra i monti un vecchio ed avido mercante. Egli viveva da solo poiché non si era mai sposato e non aveva amici a causa del suo lavoro. Una notte, preda dell'insonnia, non riuscendo più a stare a letto, disperato uscì di casa e venne attratto da delle voci che lo invitavano a seguirle. - Fratello -, gli gridavano, -perché non vieni? -. Era un mercante e per lui non c'erano che clienti: chi comprava e chi vendeva. Nessuno si occupava mai di lui e lo chiamava amico, tantomeno fratello. Incuriosito, si unì al gruppo di viandanti. Cammina cammina, erano giunti tutti insieme davanti alla Grotta di Betlemme. Si accorse che tutti entravano nella grotta con un dono, nessuno era a mani vuote, anche i poveri avevano qualcosa. E lui non aveva niente, lui che era ricco. Arrivò alla grotta insieme con gli altri; s'inginocchiò insieme agli altri. - Signore, - esclamò - ho trattato male i miei fratelli. Perdonami. E cominciò a piangere.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Appoggiato a un albero, davanti alla grotta, il mercante continuò a piangere, e il suo cuore cambiò, improvvisamente diventò pieno di amore e gratitudine. Pianse così sinceramente che dopo la notte, quando la rugiada brillava sotto i primi raggi del sole, le gocce di pianto erano ancora lì, ma in mezzo a queste lacrime spuntavano due foglioline. Era nato il vischio. Buon anno nuovo da Big Mountain.



Auguri di Natale di Big Mountain

Natale è alle porte e Big Mountain lo festeggia con voi con i suoi auguri.

Una delle meraviglie del Natale è che capita pochi giorni prima della fine dell'anno e nella quiete delle vacanze facciamo spesso dei bilanci. Questi non sempre sono piacevoli, ma noi preferiamo sognare, perché parlando di montagna e quindi di posti belli ci piace vedere la vita come vediamo la montagna. Bella, spettacolare e soprattutto varia per i panorami, le temperature e la pericolosità, la montagna ha molte similitudini con la vita quotidiana. Quest'anno ormai è andato, con le sue gioie e ahimè, per qualcuno come il sottoscritto, con qualche dolore che lascia il segno. Però esiste quel bellissimo serbatoio di sogni e propositi che è il futuro e nel quale ognuno di noi ripone le proprie aspettative. Quanti in questi giorni consultano gli oroscopi del 2018 per vedere come andrà, e ogni nota positiva ci fa sorridere per confidare sempre in momenti migliori. Questo augurio ho preferito accompagnarlo a una SOLA foto simpatica di pochi giorni fa, quando ho conosciuto un cucciolo delizioso a casa di amici fantastici che mi onoro di avere. Molti di voi l'avranno già vista sui social ma io amo riproporla sia perché mi piacerebbe che Ettore (il nome del cucciolo) diventasse la mascotte di Big Mountain, e sia perché ogni giovane creatura rappresenta un nuovo inizio. Per la mascotte dovrò corrompere il padrone di Ettore che è grosso, barbuto e rugbista, ma penso di poterla giocare. Mi piacerebbe che Big Mountain cresca come questo cagnolino, e gli assomigli sempre più. Come lui vorrei fosse vivace simpatico e anche pieno di inventiva. Questo spero non resti un sogno, e con la dedizione di ogni giorno mia e di chi collabora con me potremo offrire un prodotto piacevole e fruibile che faccia sempre aumentare il gradimento presso chi ci legge. Gli auguri di persona ad Ettore li ho già fatti e per fortuna la sua emozione non ha esitato danni liquidi, ma ora permettetemi di farli a tutti voi. In primis a chi collabora con me in modo sistematico o chi in modo saltuario, a tutti coloro che personalmente mi

conoscono ma anche a chi conosce solo Big Mountain nel web. L'augurio sia chiaro che è esteso anche a chi non lo apprezza. È Natale e siamo tutti buoni. **Buon Natale e tanta gioia a tutti.**



Rudolph, la renna dal naso rosso

Ma qual è la storia di questi simpatici animali e soprattutto di Rudolph, la famosa renna dal naso rosso?

Questo slideshow richiede JavaScript.

Tutti sappiamo che la slitta di Babbo Natale è trainata dalle renne, gli unici animali in grado di far volare il pesante carico di giocattoli confezionati da schiere di elfi nelle fabbriche segrete del Polo Nord. Questa favola americana fu inventata da Bob May per una catena di grandi magazzini americani, la Montgomery Ward, quando nel 1939 si decise di creare una nuova favola di Natale. C'era una volta, al Polo Nord, una piccola renna di nome Rudolph. Era una renna piuttosto particolare perché, il suo naso non era un normale naso da renna, nero e umidiccio, ma era un enorme naso rosso luccicante come una lampadina.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Per colpa di questo nasone incredibile, tutte le sue compagne non facevano che prenderlo in giro. La mamma cercava di consolarlo, ma tutto era inutile: Rudolph si disperava, piangeva e preferiva starsene in disparte, piuttosto che essere deriso. In

una fredda e nebbiosa sera di Vigilia, Babbo Natale era molto preoccupato: non sapeva proprio come fare a partire con la slitta! C'era una nebbia così densa che non si vedeva ad un palmo dal naso. "Povero me - si disperava Babbo Natale - come farò a portare i regali ai bimbi che mi stanno aspettando?"

