



Numero Speciale Natalizio
Tre Emme

Club Tre Emme di Roma

n. 153 –Dicembre 2023





NATALE

Il Natale è sicuramente una delle feste più sentite in assoluto. L'atmosfera tipica, gli addobbi delle strade, i mercatini natalizi attirano sempre molto, per non parlare delle due tradizioni natalizie per eccellenza: il presepe e l'albero di Natale.

La tradizione del presepe ha un'origine storica risalente al Vangelo di San Matteo e a quello di San Luca. La nascita di Gesù in una grotta, infatti, è stata citata dal Vangelo con il riferimento alla "mangiatoia": in Oriente le grotte naturali servivano da rifugio per i viandanti e da stalla per gli animali.

Fu l'ordine francescano, e in seguito i domenicani e i gesuiti, a dare impulso non solo in tutta Italia ma anche in Europa centrale alla costruzione di presepi talora in legno o altri materiali.

Il Presepe di Greccio in copertina è la tredicesima delle ventotto scene del ciclo di affreschi delle Storie di San Francesco della Basilica superiore di Assisi, attribuiti a Giotto. Fu dipinta verosimilmente tra il 1295 e il 1299.

Rappresenta il primo presepio vivente della Storia, allestito da San Francesco a Greccio (provincia di Rieti).

Il più antico presepio d'Italia, almeno in parte conservato, può considerarsi quello dell'oratorio sotto la Cappella Sistina in Santa Maria Maggiore a Roma, modellato nel 1280 circa da Arnolfo di Cambio che scolpì otto statuette in legno rappresentanti i personaggi della Natività ed i Magi.

Tale presepe si trova ancora nella basilica romana.

Molto noto a Roma è anche il presepe di Santa Maria in Aracoeli, incentrato sulla immagine del Santo Bambino. Da non dimenticare anche i pregevoli e numerosi presepi liguri e altoatesini e, soprattutto, quelli napoletani. La diffusione a livello popolare del presepe si realizzò pienamente nell'Ottocento quando ogni famiglia, in occasione del Natale, cominciò a costruire un presepe in casa riproducendo la Natività secondo i canoni tradizionali, con materiali forniti da un fiorente artigianato.

In questo secolo si sviluppò al contempo l'arte presepiale della Puglia, specie a Lecce, con l'uso della cartapesta, policroma o trattata a fuoco, drappeggiata su uno scheletro di fil di ferro e stoppa.

Ma fu a Napoli che tra la fine del Seicento e tutto il Settecento il presepio assunse vere forme d'arte: nato intorno alle figure del Bambino con la Madonna e San Giuseppe circondati da angeli, pastori, agnelli e Magi, si affollò successivamente di mandriani, contadini, borghesi e mercanti in vesti settecentesche in una varietà di pose ed espressioni di stupefacente intensità. Chiesa, nobiltà e borghesia napoletana si fecero vanto dei loro presepi arricchiti di generazione in generazione e divenuti nel frattempo oggetti di prestigio, ma, passata la moda furono dispersi e distrutti nel XIX e nel XX secolo. Dopo l'affievolirsi della tradizione causata dall'introduzione dell'albero di Natale, il presepe è tornato alla ribalta grazie all'impegno di religiosi e privati.

Ma deve molto anche, e soprattutto, alla produzione degli artigiani presepisti, napoletani e siciliani in special modo, eredi delle scuole presepiali del passato, che hanno ricondotto nelle case e nelle piazze d'Italia la Natività e tutti i personaggi connessi.

L'albero di Natale, a differenza del presepe, ha origini pagane dai contorni non ben definiti.

L'albero probabilmente ha origini celtiche poiché i Druidi erano soliti celebrare il solstizio d'inverno tagliando un albero della foresta come un vero e proprio rito propiziatorio. L'albero tagliato era in genere un abete in quanto sempreverde ed era per questo il simbolo di un perpetuo rinnovarsi della vita.

Si credeva, infatti, che il loro essere sempreverdi fosse un dono che lo stesso Gesù aveva elargito loro in segno di ricompensa per averlo protetto quando i nemici lo inseguivano. Per molto tempo la tradizione dell'albero di Natale rimase tipica delle regioni a nord delle Alpi perché i cattolici la consideravano un'usanza protestante. Solo dal Novecento questa tradizione si diffuse anche nel mondo cattolico.



DALLA SICILIA A ROMA

NATALE UNA FESTA DA RICORDARE

Paola Pardi Bergantino

Natale è, per tutte le famiglie, il momento nel quale rinsaldare le tradizioni e riunire le generazioni. Per causa dei trasferimenti di servizio di mio marito la nostra famiglia ha avuto la fortuna di conoscere ed “assorbire” tradizioni che appartengono a varie parti d’Italia, che sono diventate col tempo parti di un’usanza che abbiamo ripetuto negli anni: è il nostro modo di “fare” Natale.

Delle mie radici ricordo, ad esempio, quand’ero piccola, in Sicilia, come tutto doveva già essere pronto per il 6 dicembre, perché sarebbero passati, periodicamente fino all’epifania, gli zampognari a suonare le novene, musiche che, per noi bambini, significavano l’arrivo delle feste.

Non abbiamo mai fatto distinzione tra presepe e albero di Natale: li abbiamo sempre preparati entrambi, ed era per me un ricordo particolare perché andavo a cercare il muschio con mio padre, e la casa si riempiva degli odori del Natale, il muschio fresco e la resina dell’abete. Poi, con il matrimonio e i trasferimenti, a queste tradizioni si è aggiunta quella dei dolcetti di pasta di mandorle e marzapane, degli struffoli, del torrone croccante fatto in casa...Dopo la sosta a Milano abbiamo sempre festeggiato anche Santa Lucia, che porta i suoi regali ai bimbi.

Poi, man mano che ci si avvicinava alla nascita di Cristo, ci si preparava alle consuete, rassicuranti adempimenti delle feste: la messa della vigilia, il pranzo natalizio, l’incontro e il tempo passato con i parenti, la tombola. Tutte le cose normali, che fanno le famiglie normali, per noi a volte più difficili perché in altra parte d’Italia o del mondo.

Solo il Natale del 1985 fu quello... dell’ospite inatteso.

Eravamo ad Arlington (Virginia) per l’incarico di mio marito e, come spesso succede di là dell’oceano, per le feste venne annunciata la consueta bufera di neve. Era la vigilia di Natale, a casa nostra c’era un sacco di gente, colleghi e amici (oltre naturalmente a mia mamma che stava con noi). Una vicina, portando il tradizionale eggnog, arrivò nella bufera: la tempesta le aveva abbattuto l’albero davanti a casa e, accortasi che nel tronco un nido di scoiattoli correva il rischio di essere sepolto nella neve, aveva chiamato non ricordo quale associazione, che aveva messo in salvo la mamma con cinque scoiattolini molto piccoli. Partiti i “soccorritori” la nostra vicina si era però accorta che questi si erano dimenticati il più piccolo degli scoiattolini e chiedeva aiuto. Mio marito uscì e lo recuperò; subito approntammo per l’ospite inatteso una scatola con una calda calza di lana dentro alla quale la bestiola subito si rifugiò, naturalmente preparammo del latte tiepido che succhiò da un contagocce. Potete immaginare l’interesse di tutti e la gioia di mia figlia, allora era una ragazzina, che giocava con quello scoiattolo che era diventato un membro della famiglia fino a che non decise di accomodarsi su una quercia del nostro giardino! Naturalmente non gli sono mai mancate le noccioline.

Così è il Natale: una festa sempre uguale. Ma se succede qualcosa di particolare, lo si ricorda per tutta la vita.



Santa Lucia di Jacopo Palma il Giovane



Don Francesco Cristofaro

LA SPERANZA CHE CERCHI

Moira Adiutori

Avere una suocera come quella di Maurizio è "La speranza che cerchi". Non è solo il titolo di un libro da poter donare a Natale di cui è autore don Francesco Cristofaro, volto noto di tv e canali social.

"La speranza che cerchi" è avere una suocera ricca di fede e curiosità che durante la pandemia ha iniziato a seguire i messaggi mediatici del faro di Cristo (Cristo-faro, nel nome il destino). Attratto dalla sua semplicità, Maurizio ha pensato di farlo venire a Roma per incontrare i suoi tanti *follower* metropolitani.

