



Aspettando il Santo Natale

Il Natale non è solo un giorno o una stagione, ma è soprattutto uno stato d'animo. Non è solo un regalo da scartare, ma un gesto di bontà da praticare. Mai come quest'anno noi tutti dovremmo rivedere la nostra idea di Natale. Vogliamo quindi continuare a raccontarvi come le Operatrici del Servizio Psico-Educativo si sono organizzate per **far vivere e far sentire la magia del Natale a tutti i nostri Ospiti**. Un Natale diverso, ma che merita di essere vissuto.

È arrivata per prima **Santa Lucia**, che li ha fatti tornare tutti un po' bambini facendo loro rivivere la gioia di sentire il campanellino e ricevere il sacchetto di dolci. Da qualche settimana li stanno coinvolgendo nella preparazione degli **addobbi**: a seconda delle loro capacità gli Ospiti si sono dedicati all'allestimento degli Alberi di Natale con palline realizzate con metodo *découpage* e alla realizzazione dei centritavola ad uncinetto e delle Stelle di Natale in feltro che decoreranno la tavola natalizia.



IN QUESTO NUMERO:

- ♦ **Aspettando il Santo Natale**

Contatore

Settimana 12 - 18 dicembre '20

 97

 66

 5

Non sono mancati i colloqui individuali per far sentire meno soli i nostri Ospiti. Da questi colloqui sono emersi **ricordi di un Natale passato, ricco di tradizioni**. E le tradizioni vanno tramandate. Quindi **chiudete gli occhi e iniziate a sognare...**





La vigilia di Natale, l'attesa della nascita di Gesù Bambino, prevede che per tradizione non si debba mangiare carne, ma di magro, preferendo piatti a base di pesce o di formaggi. Le ragioni arrivano direttamente dai Vangeli e da alcuni libri religiosi che indicavano le regole su cosa mangiare e cosa no in determinate occasioni [Anna e Lina]. I giorni dedicati alle festività venivano attesi tutto l'anno in casa dalle famiglie umili per poter finalmente riposarsi dalle fatiche del lavoro e per godersi la compagnia della famiglia e dei parenti mangiando a sazietà.

I bambini non andavano a scuola in quei giorni, avendo così la possibilità di preparare un piccolo presepe principalmente posizionato su un tavolo, costituito da muschio recuperato lungo i fossi e legnetti raccolti in campagna [Giovanni]. Il presepe inoltre veniva illuminato da un lumino acceso ed "abitato" da pochissime statuine tramandate di generazione in generazione, che la nonna custodiva gelosamente in una scatola nascosta: la Madonna, San Giuseppe, il bambin Gesù, tre pecorine, un pastore e i tre re magi. C'erano anche famiglie che non avevano nemmeno le statuine, come la mia. Insieme al mio papà creavo le sagome utilizzando il cartone delle scatole da scarpe, poi le coloravo con le poche matite che usavo a scuola. [Irma].

Invece l'albero di Natale in quel tempo non esisteva e nemmeno tanti regali da metterci sotto. In quei tempi regnavano fame e povertà; i genitori e i nonni cercavano, con quel poco che avevano, di pensare o meglio di "strulicar" qualcosa da regalare ai figli e nipoti per far trascorrere loro delle belle giornate di festa. Le donne di casa lavoravano in cucina per preparare il menù tradizionale della Vigilia e del pranzo di Natale. Alla cena della Vigilia era usanza mangiare i "turtei cun la suca", al "psin marina" o il pescato cotto in bianco. Non mancavano le letterine scritte dai bambini con le buone promesse che non sarebbero mai state mantenute e che comunque venivano messe sotto il piatto "al tond" del papà, così forse si poteva rimediare una piccola mancia. Dopo cena a letto presto, perché l'indomani ci si alzava di buon'ora per recarsi in chiesa alla celebrazione della Santa Messa di Natale [Egle e Vanna].

Non mancava mai la neve, che per noi era il nostro divertimento. "Con i socui imbrucà ad nov a sa sliciava in slanef e pù al legn l'era dur e pù l'andava ben". [Remo].

Dopo la Messa tutti a casa a preparare il pranzo di Natale, ad apparecchiare la tavola con i piatti quelli belli che si mettevano solo per le feste. Eravamo in tantissimi; allora le famiglie erano numerose e venivano anche i parenti [Teresa]. Le donne giorni prima avevano preparato gli agnolini che si mangiavano in brodo, cotechino con purè, il lessò, i mandarini, le noci e "il bussolan pucià in d'al vin", non come adesso che si comprano il pandoro o il panettone ripieno. Solo in questa occasione al termine del pranzo di Natale si sorseggiava il caffè quello buono, fatto con la moka [Licina]. Dopo il pranzo la classica tombola dove si coprivano i numeri estratti con i fagioli. Era una giornata indimenticabile per il valore spirituale, perché si stava tutti insieme in buona armonia e finalmente si mangiava a sazietà.

Questo vuole essere il nostro regalo per voi, con l'augurio che possiate trascorrere un Natale il più sereno possibile. Un Natale ricco di ricordi e di emozioni.

Le Operatrici del Servizio Psico-Educativo