



NATALE A NAPOLI

Il Natale napoletano, benchè contaminato anch'esso dalle tendenze consumistiche della società contemporanea, conserva tutt'oggi alcuni aspetti forti della tradizione partenopea che ruotano attorno ai simboli fondamentali costituiti dal **presepe** e dalle **tradizioni gastronomiche** della **cena della vigilia** e del **pranzo di Natale**; a cui si accompagnano gli **zampognari** e il gioco della **tombola**.

Le celebrazioni natalizie cominciano tradizionalmente l'8 Dicembre (**Festa dell'Immacolata Concezione**) giorno in cui si inizia la preparazione del presepe e terminano all'**Epifania** (o festa della **Befana**, come pure è detta soprattutto al sud - 6 Gennaio), quando il presepe viene disfatto.

Durante il periodo natalizio la città e le tante località della costa sono sedi di manifestazioni culturali e religiose di grande interesse e richiamo turistico.

Il 26 dicembre è invece il giorno dedicato a **Santo Stefano** martire, primo Santo ad aver dato la vita per diffondere il vangelo, nel 33 o 34 d.C.

Il presepe napoletano



Ad di là dei simboli religiosi che esso richiama, il presepe è amato anche da quelle famiglie napoletane poco osservanti o dichiaratamente laiche, perché il presepe napoletano è il luogo dove sacro e profano, spiritualità e vita quotidiana, preghiera ed ironia convivono come solo a Napoli, città delle contraddizioni, è possibile.

Anche se oggi il presepe è sempre più spesso accompagnato o addirittura sostituito dall'albero di Natale, la tradizione è quanto mai viva e tramandata in moltissime famiglie.

Il termine napoletano "o' Presebbio" (così come quello italiano presepe o presepio) deriva dal latino *praesepe* o *praesepium* che significa "mangiatoia". Ed all'inizio (è del 1025 il primo riferimento documentato di un presepe a Napoli), il presepe napoletano, così come in tutte le altre regioni cristiane dove esisteva la tradizione del presepe, raffigurava appunto la scena classica della **Natività**, con il bambino nella mangiatoia, la Madonna e San Giuseppe, il bue e l'asinello.

Soltanto nel Seicento il presepe napoletano si amplia cominciando ad introdurre scene di vita quotidiana, come i venditori di frutta o di carne, le popolane, i pastori con le pecore. La novità è accolta favorevolmente e gli artigiani rendono tali scene sempre più dettagliate e particolareggiate, raggiungendo l'apice rappresentativa nel Settecento, il secolo d'oro del presepe napoletano.



La costruzione del presepe napoletano inizia tradizionalmente l'otto dicembre: dal ripostiglio si *tira fuori* la „base“ dell'anno precedente (uno scheletro di sughero e cartone poggiato su una tavola di legno, senza pastori ed addobbi vari) ed insieme ai figli di discute l'eventuale ampliamento. Dopo una piccola consultazione si decidono gli *interventi* da realizzare: „Magari quest'anno si può aggiungere il forno a legna oppure il ruscelletto con l'acqua e qualche pecorella in più al gregge!“.

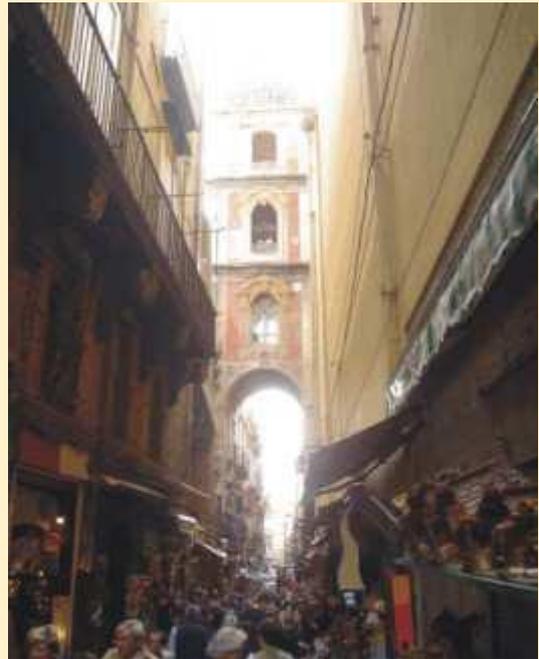
Dopo la pianificazione degli interventi, la passeggiata a San Gregorio Armeno, la via dei presepi napoletani, diventa d'obbligo. Questa breve e stretta via del centro storico di Napoli, che si sviluppa tra Spaccanapoli e via dei Tribunali, rappresenta -a dispetto delle ridotte dimensioni- il cuore indiscusso di una delle più rinomate tradizioni artigianali partenopee: quella presepiale.