Nato da genitori semplici ma inizialmente anche arrabbiati con Dio per aver fatto nascere un figlio settimino con paraplegia alle gambe, Francesco ha vissuto la disperazione di un bambino a cui i medici non davano nessuna aspettativa di guarigione. La mamma, indomita, ricorse a falsi venditori di speranza e dopo averli pagati a suon di gioielli di famiglia per sentirsi dire ciò che i dottori esprimevano con sincerità, il figlio non è guarito. Tutt'oggi fa fisioterapia quotidiana per stare bene, eppure la vera guarigione è nella testa e nel cuore di Francesco perché ha riposto la sua fiducia in coloro a cui si dava la colpa della sua paraplegia, Maria e Gesù. Li ha pregati con fede, si è anche allontanato con superbia e orgoglio, alla fine è tornato a loro con umiltà quando ha capito che solo con la grazia di Dio avrebbe potuto tenere in piedi una parrocchia, mica con la forza delle sue gambe.

Si è ritrovato a essere un'anfora di grazia, lui che si sentiva un vaso rotto. Lui che non sapeva ballare, con la sua fisarmonica tiene in allegria i vecchietti nelle case di riposo. Lui che nella disperazione faceva vita da ribelle, ha capito che poteva salvare i giovani dalle false illusioni e sa intercettarli sulle alte onde della rete, tra gli oltre duecentomila followers ci saranno sicuramente un po' di nipoti virtuali della nostra nonna social.

Eccolo dunque, in mezzo a noi, attraverso tutti i canali possibili, per dirci che "La speranza che cerchi", si trova.





Tradizioni e ricordi

IL NATALE SPECIALE DELL'87

Marinella Mariani

Siamo nell'Avvento e quindi prossimi al Santo Natale. E' una festa che sento molto sia dal punto di vista religioso che da quello familiare.

Le nostre abitudini penso che siano comuni a quasi tutte le famiglie italiane, e cioè quelle tradizionali. Oltre all'addobbo della casa con il tradizionale albero di Natale, mi piace riempire ogni stanza di tanti piccoli presepi: ne ho di tutti i tipi e di vari materiali, poi una serie di paesaggi natalizi con casette luminose musicali. Non mancano inoltre vasi e tubi di vetro pieni di palle colorate e con le lucine, tanti Babbi Natale e alberini di ogni tipo (ceramica, cristallo ed i soliti piccoli abete finti).

Come da tradizione, quando possibile ci riuniamo con i parenti specialmente alla vigilia di Natale e, in questa occasione, avviene lo scambio dei vari regali dopo il classico cenone.

Nel giorno di Natale, dopo la Santa Messa, pranzo sempre con i parenti più stretti in una casa diversa dalla precedente, e - a seguire - qualche gioco di carte tipo il "cucco" per i ragazzi e, negli anni precedenti, anche la classica Tombola.

Questo penso che sia ciò che avvenga in quasi tutte le famiglie. Mi piace ricordare in modo particolare il Natale del 1987, quando mio marito comandava il 18° Gruppo Navale durante la "Guerra del Golfo" tra Iran ed Iraq. Io ed i miei figli, insieme con molti altri familiari degli equipaggi delle Navi, ottenemmo la possibilità di raggiungere i nostri cari nei porti di Abu Dhabi e Dubai con un velivolo C130 dell'Aeronautica Militare: un aereo per paracadutisti, certo non troppo comodo, ma a noi parve una meraviglia! Nel giorno di Natale ci recammo a bordo delle varie Navi, ormeggiate in porti diversi, dove fu celebrata la Santa Messa officiata dall'Ordinario Militare in una atmosfera molto suggestiva e sentita. Alla fine di queste celebrazioni, con la partecipazione anche dei pochi italiani allora residenti nel Golfo, dopo il pranzo a bordo rientrammo ad Abu Dhabi. Lì vi fu la sorpresa - per la nostra famiglia - di un invito del nostro Ambasciatore per un bel bagno nella piscina della sua residenza: cosa piuttosto inconsueta nel giorno di Natale!!

Fu davvero un Natale molto speciale e indimenticabile!!





Il senso del Natale **NATALE A MILANO**

Clelia Caffero Biraghi

Quando eravamo bambini o adolescenti la tradizione natalizia milanese era molto sobria. La sera della vigilia, dopo una semplicissima cena di magro, minestrina e un pezzetto di formaggio o uova, si andava tutti insieme alla Messa di mezzanotte. Al rientro si prendeva una cioccolata calda con una fetta di panettone. A volte questa cioccolata veniva preparata nel refettorio delle Chiesa e ci si fermava per scambiarsi gli auguri. I bambini andavano subito a letto pieni di aspettative perché nella notte di Natale arrivava Gesù Bambino con i regali. Questo significava che poi si svegliavano prestissimo per vederli e giocarci. La mattina del giorno di Natale erano sempre presenti tortellini in brodo di cappone. Infatti il giorno prima veniva lessato il cappone ripieno con una sorta di polpettone fatto con pane e formaggio grattugiato mescolato con le uova. Il cappone era servito con mostarda piccante e salsa verde. Come dolce c'era sempre il panettone con la crema al mascarpone e frutta secca. Poi con il tempo la tradizione si è trasformata ed arricchita assorbendo anche altre abitudini, così si è cominciato a fare il cenone della sera della vigilia con tanti pesci. La mattina di Natale sempre con i tortellini in brodo ma oltre al cappone lessato c'era anche il tacchino arrosto con patate e castagne, l'insalata di rinforzo e più dolci. Non si perse però il senso del Natale per cui quel giorno nessuno doveva restare solo. Il risultato era: lunghissime tavolate, una confusione incredibile e tanta allegria rumorosa. Per i nostri figli quelle sono sempre state le vere Feste di Natale!





La magia di Natale I RICORDI Graziella Rossi Petacco

Forse è banale parlare della magia del Natale, ma il Natale ne ha una sua, inconfondibile, fatta di colori, suoni, sapori e di tante piccole cose antiche che continuiamo a far rivivere ancora oggi.

Torno indietro nel tempo alla mia lontana infanzia a Lerici, nella grande casa di fronte al mare, dove con gli occhi di bambina aspettavo questo evento che in famiglia si preparava con giorni di anticipo.

Rivedo il grande presepe - allora non facevamo l'albero - le statuine che svolgevo con cura dalla carta per poggiarle sul paesaggio con le sue colline, il laghetto, le casette e il muschio, il tutto infarinato per simulare la nevicata.

Rivedo mamma e nonna che con mani abili ed esperte impastavano nuvole di farina per fare ravioli e tortellini e la maestria che mettevano nel preparare la "cima", il piatto tipico ligure cantato anche da De André, immancabile nella tavola di Natale.

In ultimo nonna, con la sua ricetta segreta, si dedicava alla focaccia dolce ricca di canditi, uva passa e pinoli, versione più bassa e compatta del panettone milanese e il cui meraviglioso profumo si diffondeva in tutta la casa.

Mi rivedo con le treccine, incantata a guardare le luci e gli addobbi in impaziente attesa dei regali che sicuramente avrei trovato vicino al presepe e, giorni prima, dal cartolaio vicino casa, mentre compravo con attenzione la letterina di Natale.

Doveva essere la più colorata e ricca di brillantini e su questa scrivevo in bella grafia le mie promesse di essere buona, per nasconderla poco prima del pranzo sotto il piatto di papà e mamma.

Oggi addobbo un grande albero, la mia casa di Roma ha spazio solo per la capanna con le sue statuine e i re Magi e il più giovane della famiglia, come toccava a me quando ero piccola, il giorno di Natale, pone il Bambinello nella mangiatoia.

Di anni ne sono passati tantissimi, cucino ancora ravioli e tortellini ma la ricetta della focaccia dolce di nonna è scomparsa con lei, anche se la gioia, la tenerezza e l'entusiasmo di allora mi hanno sempre accompagnato insieme al ricordo di quei volti cari e amati che ora sono solo nel mio cuore.

Diventata mamma e poi nonna ho sempre cercato di ricreare almeno in parte quella magia per i piccoli di casa.

Se ci sono riuscita bisognerebbe chiederlo a loro...

Buon Natale a tutte.





Da Venezia con amore NATALE A VENEZIA

Maresa Secondi Mongiello

Per celebrare la magia del Natale molto ricco è il calendario degli eventi organizzati e delle iniziative promosse in sinergia tra Comune di Venezia, Patriarcato, Fondazione Musei Civici, Rete delle Biblioteche, Università di Ca' Foscari.

