

Calendario dell'Avvento 2021

by La finestra accanto



Ciao, sono Valeria.

Una persona semplice che ama viaggiare. Ma che deve fare i conti, come la maggior parte delle persone, con i giorni di ferie risicati, il budget che non è mai quello che si vorrebbe… ed i capricci di una figlia preadolescente!

E quindi, ho deciso di trarre il meglio da qualsiasi esperienza di viaggio, anche solo visitare la città in cui abito.

Cerco la bellezza ovunque e la racconto perché possa essere di ispirazione per tutti.

Da Torino, mi sono trasferita a Monaco di Baviera due anni fa. Per questo Natale ho pensato di far conoscere le tradizioni della nazione in cui abito e di ricordare quelle del mio Paese di origine.

Ecco come nasce il mio Calendario dell'Avvento 2021.

Buona lettura e buon Natale!



Il calendario dell'Avvento

Sono quasi certa che nella tua vita almeno una volta hai avuto un calendario dell'Avvento da aprire durante il mese di dicembre. Il mio primo calendario l'ho ricevuto a sette anni. Ma da quando esiste questa tradizione?

Il primo calendario dell'Avvento è stato creato nel 1908 dall'editore tedesco Gerhard Lang, nato a Maulbronn nel 1881 e morto a Monaco di Baviera nel 1974. Era un calendario con un disegno per ogni giorno dall'1 al 24 dicembre. L'anno successivo, Lang aggiunse le finestrelle dietro le quali c'erano figurine di angioletti e Gesù Bambino da ritagliare. Dalla Germania, l'usanza si sparse in altri paesi arrivando anche in Italia.

Oltre ai calendari dell'avvento da acquistare nei negozi, contenenti dolcetti o prodotti di bellezza, lo si può realizzare a casa riempiendo i sacchetti dei singoli giorni con ciò che più si preferisce. L'anno scorso ne ho preparato uno per mia figlia in cui ho messo gommine, mini-evidenziatori ed anche qualche attività da fare insieme, come un canto di Natale o dei biscotti da preparare e cucinare.



L'albero di Natale (Italia)

Dimmi che gioia provi quando vedi gli alberi di Natale fare la loro comparsa nei supermercati. Io sono troppo felice, mi sembra che il conto alla rovescia verso la festa più importante dell'anno sia più veloce!

L'albero di Natale è un'usanza nordica che è stata introdotta nel nostro paese solo nella seconda metà dell'800. Fu la regina Margherita di Savoia ad allestire per prima nel palazzo del Quirinale un abete utilizzando decorazioni in vetro soffiato provenienti dall'Est Europa.

Per tradizione, al giorno d'oggi la preparazione dell'albero in Italia avviene l'8 dicembre, festa dell'Immacolata Concezione. Con qualche eccezione a seconda della città in cui si vive: ad esempio, a Milano lo si addobba il 7 dicembre (Sant'Ambrogio) mentre a Bari il 6 dicembre (per la festa di San Nicola).



L'albero di Natale (Germania)

Oggi ti porto a scoprire quando è nata la tradizione dell'albero di Natale in Germania. È una tradizione antica di cui si parla già a fine del 1500. Inizialmente con l'abete si decoravano vie e piazze mentre successivamente si iniziò a prepararlo nelle case.

L'origine risale però all'Estonia: nel 1441 fu infatti eretto nella piazza del municipio di Tallinn un grande abete sotto il quale coloro che erano ancora single ballavano alla ricerca del partner.

Una bella leggenda che ho avuto modo di leggere, attribuisce a Martin Lutero la nascita dell'albero di Natale. La leggenda racconta che durante una vigilia di Natale, Martin Lutero stesse camminando attraverso la campagna innevata. Durante il cammino, rimase affascinato dallo scintillio dei rami di abete coperti di ghiaccio ed illuminati dalla luna e dalle stelle. Ritornato a casa, decorò un abete con delle candele accese per ricreare la scena che aveva visto.

