

Librando



...e idee!

NOTIZIARIO DELLE BIBLIOTECHE COMUNALI DI GARGNANO

librando.gargnano@libero.it

IN QUESTO NUMERO:

Niente di particolare...

Un dialogo barocco:

Cristoforo Benedetti e Andrea Celesti

Il particolare proposto nello scorso numero ci porta di nuovo ad ammirare un altare. Si tratta dell'Altare di Sant'Antonio nella chiesa di San Pier d'Agrino di Bogliaco.

di Silvia Merigo

continua a pag. 2

Quando la fiamma della conoscenza non si spegne

Nello scorso Febbraio, una piccola moltitudine di persone si è raccolta in un una piccola corte laterale del Castello Sforzesco di Milano per un funerale laico.

di Andrès Festa

continua a pag.4

Istantanee

"Cuore" di Edmondo De Amicis

"Darkland" di Paolo Grugni

"22/11/'63" di Stephen King

"Cent'anni di solitudine" di Gabriel Garcia Màrquez

a cura di Carlotta Bazoli

...continua a pag.6

Le notizie dalla biblioteca

Le attività di promozione alla lettura della Biblioteca

...a pag. 8

Speciale Librando...il Natale!

Natale in Lombardia, fra Santi, canzoni e doni

...p.10

La santa portatrice di luce: Lucia

...p.11

Piva Piva, quando l'ingegno dei bresciani regalò un canto al Natale

...p.16

I dolci svedesi di Santa Lucia

...p.17

La cupola del Natale: il Pan di Toni

...p.17

I consigli di lettura di Librando... le idee, per un Natale tutto da leggere

...p.19





Dove l'ho già visto???

Anche in questo numero Vi proponiamo un minuscolo particolare della nostra Gargnano, sapete dirci cos'è e dove si trova?

Aspettiamo le vostre risposte!!! Ma anche le vostre proposte! Sugeriteci un particolare artistico che amate particolarmente...noi lo pubblicheremo!

Un dialogo barocco: Cristoforo Benedetti e Andrea Celesti

Il particolare proposto nello scorso numero ci porta di nuovo ad ammirare un altare. Si tratta dell'Altare di Sant'Antonio nella chiesa di San Pier d'Agrino di Bogliaco.

L'analisi degli altari si presenta sempre particolarmente interessante. Prima di tutto perché questi manufatti sacri riflettono un'intensa e vissuta storia, memoria perenne dei sacrifici e delle scelte della comunità che nell'altare si sentiva rappresentata. Dall'altro perché spesso le parti che lo compongono (cornice, pala e mensa) si sono conservate nella loro integrità e nella loro concezione originale, permettendoci di ammirare un'opera nel suo contesto e percepire in maniera molto evidente come ogni opera fosse pensata nel luogo in cui questa andava collocata e come artisti diversi (pittore, marmista, architetto) potevano dialogare e collaborare alla riuscita dell'effetto d'insieme. Questo non ci è permesso quando guardia-

mo un'opera esposta in un museo, estraniata dal suo contesto e lontana dal suo luogo di origine.

Questa unione singolare tra marmi e tela, tra lapicida e pittore, avviene in maniera evidente nell'altare di San'Antonio di San Pier d'Agrino di Bogliaco. Qui all'inizio del Settecento si confrontano due tra gli artisti più importanti del momento nell'Alto Garda: Cristoforo Benedetti, il lapicida, Andrea Celesti, il pittore. Trentino il primo, veneziano il secondo, trovano nell'Alto Garda terreno fertile per un felice incontro artistico.



È il 1700 quando la nobile famiglia Bettoni ottiene il permesso di erigere nella chiesa di San Pier d'Agrino l'altare dedicato a San Antonio da Padova. La famiglia commissiona un altare interamente in marmo al lapicida trentino Cristoforo Benedetti, principale esponente di una famiglia di marmorai che in quel periodo aveva raggiunto l'apice del successo. Non sarà l'unica



volta che la famiglia si rivolgerà all'artista, infatti negli stessi anni i Bettoni commissionano al Benedetti due altari nella chiesa di San Benedetto a Limone e l'Altare maggiore nella chiesa di San Pier d'Agrino. Nella mensa dell'altare si fa sfoggio di pregiati marmi colorati giustapposti secondo un ordine geometrico. Mentre nella parte alta dell'altare Benedetti dà prova di essere aggiornato sugli stili barocchi che Andrea Pozzo stava realizzando a Roma. L'alzata, ossia la parte soprastante la mensa d'altare che inquadra la pala, si compone infatti di due coppie di colonne tortili che sorreggono una cimasa, la parte terminale in alto, composta da linee curve e giochi di concavo e convesso.