“Admirabile Signum” si riferisce all’invito giunto da Papa Francesco con l’omonima lettera apostolica del 1 dicembre 2019, un “mirabile segno” caro ai cristiani. A 800 anni dal primo presepe della storia la tradizione continua con entusiasmo (ma anche con le solite polemiche dei detrattori).



Nell’occasione il Comune propone una riproduzione in scala del presepe che la Città del Vaticano espone a San Pietro: il progetto, a cura di Giovanna Zabotti, è stato presentato a Mestre, a Venezia e Chirignago. “Il Presepe in Piazza San Pietro - ha detto la curatrice - è un omaggio al primo Presepe vivente realizzato da San Francesco a Greccio, piccolo paese in provincia di Rieti, in occasione dell’ottavo centenario (1223-2023)”.

Sono più di settanta i presepi realizzati dalle parrocchie e dalle associazioni di Venezia e nel territorio, conferenze e letture nelle Biblioteche. Un percorso diffuso organizzato e promosso dal Comune che vuole riunire le diverse espressioni artistiche per questo evento che si rinnova mirabilmente ogni anno e che attualmente utilizza anche i mezzi informatici.

Presepi originali di legno, sassi, carta, vetro, tessuti, terracotta, stucco, acrilico, diorama, una creatività e una passione che stimola alla festa con spiritualità, amore e desiderio di pace per tutti.

“Il tema della natività ha da sempre ispirato gli artisti e molte sono le opere che lo rappresentano” chiosa Mariacristina Gribaudo, Presidente Fondazione Musei Civici di Venezia, ricordando il messaggio di speranza e amore che sottintende ai vari lavori. Opere permanenti, altre inedite, come le lastre fotografiche di Carlo Naya esposte al Museo Fortuny.

Don Marco Zane, per il Patriarcato, ha ricordato l’importanza della Natività invitando i fedeli a inviare le foto del loro presepio per partecipare alla comunità dei fedeli.

Il Comando Regionale della Guardia di Finanza del Veneto ospita nel proprio palazzo Corner Mocenigo di San Polo, edificio rinascimentale del Sanmicheli (1551-1564), un’esposizione a piano terra, di presepi realizzati da artigiani veneti e friulani. Si tratta di trenta ricostruzioni della Natività,

realizzate con materiali vari, tra cui diorami che raffigurano il presepe con scorci di Venezia.

E poi c’è l’albero di Natale, luminoso, allegro, con piattaforma riflettente, allestito in Piazza San Marco, “generatore” di fotografie e selfie di veneziani e visitatori. Anche questa ormai è tradizione.

Quest’anno, sono stati appesi sotto le volte delle Procuratie Vecchie (che si estendono per 152 metri dalla Torre dell’Orologio verso l’Ala Napoleonica con un porticato di cinquanta arcate a





tutto sesto) dodici lampadari artistici di vetro, realizzati da otto fornaci, per il progetto “Murano illumina il mondo”, promosso da “The Venice Glass Week” e Comune di Venezia. Un tocco di grande bellezza, arte, eleganza.

Per quanto riguarda la cucina tradizionale veneziana: alla vigilia, antipasto di “cichetti”; come primo piatto i Bigoi in salsa e “risottin” marinaro; come secondo, vari tipi di pesce, dal baccalà al capitone alle sarde in saor cucinate con la cipolla, (attualmente sui cicchetti - fettine di pane o polenta con sopra baccalà, polpetti, gamberetti, aciughete - va di moda anche il salmone che proviene dai paesi nordici).

Al pranzo di Natale, primo piatto di tortellini in brodo; secondo, cappone imbottito e misto di manzo, gallina, lingua, lessati, accompagnati da “el cren”, salsina piccantissima che fa lacrimare, ma che si sposa benissimo con il lesso. E poi frutta secca, mandarini, arance; i dolci: dal panettone al pandoro alla “pincia” corredati da crema chantilly o zabaione, torroni e torroncini morbidi o duri.

Per concludere con le lacrime di cocodrillo, che a fine pranzo contagia tutti: sazi ma piangenti per aver “mangiato troppo”.

Infine, piccola-grande nota stonata, non nella tradizione: i gesti dell’attivismo sbagliato per richiamare l’attenzione sull’ambiente, imbrattando monumenti come la Basilica di San Marco, curata con tanta attenzione e costi enormi, il ponte di Rialto, recentemente restaurato, e colorando l’acqua del Canal Grande. Azioni disturbanti, che richiedono ulteriori costi di pulizia e restauro, e altro inquinamento.





Il villaggio di Babbo Natale **TOLFA**

Annateresa Bianchi Ciaralli



Tolfa si trova a seicento metri su un cucuzzolo roccioso, ma è circondata da boschi rigogliosi e prati stupendi.

Dalla piazza principale si vede il mare e, nelle sere con cielo terso, si vede Roma.

Sono nata in Via del Paradiso ma il mio paese è quasi un paradiso!

Come in tutti i borghi le feste si susseguono seguendo il calendario ecclesiastico e, in tutte le occasioni, i tolfetani danno il meglio di sé collaborando e dimostrando quanto siano creativi e capaci.

La festa più grande, molto sentita, è il Natale.



Già dal 9 dicembre il paese si trasforma nel villaggio di babbo natale.

Tutti gli angoli e i vicoli vengono addobbati, creando quasi un paese magico!

Gli abitanti si vestono tutti in tema natalizio ed in ogni angolo offrono biscottini, cioccolato caldo, vin brulee e pan di zenzero.

I palazzi antichi diventano presepi viventi, la casa degli elfi, che aiutano i bimbi a costruire giocattoli, la casa dei biscotti, la tana della befana.

Tutto il paese è pieno di musiche ed attraversandolo ho potuto abbracciare tante persone che hanno fatto parte della mia vita.

Tutta la festa culmina il ventitré dicembre quando, tutta la notte, un gruppo di zampognari suonano una nenia antica che accompagna Maria e Giuseppe verso la grotta di Betlemme.

Non c'è un orario per sapere quando passeranno sotto la tua casa ma arriveranno ed entreranno per rifocillarsi per poi girare tutto il paese fino al mattino.

In questo periodo, per tradizione, si preparano i biscottini di Natale ricchi di cioccolato, nocciole, mandorle e liquore.

Quest'ultimi si regalano agli amici per cui si prega durante la preparazione.

Oggi per la mia famiglia è iniziato il Natale e penso che nei paesi si respiri ancora la magia di questa festa.

Auguri a tutti e che Gesù Bambino ci renda tutti migliori!



LEGGENDE E MANICARETTI

RICORDI DI NATALE TRA VERONA E TRIESTE

Piercipriano Rollo

Quando il tempo corre e si arriva all'età avanzata ci si rivolge al passato più spesso, e si ripassano le cose belle che la vita ci ha donato.

Ho vissuto principalmente in due città, Verona dove sono nato e Trieste dove ora abito. Bellissime entrambi, anche se diversissime per storia, tradizioni, costumi con abitanti legati alle iniziative imprenditoriali la prima e al grande commercio la seconda.

La tradizione dove tutti si riconoscono è quella del Natale e, nelle due città della mia vita, ci si prepara per stare a tavola con piatti forti, decisi nel sapore e sempre legati alle diverse tradizioni e usanze (è l'Italia dei campanili).

A Verona ci sono due piatti distintivi per il periodo: il bollito (lesso) con la Pearà e il Pandoro.

Il primo è nato, secondo una vecchia storia, quando Alboino aveva il suo castello dominante sulla collina sopra il teatro romano e aveva in moglie la figlia del re vinto, Rosmunda. La leggenda ci racconta della disperazione della regina e della sua ferma volontà di vendetta dopo aver dovuto sottostare alla nota frase "bevi Rosmunda...". Per vendetta partecipò certamente all'assassinio del marito Alboino e per superare la tristezza trovò conforto in una nuova e stravagante ricetta del cuoco di corte. La proposta doveva essere dal sapore forte e comunque realizzabile con gli ingredienti comunemente impiegabili all'epoca; il cuoco propose la salsa "Pearà" (accento sulla A).