In Germania si attende l'ultimo momento per allestire l'albero di Natale: è usanza infatti addobbarlo solo il 24 dicembre. Non è così nelle piazze delle città: a Monaco quest'anno l'hanno collocato sulla piazza principale il 3 novembre ed illuminato il giorno 22 dello stesso mese.



Le decorazioni per l'albero

Sul mio albero puoi trovare decorazioni di tutti i tipi: ne ho di legno, di plastica, di vetro… Tutti collezionati nel corso degli anni. Ma hai idea di cosa fossero fatti i primi addobbi degli alberi di Natale?

Inizialmente gli abeti di Natale erano addobbati utilizzando elementi naturali come pigne o noci oppure con dolcetti. Anche le mele rosse venivano usate per dare un tocco di colore all'albero.

A metà 1800 in Francia nel villaggio di Goetzenbruck iniziarono a produrre le prime palline di vetro utilizzando la tecnica del vetro soffiato. Da allora le decorazioni dell'albero furono di vetro: fino agli anni '60, quando le decorazioni di plastica, più economica e robusta, le sostituirono.



La corona dell'Avvento (Germania)

Oggi è la seconda domenica d'Avvento e stasera accenderemo la seconda candela della corona. Ora ti racconterò perché questo simbolo non è un semplice elemento decorativo ma ha il suo profondo significato in questo periodo di Natale.

La Corona dell'Avvento è un'usanza tipicamente tedesca che ha avuto il suo inizio nel XIX secolo ad Amburgo grazie al pastore luterano Johann Heinrich Wichern. Inizialmente aveva 24 candele da accendere giorno per giorno a partire dal 1° dicembre. Successivamente sono poi state ridotte a quattro per simboleggiare le quattro domeniche che precedono il Natale. Da qualche decennio è usata anche in Italia

Consiste di una corona, generalmente di rami di pino intrecciati, su cui vengono collocate le quattro candele. Tra una preghiera ed un canto, ogni domenica si accendono man mano le candele in modo da arrivare l'ultima domenica d'Avvento con tutti e quattro i ceri accesi.

La prima candela ad accendersi durante la prima domenica d'Avvento è detta la "candela del profeta". La seconda è la "candela di Betlemme", la terza è la "candela dei pastori" e l'ultima la candela "degli angeli".



Sankt Nikolaus (Germania)

Uno stivale fuori dalla porta di casa: che cosa vorrá dire? È quello che mi sono chiesta io la prima volta che ne ho visto uno sul pianerottolo… Oggi si festeggia Sankt Nikolaus!

La sera del 5 dicembre i bambini tedeschi mettono un proprio stivaletto sulla soglia di casa e vanno a dormire con la gioiosa ansia di scoprire il mattino dopo che cosa ha lasciato per loro Sankt Nikolaus. Non si tratta di grandi regali ma dolcetti e frutta.

Questa tradizione è in uso in Germania dal X secolo: Sankt Nikolaus è raffigurato come un vescovo con il cappello vescovile ed il bastone pastorale. La tradizione lo vuole portatore dei doni e protettore dei bambini perché una delle leggende più conosciute su di lui narra che resuscitò tre bambini uccisi e messi sotto sale da un macellaio.

Durante il viaggio per portare i regali, Sankt Nikolaus è aiutato da un Krampus, un demone che dovrebbe spaventare i bambini che nel corso dell'anno si sono comportati male.



Il presepe (Italia)

Sai a quando risale il primo presepe della storia? Dobbiamo andare molto indietro nel tempo, fino al 1200. Vieni con me: scopriamo insieme le origini del presepe.

Il primo presepe della storia è stato realizzato da San Francesco d'Assisi nel 1223 a Greccio, vicino a Rieti. Appena fuori dal paese, in una grotta, il Poverello d'Assisi provò a ricreare la scena della natività: non c'erano le raffigurazioni di Maria, Giuseppe e Gesù bambino ma solo il bue e l'asinello.

Fu questa l'occasione per raccontare la storia della natività alle persone più umili e non istruite. Da quel momento in poi le chiese iniziarono a rappresentare la nascita di Gesù con l'aiuto di statuine e scenografia appropriate, diventando sempre più un elemento artistico.

