

TURISMO E VACANZE

Natale & Natale & Natale

Cenoni, feste, luminarie, presepi, leggende di oggi e di ieri



Natale 1876. Roma. Il suono degli zampognari invade le strade della città che da appena sei anni è diventata capitale d'Italia. Sono quattro secoli che questi pastori d'Abruzzo trasformati per l'occasione in musicanti, scendono a Roma per onorare il Bambino dell'Ara Coeli ricoperto di gioielli come un imperatore. E piazza Navona, recentemente pavimentata su delibera del sindaco Luigi Piancini, sarà villa dei «cassotti illuminati all'accoglienza per la festa che dovrà culminare il giorno della Befana.

I poveri, i senza tetto seguitano ad affollare il tradizionale pranzo che si svolge nell'oratorio dei Filippini fondato da San Filippo Neri, offerto loro con straordinario impegno gastronomico dai preti dell'Anfiteatro Segreto di Ss. Pio IX. Ma i ricchi che fanno? L'aristocrazia dischiude, uno alla volta, salotti e portoni alla gran festa, in una capitale che non ha più un Papa, ma un re e una regina. Vincendo l'iniziale sospetto verso i «buzurri» che vengono dal Piemonte. E questa «festa» inizia da oggi, giorno di Natale, fino all'Epifania, per poi prolungarsi per tutto il carnevale. Vediamola.

Natale 1876 (lo raccontiamo secondo quanto riporta Ugo Pesci nelle sue cronache sui «Primi anni di Roma-Capitale»). Eugenia Montijo de Teba contessa de Guzman, vedova da poco dell'imperatore Napoleone III, viene a Roma di sorpresa. Questa vigilia di Natale (che è anche una delle ultime viglie del suo intramontabile fascino) è l'ultima «grandiosa» della bionda imperatrice. Lei è ospite della contessa Primoli, la quale organizza un ricevimento all'altezza. Invitati: la principessa Orsini, Anna Maria Torlonia duchessa di Ceri, la principessa di Venosa, la marchesa di San Vito, donna Elena Rospigliosi-Bandini, la contessa di Cellere, la duchessa di Marino, la marchesa di Santarita, la duchessa Vittoria Sforza-Cesarini, la contessa di Santa Fiora, donna Francesca «Kisseler»-Ruspoli, la baronessa Uxhull, lady Paget, Adelaide Ristori marchesa Capranica Del Grillo con sua figlia donna Bianca Capranica, la principessa Ursuff, la signora le Ghali.

Chi se ne intende, di Gotha, può affermare che difficilmente si possono vedere riunite tante bellezze e tanti bei nomi. Roma batte Parigi. E tra gli uomini: l'on. Minghetti, l'on. Massari, il conte Serristori, il conte Tornelli, il conte Gioacchino Rasponi, gli ambasciatori di Russia e d'Inghilterra e



ROMA Nell'anno del Signore 1876

Tutto il Gotha d'Europa balla con l'imperatrice

quasi tutti i ministri accreditati presso il re d'Italia, gli ambasciatori d'Austria-Ungheria, di Spagna e il ministro di Portogallo presso la Santa Sede.

L'imperatrice è venuta per riprendersi il figlio Luigi Napoleone, e per portare un fiore alla badessa delle Oblate, una parigina sepolta viva nello storico convento di San Lorenzo in Fanisperna. Luigi è ospite da qualche giorno a Roma di suo cugino principe Carlo Bonaparte nella Villa di Porta Pia. È andato a trovare il papa Pio IX di cui è figlio. Dopo Natale madre e figlio partiranno: lui, per un brutto destino («la Inconscia zagaglia barbara prostrò...») vittima degli Zulu. Nella sfoderante sala, lo stile dell'imperatrice che tenne testa a Virginia di Castiglione è sempre quello, con il gusto e l'eleganza che si imposero alla Francia e all'intera Europa. Ha un semplice abito nero con un mazzo di violette per solo ornamento.