Il piatto, che si può trovare solo a Verona, è ancora oggi, in uso nel periodo autunno/inverno ed è servito nelle locande di tradizione (oramai poche); viene anche preparato nelle famiglie in occasione delle Feste più importanti (battesimi, matrimoni) o delle festività più significative. Gli ingredienti indispensabili sono il brodo di carne (misto di manzo gallina maiale), il pane grattugiato, il pepe molto, il sale poco, il parmigiano e, per chi riesce a trovarlo, un po' di midollo delle ossa del manzo sostituibile con una noce di burro. Il tutto (a meno del parmigiano e del burro) si mette a freddo in una pentola mescolando per i primi minuti, si porta a bollitura e si lascia nella condizione di bollitura molto lenta per più di 3 ore (ogni tanto dare una mescolata). La salsa pearà si presenta di un colore bruno chiaro con una consistenza di crema fluida e con un sapore molto forte dato dalla consistente quantità di pepe; al commensale viene servito un piatto di carne bollita mista calda, quella che è servita per fare il brodo e una piccola aggiunta con qualche fetta di cotechino o zampone. Sopra le porzioni di carne, si ricopre con abbondanti cucchiate di salsa ben calda.

Il secondo tipo di prodotto che vorrei proporre è di sei secoli più giovane. Alla corte dei signori della Scala, dove anche il sommo poeta soggiornò, usavano fare una torta speciale per le feste che nei secoli trovò il suo perfezionamento, tanto che nel 1884 venne addirittura brevettata dal pasticciere Melegatti. In quell'occasione fu anche definita la forma attuale del tronco di piramide con la base di stella a otto punte. E' per altro credibile che il nome



Pearà





pandoro sia legato al periodo della dominazione veneziana di Verona. All'epoca era in uso l'applicazione di sottilissimi foglietti oro per dare a oggetti ma, anche a cibi serviti uno stupefacente effetto. Il "Pan de Oro", così i fornai veneziani chiamavano il loro semplice pane natalizio, entrò nel modo di dire in tutti i territori della Repubblica e oggi ci delizia con la sua soffice delicatezza. Lo zucchero a velo, che si trova spesso a corredo della confezione, simula la neve silenziosa che fino a qualche anno fa arrivava per la fine dell'anno.

Con un salto raggiunge Trieste, città di mare multi-etnica e multi-religiosa con un andirivieni di personaggi che si sono mescolati per secoli all'ombra dell'impero Austro-Ungarico. Nel borgo si sono affermati due "piatti", molto lontani da tradizioni marinare, ma che durante il periodo del Natale si possono trovare nelle tipiche osterie di Cavana (zona del centro città una volta ricca di magazzini del porto). Il primo è una tipica minestra povera ma, calda e forte nel sapore, la Jota.



Jota

Quando fuori tira la bora si può sentire il profumo che esce dalle rivendite e quei passi al freddo diventano subito allegri e invitano alla saporita sosta.

Il profumo intenso è dato dai "crauti" e dal "carrè di maiale a tocchi". Anche questa minestra deve macerare gli ingredienti in una lunga bollitura. Il leggero soffritto e le altre verdure povere (patate fagioli) del periodo possono/debbono portare il loro contributo alla straordinaria forza di questa tipica prima portata. Segnalo ora un dolce al cucchiaio che marca il territorio e che, essendo molto calorico, viene spesso offerto durante le festività: si tratta della Rigojanci. Il nome deriva da un famoso violoncellista ungherese che si è trovato coinvolto in una storia d'amore molto seguita all'epoca. Siamo in pieno romanticismo e la cioccolata era oramai sulla tavola di molti diventando ingrediente fondamentale per i momenti delle "coccole". La torta si presenta come un multistrato di cioccolato lavorato in modo diverso così da dare diverse consistenze e diversi sapori, ad ogni strato; il tutto si appoggia su un soffice biscotto e viene rifinito con una foglia di cioccolato amaro.



Rigojanci

Vorrei concludere queste poche suggestioni con i vini di accompagnamento, tutti delle campagne che hanno dato anche vita ai piatti citati; il lessò con la pearà avrà a fianco un calice di Amarone, mentre il pandoro si potrà assaporare con dell'amabile Recioto: la jota si legherà ad un bicchiere di Terrano e la torta rigojanci con un calicetto di Ramandolo.

A tutte e a tutti un felice Natale.



Tradizioni familiari NATALE IN PUGLIA

Mariella Cervellera Catozzi

Le festività natalizie, secondo costume, iniziano a casa Cervellera a far data dalla ricorrenza di Santa Cecilia, il 22 novembre. All'alba, sotto il calore delle coltri, si sente nell'aria una musica che si avvicina sempre più chiara. È la tradizionale banda che fa risuonare in tutte le vie le note della Pastorale tarantina, che ho ascoltato fin da piccola. Alle armonie si lega anche il profumo delle "pettole" (pasta lievitata), che le madri friggevano nelle prime ore del mattino, su cui si scioglieva il mosto di fichi.

Altra data tipica è la vigilia dell'Immacolata. Era consuetudine osservare il digiuno a pranzo per mettersi poi a tavola per il cenone. Il digiuno si osservava per chiedere la pace nella casa e nel mondo. La Vergine, infatti, aveva protetto la città in occasione di due violenti terremoti nei secoli passati.

Tuttavia all'ora di pranzo era consentito attenuare l'appetito dando qualche morso a "u' muscetule", la pagnotta di forma ovale di pasta soffice.

Ogni regione riconosce le proprie tradizioni sia culturali che gastronomiche. I piatti natalizi a base di dolci rimandano solitamente ad una origine popolare: così è quando a Taranto si portano in tavola i "sanacchiudere". E' un dolce povero: in una casa che mancava di tutto, una bimba chiese alla mamma un dolce. La madre non sapendo rispondere, stretta nel dolore, iniziò ad impastare farina ed acqua. Dette poi una forma quasi di gnocchi, che passò nell'olio caldo. Erano veramente buoni!! Ad una vicina chiese del miele che fece colare sulla pasta. Da allora è diventato il dolce natalizio per eccellenza.

Ma la tradizione tarantina si è arricchita con le usanze napoletane di mio marito. Nel presepe sono comparsi alcuni personaggi come Benino, il pastore dormiente con le sue pecore. Poi c'è Sofronia, la cui storia è quella di una giovane vergine che desiderava vedere il Bambino.

Ma essendo nubile non poteva, per tradizione, avvicinarsi ad una partoriente; raccolse allora un grosso sasso e lo coprì con una coperta.

La Madonna, impietosita, trasformò il sasso in un bambino.

Altro personaggio è il pastore incantato e stupito dalla Natività.

Fra le tradizioni gastronomiche napoletane non si può non citare il capitone, che veniva acquistato solo ed esclusivamente in via santa Brigida, dove si allineavano decine di vasche contenenti guizzanti anguille e capitoni. Nel cenone della vigilia non potevano mancare la "Insalata di rinforzo" ricca di sottaceti né la "Minestra maritata" insaporita da abbondanti tagli suini.

È la storia di tanti Natali che oggi sono nei miei ricordi e che ho cercato di tramandare alle nuove generazioni. È una consegna che si chiama tradizione.

Buon Natale a tutte e a tutti!!!



Pettole



Sanacchiudere



Tradizioni familiari NATALE A CASA MANZARI

Mariella Manzari

Siamo una famiglia che ha sempre cercato di conservare le tradizioni natalizie. Abbiamo attraversato i tempi ed anche i luoghi con continui cambiamenti di città, ma in ogni posto abbiamo acquisito piccoli, differenti riti, canti, cori. Tutti ricordi bellissimi. Ricordo la nonna che per Natale preparava un brodo di cappone, pesantissimo, con i cappelletti. È un piatto che ho sempre odiato ed ancora ora non mi piace, ma, è tradizione, e non si può rinunciare. L'unica differenza è che, passando da Cremona, ho imparato a fare un brodo leggero e molto speziato che, alla fine, è buonissimo.

A Bolzano, camminando per le strade innevate, andavamo in chiesa per la messa ed ascoltavamo dei bellissimi canti in tedesco. Tutte le vetrine erano addobbate con piccoli alberi di Natale pieni di palle colorate, Babbi Natale, Santa Lucia e San Nicola. Ma un ricordo indimenticabile è il Natale a Napoli con i Presepi così pieni di vita ed i fuochi d'artificio che facevano quasi paura perché venivano lanciati dalle barche verso la costa e sembrava sempre che ci dovessero esplodere in testa.



Bolzano

Il tempo, i traslochi, i figli, niente ha interrotto i riti tradizionali fino a che le figlie non sono diventate grandi. Prima Cristina, poi Nicoletta hanno cominciato ad andare in montagna con gli amici e noi abbiamo cominciato a rimanere a casa da soli, ma fortunatamente sempre con tanti amici. Le tradizioni però sono riprese quando sono arrivati i nipotini. Travestiti da Babbo Natale, abbiamo fatto comparsate veloci per non farci riconoscere e lasciare montagne di regali per tutti. Il primo Babbo Natale è stato Giuliano, ma non ha convinto proprio tutti per cui è stato sempre più difficile interpretare la parte di Babbo Natale. I miei genitori partecipavano portando cibarie e regali. Rimanevano sempre sorpresi quando arrivavano i regali anche per loro e quasi si commuovevano.