Nel Settecento diventarono famosi i presepi napoletani nei quali la natività è rappresentata sullo sfondo della realtà quotidiana locale.

In giro per l'Italia si trovano tanti presepi, in particolare esposti nelle chiese e spesso meccanizzati per riprodurre lo scorrere dell'acqua od i vari mestieri dei personaggi.

Confesso che fin da bambina mi sono sempre piaciuti questi presepi "in movimento". Mi piacerebbe provare ad aggiungere al mio presepe qualche figura meccanizzata ma per ora rimane statico. E per vedere quelli che cambiano luci od hanno l'acqua corrente, vado in giro per le chiese.



Il presepe (Germania)

La tradizione del presepe è molto sentita anche in Germania. Il mio primo Natale qui rimasi molto stupita nel vedere presepi allestiti non solo nelle chiese ma anche nel cortile del Municipio.

Vuoi sapere a quando risale il primo presepe a Monaco?

È stato allestito alla fine del XVI secolo dai Gesuiti nella chiesa di San Michele il primo presepe. Come San Francesco, i Gesuiti videro nel presepe uno strumento per insegnare l'episodio della Natività alle persone semplici.

A Monaco esiste addirittura il Museo del Presepe, collocato all'interno del Deutsche Museum. Qui sono presenti collezioni di presepi artistici, la maggior parte raccolte dal banchiere monacense Max Schmederer. Nel corso della sua vita ha collezionato diverse figure per il presepe acquistandole tra Germania, Austria ed Italia ed ha poi donato il tutto al Bayerisches Nationalmuseum.

Inoltre, quando il mercatino di Natale di Monaco ha luogo, vi si può trovare una zona (davanti alla chiesa di St. Peter) dedicata a tutte le figure ed i materiali necessari per la realizzazione di un presepe perfetto. Statuine, muschio, sassolini, fondali...



I canti di Natale (Italia)

Cosa c'è di più magico che intonare canti di Natale accanto al presepe od intorno all'albero illuminato? Magari mentre fuori dalla finestra vedi scendere i fiocchi di neve che imbiancano le strade…

Ma andiamo a scoprire quali canti di Natale appartengono alla tradizione italiana.

Il più famoso e di origine italiana certa è "Tu scendi dalle stelle", composto nel 1754 da Sant'Alfonso Maria de' Liguori. Altri canti di Natale conosciuti in Italia sono invece traduzioni di brani che arrivano da altri paesi. Tra questi, Astro del Ciel traduzione di "Stille Nacht" (Austria), Bianco Natale ("White Christmas") e Jingle Bells, entrambe dagli Stati Uniti.

C'è inoltre un canto che spesso viene eseguito durante le Messe di Natale la cui versione originale è latina: "Venite, fedeli" (in latino Adeste fideles). Ed è quello che lego di più alla mia infanzia, ai primi ricordi delle Messe di Mezzanotte alle quali mi portavano i miei genitori.



I canti di Natale (Germania)

Da due anni vivo in Germania ma ancora non ho avuto l'occasione di sentir cantare dal vivo i canti di Natale della tradizione locale. Pazienza, però andiamo lo stesso a scoprire quali sono i più famosi?

"O Tannenbaum", l'inno all'abete, è il canto tedesco più conosciuto anche fuori dai confini germanici. Me lo ricordo su un vecchio disco in vinile a casa dei miei genitori in versione "O albero"

È un canto la cui melodia è stata composta tra il XVII ed il XVII secolo mentre le parole sono state aggiunte solo nei primi anni del 1800 ad opera di Joachim August Zarnack ed Ernst Gebhardt Anschütz

Un altro canto tradizionale è "Alle Jahre wieder" (trad: tutti gli anni di nuovo), scritto nel 1837 da Johann Wilhelm Hey. Il testo di questo canto ricorda che Gesù Bambino ritorna tutti gli anni a Natale.

Altrettanto conosciuti sono "Oh du fröhliche, oh du selige" (trad: oh tu allegro, oh tu benedetto), canto del 1816 e "Leise Rieselt der Schnee" (trad: leggera scende la neve), del 1895.