L'impresa venne portata a termine entro il 1703, come compare nell'iscrizione al centro della cimasa (GENIO TUTELARI BETTONORUM FAMILIA MDCCIII). Nel suo insieme l'impianto suggerisce una forte spinta ascensionale che ritroviamo anche nel ritmo compositivo del dipinto realizzato da Andrea Celesti.

La pala raffigura in basso Sant'Antonio da Padova, l'Arcangelo Raffaele con

Tobiolo e San Liborio ed in alto la Madonna con il Bambino. Le figure strette tra di loro si adeguano al ritmo ascendente dell'intera composizione. Al centro l'Arcangelo Raffaele in veste di custode e accompagnatore del piccolo Tobiolo che prende per mano e conduce lontano dalle insidie di un serpente. Un tipo di raffigurazione che prende spunto dal libro biblico di Tobia e viene comunemente assunta ad immagine dell'Angelo Custode. Ma l'aspetto più mirabile è forse il ritmo circolare suggerito dai gesti, dalle posture e dal gioco di sguardi tra l'Angelo Raffaele che tiene per mano il piccolo Tobiolo e lo allontana dal male, indicando in alto il Bambino tra le braccia della Madre, fonte della salvezza. La composizione a spirale delle figure al centro del dipinto si accorda così, in modo quasi musicale, al movimento delle colonne tortili ai lati. Il dipinto e cornice dialogano così in un intenso ritmo barocco. E' un caso esemplare di come la composizione architettonica dell'altare e quella pittorica della tela fossero state concepite assieme, nel medesimo spirito.

Silvia Merigo



Quando la fiamma della conoscenza non si spegne

“[...] ogni volta che un anziano muore, è come se bruciasse una biblioteca”.

Amadou Hampate Ba.

Nello scorso Febbraio, una piccola moltitudine di persone si è raccolta in un una piccola corte laterale del Castello Sforzesco di Milano per un funerale laico. È raro che l'amministrazione comunale conceda spazi così grandi per cerimonie private, ma l'occasione lo richiedeva. La cerimonia è stata trasmessa da Rai1 e dal piccolo leggio di fronte alla bara di legno chiaro si sono succedute, secondo una rigida scaletta coordinata dall'ex-direttore editoriale di Bompiani, il sindaco di Milano, i ministri alle attività culturali e dell'istruzione, il rettore dell'Università di Bologna, scrittori, giornalisti ed intellettuali di gran calibro. Ad eccezione delle cariche istituzionali, tutti cari amici del caro estinto. Quest'espressione non è mai stata più appropriata, perché è certo che in Umberto Eco ardesse un fuoco vivo, che si è spento solo quando alla fine la morte lo ha preso a 84 anni. Il fuoco della conoscenza. Semiologo, storico, romanziere, professore emerito investito di 40 lauree *honoris causa*, tutta la vita di Umberto Eco è stata spesa alla ricerca della conoscenza, nel senso più ampio e alto possibile del termine. Perché, cos'è la conoscenza? Non c'è una risposta univoca, naturalmente,

ma nessuna di tutte le infinite, possibili risposte conserverebbe un granulo di significato se non fosse possibile trascriverla, studiarla e trasmetterla. Perché la conoscenza è vana se non si può spandere e proprio a questo Eco aveva dedicato la vita, studiando i modi della comunicazione, come le persone parlano fra di loro e perché lo fanno come lo fanno.

Nato ad Alessandria nel 1932, dopo gli studi al liceo classico in cui milita nell'Azione Cattolica, all'università si laurea nel '54 in filosofia su una tesi sull'estetica in San Tommaso d'Aquino, teologo e filosofo medievale, il cui studio però, come commenterà lui stesso: “si può dire che mi abbia miracolosamente curato dalla fede”, inducendolo ad un abbandono definitivo della Chiesa Cattolica. Durante gli anni giovanili, però, a 16 anni, durante un corso di esercizi spirituali in un monastero benedettino, un seme d'ispirazione gli si posa nella mente mentre sfoglia un «*in-folio* aperto verticalmente davanti a me tra lame di luce che entravano dalle vetrate opache quasi scanalate nelle pareti che terminavano in sestri acuti, ho avuto un momento di inquietudine», che molti anni dopo germoglierà in uno dei più grandi successi editoriali e cinematografici del secolo passato. Dopo la carriera universitaria e una breve parentesi in Rai ('54-'59), approda alla casa editrice Bompiani come condirettore editoriale e alla quale rimarrà legato per quasi tutta la vita. Alla carriera di saggista inizia dal '61 ad affiancare quella accademica, tenendo lezioni a Torino, Milano, Firenze e, infine, Bologna dove ha

ottenuto la cattedra di Semiotica nel '75, e dove è stato direttore dell'Istituto di Comunicazione e spettacolo del DAMS e dove ha fondato il Corso di Laurea in Scienze della Comunicazione. Nel corso degli anni ha però anche insegnato come *visiting professor* alla New York University, Northwestern University, Columbia University, Yale University, Harvard University, University of California-San Diego, Cambridge University, Oxford University, Università di São Paulo e Rio de Janeiro, La Plata e Buenos Aires, Collège de France e École Normale Supérieure di Parigi.