Il giorno dopo, a Santo Stefano, ballo in casa dal marchese Gavotti, uomo dal fine gusto che vuol festeggiare il doponatale con una parata gastronomica che ha per protagonisti i famosi «mostaccioli romani», una specialità dolcissima che, secondo quanto racconta la Storia, venne usata da Jacopo de' Settesoli per alleviare le ultime ore terrene di San Francesco morente.

Il marchese trasforma in poche ore in salotto un intero quadrato del suo palazzo, per aumentare gli ingressi alla sala da ballo parata di damasco rosso e giallo, con quattro grandi ritratti di antenati genovesi dipinti dal Van Dyck.

Vicino alla sala da ballo, è la sala gialla, poi la sala da pranzo federata di cuoio, poi il salottino della marchesa, vero nido di ricami e di trine antiche, che spiccano sul fondo di raso celeste. Alla festa partecipano la principessa Margherita di Savoia, tutta ricoperta di perle, con il principe Umberto, i principi Arturo d'Inghilterra, di Oettingen e di Ratibor. La cena è splendida. Cotillon diretto dal duca di Marino con ricchi doni, che dura sino alle 6 del mattino. Ancora una quadriglia, ancora un ultimo valzer, ma tutti gli invitati già sono ai Ss. Apostoli per la messa solenne.

Domenico Pertica

NELLA FOTO: visione di Roma natalizia

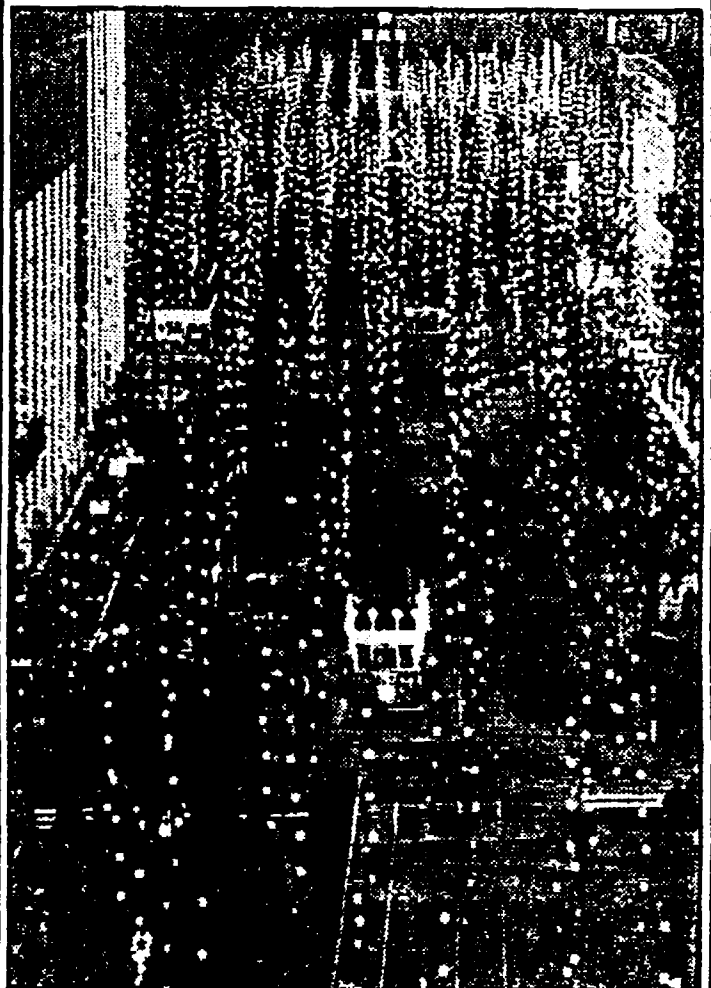


«PÈRE NOËL» E IL SUO MUSEO

È in Francia, precisamente a Canet-en-Roussillon il museo di «Père Noël». Inaugurato nel luglio '86, presenta, su 600 mq, ben 3.500 oggetti rappresentanti 4000 anni di giochi, giocattoli, bambole, tracciando la storia di Babbo Natale dall'origine di questa festa iniziata migliaia di anni fa. Oltre alla collezione del museo, sino al 9 marzo '87 avrà luogo l'esposizione «La leggenda di Babbo Natale». Aperto tutti i giorni, tranne il martedì, dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18. La domenica dalle 10 alle 12 e dalle 14.30 alle 18.30.