Ci sono decine di negozi e di coloratissime bancarelle dove gli artigiani del presepe espongono le loro

creazioni. L'offerta e la varietà dei prodotti è così vasta che è impossibile uscirne senza aver trovato quanto cercato e magari qualche pastore in più del previsto. Qualunque oggetto, la statua di un animale, un cesto di frutta, una sporta di pesce, un mulino può arricchire la coreografica scenografia del presepe-palcoscenico.

La realizzazione del presepe può durare da alcuni giorni fino a tutto il periodo prenatalizio, ma è d'obbligo che la sera del 24 tutto debba essere pronto, così come ammoniva Luca Cupiello in „**Natale in casa Cupiello**“, il protagonista dell'indimenticabile opera teatrale di **Eduardo de Filippo**

Ovviamente tutto pronto, tranne il *bambinello nella culla*, che sarà aggiunto esattamente alla mezzanotte di Natale.



Il presepe napoletano non è solo artigianato e tradizione popolare, ma ha conosciuto e conosce tuttora forme di elevata espressione artistica, come il famoso **presepe Cuciniello** e gli altri presepi settecenteschi del **Museo di San Martino** o la magnifica e poco conosciuta collezione tedesca di presepi napoletani del **Bayerischen National museums** di Monaco di Baviera.

Alle opere del passato si affiancano le tante realizzazioni di artisti contemporanei, che durante le feste natalizie possono essere visitate a Napoli nei tanti allestimenti pubblici ed in molte chiese della Campania.

Natale a tavola



La tradizione gastronomica **Campana** relativa al periodo **natalizio** è molto varia ed ampia.

Grazie alla ricchezza e alla prosperità del territorio, infatti, la fantasia dei cuccinieri si può sbizzarrire impiegando largamente le mille risorse e gli altrettanti prodotti tipici ed ingredienti che caratterizzano la tradizione gastronomica di questa regione.

Nel periodo natalizio, in particolar modo, riemergono le numerose tradizioni culinarie, tramandate di generazione in generazione, che si trasformano in deliziosi piatti tutti da gustare.

Secondo la più antica tradizione Campana, il **cenone della Vigilia** deve essere completamente a base di pesce e per questo troviamo piatti semplici ma gustosissimi come gli

spaghetti con le vongole, il **baccalà in umido** o fritto, il **capitone fritto** e la **spigola al vapore**, il tutto accompagnato da un contorno di **insalata di rinforzo**, dalle **papaccelle** e dai gustosi **broccoli al vapore**.

Il **pranzo di Natale**, è invece un vero e proprio elogio alla carne in tutte le sue forme, e alle verdure.

Un menù tipico prevede sicuramente una classica **minestra maritata**, delle **tagliatelle all'uovo** fatte in casa e condite con **ragù napoletano**, **cappone ripieno** e un **gran fritto alla napoletana**.

Immane il contorno che può essere costituito o da una semplice **insalata di broccoli** o dalle gustose **patate al forno**, il tutto accompagnato da vini tipici e dal sapore deciso come il "**Greco di Tufo**", il "**Terzino**", "**Aglianico del Taburno**", il "**Gragnano**", o il "**Taurasi**".

Naturalmente, punto di forza della **cucina campana** sono i buonissimi **dolci**.



CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

*Antipasto di frutti di mare crudi e al
sauté, polpo all'insalata*

*Spaghetti con vongole, bianchi
Spaghetti con vongole, rossi*

Pesce al forno

Baccalà fritto

Capitone fritto

Frittura calamari e gamberi

Frutta di stagione

Frutta secca

PRANZO DI NATALE

*Antipasto di salame, capicollo,
sopressata, prosciutto, salsiccia secca*

Minestra maritata

Pasta al ragù napoletano

Gallina in brodo

Carne al ragù

Insalata di rinforzo e broccoli al limone

Frutta di stagione

Castagne, noci, nocciole, noccioline

Fichi secchi e datteri

I dolci della tradizione natalizia napoletana

Panettone

Roccò

Struffoli

Susamielli

*Spumante
Vino bianco*

*Spumante
Vino rosso*

I DOLCI DELLA TRADIZIONE

La pasticceria napoletana è ricca di dolci tradizionali per ogni periodo dell'anno, ma nei giorni del Natale propone alcune delizie che rendono unica la magia della festa.

Le produzioni, sempre artigianali e spesso casalinghe, vanno dagli *struffoli* ai *roccocò*, dai *susamielli* alle *sapienze* e ai *mostaccioli*, dalla *pasta di mandorle* o *pasta reale* al *Divino Amore* in un susseguirsi di gusti ed aromi che rendono l'aria fragrante di mille profumi.

Gli Struffoli

Questo è un tipico dolce natalizio, la cui forma è a base di sfere ricoperte di miele e dai multicolorati *diavulilli*.

L'origine degli struffoli è greca: il nome, deriva da *strongulos*, cioè pasta a forma sferica, arrotondata o incavata; anche questa preparazione è consolidata nella tradizione pasticceria napoletana, splendide erano le confezioni ad opera delle Monache dei conventi della Croce di Lucca e di quelle di S. Maria dello Splendore.



Il Roccocò

A forma di ciambella, adatto a chi ha denti solidi, trae la sue origini invece dal francese *rocaille* per la barocca e rotondeggiante forma di conchiglia.

I Susamielli



A forma di 'S' i *Sosamielli* venivano impastati con del miele liquido ed anticamente venivano distinti in *sosamiello nobile*, preparato con la farina bianca e v'era l'usanza di offrirlo alle persone di riguardo, il *sosamiello per zampognari*, impastato con farina ed elementi di scarto, che veniva offerto al personale di servizio ai contadini in visita e a coloro che venivano a suonare in casa, ed in ultimo il *sosamiello del buon cammino* imbottito con la marmellata di amarene e che veniva offerto ai soli religiosi.

Le Sapienze

(variante dei susamielli)

Devono il loro nome al Convento di S.Maria della Sapienza, in cui venivano egregiamente preparate dalle Clarisse

I Mustaccioli

Dalla forma romboidale ricoperti di glassa al cioccolato, il loro nome è legato alle antiche preparazioni contadine che utilizzavano il mosto, *mustacea* era infatti il loro nome latino, col quale venivano preparati per essere resi più dolci.

Le Paste di mandorle o Pasta reale

Sono altri dolcetti che trovano la loro origine nei conventi napoletani, dai delicati colori pastello che vanno dal rosa, al verde al giallino, preparati con mucchiotti di paste di mandorle sistemati su di un ostia tagliata che serve da base e dalle forme piu' svariate.

Dolci della vigilia di natale, le suore li preparavano rispettando la dieta di magro perche' erano preparati con farina zucchero, spezie e mandorle finemente tritate e non era utilizzato alcun grasso animale, essendo il loro condimento ottenuto esclusivamente dall'olio premuto dalle stesse mandorle.

L'origine del nome pasta reale pare risalga all'epoca di **Re Ferdinando IV**.

