

## Calendario d'Avvento – 13 dicembre

Il periodo pre-natalizio è anche tempo di grande corsa a terminare tutti i lavori che si hanno in sospeso, prima della pausa per le Feste. Gli operai dei cantieri, dove possibile, cercano di arrivare a tetto delle case, di finire i lavori di asfaltatura delle strade, mentre chi lavora in ufficio cerca di chiudere tutte le pendenze.

I cassieri delle società, anche di quelle sportive come la nostra, cominciano la loro lunga rincorsa per arrivare al 31 dicembre con tutti i transitori sistemati, per poter affrontare le operazioni di chiusura dei conti.

Tempo di scadenze, anche per gli agetini: per chi deve finire l'impaginazione del giornalino e aspetta i contributi promessi che ancora mancano, per chi deve stampare il calendario, per chi deve riordinare tute, magliette, training, da inventariare e da riporre nelle rispettive scatole della sede.

Anche un tempo le festività natalizie erano caratterizzate da molte scadenze; i contadini delle masserie dovevano consegnare ai padroni, ad esempio "dodici polli + un tacchino" per la tavola di Natale; nelle botteghe di paese bisognava saldare i debiti per la spesa dell'anno, segnati sul famoso *librètt*: chi non onorava il pagamento correva il pericolo di vedersi sequestrato il maiale: *la sciura dala botéga la marca tütt sul librètt, ma a Denedaa, la végn a tött el ciónn*, la signora della bottega segna tutto sul libretto, ma per Natale, se non hai pagato tutto, viene a portarti via il maiale. Un'operazione che la bottegaia doveva fare per tempo, sempre in dicembre, perché dicembre era ed è ancora il periodo della macellazione.



In Bregaglia era il vitello di casa a finire i suoi giorni, accompagnato dalla filastrocca: *güzza güzza curtalín, la dumán l'è l di d puscín, güzza güzza béll güzzèr, ca dumán l'è l dí d Nadèl*, affila affila coltellino. Domani è il giorno del vitellino, affila affila bell'affilare, che domani è il giorno di Natale.

Di questi tempi era pronto anche il vino novello, e si preparava il pane in casa, che non si cuoceva tutti i giorni, ma solo in date ben precise: *a sant'Ambrös or pan a cös, a Denedaa os torna a faa*, a S. Ambrogio (7 dicembre) il pane si mette a cuocere, a Natale si torna a fare. E per finire, per le feste di Natale si preparava anche la *bira dópia*, molto forte, che si produceva solo due volte all'anno.

Voi cosa preparate di speciale per Natale?

Lidia