MAGICO TRAM DI ZURIGO

È San Nicola. Il fantastico luminoso tram di Natale, come tutti gli anni, attraversa la più grande via di Zurigo, la Bahnhofstrasse, sotto un baldacchino di luci formato da 26mila lampadine. Un modo svizzero e splendente di festeggiare i giorni natalizi.



NAPOLI Il pranzo del Re delle Due Sicilie

Fragole, anguille e «rococò» sulla tavola dei Borboni

Dalla nostra redazione NAPOLI — Fragole e spinacci dalle serre di S. Leucio, otto trote, ben grosse, e undici anguille dal vivaio della reggia vanvitelliana, il vino dai vigneti di Castellammare, da quelli dei colli Aminei, di Posillipo e del Vesuvio, la pasta fatta in casa, così come la pasticceria, mentre il pesce, baccalà compreso, arrivava

dal golfo oppure dai fornitori della real casa. Il pranzo del re di Napoli, stando alle richieste che effettuavano per la vigilia di Natale ai propri fornitori, non erano dissimili da quelli dei loro sudditi. Il pranzo dei monarchi del Regno delle due Sicilie, fatto sempre intimo e molto riservato, senza estranei, non era dissimile



da quello della nobiltà, della borghesia ed anche del proletariato napoletano. Tradizioni rimaste poi, tutto sommato, immutate, in molte case (l'inquinamento del panettone, degli zamponi o dei cotecchini è avvenuto solo negli ultimi anni).

Insomma, a mezzogiorno i Borboni non digiunavano, ma mangiavano qualcosa di

leggero, per prepararsi alla cena della sera. Alle sei ci si metteva (e ci si mette tutt'ora) a tavola e si comincia con una serie di antipasti forti (a «niviera, la giardiniera) fatti di ortaggi sotto aceto, per proseguire poi con gli spaghetti al frullo di mare o quelli «cape e code» (vale a dire cucinati con un sughetto preparato con le teste e le co-

fuoli, pasta di mandorla (della propria «pasta», perché inventata per i palati da re) e infine gli struffoli, il vero e caratteristico dolce natalizio napoletano: palline fritte nel burro e ricoperte poi di zucchero e colorate con i colorati e guarniti da frutta candita.

Per i vini non c'era problema. Dal rosso al bianco, sia i ricchi che i poveri avevano il passato solo l'imbarazzo della scelta: dal leggero e acidulo «asprigno» d'Aversa, al pesante «pere e paummo» (ricavato dalle uve Plediosco e Falanghina), all'Ischia, al Lacrima Cristi, al Greco, al Falerno, al rosso di Posillipo o al bianco vino Flegreo.

Per fortuna, però, ancora una volta, anche nella vigilia di Natale, erano gli aristocratici e i borghesi con una parente monaca rinchiusa in monastero. Una cosa, infatti, erano i dolci fatti dagli artigiani pasticceri; e un'altra, quelli elaborati dalle suore: dolci tanto squisiti, che si ricordano ancora i «sannicelli» delle suore del convento di Santa Patrizia o di quello della Sapienza, oppure gli struffoli preparati dalle suore di Sant'Antonioello.