Questo slideshow richiede JavaScript.

Che tristezza!" Pensieroso Babbo Natale guardò le sue renne, che lo osservavano tristi e mogie e lo sguardo gli cadde su Rudolph, il cui naso per la tristezza luccicava più del solito. All'improvviso Babbo Natale si mise a cantare e a ballare come un matto, tanto che le renne pensarono che gli fosse andato di volta il cervello. Babbo Natale aveva avuto un'idea fantastica: "Rudolph, piccolo mio, tu stanotte guiderai la mia slitta. Il tuo nasone rosso ci illuminerà la strada come un faro nella notte!" Rudolph non sapeva cosa rispondere, temeva di non essere in grado di condurre la slitta in giro per il Mondo. A questo punto le compagne di Rudolph si accorsero di essere state un po' sciocche e iniziarono a incoraggiarlo, con applausi e salti. La slitta partì e la giovane renna portò a termine il suo compito.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Grazie al suo naso luminoso, illuminò la strada e Babbo Natale riuscì a consegnare i regali a tutti i bambini. Così il simpatico Rudolph entrò nelle grazie del buon Babbo Natale, che lo accolse con sé, e le renne, che da sempre erano state 8, diventarono 9. Il grosso naso rosso dell'ultima arrivata divenne un pregio nelle fredde notti di neve e nebbia. Per la prima volta si accorse che non provava più vergogna: al contrario, era fiero di essere diverso. Quello che sembrava un ridicolo difetto si era rivelato una dote preziosa che aveva assicurato un felice Natale a tutti i bambini! Questa favola ci insegna a superare gli ostacoli, abbracciare le differenze e riconoscere il potenziale unico di ognuno.



I vini per il pranzo di Natale

Ci siamo quasi al pranzo o alla cena di Natale, ed è giunto il momento di pensare a quali vini portare in tavola.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Dietro a questi eventi si nasconde l'enorme lavoro di mamme, nonne o chiunque si occupi della loro preparazione. Questo lavoro estenuante ma estremamente gratificante richiede organizzazione, pianificazione e cura dei particolari, dalla mise en place della tavola alla lista della spesa per l'acquisto degli alimenti che serviranno per le nostre preparazioni. Per non mandare in malora tutto il lavoro fatto in cucina, sarebbe opportuno prestare la stessa attenzione alle bottiglie da portare in tavola per accompagnare nel modo migliore questo giorno di festa. Evitiamo quindi di affidarci a quello che portano gli ospiti, che solitamente ignorano il menù. Meglio quindi fare con tempo una carta dei vini di Natale, scegliendo le giuste etichette da abbinare al vostro menù. Ovviamente potrete selezionarli in base ai vostri gusti o ai gusti dei vostri ospiti, senza però tralasciare la sequenza di piatti da portare in tavola. Orientarsi nella tradizione enogastronomica italiana così ricca e varia, è davvero un'impresa improba, ma solitamente a Natale si resta molto legati alla tradizione. Per aiutarvi in questa selezione abbiamo interpellato [Vinifero](#), che qui di seguito ci guiderà nella scelta dei vini adatti al pranzo di Natale.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Qualsiasi sia l'antipasto l'apertura sarà sicuramente accompagnata da bollicine.

Aperitivo a base di salmone

Se l'entrée è composta da tartine al salmone converrà scegliere delle ottime bollicine che aiutino a ripulire il palato dalla leggera grassezza. Se poi il salmone è affumicato occorre ricordarsi di bilanciare l'aromaticità dell'affumicatura ricercando una simile intensità nel vino. Consigliamo allora un ottimo Franciacorta, come l' ["Animante" del Barone Pizzini](#) o, se volete testare un'eccellenza, potete virare sul celebre ["Cabochoon" del Monte Rossa](#). Scendendo in Emilia potrebbe risultare una scelta vincente anche il

[Blanc de Noirs di Francesco Bellei](#), ottenuto interamente da Pinot Nero. Un Metodo classico Rosé vi consentirà comunque di non sbagliare, assumendo le sembianze di un vero e proprio jolly nel gioco dell'abbinamento.