Nonostante i canti italiani e tedeschi mi emozionino ogni volta che li sento, la mia canzone di Natale preferita è spagnola. Si tratta infatti di "Feliz Navidad" di José Feliciano: una canzone allegra che mi è entrata nel cuore dopo averla sentita cantata di persona dal suo autore tre anni fa.



I dolci (Italia)

Pensi al Natale e scommetto che subito ti vengono in mente panettone e pandoro, non è così? Ma ti sei mai chiesto che origini hanno questi dolci e da quando sono sulle nostre tavole?

Tra storia e leggende, la certezza sull'origine del panettone è sicuramente la città: Milano. Una delle versioni della storia narra che alla corte di Ludovico il Moro (siamo nella seconda metà del '400) il cuoco di corte carbonizzò per errore il dolce destinato alla tavola di Natale. In aiuto del povero cuoco, ormai disperato, accorse uno dei garzoni, Toni. Egli impastò quel poco di lievito madre che aveva tenuto da parte per sé con farina, uova, zucchero. Al composto aggiunse canditi ed uvetta. Il risultato dopo la cottura fu un dolce morbido che fu apprezzato dai Signori di Milano. E per ringraziare l'autore di questa bontà il dolce prese il nome "Pan de Toni", successivamente trasformato in panettone.

Ed il pandoro? Sembra che questo dolce abbia vari antenati: si va dal "Nadalin" (dolce veronese del Duecento a forma di stella) al "Pane di Vienna" (pane dolce simile al pan brioche e ricco di burro) ed al "Pane de oro" che compariva sulle tavole dei nobili veneziani.

Per andare sul sicuro bisogna andare a Verona e risalire al 14 ottobre 1894: data in cui il pasticcere Domenico Melegatti presentò il brevetto per la ricetta del suo dolce di Natale dalla forma stellata. Ecco nato il pandoro!

Sarò sincera: non amo molto nessuno dei due dolci ma se proprio devo scegliere di acquistarne uno scelgo il panettone Galup, dalla forma bassa e dalla cupola glassata con zucchero e nocciole piemontesi. Da "Eataly" a Monaco è già in vendita e poter mangiare un panettone proveniente dal mio Piemonte mi rende estremamente felice!



I dolci (Germania)

Non ci crederai ma anche in Germania sono due i dolci tipici natalizi. E sono legati essenzialmente a due città. Ed ora se vuoi andiamo a scoprirli insieme.

Primi fra tutti, i Lebkuchen: biscotti originari di Norimberga che hanno cominciato ad essere realizzati nei conventi tedeschi già a partire dal XIII secolo. La ricetta per la loro preparazione prevede l'uso di miele e farina a cui si aggiungono spezie come lo zenzero, la cannella, l'anice. Possono anche essere decorati con glassa al cioccolato o ghiaccia reale.

Spostiamoci a Dresda e troviamo la tradizione dello Stollen (o Christstollen), un dolce lievitato dalla forma che ricorda uno strudel. All'impasto di farina e burro vengono aggiunti canditi, frutta secca ed uva passa. Assomiglia al panettone come ingredienti ma non per la consistenza che è molto più compatta. Anche qui dobbiamo andare indietro nel tempo per scovarne le origini: il 1474 è l'anno in cui questo dolce viene citato per la prima volta in documenti ufficiali.

Ci sono poi i biscotti che vengono preparati in casa: i Plätzchen. Semplici biscotti al burro, tagliati utilizzando le formine e decorati con glassa e codette. Un modo per coinvolgere tutta la famiglia! Ed anche noi abbiamo iniziato a prepararli, a volte modificandoli un po' aggiungendo qualche ingrediente come lo zenzero.



Santa Lucia (Italia)

"Santa Lucia, il giorno più corto che ci sia". Ma il 13 dicembre non è solo questo. Ci sono delle regioni in cui in questo giorno i bambini attendono l'arrivo della Santa che con il suo asinello porta i doni nella notte.