Vera delizia erano le «monachine», delle quali esiste ancora l'antica ricetta: «Prendi il fiore e mettilo sopra il tagliere nella quantità di rotolo mezzo. Mettili sopra un pocorillo d'insogna (di sugna) e faticalo come un facchino. Doppo stendi la tela che si è riuscita a farne un odore di vaniglia e pure d'acqua di fiori o qualche pocorillo di cedro, fai santa cosa. Fatta la sfogliata, lasciala mezza aperta e mezza chiusa da una parte, dove là scorre la crema, farci sette occhi piangenti con setole amarene o pezzulli di perocotta. Manda tutto al forno, fa cuocere lento lento, e allaccate le dita» (leccati le dita).

Vito Faenza

NELLE FOTO: Maria Clementina d'Austria prima moglie di Francesco I di Borbone. Due spezzie del presepe li-gneo di S. Maria in Portico

NOSTRO SERVIZIO

FORLÌ — Tocca alla Romagna, ex terra di mangiapreti, celebrare il Natale nel più classico dei modi «sacri»: quello del presepe. Le amministrazioni pubbliche di Cesenatico, Longiano, Bellaria e Predappio, sindacati «rossi» — hanno scelto infatti la ormai secolare invenzione di S. Francesco come principale veicolo promozionale della fine dell'anno. E con tanto di artisti in campo.

Come Tinin Mantegazza, 55 anni, sceneggiatore, scenografo, produttore e direttore di teatri: da qualche mese è a Cesenatico assieme ad altri collaboratori; a lui e al suo gruppo infatti si dovrà la realizzazione del primo «presepe galleghiante». Palcoscenico naturale sarà l'ambito del porto canale di Cesenatico, uno scenario particolarmente suggestivo

e di bilasone certo: fu progettato da Leonardo da Vinci.

Al fianco di Tinin, lo scultore cesenate Maurizio Bertoni, colui che quest'anno farà le prime sette figure: il Bambino, Maria, Giuseppe, un pescatore ed i tre Magi, tutti a grandezza naturale. Le figure, intagliate nel prezioso legno di cirmolo (una delle confere più usate dagli intagliatori) vestite di abiti e drappaggi in tela, verranno deposte sulle barche antiche che galleggiano nel Museo della Marinaia Romagna del porto.

La sacra Famiglia ed il pescatore che dona loro del pesce saranno sul «trabaccolo da trasporto», mentre i tre Re Magi verranno caricati sulla «paranza». Mitò Savadori, sceneggiatore cesenate, e Morello Rinaldi animatore, esperti di teatro di figura, completano questa vera e propria

CESENATICO Sul mare luccica un presepe d'arte



Alcune maschere li-gnee che saranno usate per il presepe di Cesenatico

«bottega d'arte» che darà vita alla rappresentazione dal 18 dicembre ai primi di gennaio.

A pochi chilometri da Cesenatico, anche Bellaria avrà un presepe. Anzi, lo ha già terminato. Qui gli artisti sono i ragazzi delle scuole cittadine che hanno presenziato alla propria opera nel periodo scolastico, costruendo ben cento figure con legno e cartapesta. Il Comune e l'Associazione dei commercianti hanno finanziato il presepe che si snoderà nelle principali strade cittadine di Bellaria dove, il 25 e il 6 gennaio, saranno distribuiti vin brulé e castagne. Un treno per i bambini viaggerà ogni giorno incessantemente lungo il percorso «francescano».

«Predappio, le figure del presepe si muovono da sole. Magia? No, semplicemente alcune leve meccaniche an-

meranno il paesaggio allestito all'interno delle ex miniere di zolfo (ex Montecatini). Qui è la Pro-loco che ha organizzato tutto, mentre il Comune ha messo a disposizione i propri locali, le ex miniere. Infine, il presepe meccanico dei frati del convento di Longiano. Francescani, i frati longianesi vanno molto orgogliosi delle figure animate ospitate nel convento. L'animazione è opera di un frate «ingegnere», padre Giovanni Lambertini di Faenza, chiamato più volte a sovrintendere anche alla realizzazione dei presepi di Bologna e di Verona. Del meccanismo si cura padre Zamagni, un altro tecnico del convento.