Si racconta che il Re si recò un pomeriggio in visita al convento delle suore di San Gregorio Armeno e, dopo aver visitato la cappella ed il convento, fu accompagnato dalle sorelle nel refettorio, ove su un grande tavolo era preparato un buffet in cui facevano bella mostra di se aragoste, pesci arrostiti, polli e fagiani oltre a della splendida frutta.

Il Re era un gran mangiatore ma si scusò dicendo che da poco aveva finito di pranzare e non sarebbe stato il caso riaffrontare un pasto del genere. Ma le suorine con sguardi di complicità pregarono Re Ferdinando di degnarsi di un assaggio, quale fu la sorpresa del sovrano quando si accorse che tutto quel Ben di Dio non erano altro che dolci efficientemente scolpiti con la pasta di mandorle e certosamente dipinti a mano.

Questa tradizione di pasta reale è rimasta oggi soprattutto in Sicilia dove ci sono degli abilissimi artigiani di pasta martorana o reale.

Divino Amore

Il divino amore, è tra i dolci tradizionali napoletani tra i più profumati e caratterizzano con il loro aroma l'ambiente natalizio

Questi gustosi dolcetti fanno parte della tradizione gastronomica natalizia napoletana, vennero preparati per la prima volta dalle monache dell'omonimo convento del **Divino Amore** che si trovava a Spaccanapoli a Napoli, in onore, della madre di **Carlo II d'Angiò**.



LA BEFANA



La notte tra il 5 ed il 6 gennaio è quella che porta alla conclusione del periodo e delle festività Natalizie ed è la notte in cui tutti i bambini aspettano con ansia l'arrivo della Befana che deciderà con dolci o carbone chi è stato buono e chi meno.

La Befana rappresenta l'avvento dei re Magi che nella notte tra il 5 ed il 6 gennaio si recarono a portare oro, incenso e mirra a Gesù. Una delle tante leggende vuole che quella notte i re Magi bussarono alla porta di una vecchietta per chiedere la strada per Betlemme, la quale dopo aver dato indicazioni si rifiutò di unirsi a loro.

Pentita poco dopo uscì a cercarli ma non trovandoli iniziò a bussare alla porta di tutte le case che incontrò sul suo cammino lasciando un dono ad ogni bambino nella speranza che uno di loro fosse Gesù...

Ecco perchè è tradizione che da allora nella stessa notte vengano donati dolci in conclusione delle feste natalizie.

Napoli ovviamente anche per la Befana ha le sue tradizioni, la più importante è quella di andare a "fare la calza" per l'Epifania in piazza del Carmine che per l'occasione diventa una piccola fiera del dolce con bancarelle di ogni genere di dolce, caramella da acquistare per celebrare l'avvento dei re Magi.

LA TOMBOLA NAPOLETANA

La tombola napoletana nacque nel 1734 per una diatriba sorta tra il re Carlo III di Borbone, che era deciso ad ufficializzare il gioco del lotto nel Regno, perchè se fosse rimasto clandestino avrebbe sottratto introiti alla cassa dello Stato, ed il frate domenicano Gregorio Maria Rocco, che riteneva il gioco del lotto un amorale e ingannevole diletto per i suoi fedeli.

Alla fine riuscì a spuntarla il re, ma a patto che nella settimana delle festività natalizie il gioco venisse sospeso perchè il popolo non doveva distrarsi dalle preghiere.

Il popolo che non voleva rinunciare a giocare si organizzò in un altro modo: i novanta numeri del lotto furono racchiusi in un "panariello" di vimini e furono disegnati i numeri su delle cartelle, così la fantasia popolana trasformò un gioco pubblico in un gioco a carattere familiare.

Il nome tombola deriva dalla forma cilindrica del pezzo di legno dove è impresso il numero e dal rumore che questo fa nel cadere sul tavolo dal panariello, che una volta aveva la forma del tombolo. Ai novanta numeri del gioco furono dati significati diversi, che variano da regione a regione; quelli della tombola napoletana sono quasi tutti allusivi e talvolta scurrili.

Molto famose a Napoli sono le tombolate dei "femminielli" dei vicoli dei quartieri popolari della città.