Spesso l'usanza di far trovare ai bambini dei doni in questo giorno la leghiamo maggiormente ai paesi del nord Europa come la Svezia. In realtà, la devozione a Santa Lucia nasce nella città di Siracusa di cui la Santa è patrona.

Nata proprio nella città siciliana alla fine del III secolo, Santa Lucia fu martirizzata nel corso delle persecuzioni cristiane di Diocleziano il 13 dicembre 304. Quella data è pertanto diventata il giorno in cui si festeggia la Santa.

Come in ogni festa, non può mancare il buon cibo. Diversi sono i piatti tipici siciliani che si preparano in questa occasione: i più che conosciuti "arancini", la "cuccìa" (dolce a base di grano bollito e ricotta ovina) ed il "gattò di patate" (una specie di torta salata fatta con la puré di patate e farcita di prosciutto e formaggio).

Quest'ultima ricetta mi ha fatto venire l'acquolina in bocca ed ho deciso di cucinarla per festeggiare anch'io Santa Lucia. Ho cercato la ricetta e con l'aiuto del maritino l'abbiamo preparata. Una bontà!



I mercatini (Germania)

A me piace tantissimo passeggiare tra le casette di legno, decorate in tipico stile natalizio, a volte un po' kitsch ed assaporando i profumi di dolci e di vin brulè. Dove mi trovo?

Ma in un mercatino di Natale, ovvio! Il luogo ideale per poter trovare la magia del Natale e l'ispirazione per regali di tutti i gusti e tipi.

La magia dei Weinhachstmärkte (mercatini di Natale) è nata secondo alcuni dalla medievale tradizione germanica di allestire un mercato all'aperto per dare l'occasione a tutti gli abitanti dei borghi di fare scorta di prodotti agricoli e generi alimentari per il lungo inverno. Sembra che il primo mercato invernale si sia teenuto a Vienna nel 1298 senza nessun collegamento con la festa del Natale. Solo successivamente, nel 1384 nella città di Bautzen in Sassonia e nel 1434 a Dresda si allestirono per la prima volta dei mercati nel periodo dell'Avvento.

In genere in un mercatino in Germania puoi trovare dolci tipici come il Christstollen od i Lebkuchen, bancarelle dove ci si può fermare a mangiare un piatto caldo veloce, e tanti prodotti dell'artigianato come stelle di Natale, candele profumate e decorazioni in legno per la casa.

Anche quest'anno purtroppo sono stati cancellati i mercatini natalizi in Baviera: mi viene una grande nostalgia se ripenso all'inverno 2019 quando scoprii che a Monaco, oltre al grande mercatino nella piazza principale, ne veniva allestito quasi uno per quartiere.



I mercatini (Italia)

La tradizione dei mercatini di Natale si è già diffusa da parecchi anni anche in Italia. Questo significa che non devi più correre in Germania o nel nord Europa per provare l'emozione di passeggiare tra le bancarelle.

Oltre ai tradizionali e sicuramente più conosciuti mercatini dell'Alto Adige, ormai anche nei grandi capoluoghi italiani si allestiscono le casette di legno sul modello di quelle nordiche dove si espongono prodotti tipici locali, sia alimentari che artigianali. In tutta la penisola è quindi possibile acquistare regali e tutto ciò che riguarda il Natale trascorrendo ore piacevoli a zonzo tra aromi invernali.

Io sono sempre stata un po' sfortunata: negli anni passati, più di una volta ho cercato di andare a vedere i mercatini di Natale dell'Alto Adige ma ogni volta interveniva qualche fattore per cui il viaggio saltava. In Italia ho quindi avuto modo solo di vedere i mercatini allestiti a Torino, in particolare ricordo quello nel cortile del Maglio (quartiere Borgo Dora).



Il Glühwein (Germania)

Un rito che non può mancare quando visiti un mercatino di Natale in Germania è riscaldarsi tenendo tra le mani una tazza di Glühwein bollente e sorseggiando lentamente il liquido speziato.