Aperitivo con fritti

Se l'antipasto continua con una porzione di gustosi fritti, dobbiamo ricordare che nel piatto troveremo sapidità e tendenza dolce, ma anche una leggera untuosità. Nel caso in cui non abbiate ancora terminato le bollicine dell'entrée, potete abbinarle anche a questo piatto oppure, rimanendo in Emilia, il consiglio è quello di ricorrere a un altro splendido Metodo Classico, particolarmente adatto al fritto misto, come l'[Esterosa di Luigi Boni](#). Se le bollicine vi hanno stancato, per accompagnare la leggera untuosità della preparazione potete ricorrere a un Sauvignon dei colli di Parma o a una Falanghina del Sannio (ad esempio la tradizionale "[Fois](#)" di Cautiero). Alcuni "coraggiosi" osano persino un vino rosso in abbinamento alla frittura, ma è necessario fare attenzione: la struttura del vino non deve sovrastare quella del piatto. Scendendo un po' al sud sono molto apprezzati i vini rossi "leggeri" a base di Piediroso, detto anche per'e palummo.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Primi piatti

Se il menù è legato alla tradizione, sicuramente non potrà mancare il brodo in tutte le sue varianti regionali, passando dai passatelli ai tortellini, dal brodo con il cardo a un elegante consommé. Il protagonista sarà comunque il brodo: nel rispetto delle tradizioni regionali e degli abbinamenti "tipici" ricorreremo a un Lambrusco (ottimi quelli di [Cantina della Volta](#)) oppure a dei vini bianchi fermi, come l'Albana secco e il Pignoletto Superiore, per rimanere nella "regione dei tortellini".

Primi piatti con pesce

Per i primi piatti a base di pesci o crostacei, soprattutto nei menù della vigilia, potete ricorrere ancora una volta a uno spumante Metodo Classico che si confronti con eleganza alla tendenza dolce della pasta, ma anche i vini fermi dalla decisa trama fresco-sapida costituiscono una valida alternativa. Un ottimo Vermentino di Gallura, come il famoso [Capichera](#) o il meno conosciuto [Arakena](#), sarà sicuramente una scelta vincente. Abbandonando la Sardegna possiamo scegliere un Sauvignon dall'estrema finezza di profumi, ad esempio altoatesino.

Primi piatti con carne

Per primi ripieni con carne come gli agnolotti al brasato o della pasta fresca condita con salse più ricche, molto dipende dalla struttura del piatto. *Per preparazioni di media struttura si può continuare con un vino bianco “muscoloso” come il Verdicchio dei Castelli di Jesi, viziandoci con la [riserva “Campo delle Oche” della fattoria San Lorenzo](#) (un vero e proprio passepartout adatto alla maggior parte dei primi). Naturalmente se il condimento diventa “più complesso” non disdegnate i classici rossi: col ragù d’anatra, a proposito di classici, non può mancare un Chianti Classico; un nome tra tanti è quello dell’azienda [Vecchie Terre di Montefili](#).*

Se il menù è ben strutturato ed equilibrato si potrà continuare a pasteggiare con lo stesso vino portato in tavola col primo. Vi proponiamo comunque delle opzioni possibili per i secondi.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Secondi piatti

Il brasato, da abbinare a un tannino in grado di ripulire la succulenza abbondante del piatto: il nebbiolo nelle sue varie forme (Gattinara, Barolo, Barbaresco, etc.) è un grande alleato. Tacchino ripieno al forno con la sua carne bianca e delicata, ma arricchita dal ripieno e dall’eventuale contorno può essere abbinata con successo sia a un bianco dalla buona struttura (il Pecorino è noto come “un rosso travestito da bianco” e il [“Giocheremo con i fiori” dell’azienda Torre dei Beati](#) ha un ottimo rapporto qualità/prezzo), sia a un rosso agile ed elegante: un Pinot Nero (ad esempio quello di [Franz Haas](#)). Per rimanere in Alto-Adige, un rosso a base Uva Schiava (come quello del [Castel Salleg](#)). Insomma il ripieno è il vero discriminante: se è fatto di verdure, pan grattato, uovo e spezie varie, anche un giovane Merlot o Cabernet Sauvignon possono andar bene; se invece il tacchino è farcito con carne bovina, uovo e pezzetti di prosciutto, e magari fasciato con della pancetta, allora dovete ricorrere al sopracitato Chianti o persino a un Taurasi. Nel caso tu non abbia saputo rinunciare a un bel secondo di pesce al forno oppure a un arrosto di mare, allora sei senza dubbio sulla strada giusta con un Sauvignon: quelli del Collio sono particolarmente apprezzati e connotati da un’inconfondibile mineralità. La struttura di questi vini sarà in grado di reggere una preparazione elaborata. Un’eccellente alternativa è rappresentata dal Fiano d’Avellino, sorprendente quello “vulcanico” di [Romano Clelia dell’azienda Colli di Lapio](#).

Dessert

Per finire in bellezza con i dolci dall'immane panettone a dolci più ricchi ed elaborati, la nostra penisola ci garantisce una ricchezza di vini da dolce fieramente tipici. *La dolcezza va abbinata rigorosamente per concordanza (niente Brut per intenderci), e qui potete spaziare dal classico Passito di Pantelleria, al Moscato di Saracena calabrese, salendo fino al Recioto della Valpolicella (vino rosso dolce che diede i natali al più noto Amarone).*

Concludiamo con il solito avvertimento: mai esagerare con l'alcol! Perciò, meglio scegliere vino di qualità, per esaltare e accompagnare i sapori del nostro lungo pranzo di Natale e soprattutto non compromettere la nostra salute.