I bambini, ormai cresciuti, non ci credono più, ma tutti fanno finta di crederci per non interrompere la tradizione. Ormai è Brando a prendere l'iniziativa, a mezza notte mette Gesù Bambino nella mangiatoia, canta "tu scendi dalle stelle" ed alla fine di questa piccola cerimonia comincia a distribuire i regali a tutti. Il Natale è ormai imminente e già pregustiamo le belle giornate che passeremo insieme ai nostri cari. È questo il regalo più grande che la nascita di Gesù ci regala ogni anno spingendoci a dimenticare gli affanni quotidiani per godere di queste giornate piene di serenità ed affetto.



Presepe di Giuseppe Ercolano



Cose d'altri tempi C'ERA UNA VOLTA...

Savina Martinotti

Ai primi di dicembre, finiti i fasti della vendemmia e le escursioni in montagna per i funghi e le castagne, noi bambini cominciamo a prepararci per il Natale.

La vita dei bambini in un piccolo paese sotto le prealpi svizzere - parlo degli anni '40 - era una vita di comunità assoluta. Non si era mai soli, era come essere in un'enorme famiglia dove si condivideva tutto.

Ricordo che appena sposata, quando tornavo a trovare la mamma, se mi capitava di vedere un cane sconosciuto che girava libero per il paese, chiedevo "Ma chi è quel cane lì" e la mia domanda, accolta come assolutamente normale, riceveva una normale risposta "E' il Bobi di ..." e insieme al cane si citava il padrone.

Dunque agli inizi di dicembre noi bambini andavamo a cercare il muschio fresco, verdissimo e umido, per il presepe e i giovanotti, che spesso incrociavano sui sentieri che portavano fuori dal paese con l'accetta appesa alla cintura, andavano a cercare i rami degli abeti per l'albero di Natale e a fare le fascine coi rametti sottili e secchi caduti dalle piante per il falò della notte di Natale.

Per le strade si diffondeva il suono inconfondibile delle "pive" (cornamuse).

Tutto il paese, bambini compresi, dopo la cena della vigilia andava in chiesa per la messa di mezzanotte e poi si radunava nella piazzetta dove veniva acceso il falò e si cantavano gli inni tradizionali. In quelle fredde sere di inverno prima del Natale, spesso con montagne di neve fuori dalla porta, in famiglia si ascoltava la radio tutti insieme, con il grande camino acceso.

A me piacevano tanto le opere teatrali che venivano trasmesse dalla RAI una volta la settimana da Torino e così prima dei dieci anni ho finito con il conoscere tutto il grande teatro del Novecento. Ricordo "Neri della solfara e nero d'inferno" protagonista di un dramma di Rosso di San Secondo (La bella Addormentata), e la storia di Melisenda e Jaufrè Rudel e "la Morte in Vacanza" di Alberto Casella da cui, in tempi recenti, è stato tratto un film con Brad Pitt e a cui è stato cambiato il finale, rendendolo più felice ma anche molto banale.



Tutte le sere prima di andare a dormire mettevo a letto la mia bambola di celluloidi su un cuscino del divano e la coprivo con la "copertina", l'avanzo di una vecchia trapunta.

Nell'insieme mi pare di essere stata una bambina molto libera anche se un po' troppo riflessiva e malinconica, segnata dalla morte improvvisa di mio padre, un uomo molto amato ma che mi metteva anche una grande soggezione.

Lo ricordo con gli stivaloni e il tabarro sempre molto silenzioso e, quando parlava, di poche parole ma visto da me e mio fratello come un faro, il centro della famiglia, quello che non alzava mai la voce, che amava la musica, la lettura, i grandi poeti e che aveva per noi figli lo stesso riguardo che usava con gli adulti. E poi c'era il rito del presepe che toccava a mio fratello.

Le statuine erano bellissime e ce n'era una in particolare che mi affascinava, il venditore di caldarroste, con la casacca verde e il berretto rosso. Per arricchire il paesaggio si faceva il laghetto





con un piccolo specchio circondato di muschio. Quelle statuine esistono ancora a casa dei miei nipoti, i figli di mio fratello.

L'anno scorso ho passato il Natale con loro, i nipoti e le loro famiglie. Un ritorno al passato e ai ricordi che restano un'ancora nella vita.

Mi piaceva molto scrivere la letterina natalizia per chiedere i doni ma da noi non veniva Babbo Natale, se l'avessero citato non avremmo saputo chi fosse, i doni li portava "Gesù bambino" (lo scrivo così perché è così che lo pensavo allora) e la sera della vigilia, prima di andare a dormire, con la mamma mettevamo fuori dalla porta il piattino con la crusca per l'asinello che portava Gesù.

Una cosa che ricordo con estrema chiarezza è che dopo tante aspettative il giorno di Natale mi deludeva sempre un po'.

Come ho già detto, ero una bambina riflessiva e capivo che rispetto ai sogni e alle fantasie della vigilia la realtà era sempre un po' meno, per quanto belli potessero essere i regali. Questa sensazione di delusione e di vuoto in cui mi dico "E ora?" è ancora uguale quando un evento atteso diventa realtà o un desiderio si avvera. In uno dei poemi conviviali di Pascoli (Alexandros) Alessandro Magno, arrivato davanti al "Fiume Oceano", deve aver provato la stessa delusione. Davanti a quello che allora si credeva il confine del mondo dice "...era miglior pensiero restare, non andare oltre, sognare, il sogno è l'infinita ombra del Vero". Anche adesso che sono vecchia a me piace ancora tanto sognare.



Uomo con caldarroste terracotta di Deruta





Natale in Spagna “LA NAVIDAD”

Alessandra Hakimi

A Madrid, ma in generale in tutta la “cattolicissima” Spagna, il periodo delle festività natalizie è particolarmente sentito. Illuminazioni e decorazioni vengono predisposte in tutte le città, dalle più grandi ai paesini più piccoli. L'accensione delle luminarie, che qui avviene il 23 di novembre, è un evento trasmesso in diretta TV con commenti lusinghieri e se del caso aspre critiche. In particolare, a Madrid le luminarie della piazza di Puerta del Sol ed il suo gigantesco albero di Natale attirano una tal moltitudine di visitatori, soprattutto spagnoli non madrileni, che quasi ogni sera la Polizia è costretta a chiudere la piazza per limitarne l'afflusso.

Dopo l'accensione delle luminarie, un giorno molto sentito per gli spagnoli è il 22 dicembre, il giorno del “sorteo de Navidad” (la lotteria di Natale). Passeggiando per Madrid nei giorni antecedenti a tale data è frequente imbattersi in lunghissime file di persone che si snodano su più isolati, con tempi di attesa anche di due ore, davanti ad alcune ricevitorie che la scaramanzia popolare ritiene le più fortunate.

Il 24 dicembre, che in Spagna si chiama “Nochebuena” (notte buona) è una serata che, come in Italia, si passa in famiglia, attorno ad una tavola su cui viene imbandita

una cena abbondante, ricca di quei cibi che non vengono normalmente consumati durante il resto dell'anno accompagnati da una gran quantità di vino e tipici dolci della tradizione popolare.

Al termine della Nochebuena tutta la famiglia partecipa alla messa di mezzanotte e i più piccoli aspettano l'arrivo di Babbo Natale. Il giorno della Navida, 25 dicembre, la famiglia spagnola si

riunisce nuovamente attorno ad una tavola per consumare un pasto festivo anche se meno ricco ed abbondante di quello della vigilia. Fino ad ora abbiamo visto che le usanze della Navida in Spagna non si discostano molto da quelle del Natale italiano. Dobbiamo arrivare al 31 dicembre, la “Nochevieja” (notte vecchia), per osservare una tradizione ritenuta importantissima in tutto il paese, quella delle “doce uvas” (dodici chicchi d'uva). Il giorno della “Nochevieja”, infatti, dopo aver mangiato con i famigliari o gli amici a casa, ma soprattutto nei locali o nelle piazze, tutti gli spagnoli attendono a mezzanotte i dodici rintocchi della campana della piazza di Puerta del Sol (trasmessi in diretta nazionale) e iniziano a mangiare dodici chicchi d'uva, uno ad ogni rintocco della campana.

