



## LA TRADIZIONE DEL NATALE NEL BOLOGNESE

di Antonio Penzo



Il S. Natale si avvicina e la famiglia si appresta a predisporre l'abitazione affinché l'avvenimento della nascita del Salvatore sia degnamente ricordato come l'avvenimento di un giorno particolare da perpetuarsi sempre.

Nella vasta stanza, che costituisce il luogo di riunione della famiglia, essendo nel contempo sala da pranzo, cucina e soggiorno, si predispongono il presepe, su di un piano rialzato, possibilmente sul lato ma al centro dello stesso, onde sia possibile vederlo da tutti i lati; usualmente sul piano della credenza.

I ragazzi hanno raccolto a partire dall'8 dicembre, il muschio nelle zone in ombra e nella legnaia hanno cercato alcune cortecce di tronco d'albero abbattuto e segato, con le quali creare le volte delle grotte e qualche tronchetto di legno.

Il piano della credenza viene coperto da alcuni fogli di carta, sul fondo si pongono le cortecce e i tronchetti di legna, in modo da creare una zona a rilievo, con la centro la grotta più ampia e ad ai lati una o più piccole grotte. Il tutto viene ricoperto con il muschio, così da creare un effetto di verde campagna. Alcuni rametti di alberi della zona servono a creare un frondoso boschetto collinare.

La via è tracciata utilizzando della segatura di legno. Dalla scatola si tolgono una ad una le statuine di cartapesta, conservate gelosamente incartate in granaio e si pongono nei vari punti della scena, venendo a creare l'effetto di una processione, che da più parti che si dirige alla grotta della nascita, in cui la Madonna e S. Giuseppe, con il bue e l'asino, attendono il bambinello, che verrà posto alla mezzanotte del Natale. All'esterno, i pastori e le pastorelle, con le pecore, le capre ed animali da cortile che guardano alla grotta. Nelle altre grotte si pongono, in una il dormiglione e nelle rimanenti gli strumenti di lavoro, in modo da fare vedere che la gente si è mossa dal proprio lavoro per andare ad adorare il Redentore. Sopra la grotta, si pongono gli angeli e più in alto la stella cometa.

Dal giorno 16 la famiglia si raccoglie la sera, prima della cena, dinanzi al presepe e recita la Novena del S. Natale.

Le donne nel mentre controllano che vi sia tutto il materiale e gli ingredienti necessari a preparare i vari pranzi delle giornate natalizie.

La sera antecedente la vigilia, si macina la carne e si prepara l'impasto per i tortellini. La mattina della vigilia, con la farina e le uova, si

predispone la spoglia sul tagliere. Con la spola vengono ritagliati dei quadri regolari sui quali viene deposto l'impasto e velocemente piegata la pasta a metà ed avvolto sul dito mignolo, si crea il tortellino. Il tutto viene posto poi in dispensa, luogo freddo, in attesa della cottura.

**La Vigilia di Natale**, il pranzo è rigorosamente di magro. Vermicelli fatti in casa e conditi con tonno in scatola ed anguilla fresca in umido con contorno di cardo, costituiscono le uniche portate. In mancanza di tonno, si abbrustolisce leggermente del pane grattugiato che viene sparso sui vermicelli. Durante la giornata ognuno si reca in chiesa per la confessione dei peccati. A mezzanotte ci si reca nella chiesa parrocchiale, si partecipa alla S. Messa e ci si comunica.

Il giorno di **Natale**, l'alzata è premiata con la colazione a base di latte e cioccolata calda e ciambella da imbeverare.

Il pranzo è costituito per lo più dalle seguenti portate: tortellini in brodo, cappone e lesso, zampone o cotechino.

Alcuni preparano il cappone disossato farcito, accompagnato da una salsa a base di prezzemolo.

Il Panspziel (panspeziale o certosino) o le raviole ripiene con il sapore, a volte bagnate nell'alkermes, costituiscono i dolci tradizionali.

Il cappone viene bollito la vigilia per avere il brodo per cuocere i tortellini, che è il modo migliore per prepararli. Nella cottura si mette una gambina di sedano ed una carotina, niente cipolla e pomodoro, si schiuma continuamente e si sala solo quando inizia a bollire. Il tutto a fiamma dolce. Il brodo di cappone è profumato, delicato e trasparente. La carne del cappone si serve con il lesso.

La galantina di pollo è piatto della famiglie cittadine e in particolare delle più ricche.

Oltre al panspziel si usa fare anche il panone, con un impasto molto duro con farina di castagna e con vari ingredienti. Il panone è diverso dal certosino che è ricco di ingredienti, ma non durissimo.

Nella collina alta, si usa preparare un altro dolce denominato "il porcospino (o istrice)" a base di burro e quindi molto ricco.

La salsa verde, per accompagnare il lesso, è fatta con prezzemolo soffritto in un po' d'olio, insaporito con un po' d'aglio, poi peperone verde e pomodoro verde. Il tutto cotto a lungo, legato con farina, allungato con brodo e spento con l'aceto.

Il giorno di **Santo Stefano** si prepara il pasto per gli amici, imbandito con il cotechino e lo zampone e contorno di fagioli e lenticchie.



Nel giorno di **Capodanno**, i bambini maschi si radunano e a gruppetti passano per le varie case di campagna o di collina, cantando una canzoncina bene augurante per l'anno veniente. Essi vengono ricompensati con qualche spicciolo e con dolci, solitamente pezzi di brazzadela o di panone o di certosino.

In questo giorno, la superstizione é tale che l'incontro con un uomo viene ritenuto di buon augurio e se sono più di uno si accresce proporzionalmente il favorevole auspicio. Se, poi, l'uomo è gobbo o è un militare in divisa, sussiste la speranza di larga fortuna. L'incontro con un prete gobbo assicura la massima felicità.

Al contrario, l'incontro con una donna è considerato di funesto presagio.

Per capodanno si usa regalare fiori senza spine e si mangia l'uva mantenuta fresca, anche se appassita, appesa nel granaio, quale simbolo di prosperità e di ricchezza. Nei comuni montani o di alta collina, l'ultimo dell'anno, si usa accendere falò di richiamo da una altura all'altra, ora sostituiti da mortaretti e dai fuochi artificiali alla mezzanotte.