La tavola di Natale

Il Natale si avvicina sempre di più e bisogna iniziare a pensare a come apparecchiare la tavola.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questa è importante quanto i regali, la scelta dell'abito, gli inviti e il cenone o pranzo che è da preparare. Ogni anno, in questo periodo siamo un po' tutti alla ricerca di nuove idee un po' più particolari per vestire la tavola di Natale e per stupire i nostri ospiti, non solo preparando un pranzo squisito, ma anche scegliendo o ancora meglio realizzando, addobbi e decorazioni adatti a ricreare la giusta atmosfera natalizia. Lo

spirito natalizio, l'atmosfera calda, accogliente e familiare del Natale sono costituiti da tutta una serie di elementi che contribuiscono a fare di questa ricorrenza uno dei momenti più belli e attesi dell'anno. Tra questi elementi che fanno da scenografia a quello che è il vero senso del Natale troviamo gli addobbi, le luci, i regali e il cibo che portiamo in tavola. Infine, ma non meno importante, la tavola di Natale, che sarà il palcoscenico su cui sarà concentrato lo sguardo di tutti, grazie alla bravura della padrona di casa, o per i più concreti, perché sarà il supporto logistico che accoglierà tutte le prelibatezze che la allieteranno.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Da sempre la tavola è un momento conviviale, attorno alla quale si mangia, si dialoga e si mettono insieme esperienze e differenze. Attraverso il cibo passano gusti e sapori, ma anche storie. Proprio a tavola ci si rende conto, in maniera più evidente, delle persone che sono venute a mancare, e spesso quell'immaginario posto vuoto ci unisce e ci fa apprezzare il ricordo e il momento. Allestirla con gusto e amore quindi contribuirà a rendere ogni riunione conviviale un'esperienza indimenticabile. Non importa se quest'ultima sarà sontuosa o informale, tradizionale o di tendenza, l'importante è creare un allestimento armonico ed elegante che metta tutti a proprio agio. La cura dei dettagli è molto importante. Non trascurate il colore di piatti e tovaglioli, così come la scelta dei centro tavola e delle piccole decorazioni da sistemare sulla stessa, il risultato sarà sicuramente apprezzato da tutti.

Questo slideshow richiede JavaScript.

A mio avviso il colore ideale della tovaglia è il bianco o comunque una tovaglia monocromatica che vi permetterà di giocare con i piatti e le decorazioni in maniera più semplice. Un tocco di vivacità lo potrete dare con un runner colorato steso al centro della tovaglia. Potrete sbizzarrirvi con le tonalità che più gradite, dal classico oro e rosso, ai più attuali azzurro, blu polveroso e ottanio, il tutto tenendo sempre a mente gli altri elementi della tavola cioè piatti, bicchieri, centrotavola e segnaposto. Sicuramente il centrotavola sarà il focus del vostro allestimento. Ma attenzione, ci sono poche ma semplici regole da rispettare. Se utilizzate fiori, questi non dovranno mai essere profumati, e il centrotavola non dovrà mai essere troppo alto tanto da non permettere di poter conversare agevolmente con il commensale che abbiamo di fronte. Potremo farlo con le nostre mani o farlo allestire da mani esperte. L'importante è avere una idea di insieme e portarla avanti.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Molte sono le possibilità di liberare la nostra fantasia, dalle classiche pigne alla più scenografica e ricercata frutta di stagione per chi ama le sfumature di colore. Anche le decorazioni avanzate dall'albero di Natale possono diventare un valido aiuto per decorare e abbellire la nostra tavola. Un'idea originale per le tavole natalizie è creare un letto di bacche rosse, di ribes o altri frutti di bosco dove poi appoggiare una bella candela. L'atmosfera creata dalle luci sarà di sicuro effetto. Stessa cosa se ricorriamo a luci a led alimentate a batteria disposte sul tavolo in maniera armoniosa. La tavola del pranzo di Natale deve trasmettere un'atmosfera magica per allietare gli ospiti. Ma come disporre tutto sulla tavola? Iniziamo dicendo delle ovvietà, ma comunque non fa mai male ricapitolare. La tovaglia dovrà essere impeccabilmente pulita e stirata, quindi ricordate di stirare anche le pieghe, ma per non ridurci all'ultimo momento questa operazione va fatta qualche giorno prima.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Per cene in famiglia, il tovagliolo può essere messo a sinistra del piatto, per cene più formali deve essere piegato a triangolo e posizionato sopra il piatto, oppure a rettangolo e messo a sinistra. Mettete i piatti al bordo del tavolo e sufficientemente distanziati tra loro, in modo tale che gli invitati non stiano stretti. Un dettaglio molto raffinato è il piattino per il pane posto a sinistra dei piatti. Le posate vengono usate nell'ordine in cui sono disposte, dall'esterno verso l'interno. Vanno posizionate da sinistra verso destra nel seguente ordine: le forchette vanno poste a sinistra del piatto nell'ordine di utilizzo.