Non si può quantificare un paesaggio di figure — mi dice frate Nicola, il mio interlocutore — ma l'allestimento è grande, grandissimo.

Fabio Grassi

AOSTA, «VEILLA DE TSALENDRE»

In Val D'Aosta, quest'anno, il Natale si veste d'antico. Infatti, dal 21 al 28 dicembre si svolgerà, per iniziativa della Regione, la «Veilla de Tsalendre», una lunga veglia natalizia (e post-natalizia) all'insegna del recupero etnico - antropologico di quelle tradizioni artigianali di cui la Valle è ricca e che — da sempre — ne costituiscono il tessuto culturale. Ricostruiti alcuni laboratori, nei quali gli artigiani lavorano come una volta, con i metodi e gli strumenti antichi: dalla tosatura delle pecore alla filatura della lana, dalla confezione di cesti di vimini alla lavorazione del legno da parte dei «segantini», dalla scultura in legno o in pietra alla tessitura dei «draps». E la vigilia di Natale un corteo religioso prenderà il via dai diversi punti espositivi per convergere nella cattedrale.

INGLESE STILE ANNI 20

Splendono sino al 6 gennaio le luci dell'immenso albero di Natale di Trafalgar Square, dono della Norvegia alla città di Londra. Intanto, anche quest'anno, chi ama il revival, il Natale lo trascorre nel più puro stile anni 20 presso l'albergo Old Swan di Harrogate, col personale che indossa uniformi dell'epoca e serate danzanti al Palm Court Theatre Orchestra. Nel dicembre del 1926, lo stesso albergo fu rifugio di Agatha Christie, che vi soggiornò per alcuni giorni, tuttora avvolti nel mistero (così dicono).

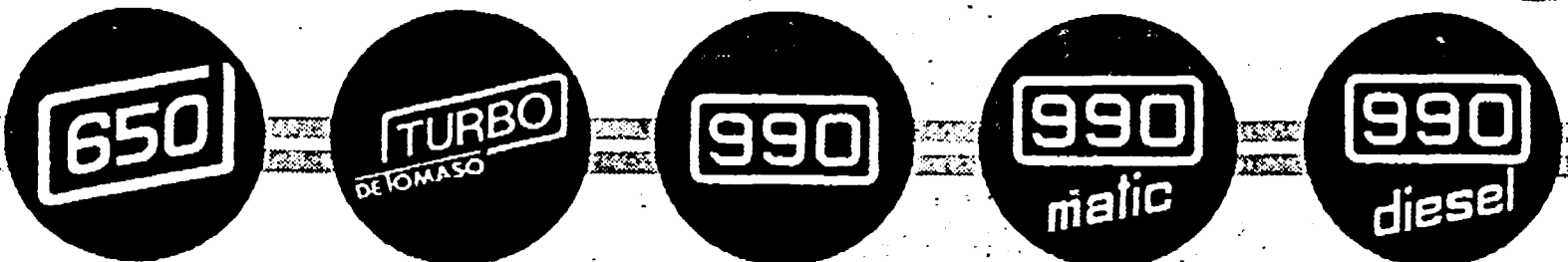
FINO AL 31 DICEMBRE 1986 UNA STRAORDINARIA INIZIATIVA DEI CONCESSIONARI INNOCENTI

INTERESSI 0%

SU TUTTA LA GAMMA INNOCENTI

FINANZIAMENTO DI
6 MILIONI
RATE DA
125.000 L.

IN 12 MESI
INTERESSI 0%
AL MESE PER 24 MESI
INTERESSI 0%



IN PIÙ, UNA NUOVA ED ESCLUSIVA FORMULA DI FINANZIAMENTO PERSONALIZZATO TUTTA DA SCOPRIRE, SU MISURA PER VOI.

Le offerte sono valide su tutte le vetture disponibili, salvo approvazione della finanziaria e non cumulabili.

INNOCENTI