Che cos'è il Glühwein? Letteralmente è il "vino rovente"! Il vino rosso viene riscaldato fino quasi alla bollitura. Quindi si aggiungono delle spezie, in particolare cannella e chiodi di garofano, per dare al vino quel profumo e quel sapore tipici.

La tazza in cui il Glühwein è servito, è generalmente decorata con il nome del mercatino in cui ci si trova. Oltre al costo della bevanda, si paga una piccola quota in più, 1 o 2 euro, come cauzione (il "Pfand") che viene restituita con la riconsegna della tazza. In alternativa la si può tenere come ricordo, rinunciando alla cauzione.

E se ti vuoi portare a casa il sapore di questa bevanda, nei supermercati trovi in vendita (nel periodo natalizio) le bottiglie!



Il vin brulé (Italia)

Ma lo sapevi che anche in Italia esiste una versione del “vino rovente”? Ma certo! Parliamo del vin brulé che viene preparato utilizzando gli stessi ingredienti del Glühwein tedesco.

In Italia è meno associato al periodo di Natale ma è più considerato una bevanda da sorseggiare in inverno. Ricordo, ad esempio. che lo si poteva trovare in distribuzione alle fiere del Tartufo nelle Langhe a fine settembre.

E comunque, l’origine di questa bevanda speziata è tutta nostrana. Infatti non è stata inventata dai tedeschi come si tende a pensare ma dai nostri antenati romani. La prima ricetta del vin brulé è stata scritta nel I secolo all’interno del ricettario “De re coquinaria”, opera del gastronomo dell’epoca Marco Gavio Apicio

Il profumo del vin brulé lo associo all’odore delle caldarroste: forse perché una delle ultime volte in cui l’ho gustato ero ad una sagra autunnale nel cuneese.



Il Kinderpunsch (Germania)

Glühwein, vin brulé! Ma ai bambini che non possono bere alcolici, cosa possiamo dare? In Germania si sono inventati il Kinderpunsch! Una bevanda analcolica natalizia fatta per loro ma anche per gli astemi!

Anche il inderpunsch non manca mai nei mercatini di Natale così che tutta la famiglia si può riscaldare con una calda bevanda.

La preparazione è identica a quella del Glühwein solo che al posto del vino, si usano tè fruttati o succo di mela, arancia e ciliegia.

E se, come quest'anno, non lo puoi degustare alle bancarelle, al supermercato trovi le bottiglie di Kinderpunsch accanto a quelle del "fratello maggiorenne"



Il menù di Natale (Italia)

Il 25 dicembre è sempre più vicino ed oggi ti parlerò del menù delle feste in Italia. Sicuramente Vigilia e giorno di Natale sono l'occasione per riunire in cucina più generazioni impegnate nella preparazione dei due pasti.

Da tradizione, il menù della vigilia è un menù "di magro" anche per evitare la carne che sarà abbondante durante il giorno dopo.

Viene quindi dato molto spazio al pesce sia per gli antipasti che per i secondi: anguilla, capitone, carpaccio di pesce spada e salmone affumicato i più gettonati. Come primi, si scelgono delle paste ripiene in brodo, ad esempio tortellini con ricotta e spinaci o di zucca. Oppure pasta fresca condita con sugo di pesce

Il giorno di Natale invece si decide per un menù più ricco e generalmente a base di carne. Ed allora vai di salumi, paste ripiene di carne ed arrosti.



Il menù di Natale (Germania)

E come sarà il menù delle feste in Germania? Beh diciamo che è molto simile a com'è in Italia. Infatti anche qui ci ritroviamo con un menù più leggero per la sera della vigilia ed un menù più ricco per il giorno di Natale.

Spesso noi italiani pensiamo che i tedeschi siano un po' freddi e che non amino raccogliersi con la famiglia durante le feste. Nella realtà non è così: anche a loro piace condividere con i propri cari questi momenti di gioia che le festività natalizie portano con sé.

I menù sono forse un po' meno vari rispetto ai nostri ma comunque gustosi e la tavola viene decorata con cura.