Questo slideshow richiede JavaScript.

A destra va messo il coltello, con la lama verso l'interno. Il cucchiaino va a destra del coltello, mentre il cucchiaino da dessert in alto, in senso orizzontale rispetto al piatto. I bicchieri si dispongono in ordine decrescente di grandezza: in generale, il bicchiere per l'acqua più grande e quello per il vino più piccolo sono sufficienti. Tuttavia, secondo il grado di formalità della cena e il numero di vini serviti, si possono aggiungere un bicchiere per il vino bianco e una flûte. Per evitare confusione e imbarazzi al momento di sedersi a tavola è meglio realizzare dei segnaposti. Possono diventare una decorazione per il tovagliolo, oppure per stupire basterà legare i tovaglioli con un nastro che riprende i colori delle altre decorazioni ed unirvi un bigliettino con il nome del commensale, o con piccole creazioni posate vicino al piatto.

Questo slideshow richiede JavaScript.

L'importante è non esagerare e che tutto sia in armonia. Attenzione poi a come serviamo le bevande. Preferiamo travasare l'acqua in caraffe o bottiglie in vetro decorate, mentre il vino, soprattutto se mosso, possiamo tenerlo nel suo contenitore originale. Se possiamo preferiamo però alloggiare la bottiglia in un cestello con del ghiaccio, se deve mantenere una temperatura fredda costante. Ultimo dettaglio, per apparecchiare la tavola di Natale in modo perfetto, non facciamo mancare un menù con tutte le portate. Scegliamo una carta decorativa dove stamparlo, che sia in tema con lo stile scelto. Sarà il tocco finale per rendere il nostro evento davvero unico e speciale. Non ci resta che dare sfogo alla nostra fantasia per creare un Natale da sogno.



Il presepe nella tradizione del Natale

Che Natale sarebbe senza le sue tradizioni e senza i pastori del presepe?

Questo slideshow richiede JavaScript.

È pur vero che in molti, specie fuori da Napoli, conoscono il presepe solo per le famose frasi della commedia di Eduardo “Natale in casa Cupiello” e non sanno che dietro questa rappresentazione c’è una storia millenaria. Le rappresentazioni in immagini sono varie e disparate, e si perdono nella notte dei tempi. Il primato della realizzazione concreta è di San Francesco d’Assisi che nel 1223, dietro autorizzazione di Papa Onorio III, realizzò con umili e poche cose il primo vera presepe.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Bisognerà aspettare il XV secolo per apprezzare nella tradizione napoletana i primi veri e propri scultori di figure, che diedero vita a una scuola e una tradizione ormai celebrata e conservata in tutto il mondo come vero e proprio “presepe napoletano”. Esistono anche altre scuole, come quella altoatesina, dove veri e propri artisti intarsiano il legno. Creano rappresentazioni della natività o all’interno di pezzi unici di legno, o i personaggi in varie dimensioni scolpiti e lasciati grezzi o dipinti. La più diffusa e conservata in giro per il mondo resta la tradizione napoletana. Qui l’evoluzione artistica ha portato, grazie al contributo dei Borbone, ad arricchire sempre più i personaggi che all’inizio erano addirittura a grandezza naturale per poi diventare di circa 70 cm di altezza.

Questo slideshow richiede JavaScript.

La lavorazione della seta di San Leucio ha impreziosito ancor di più queste figure che tutt’oggi possiamo ammirare nei presepi della Reggia di Caserta o della Certosa di San Martino a Napoli. In molte famiglie aristocratiche napoletane sono conservati presepi tramandati di simile fattura, questi sono ben custoditi per il loro enorme valore. Pensate che si deve all’autore del Cristo velato della Cappella San Severo l’istituzione di una vera e propria scuola di scultori per presepe. Tutto il resto è storia che nel corso dei secoli ha dato varie fogge e grandezze a questa stupenda arte, per arrivare ai giorni nostri nella famosa via di San Gregorio Armeno dove esistono artisti la cui opera è tramandata da generazioni, e dove da mezzo mondo ogni anno accorrono migliaia di persone per accaparrarsi le ultime novità. Si perché in questa strada, ogni