Chi riesce nell'impresa avrà la fortuna dalla sua parte





per tutti i 12 mesi dell'anno nuovo (non è facile come potrebbe sembrare).

Nella circostanza piazza di Puerta del Sol si riempie, già ore prima della mezzanotte, di migliaia di persone intenzionate a mangiare i dodici chicchi direttamente sul posto dove ha avuto origine questa tradizione. Sembra, infatti, che tale atto abbia avuto origine, intorno al 1880, proprio a Puerta del Sol come protesta da parte del popolo nei confronti della nobiltà intenta a festeggiare la fine dell'anno bevendo champagne accompagnato da uva.

Le festività natalizie si concludono il 6 gennaio, il "Dia de Reyes" (giorno dei Re, e non della Befana). Festività particolarmente sentita in Spagna quasi quanto il Natale soprattutto perché i Re Magi portano un sacco di doni, spesso più di Babbo Natale. Inoltre, il pomeriggio del 5 gennaio, in tutte le città della Spagna si svolge "la cabalgada de los Reyes Magos" (la cavalcata dei Re Magi), una grande sfilata di carri allegorici, ballerini, persone travestite e musica. Inoltre, durante il "Dia de Reyes" è tipico mangiare un dolce chiamato "El Roscon de Reyes", un dolce che può essere mangiato ripieno di panna o senza nessun ripieno. La sua particolarità è la piccola sorpresa che si trova all'interno, un pupazzetto che, secondo la tradizione, conferisce il titolo di Re a chi lo trova mangiando il dolce (attenzione ai denti!).

"Feliz Navidad".





Un momento di nostalgia Ricordando i Natali passati

Anna De Arcangelis

“Buongiorno Donatella, le tradizioni natalizie purtroppo sono finite tanti anni fa con la morte di mio marito avvenuta il 20 maggio del 1988. Noi abbiamo vissuto tanti anni a Venezia dal 1969 al 1978 e abitavamo a campo Bandiera e Moro dove c'è la chiesa di San Giovanni in Bragora che premiava il più bel presepe del quartiere. Abbiamo preso il premio tutti gli anni.

Mio marito lavorava mesi, costruiva ponticelli, fontane, casupole e tanto ancora. Adesso le statuine sono nel soppalco, un triste alberello spelacchiato è tutto. Sono venute meno anche le tradizioni gastronomiche, perché non cucino più con gioia e allegria e mi limito allo stretto necessario.

Mostriamo sempre al nipote, nuovo arrivato, le belle statuine del presepe. Qualche anno fa, l'ultima volta, è rimasto per caso fuori dalla scatola un angioletto che stava sulla grotta, lo tengo sul comodino sempre, e mi ricorda tanti anni felici e tanti meravigliosi presepi. Ti abbraccio con affetto”





Recensione

“IMPERFEZIONI”

Vittoria Guadagno Bertolucci

Mai compresa fino in fondo e non supportata da genitori e fratello, Azzurra, il personaggio principale di “Imperfezioni”, l’ultimo romanzo di Claudia Marin, è una donna che riesce faticosamente a venire fuori, con le sue sole forze, da un matrimonio in cui la violenza fisica e psicologica l’ha tormentata, nonostante la nascita di tre figli.

Claudia Marin ci presenta, tra luci e ombre, il ritratto di Azzurra, una ragazza moderna innamorata di Andrea, che ha voluto con forza sposare dopo un breve fidanzamento. Ella è capace di trovare un equilibrio tra momenti di profonda disperazione e grande gioia, fondamentale per sostenere il rapporto con il marito.

Questi, dal carattere bipolare, è capace di passare dalla più grande tenerezza al tentativo di ucciderla, tenendola sospesa dalla finestra e mostrandole di essere lui il padrone della sua vita.

Azzurra è nata in una famiglia della buona borghesia: il padre grande medico sempre conciliante e sereno, la madre donna sicura di sé sempre in grado di indicare il giusto comportamento anche nel celare agli altri i drammi segreti della famiglia. La consapevolezza di dover contare solo sulle proprie forze la rende guardinga verso gli altri a cui, neanche alle amiche, racconta mai nulla del suo faticoso matrimonio, potenziando così la capacità di autocontrollo.

L’amore per i suoi figli e la passione per il disegno e la pittura, incompresa dal marito che l’accusa di non essere fattivamente produttiva nel bilancio familiare, sono i talenti che le daranno la forza di sovvertire la sua vita.

Dopo anni di sofferenze e di limitazione della sua libertà, Azzurra si prende la rivincita quando nel luogo di vacanze, che per lei era sinonimo di serenità e gioia pura, il marito le usa ancora violenza, tanto da far intervenire la forza pubblica.

Decide finalmente di lasciarlo, riprende nelle mani le fila della sua vita, trova conforto nel raccontarsi ad un’amica psicologa che l’aiuta a ricostruire il “sé” mortificato negli anni dal tentativo di annullamento operato dal marito che le dava sempre dell’incapace e dell’inetta. Spinta dalla volontà di riprendersi la vita e rafforzare la sua inclinazione per le arti figurative, tesse rapporti con una curatrice di mostre, ponendo le basi per la sua affermazione professionale.

Tra la presentazione di un’ambiente distratto e cieco di fronte alla violenza familiare, Claudia Marin, che già conosciamo per aver letto e commentato con lei la precedente fatica: Figlie uniche, inscena la rappresentazione della grande famiglia borghese in cui tutto si svolge secondo le buone regole, ponendo le basi per la denuncia di una violenza psicologica e fisica profondamente distruttiva.

Tra le vicende dolorose e problematiche di una famiglia, lo stile inconfondibile e l’abilità narrativa dell’autrice ci fa rivivere i diversi drammi da cui il nostro paese è stato sconvolto.





PALAZZO CORSINI

Lo scorso 24 novembre, per le nostre "Gite in città", abbiamo visitato a Trastevere palazzo Corsini.

Fatto costruire nel XV secolo dalla famiglia Riario e poi rivisitato dai vari proprietari, che lo hanno arricchito sempre più di opere d'arte.

Roma ci riserva sempre sorprese incredibili mostrandoci, in posti non pensati, opere del Beato Angelico, di Caravaggio e tante altre opere per una collezione, curata dal cardinale Corsini nel XVII secolo, in un palazzo maestoso: palazzo Corsini.

Abbiamo potuto visitare la camera in cui è vissuta e morta Cristina di Svezia, che era solita ricevere i componenti dell'Arcadia nei sontuosi giardini del palazzo .

Anche Giuseppe Bonaparte, fratello di Napoleone, ha vissuto nel palazzo. Purtroppo non lo ha arricchito ma depredata di alcune opere stupende.

Condividere tanta bellezza ed acquisire una parte di cultura fa sì che, alla fine di queste visite, ci sentiamo fortunati di vivere a Roma che, pur essendo una metropoli complicata, ci regala sempre "la bellezza"!

La prossima gita sarà in gennaio e visiteremo Santa Maria Maggiore, in data che comunicheremo. Vi aspettiamo numerosi





Le ricette delle Tre Emme

INVOLTINI DI PROSCIUTTO AL TARTUFO

L'antipasto toscano di Rosanna Corsini

Per il pranzo di Natale (25 dicembre) involtini di prosciutto cotto al tartufo ricoperti di gelatina, è un piatto molto appetitoso che si usa in Toscana fra gli antipasti nel giorno di Natale.

Ingredienti per 6 persone:

3 fette di prosciutto cotto non troppo sottili (non si devono rompere), 200 g di petto di pollo, 1 o 2 tubetti di pasta tartufata bianca (secondo la grandezza del tubetto), dado IDEAL per gelatine

Procedimento:

Dopo aver lessato il petto di pollo, tritarlo finemente e metterlo in una terrina.

Condire con sale e pepe e aggiungere la pasta tartufata con un filo d'olio.

Mescolare fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Tagliare una fetta di prosciutto in quattro parti o più (più sono piccoli più sono carini), spalmate con l'impasto del tartufo e arrotolatele fino ad ottenere degli involtini.

Adagiare gli involtini su un vassoio e ricoprire con la gelatina già fredda e fatta a pezzettini. Servire freddo.