Per la vigilia, generalmente si mangia l'insalata di patate (Kartoffelsalat) accompagnata da salsicciotti (Würstchen).

Per il pranzo del giorno di festa, l'oca arrosto (gebratene Gans) farcita con castagne è il piatto preferito. Al quale si aggiungono degli gnocchi di patate (Klöße), spesso accompagnati dal cavolo rosso (Rotkohl). L'alternativa all'oca è rappresentata dall'altrettanto tradizionale carpa di Natale (Weihnachtskarpfen).



Chi porta i doni? (Italia)

Quando ero bambina, scrivevo la letterina con l'elenco di ciò che desideravo a Gesù Bambino: la mattina di Natale mi svegliavo ed andavo a vedere sotto l'albero cosa mi avesse portato.

Ora i tempi sono cambiati. I bambini, mia figlia in primis, la notte di Natale attendono trepidanti la slitta trainata da renne e guidata da Babbo Natale con il suo inconfondibile vestito rosso. Ovviamente bisogna convincere i bambini ad andare a letto prima della mezzanotte altrimenti non verrà lasciato nessun regalo. E non ci si deve dimenticare di lasciare sul tavolo un bicchiere di latte, qualche biscotto ed una carota affinché sia Babbo Natale che le sue renne possano rifocillarsi durante il lungo viaggio della notte!

Noi abbiamo anche il Babbo Natale che arriva a domicilio: la sera della vigilia, quando siamo a casa da mia cognata, mentre siamo tutti raccolti intorno all'albero di Natale suona il campanello della porta. Vai ad aprire e trovi proprio lui! Man mano che passano gli anni, i bambini più grandi hanno scoperto chi ma fino all´anno scorso mia figlia non se ne era ancora resa conto!



Chi porta i doni? (Germania)

In Germania, in particolare nelle regioni del sud, è ancora molto viva la tradizione per cui è Gesù Bambino (il Christkind) che nel corso della Notte Santa porta i doni ai bambini buoni.

Il Christkind viene raffigurato come un bimbetto dai riccioli dorati e con le ali e l'aureola da angioletto. Fu introdotto da Martin Lutero durante la Riforma protestante nel 1500. A quell'epoca i regali venivano portati da San Nicola il 6 dicembre: ma poiché Martin Lutero era in rotta con la chiesa cattolica (e quindi non vedeva di buon occhio i santi) decise di trovare un'alternativa. Creò così la figura di Gesù Bambino che portasse i doni proprio la vigilia di Natale.

Con il passare del tempo la situazione si è modificata, quasi ribaltata: i cattolici hanno iniziato a considerare il Bambin Gesù il portatore dei doni mentre i protestanti hanno preferito il più laico Babbo Natale.



E dopo Natale? (Italia)

Finito il pranzo di Natale pensiamo già al pasto del giorno dopo, Santo Stefano. È così anche a casa tua? E poi passato Santo Stefano, via a ideare il menù del Capodanno e dell'Epifania. Che impegno!

Io lo chiamo il "Triduo natalizio": ci si incontra con i parenti stretti la vigilia ed il giorno di Natale, quindi a Santo Stefano si organizza con amici oppure altri parenti e via di nuovo a mangiare. Per fortuna che fino al 31 dicembre, San Silvestro, c'è qualche giorno di tregua.

Veglione, pranzo di Capodanno e per fortuna che il 6 gennaio arriva l'Epifania che tutte le feste si porta via. Ma al pranzo quel giorno non si rinuncia!

Ecco, in Italia ci sono tutte queste occasioni per fare festa con le persone più care. L'Epifania inoltre è ancora una festa dedicata ai bambini in cui si attende la Befana che nella notte riempie le calze dei bambini buoni con caramelle e piccoli regali. Mentre chi è più birbante, troverà il carbone (dolce!) nella propria calza.

Se potessi, tra tutte queste occasioni di lauti pasti, salterei il pranzo di Capodanno: così potrei dormire fino a tardi ed al massimo guardare in tv il concerto da Vienna!