anno il presepe si arricchisce delle rappresentazioni di personaggi dello sport, dello spettacolo e della politica.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Di fianco a pecorelle e bambinelli potrete trovare Berlusconi, Higuain (forse non più), Renzi, Insigne, Valentino Rossi, Pino Daniele ecc ecc. infatti è proprio nel mischiare sacro e profano che trova successo nel tempo l'arte presepiale napoletana. L'allestimento del presepe è intesa all'interno della famiglia come una sorta di cerimonia di aggregazione, dove tutti contribuiscono alla sua costruzione che ogni anno si arricchisce o si rinnova. Inoltre è utile sapere che nell'antica tradizione esistono personaggi che non possono mancare in un presepe perchè ognuno di questi ha un significato, e la sua presenza sarà propiziatoria per la casa. Ad esempio Benito, il pastore che dorme, non va svegliato perché potrebbe sparire con tutto il presepe o i due "compari" zì Vincenzo e zì Pasquale che rappresentano Carnevale e la Morte. Oppure Stefania che sebbene nubile voleva adorare il bambinello e per questo motivo venne allontanata dagli angeli, allora si mise una pietra sotto la veste per apparire incinta e la pietra si trasformò in bambino che fu chiamato Stefano, e ad oggi viene festeggiato il giorno dopo Natale.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Anche i venditori devono essere almeno 12 e ognuno rappresenta un mese dell'anno (aprile venditore di uova, giugno panettiere, novembre venditore di castagne ecc cc). Come potete vedere in ogni piccola o grande cosa di questa stupenda tradizione si cela un significato che nel corso dei secoli, grazie alla cultura popolare, è stato tramandato sapientemente. Se così non fosse non avremmo presepi in ogni angolo del mondo ben tutelati dalle profondità dei mari o sulle cime più alte. Dove non ci fosse, vi consiglio di mettere un bel presepe accanto all'albero per festeggiare il Natale. Nel farlo seguite le tradizioni che potrebbero essere un aiuto per rinsaldare i vincoli familiari che i ritmi della vita moderna ci stanno facendo dimenticare. E perché no, per comprare un presepe potreste approfittare di fare un salto a Napoli (per chi non vi abita) e visitare San Gregorio Armeno così negli anni a venire anche nella vostra casa ci sarà un'eccellenza della tradizione napoletana e natalizia. Con l'occasione vi consiglio di leggere quanto lo scorso anno ho scritto su questo sito in [Big Mountain non trascura san Gregorio Armeno a Napoli](#).



Santa Lucia tra tradizioni scandinave e origini italiane

La tradizione dei doni di Santa Lucia tanto sentita in Scandinavia, ancora oggi rivive in alcune città italiane.

Questo slideshow richiede JavaScript.

In questi posti i bambini la preferiscono a Babbo Natale e attendono con ansia di ricevere i regali durante la notte tra il 12 e il 13 dicembre. Esistono infatti mercatini dedicati proprio a questa usanza come a Verona di cui troverete traccia nel nostro articolo [“Tra Veneto e Friuli per la magia romantica del Natale”](#). Forse, non tutti lo sanno ma in alcune zone i bambini non devono attendere la notte di Natale per ricevere i doni, ma possono anticipare la gioia di scartare i regali alla mattina del 13 dicembre. In queste zone infatti si festeggia Santa Lucia, che secondo la tradizione passa con il suo asinello durante la notte a consegnare dei doni ai bambini più bravi e del carbone a quelli più capricciosi. Come per Babbo Natale, anche a Santa Lucia i bambini scrivono la letterina con le richieste e la sera del 12 preparano un piatto con dei biscotti e un bicchiere di vin santo per Lucia e una manciata di paglia e una carota per l’asino che deve trasportare i pacchetti con i regali. Attenzione però: i bambini devono andare a letto presto perché la Santa non vuole essere vista e minaccia di accecare con della cenere quelli che la incroceranno ancora svegli. Tutti conoscono il detto “Santa Lucia, la notte più lunga che ci sia”. In realtà la notte più lunga dell’anno è quella del solstizio invernale, dieci giorni più tardi rispetto alla festività di Santa

Lucia.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Il 13 dicembre però è il giorno in cui il sole tramonta più presto di tutto l'anno e quindi quello in cui la notte inizia prima, forse proprio perché i bambini non vedono l'ora che arrivi Santa Lucia con il suo asinello a portare i doni. Ancora oggi l'attesa della Santa è circondata da un'atmosfera magica e la festa è accompagnata da una serie di rituali che vengono rispettati fedelmente e cominciano all'inizio di dicembre con i bimbi più grandi o i parenti che suonano campanelli per le vie delle città per avvisare che la Santa sta girando sul suo asinello per controllare i bambini. Spesso il suono del campanello è accompagnata da una scia di caramelle. Santa Lucia era una giovane di famiglia ricca, orfana di padre, nella Siracusa fra la fine del 200 e l'inizio del 300 dopo Cristo. Pregando Sant'Agata per la salute della madre, Lucia ebbe una visione della santa che le rispondeva: perché chiedi a me quello che puoi ottenere da sola? La ragazza decise di consacrarsi al Signore dopo la guarigione della madre e destinò tutto il suo patrimonio ai poveri. Il suo promesso sposo la denunciò come cristiana. Da quel momento iniziò una vera e propria persecuzione per farle cambiare idea, ma Lucia non volle saperne, così per punizione le vennero strappati gli occhi e infine fu uccisa tramite decapitazione. Era il 13 dicembre del 304. Oggi infatti è considerata la protettrice della vista. Ci sono luoghi nel nord del mondo che in questo periodo dell'anno non vedono mai, o quasi mai, la luce del giorno e se la notte si dirada è solo per una manciata di ore. A illuminare le tenebre il 13 dicembre è Santa Lucia, la giovane martire, protettrice della vista e della luce, che nei Paesi nordici è particolarmente amata e celebrata proprio perché porta la luce in questo buio che avvolge ogni cosa. La "notte di Lucia" secondo il calendario giuliano coincideva con il solstizio d'inverno, che invece il calendario gregoriano colloca al 21 dicembre, la più lunga dell'anno.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questa notte, era popolata nelle tradizioni nordiche di spiriti maligni, per cui non bisognava uscire di casa e si doveva concludere tutto il lavoro lasciato all'aperto. Tradizione vuole che il 13 dicembre, di primo mattino, un corteo di giovani fanciulle vestite in abiti bianchi cinti da un nastro rosso e con le candele in mano, avanzi cantando attraverso i luoghi di lavoro, le scuole, le chiese e a volte anche per le strade delle città. A guidare la processione è una giovane prescelta, la novella santa Lucia, che porta sul capo una corona di candele. Si narra infatti che la giovanissima e ricca

