

Calendario d'Avvento – 24 dicembre

Oggi è la vigilia di Natale e siamo così arrivati anche quest'anno alla fine del nostro calendario d'Avvento, che ci ha accompagnati in questa attesa di speranza.

Se non lo avete ancora fatto, oggi è l'ultima occasione per fare la spesa per il cenone o il pranzo di Natale, a seconda del rituale della vostra famiglia. Quest'anno, per la pandemia, non si potranno fare cenoni allargati, né grandi tavolate per il pranzo di Natale. Ciò nondimeno, un po' bisognerà festeggiare mangiando qualcosa di particolare e di buono, per mantenere le tradizioni nostrane, anche perché il pranzo delle Festività si ritiene possa preservare dai malanni e da sciagure varie. In generale quanto era legato al giorno di Natale aveva proprietà speciali: ad esempio, i nostri nonni raccontano che *l'öv faa ul dí da Natal al guariss da tutti i maa*, l'uovo deposto il giorno di Natale guarisce da tutti i mali, e l'acqua attinta ad una sorgente nel giorno di Natale può evitare malattie agli occhi. Basta passarne un po' sulle palpebre chiuse.



Per poter gioire dell'abbondanza natalizia bisognerà però digiunare nella giornata di oggi, perché alla vigilia di Natale i *disgiüna anca i üselín*, (o i ratt) nel giorno della vigilia digiunano anche gli uccellini (o i topi). Così si potrà cominciare di buon mattino, in questo modo: *ala matígn, bév aqua frésca, a miézz dí la s fa scaldá e ala séra quéll ch'a s vanza da disná*, al mattino bere acqua fresca, a mezzogiorno farla scaldare e alla sera quello che resta del pranzo. La consapevolezza generale era quella di grande sobrietà nella giornata della vigilia, fino alle 5 di sera, ed era talmente radicata nella gente da attribuire ad un pasto povero e scarso la definizione di *past dala vigilia da Natál*. Lo testimonia anche la storpiatura di una preghiera, che dà bene conto delle privazioni dal cibo in vista dell'abbuffata del giorno seguente: *santa María grazzia pléna, pòco disná, méno da scéna*, santa Maria di grazia piena, poco pranzo e meno di cena.

Quanto alle portate del pranzo natalizio, anche i nostri antenati abbondavano: *pei fèst tücc i fa giò i crésp dal stómegh*, per Natale tutti spianano le grinze dallo stomaco. Per la maggioranza dei contadini, Natale era una delle poche ricorrenze all'anno nelle quali si mangiava carne: *Natál par nün l'éva na gran fèsta granda parché la carna la mangiavum mai, ma la davan un zica ala doméniga e lura spetavum Natál parché a Natál mazzavan ul pulastru*, Natale per noi era una festa grande perché la carne non la mangiavamo mai, ce ne davano un poco alla domenica e allora aspettavamo Natale perché a Natale uccidevano il pollo.

A Natale si disponeva delle carni del maiale appena macellato, e tutto quanto si era riusciti a conservare del raccolto autunnale: zucche, cavoli, porri, cachi, castagne, noci e nocciole e il vinello nuovo comparivano

sulla tavola natalizia assieme a conigli e capponi allevati proprio per l'occasione. Come oggi, anche un tempo le massaie, o meglio le *regiore*, le donne di casa che comandavano tutti i famigliari a bacchetta, gestivano la cucina e il menu delle Feste. Non c'erano un tempo le squisitezze odierne, ma tutti trovavano di che soddisfare il palato. Tipico piatto natalizio d'un tempo era il risotto, seguito da manzo lessato, e dal cappone al forno, accompagnato da mostarda *ul disná l'éva quasi sémpru quell: risòtt, un puu da léss, ul capún che l'évan tiraa grass in dala capunèra, un puu da mustarda*. Una variante molto diffusa del piatto principale natalizio era polenta e coniglio: *tanti favan pulénta e cünili*.

Come dessert, l'antenato del panettone attuale è il *micón*, una specie di pane dolce, arricchito con uvette noci e nocciole. Per Natale si gustava pure *ul bagioö d'üga passida*, un grappolo di uva americana appassito, *tegnüd vía par pelücall pròpi par Natál*, conservato apposta per piluccarlo a Natale.



Il giorno di Natale si dà qualcosa di buono da mangiare anche agli animali, *a Natál a sa gh da quaicòss da bón anca ai bés'c* forse in segno di gratitudine per quanto fatto dal bue e dall'asinello che con il loro fiato hanno riscaldato Gesù Bambino appena nato.

Il giorno successivo al Natale, di solito si cerca di smaltire i resti del banchetto del giorno prima, invitando altri parenti per fare il *disnèe di rèst, di parént*, in modo che nessuno debba restare a mani, o meglio, a pancia vuota per le feste e debba costatare *Natál, chi bèn e chi maa e chi la minèstra sénza saa*, Natale, c'è chi sta bene e chi sta male e chi ha solo la minestra senza sale.

In ogni caso, come sempre, passate le Feste si tornerà alla quotidianità dei tre pasti giornalieri, decisamente più parchi e salutari: *L'è scia Natál, ròst e capón, vin bón; l'è passád Natál, polénta e bordón, aqua du Tresón*, è arrivato Natale, arrosto e cappone, vino buono; è passato Natale, polenta e rape, acqua della Tresa. Prima però festeggiamo questo Natale in abbondanza, per il resto ci sarà tempo in gennaio.

Buona giornata e Buon Natale a tutti.

Lidia