POLLO IN GALANTINA

Piatto tipico toscano di Michela Marignani Pitton

Il Natale in famiglia Marignani non è Natale, se la cuoca non cucina il pollo in galantina. Questa usanza fu introdotta da mia nonna, perché le permetteva di avvantaggiarsi i giorni precedenti alla festa, in modo da potersi godere appieno il giorno di Natale. Inoltre questo piatto, unito alla carne da lessato, permette di ottenere un buon brodo per i tortellini. E voilà il pranzo di Natale è servito!

Ingredienti:

Un bel pollo grosso, 450 gr di macinato misto (vitello e suino), 2 grosse salsicce fresche, 100 gr di prosciutto magro, 100 gr di mortadella di Bologna, 30-40 gr di pistacchi sbucciati, mezza noce moscata, 1 bicchierino di vin santo, 2 uova, pangrattato, latte, piselli lessi, carote lesse a cubetti, olio, sale, pepe.

Procedimento:

Il pollo deve essere disossato con delicatezza senza rompere la pelle.

Si lessano le uova e si sbucciano. Con il tritatutto, si trita grossolanamente la mortadella di Bologna, il prosciutto e le interiora del pollo saltate in padella con poco olio e sfumate con il vin santo.

In una terrina capiente, si prepara il ripieno amalgamando tutti gli ingredienti escluso le uova lesse.

Con questo impasto si riempie il pollo, mettendo uno strato di ripieno, posizionando le uova al centro, e rifinendo con il restante impasto. Infine dopo aver ben compattato il ripieno si cuce l'apertura centrale che ci è servita per disossare. Legare il pollo con dello spago, e metterlo a bollire con gli odori e della buona carne da lessato far bollire come per ottenere un normale brodo di carne.

Una volta raffreddato, togliere lo spago, affettare a fette sottili e servire con contorno d'insalata russa.





CREMA CHANTILLY

Ricetta italiana

Il dolce tipico di Natale in Italia è il panettone che in molte regioni viene accompagnato con creme molto golose. Qui di seguito due delle più amate.

Ingredienti:

400 ml di latte
250 grammi di panna fresca da montare
125 grammi di zucchero bianco da tavola
30 grammi di farina di tipo 00
4 tuorli d'uovo
Mezza buccia di un limone
Un pizzico di sale fine da cucina.

Bollire il latte

Versare il latte in una pentola ed aggiungere mezza buccia del limone. Mettere la pentola sul fornello e portare a bollore.

Composto di tuorli

Nel frattempo, in una ciotola, mescolare i tuorli con lo zucchero bianco da tavola ed un pizzico di sale. Unire la farina e continuare ad amalgamare, fino a creare una crema liscia.

Quando il latte inizierà a bollire, spegnere il fornello e togliere con un cucchiaino la buccia del limone. Inserire una parte del latte caldo, con i tuorli ed amalgamare con cura. Rimettere la pentola sul fuoco ed aggiungere tutto il composto di tuorli. Accendere il fornello e portare a bollore, appena inizieranno a formarsi le prime bolle, mescolare per circa due minuti, in questo modo, la vostra crema non avrà il sapore di farina.

Raffreddare la crema

Trasferire la crema in una bacinella metallica, coprirla con un pezzo di pellicola trasparente alimentare, leggermente inumidita con un po' di acqua e lasciarla raffreddare completamente. La pellicola inumidita, servirà ad evitare che si crei sopra la crema una crosticina in superficie ed eviterà che la crema si attacchi alla pellicola.

Quando la crema sarà fredda, togliere la pellicola e mescolare con una spatola in silicone.

Terminare la preparazione

Con un mixer da cucina o con le fruste elettriche, montare la panna fresca ed aggiungere poco alla volta alla crema, facendo movimenti circolari. Mescolare lentamente, per non smontare la panna con una spatola. La vostra crema Chantilly è pronta per farcire i vostri dolci.





CREMA AL MASCARPONE

Ingredienti

Mascarpone 250 gr

2 tuorli

60 gr. Di zucchero

25 gr acqua

Preparazione

Per realizzare la crema al mascarpone, inizia dalla preparazione della pate à bombe. In un pentolino, versa lo zucchero e l'acqua e porta sul fuoco. Assicurati di avere a disposizione un termometro da cucina e utilizzalo per monitorare la temperatura dello sciroppo, che dovrà arrivare a 121 C. Quando lo sciroppo ha raggiunto una temperatura di 114-115 C, separa velocemente gli albumi dai tuorli, metti questi ultimi in una terrina e montali con le fruste elettriche. È importante che le uova siano a temperatura ambiente: in questo modo, infatti, lo sciroppo di zucchero non si cristallizzerà a contatto con i tuorli freddi e il risultato sarà una crema più densa. Una volta a temperatura, versa subito lo sciroppo a filo sui tuorli, continuando a montare, fino al completo raffreddamento: in questo modo, avrai ottenuto la pate à bombe. In una ciotola a parte, lavora il mascarpone utilizzando una spatola o una marisa. Aggiungi gradualmente la montata di uova pastorizzate. Mescola delicatamente dal basso verso l'alto, per non smontare il composto. Dovrai ottenere una crema liscia e vellutata, priva di grumi.

La crema al mascarpone è pronta: puoi servirla in bicchierini o coppette monoporzionamento oppure utilizzarla per farcire torte o preparare il tiramisù. Se preferisci una crema più compatta, lasciala riposare in frigo 1-2 ore prima di portarla in tavola.

Consigli

Per pastorizzare le uova e realizzare lo sciroppo di zucchero è importante utilizzare uno strumento di misurazione preciso. Se non riesci a reperirlo puoi capire che la temperatura raggiunta è ottimale quando sulla superficie dello sciroppo si formeranno tante bollicine oppure puoi seguire i nostri consigli per pastorizzare le uova senza termometro.

Puoi utilizzare la crema al mascarpone anche per farcire una crostata tiramisù o un classico Pan di Spagna. Puoi aromatizzarla con essenza di vaniglia e, se non devi servirla ai bambini, puoi conferirle un sapore più deciso con del rum o del brandy.

Se preferisci una crema leggermente più soda e compatta, conservala in frigorifero fino al momento di servirla o addizionala con 100 grammi di panna fresca montata.





Carissime, eccoci a un nuovo appuntamento con la rubrica che vi darà la possibilità di mettere a fuoco l'aspetto critico di una pellicola. Buona visione, e non smettete di sognare perché il cinema è sogno.

Coup de chance- Un colpo di fortuna

Coup de chance – Un colpo di fortuna – Film (2023). E' la prima volta che Woody Allen dopo *Midnight in Paris* porta al Lido 80^a mostra cinematografica di Venezia il suo cinquantesimo film. Interamente girato a Parigi e completamente parlato in francese. *Coup de chance* ha le atmosfere tipiche del dramedy, Allen trasporta gli spettatori in ambienti chic borghesi e lunghe passeggiate nei parchi parigini. Tutto cambia con un incontro casuale, quello tra Fanny (Lou de Laâge) e Alain

(Niels Schneider). I due non si vedono dai tempi del liceo, da quando Alain aveva una gran cotta per Fanny. Gallerista lei, scrittore lui, entrambi divorziati. Ma mentre Alain è libero Fanny si è sposata in seconde nozze con Jean, che di mestiere "rende i ricchi ancora più ricchi" e che la adora.

Peccato che Fanny non sopporti gli amici del marito e trovi la sua vita agiata e comoda alquanto noiosa e poco stimolante. Pian piano Fanny trova in Alain tutto quello che le manca, dal romanticismo (quello vero) alla capacità di sognare, passando per un certo fascino bohémien. Ed ecco che i due diventano sempre più intimi. La fotografia di Vittorio Storaro esalta una storia fatta di amore, passione, tradimento. Un ruolo fondamentale nel processo narrativo ha la fortuna che riesce a scompigliare tutto indipendentemente dalla volontà umana, tutto è lasciato al caso e anche Jean ne è una vittima. Il regista ci invita a riflettere su quanto sia faticoso nonché inutile prendere delle decisioni quando il destino è dietro l'angolo.

Se la trama in fase iniziale risulta semplice man

mano che si evolve la narrazione tutto cambia e si complica riservandoci grossi colpi di scena che fanno di *Coup de chance* un film strepitoso. Dialoghi brillanti pieni di humor e dell'ironia tipica del mondo di Allen.