Lucia andasse di nascosto nella notte a distribuire cibo ai poveri, portando sulla testa una corona di luce in modo da avere le mani libere per distribuire gli aiuti. Gli abiti bianchi ricordano che Lucia è morta vergine e rimandano anche all'abito bianco usato durante il battesimo; il nastro è il segno del sangue del martirio. L'avanzare in processione simboleggia il portare la luce del cristianesimo attraverso le tenebre del mondo. Le processioni della Santa Lucia svedese sono guidate da una bambina o ragazza che impersona Lucia seguita da damigelle e paggetti che indossano vesti bianche e cappelli con stelle dorate. Il corteo è chiuso da bambini vestiti come folletti.

Questo slideshow richiede JavaScript.

A sottolineare queste rappresentazioni, contribuiscono le note musicali della canzone napoletana Santa Lucia cantata però con un testo diverso. Molti sono i dolci tipici di questa festività. I Lussekatter, i gatti di Lucia, sono dolcetti a forma di S con zafferano e uvetta, tipici di S. Lucia e di tutto il periodo dell'avvento. In Svezia il 13 dicembre mattina le figlie, vestite da Lucia, portano a letto la colazione ai genitori con questi tipici dolcetti speziati a forma di esse. Ma siccome siamo rimasti tutti un po' bambini proviamo ad andare a letto presto, chissà che Lucia non si ricordi anche di noi.



L'atmosfera dell'albero di Natale

L'atmosfera donata alle nostre case dall'albero di Natale è magica e

inimitabile.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Ogni Natale porta con sé un bagaglio di tradizioni care a tutti, un carico di emozioni e sensazioni che fanno riaffiorare alla mente ricordi indelebili e ne creano di nuovi. Le case si adornano di luci e decorazioni. L'atmosfera diventa subito calda, riscaldata da candele profumate e luci colorate. Ma la regina di tutte le decorazioni natalizie, è l'albero di Natale, sotto il quale si attendono i doni e si depositano strenne natalizie per tutti i gusti. L'albero di Natale è uno dei simboli che meglio rappresentano le festività natalizie, riportando alla nostra mente l'immagine della vita che continua, rievocata con il colore sempreverde degli alberi tipici utilizzati cioè l'abete rosso. L'albero di Natale, che conserva tradizioni cristiane e leggende pagane, ha un'origine antica. Le origini dell'albero di Natale risalgono all'alto Medioevo, quando nei piccoli villaggi scandinavi era consuetudine, nel giorno del solstizio di inverno, decorare gli alberi con nastri, campanelle e oggetti colorati allo scopo di chiedere l'aiuto del Sole e della Luna per un buon raccolto in primavera.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Le prime notizie storiche sull'albero di Natale risalgono al 1441, quando nella cittadina di Tallinn, in Estonia, venne eretto un grande abete nella piazza del municipio, attorno a cui uomini e donne ballavano per tutta la notte, con lo scopo di trovare l'anima gemella. In poco tempo questa novità si diffuse in Germania, infatti una cronaca trascritta a Brema nel 1570 informa che ogni anno al centro della città veniva eretto un albero decorato con fiori di carta, mele, noci e datteri secchi. Nel diciottesimo secolo e poi all'inizio del Novecento, tra la gente, si diffonde l'idea di decorare le proprie case con gli alberi di Natale. Nel dopoguerra l'albero di Natale acquista un significato commerciale e si diffonde persino l'industria dell'addobbo natalizio. Nonostante le origini antiche dell'albero di Natale, nella religione cattolica la sua comparsa risale addirittura al '900 perché la chiesa lo ha considerato sempre un rito profano e protestante, non degno di essere inserito nella tradizione e nella cultura religiosa.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Nel nostro bel Paese fu la regina Margherita a mettere in mostra al Quirinale per la