E dopo Natale? (Germania)

Eccoci qua, all'ultimo appuntamento. Cosa dobbiamo ancora vedere? Le feste post-Natale in Germania che sono identiche a quelle in Italia. Ed abbiamo quindi Santo Stefano, Capodanno e l'Epifania. Scopriamole insieme.

Il giorno di Santo Stefano viene festeggiato ritrovandosi ancora con i parenti.

Per il veglione dell'ultimo dell'anno ci si organizza normalmente con gli amici per aspettare insieme la mezzanotte. Magari sulla piazza centrale della propria città. Se si sceglie di restare a casa, non mancherà la visione dello sketch di origine inglese (ma semisconosciuto in patria) "Dinner for one". Trasmesso per la prima volta nel 1972, questo minifilm di 18 minuti in bianco e nero, è diventato famosissimo in Germania e non c'è anno che la televisione non lo metta in onda per il Capodanno. Humor britannico per questa breve commedia in cui i protagonisti sono un maggiordomo e la sua padrona che festeggia i 90 anni. Per ora non l'ho ancora visto…

Il 6 gennaio è la festa dei Tre Re (Dreikönigsfest) ed è l'ultimo giorno delle vacanze natalizie. La festa è in vigore solo in alcune regioni tra cui Baviera e Baden-Württemberg. Durante la giornata, i bambini, organizzati dalla propria parrocchia, si vestono da Re Magi e vanno in giro a gruppetti: i cosiddetti Sternsinger (cantori della stella). Passano di casa in casa per raccogliere offerte ed allietare le famiglie con un canto natalizio. Prima di andarsene, segnano con un gesso sullo stipite della porta alcuni numeri e lettere con un significato ben preciso. Le prime due cifre dell'anno * C+M+B * le ultime due cifre dell'anno (ad esempio, nel 2020 la scritta era 20*C+M+B*20) dove le lettere stanno per "Christus mansionem benedicat" cioè "Cristo benedica questa casa".

Dizionario Natalizio Tedesco-Italiano

Adventskalender	Calendario dell'Avvento
Adventskranz	Corona dell'Avvento
Christbaum	Albero di Natale
Christbaumkugel	Pallina per l'albero di Natale
Christkind	Gesù Bambino
Drei Könige	I Re Magi
Dreikönigsfest	Epifania
Eis	Ghiaccio
Engel	Angelo
Frohe Weihnacht	Buon Natale
Gebratene Gans	Oca arrosto
Geschenk	Regalo
Geschenkband	Nastro per pacchi
Geschenkpapier	Carta per pacchi
Glühwein	Vin brulè
Gutes Neues Jahr	Buon anno
Heiligabend	Vigilia di Natale
Kartoffelsalat	Insalata di patate
Kerze	Candela
Kinderpunsch	Vin brulé analcolico
Klöße	Gnocchi di patate
Krippenfiguren	Statuine del presepe
Neujahrs	Capodanno
Pfand	Cauzione (es. per tazza Glühwein)
Rotkohl	Cavolo rosso
Schnee	Neve
Schneeflocke	Fiocco di neve
Schneemann	Pupazzo di neve

Dizionario Natalizio Tedesco-Italiano

Silvester	Vigilia di Capodanno
Spätzle	Gnocchetti di farina e uova
Stern	Stella
Sternsinger	Bambini cantori
Tannenbaum	Albero di Natale
Tasse	Tazza
Weihnacht	Natale
Weihnachtskarpfen	Carpa di Natale
Weihnachtskrippe	Presepe
Weihnachtskügel	Palle per albero
Weihnachtslied	Canto di Natale
Weihnachtsmann	Babbo Natale
Weihnachtsmarkt	Mercatino di Natale
Würstchen	Salsicciotto



Grazie per avermi seguito fin qui in questo mese di dicembre. Ti auguro di cuore

Buon Natale

Se hai voglia di conoscermi meglio, puoi venirmi a trovare sul blog:

https://www.lafinestraaccanto.com/

oppure sui social:

https://www.instagram.com/lafinestraaccanto/

https://www.facebook.com/LafinestraaccantoilblogdiValeria

by La finestra accanto