Tra gli attori protagonisti, Lou de Laâge e Niels Schneider c'è una bella alchimia, nei ruoli di Fanny e Alain. Ma sono Melvil Poupaud e Valérie Lemercier a rubare la scena, nei panni di Jean e Camille, rispettivamente l'ambiguo marito e la madre di Fanny. Woody Allen aggiunge tocchi da maestro con risvolti noir imprevedibili, un puzzle complicato dove tutti i pezzi vengono sapientemente incasellati. E quindi lasciamoci andare alla fortuna e forse anche noi troveremo il nostro coup de chance.

www.dreamingcinema.it





La via dei fiori

a cura di Rosangela Piantini

PAESAGGIO AUTUNNALE

In questo periodo dell'anno di solito in Ikebana i "paesaggi" sfoggiano rami e foglie di acero, albero particolarmente interessante per i colori che assume. Ma, quando sono andata a raccogliere i rami di "acer opalus", mi sono resa conto che, a causa del protrarsi delle temperature medio alte, l'autunno era solo sul calendario, e le foglie erano tutte verdi.

Allora ho ripiegato sulla "fitolacca americana", che avrebbe dovuto essere quasi secca, mentre era ancora in ottima forma (anche lei non guarda il calendario).

Abbiamo aggiunto, nel caso della foto, solo piccoli crisantemi, foglie di "cercis siliquaster" e un ramo secco dalla linea tortuosa.

Avevamo anche diverse altre essenze e ciascuna ikebanista ha potuto scegliere secondo il suo gusto

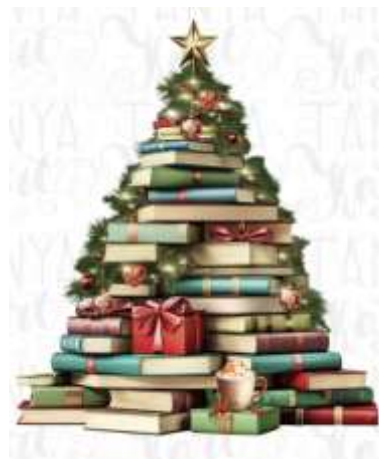


Tra le pagine

a cura di Francesca Garello

Un libro non basta!

Il Natale è probabilmente la festa più importante dell'anno e com'è ovvio compare in tantissimi romanzi e racconti. Per questo numero dunque ho deciso di fare una piccola carrellata di storie natalizie che, nonostante siano opera di famosi scrittori, magari non tutti conosciamo. Cominciamo da casa nostra con *Il panettone non bastò* (Mondadori, 2019), trentatré articoli, poesie, brevi racconti di Dino Buzzati che mostrano un lato insolito di questo autore. Proseguiamo poi con *Sogno di Natale* di Luigi Pirandello (Garzanti, 2021), racconti nello stile tipico dell'autore ma con una vena di dolcezza festiva. Grazia Deledda con *Il dono di Natale* (Garzanti, 2023) ci porta nelle atmosfere familiari e raccolte della Sardegna di primo Novecento. Andando all'estero troviamo *I racconti di Natale* di Louise M. Alcott, l'autrice di *Piccole donne*, che ci parla di tanti Natali diversi attraverso gli occhi di giovani ragazze. Due racconti di sorprendente delicatezza sono firmati da Truman Capote nella raccolta *Un Natale* (Garzanti, 2019), ricca di dettagli autobiografici. Una singolare sfida tra un fabbro e il diavolo è al centro del racconto di Nikolaj Gogol' *La notte prima di Natale* (Garzanti, 2019), giocato su un mix di serietà e umorismo. Concludo con due storie "gialle": *Il Natale di Maigret* di George Simenon (Adelphi, 2015) vede il celebre commissario risolvere un omicidio avvenuto nel palazzo di fronte a casa sua proprio nella notte di Natale; in *Il Natale di Poirot* (Mondadori, 2017) Agatha Christie mette in scena un misterioso omicidio nella più classica cornice festiva, una magione nobile nella campagna coperta di neve. E con questo vi auguro un felice Natale e tanto tempo libero



per leggere tutte queste meravigliose storie!



Sogno di Natale Giuseppe Pirandello

“...Era festa dovunque: in ogni chiesa, in ogni casa: intorno al ceppo, lassù; innanzi a un Presepe, laggiù; noti volti tra ignoti riuniti in lieta cena; eran canti sacri, suoni di zampogne, gridi di fanciulli esultanti, contese di giocatori... E le vie delle città grandi e piccole, dei villaggi, dei borghi alpestri o marini, eran deserte nella rigida notte. E mi pareva di andar frettoloso per quelle vie, da questa casa a quella, per godere della raccolta festa degli altri; mi trattenevo un poco in ognuna, poi auguravo: «Buon Natale» e sparivo...

Ero già entrato così, inavvertitamente, nel sonno e sognavo. E nel sogno, per quelle vie deserte, mi parve a un tratto d'incontrar Gesù errante in quella stessa notte, in cui il mondo per uso festeggia ancora il suo natale. Egli andava quasi furtivo, pallido, raccolto in sé, con una mano chiusa sul mento e gli occhi profondi e chiari intenti nel vuoto: pareva pieno d'un cordoglio intenso, in preda a una tristezza infinita.”

Dino Buzzati

E se invece venisse per davvero?
Se la preghiera, la letterina, il desiderio
espresso così, più che altro per gioco
venisse preso sul serio?
Se il regno della fiaba e del mistero
si avverasse? Se accanto al fuoco
al mattino si trovassero i doni
la bambola il revolver il treno
il micio l'orsacchiotto il leone
che nessuno di voi ha comperati?
Se la vostra bella sicurezza
nella scienza e nella dea ragione
andasse a carte quarantotto?
Con imperdonabile leggerezza
forse troppo ci siamo fidati.
E se sul serio venisse?
Silenzio! O Gesù Bambino
per favore cammina piano
nell'attraversare il salotto.
Guai se tu svegli i ragazzi
che disastro sarebbe per noi
così colti così intelligenti
brevettati miscredenti
noi che ci crediamo chissà cosa
coi nostri atomi coi nostri razzi.
Fa' piano, Bambino, se puoi.

Alda Merini

A Natale non si fanno cattivi
pensieri ma chi è solo
lo vorrebbe saltare
questo giorno.
A tutti loro auguro di
vivere un Natale
in compagnia.
Un pensiero lo rivolgo a
tutti quelli che soffrono
per una malattia.
A coloro auguro un
Natale di speranza e di letizia.
Ma quelli che in questo giorno
hanno un posto privilegiato
nel mio cuore
sono i piccoli mocciosi
che vedono il Natale
attraverso le confezioni dei regali.
Agli adulti auguro di esaudire
tutte le loro aspettative.
Per i bambini poveri
che non vivono nel paese dei balocchi
auguro che il Natale
porti una famiglia che li adotti
per farli uscire dalla loro condizione
fatta di miseria e disperazione.
A tutti voi
auguro un Natale con pochi regali
ma con tutti gli ideali realizzati.





CLUB TRE EMME DI ROMA

Lungotevere Flaminio 45/47 - 00196, presso il Circolo Ufficiali Marina Militare *Caio Duilio*
Tel/Fax 0636805181

La segreteria è aperta il lunedì dalle 10.30 alle 12.30

NOTIZIARIO TRE EMME DI ROMA

Direttore Responsabile: Donatella Arnone Piattelli

Redattori: il Direttivo, Savina Martinotti, Marilena Odeven, Francesca Salvagnini, Mariella Manzari

Per informazioni e contatti: roma@mogliamarinamilitare.it

Il Notiziario esce nella prima settimana del mese. La partecipazione è aperta a tutte le socie e le nostre amiche! Se volete mandarci dei contributi (resoconti di viaggi, visite a luoghi particolari, tradizioni marinare, curiosità, piccole storie, ricette, recensioni di libri, e chi più ne ha più ne metta!), devono pervenire al Direttore o alla Redazione entro il 20 del mese per poter essere utilizzati nel bollettino del mese successivo. Altrimenti, niente paura! Andranno sul numero a seguire.

I testi devono essere in formato word (niente pdf, per favore!) e devono essere inviati via email come allegato, non incollati nel corpo dell'email. Anche le eventuali foto non devono essere inserite nel testo word ma allegate anch'esse come file indipendente, in formato jpg; diversamente, le foto sarebbero troppo poco definite per poter comparire sul Notiziario.

In copertina il presepe di Greccio di Giotto

Potete leggere il numero in corso e tutti gli arretrati dalla nostra pagina web: www.mogliamarinamilitare.it/roma

Sul sito nazionale, inoltre, troverete tante novità e avrete informazioni aggiornate anche sulle altre sedi: www.mogliamarinamilitare.it.