prima volta un albero di Natale. L'albero di Natale ha anche un'origine religiosa. Nei secoli precedenti, in una data precisa dell'anno, si era soliti bruciare un pino. Esso creava una gran luce che faceva riferimento a Gesù e a Dio, in quanto l'albero rappresentava Dio come una linfa vitale e la Chiesa, vista come un giardino voluto sulla Terra da Dio. Per tradizione i regali di Natale vengono posti sotto l'albero come omaggio a Dio che ci ha fatto un dono venendo sulla Terra in forma di uomo. Pertanto, l'albero di Natale diventa un modo per ricordare il Signore e rendergli omaggio. Esistono diverse leggende sulle sue origini. Noi ve ne raccontiamo una che ci ha affascinato. In un remoto villaggio di campagna, la Vigilia di Natale, un ragazzino si recò nel bosco alla ricerca di un ceppo di quercia da bruciare nel camino, come voleva la tradizione, nella notte Santa. Si attardò più del previsto e, sopraggiunta l'oscurità, non seppe ritrovare la strada per tornare a casa. Per giunta incominciò a cadere una fitta neve. Il ragazzo si sentì assalire dall'angoscia e pensò a come, nei mesi precedenti, aveva atteso quel Natale, che forse non avrebbe potuto festeggiare.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Nel bosco, ormai spoglio di foglie, vide un albero ancora verdeggiante e si riparò dalla neve sotto di esso: era un abete. Sopraggiunta una grande stanchezza, il piccolo si addormentò raggomitolandosi ai piedi del tronco; l'albero, intenerito, abbassò i suoi rami fino a far loro toccare il suolo in modo da formare come una capanna che proteggesse dalla neve e dal freddo il bambino. La mattina si svegliò, sentì in lontananza le voci degli abitanti del villaggio che si erano messi alla sua ricerca e, uscito dal suo ricovero, poté con grande gioia riabbracciare i suoi compaesani. Solo allora tutti si accorsero del meraviglioso spettacolo che si presentava davanti ai loro occhi: la neve caduta nella notte, posandosi sui rami frondosi, che la pianta aveva piegato fino a terra, aveva formato dei festoni, delle decorazioni e dei cristalli che, alla luce del sole che stava sorgendo, sembravano luci sfavillanti, di uno splendore incomparabile. In ricordo di quel fatto, l'abete venne adottato come simbolo del Natale e, da allora, in tutte le case, viene addobbato ed illuminato, quasi per riprodurre lo spettacolo che gli abitanti del piccolo villaggio videro in quel lontano giorno.



Natale è alle porte, inizia l'Avvento

Natale è alle porte, il 3 dicembre sarà la prima domenica di Avvento.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questo è un momento incantato per tutti, soprattutto per le famiglie con bambini. È l'occasione giusta per spiegare ai nostri piccoli il senso dell'attesa e l'importanza del Natale. L'attesa del Natale si concretizza sia per l'aspetto religioso, sia per la prospettiva dell'arrivo di Babbo Natale e dei suoi doni. Il senso dell'attesa, difficile da metabolizzare per gli adulti, è quasi impossibile per i bambini, soprattutto in questo momento storico, fortemente condizionato dal tutto e subito. L'occasione del tempo liturgico dell'Avvento può aiutarci a riflettere sul vero senso del Natale, o, per chi non è credente, per fare una riflessione più approfondita su questioni veramente importanti, come riscoprire lo stare insieme. L'Avvento è un tempo liturgico che ha un importante significato, che indica letteralmente *venuta*, e coincide con il periodo di attesa del Natale come inizio di un nuovo ciclo spirituale. È un periodo che ha grande significato per chi vive il Natale come una festività religiosa, ma anche chi non si professa cristiano è ormai abituato a celebrare l'Avvento seguendo la tradizione. Per questa ragione, l'Avvento, viene percepito soprattutto come un periodo di festa, come un'attesa gioiosa del Natale. Il termine avvento ha origini latine e proviene infatti dal latino *adventus* "venuta". Nel tempo il suo significato si è traslato su quello che oggi conosciamo come attesa.

Questo slideshow richiede JavaScript.

La tradizione dell'Avvento nasce intorno al IV secolo, come momento di preparazione

alla venuta di Gesù, specularmente al tempo della Quaresima. Nel 380 in occasione del Concilio di Saragozza si decise di invitare i fedeli a recarsi ad incontri spirituali da metà dicembre fino al giorno dell'Epifania. Ai nostri giorni, quattro sono le domeniche di Avvento nel rito romano, mentre nel rito ambrosiano sono sei e infatti l'Avvento è già cominciato domenica 12 novembre (però nel computo delle sei domeniche va esclusa la domenica 24 dicembre che è definita «domenica prenatalizia»). Per molti coincide con l'inizio dei preparativi per il Natale. Si inizia ad addobbare la casa, a comprare i regali, ad entrare nello spirito natalizio. Le città si animano dei tipici mercatini di Natale, e le vetrine e le strade sono illuminate da luci colorate. Canti, suoni, luci, profumi che ci preparano ad avvicinarci al Santo Giorno, facendoci entrare appieno nell'atmosfera natalizia. Perché a ben guardare: il Natale non è una data, ma uno stato d'animo.