



## Włoskie tradycje bożonarodzeniowe

2011-12-09

**Sezon bożonarodzeniowy we Włoszech oficjalnie rozpoczyna się 8 grudnia w święto Niepokalanego Poczęcia. To właśnie tego dnia Papież, będący jednocześnie Biskupem Rzymu, modli się pod pomnikiem Niepokalanie Poczętej Maryi Panny na Placu Hiszpańskim, a mieszkańcy Włoch mogą przystąpić do ubierania choinki i przygotowania szopki, w której po północy wigilijnego wieczoru umieszczone zostanie Dzieciątko Jezus.**

Pochodząca z Neapolu tradycja szopki jest obszernym rozdziałem włoskiej tradycji bożonarodzeniowej. W większości włoskich kościołów małe szopki są na stałe zamontowane w bocznych kapliczkach, na Placu św. Piotra tradycyjnie można podziwiać szopkę, w której postaci i zwierzęta wykonane są w naturalnych rozmiarach, z kolei w rzymskim kościele Sacro Cuore Immacolato di Maria w okresie Bożego Narodzenia przygotowywana jest szopka polisceniczna – przedstawiająca 42 odrębne sceny z całego życia Jezusa Chrystusa. Niezwykle popularne są również „żywe szopki” – inscenizacje sceny narodzin Zbawiciela, przypominające polskie Jasełka.

Nieco wcześniej, bo już 7 grudnia, zaczynają świętować mieszkańcy Mediolanu – włoskiego miasta-bliźniaka Krakowa. To właśnie w tym dniu wypada święto św. Ambrożego, patrona Mediolanu, a w słynnym Teatro Della Scala inaugurowany jest sezon operowy. Nieodłączną częścią mediolańskiej tradycji świątecznej są „Targi o bej, o bej!” (właśnie tak w lokalnym dialekcie wymawia się „che bello, che bello!”, czyli „jak pięknie!”), które odbywają się w pobliżu Zamku Sforzów i Parku Sempione od 7 do 9 grudnia oraz słynny na cały świat „wielki chleb mediolański”, czyli Panettone – mediolańska babka świąteczna.

Większość typowych włoskich świątecznych słodkości, jak migdałowe pierniki z kandyzowanymi owocami czy ciasteczka Ricciarelli wywodzi się z okolic Sieny, chociaż zdarzają się chlubne wyjątki, jak pochodząca z Werony maślana babka Pandoro, toskańskie babeczki Cavallucci, czy rzymski przysmak Mela stegata, czyli „zatrute jabłko” Królowy Śnieżki – jabłko na patyczku pokryte warstwą czerwonego karmelu. Ten ostatni jest sprzedawany na straganach w stolicy Włoch w święto Befany – czyli 6 stycznia. Warto bowiem pamiętać, że dla większości Włochów to właśnie zamykające okres bożonarodzeniowy Święto Trzech Króli (włoskie porzekadło głosi: „Na Trzech Króli wszystkie święta zostają zabrane”), czyli zasymilowane pogańskie święto czarownicy Befany jest najbardziej doniosłym i wyczekiwanim dniem w roku. To właśnie w tym dniu ulicami historycznego centrum Florencji przechodzi renesansowy „Konny Orszak Magów”, a dzieci znajdują w zawieszonych na noc skarpetach prezenty od Befany lub (jeśli nie były grzeczne) – grudki węgla lub czosnek!

Charakterystyczne włoskie tradycje, a raczej „przesady” wiążą się również ze świętowaniem ostatniej nocy roku. W Sylwestra koniecznie należy założyć czerwoną bieliznę (czerwony kolor przynosi szczęście), a po północy zjeść porcję gotowanej gorczycy (której ziarenka przypominają monety wróżąc bogactwo) lub przynajmniej garść słodkich bakalii. Ozdobą tej wyjątkowej nocy są sztuczne ognie – wymyślone również we Włoszech, w Neapolu.

[Zobacz oryginalne przepisy na włoskie świąteczne wypieki!](#)