Massmediologo, giornalista, saggista, traduttore, semiologo, nonostante le non facili materie di cui si occupa, Eco acquisisce fama di intellettuale di fama internazionale ed è in questo clima di ammirazione che si genera un forte fermento alla notizia che ha scritto un romanzo. Nel 1980 viene dato alle stampe, ovviamente con Bompiani, il frutto di quel seme che si era depositato nella sua mente di sedicenne trentadue anni prima: *Il nome della rosa*. Nonostante la lingua ricercata, le numerose citazioni in latino e le lunghe diatribe filosofico-teologiche di stampo medievale, il libro diventa subito un *best-seller* da 30 milioni di copie vendute nel mondo



Dopo quel grande successo Eco scrisse altri 6 romanzi (*Il pendolo di Foucault*, *L'isola del giorno prima*, *Baudolino*, *La misteriosa fiamma della regina Loana*. *Romanzo illustrato*, *Il cimitero di Praga* e *Numero zero*), di cui gli ultimi due hanno suscitato vive polemiche per i temi trattati e i modi in cui vengono esposti, oltre a uno sconfinato numero di saggi, per lo più di semiotica, la scienza che studia i segni e il significato



e tradotto in 47 lingue e da cui, nel 1986, il regista francese Jean Jacques Annaud trae il film omonimo, che ha detenuto il record d'ascolto di telespettatori su Rai 1 per ben 13 anni, dal 1988 al 2001, quando fu scalzato dal vincitore del Premio Oscar *La vita è bella* di Roberto Benigni, e con cui ho aperto la rubrica *Dal libro al film* di Librandò...le idee nel 2009.

che essi hanno, in un perpetuo gioco di rimandi che determina tutto il nostro essere e sapere. Tutto questo suo essere molteplici cose ha influenzato ogni sua opera, continuamente permeata di citazioni dottissime e a volte improbabili, nel segno di Jorge Luis Borges, omaggiato proprio ne *Il nome della rosa* nella figura di Jorge da Burgos, il custode della biblioteca, ed espressione della

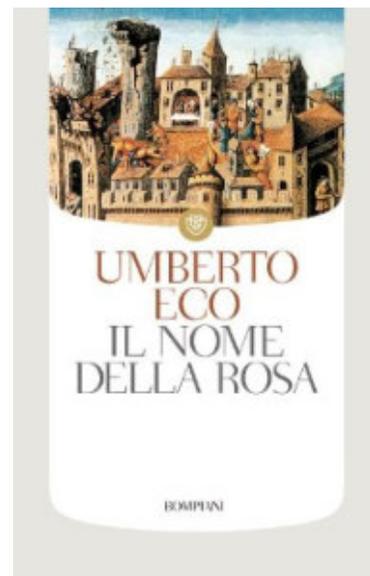
sua sconfinata sapienza, della vertiginosa lista delle sue letture.

Umberto Eco era quindi un amante della cultura, della sapienza, della conoscenza, nutrita dalla certosina raccolta e preservazione della sua biblioteca personale di cinquantamila volumi, raccolti nel labirinto della sua casa, le cui finestre danno sul Castello Sforzesco, simbolo medievale della “città dei libri” in cui il professore, nonostante insegnasse a Bologna e fosse costantemente invitato in ogni dove a seminare il suo sapere, sempre tornava e dove ha detto addio al mondo.

La famosa frase dell'antropologo africano Amadou Hampate Ba “[...] ogni volta che un anziano muore, è come se bruciasse una biblioteca” non è mai stata più calzante, in continuo gioco semiotico di rimandi, per cui tutto si conclude con una biblioteca che brucia, nel libro, nel film e ora anche nella realtà, un inestimabile tesoro di conoscenza perduto. Perché come ha commentato l'ex-sindaco di Milano “Con la morte di Umberto Eco, ora siamo più poveri”.

Ma proprio come disse lo stesso Eco «Chi non legge a 70 anni avrà vissuto una sola vita: la propria. Chi legge avrà vissuto 5000 anni: c'era quando Caino uccise Abele, quando Renzo sposò Lucia, quando Leopardi ammirava l'infinito. Perché la lettura è un'immortalità all'indietro.». Ed ecco che quindi, tramite i suoi scritti e il patrimonio intellettuale che ci ha lasciato, Eco non morirà e così la fiamma del suo amore per la conoscenza non si spegnerà per molto, molto tempo, continuando a illuminarci il cammino fuori dalle tenebre dell'ignoranza.

Andrès Festa



“Cuore” di Edmondo De Amicis

C'è un libro che si intitola semplicemente "Cuore" e, badate bene, non è il periodico settimanale di Michele Serra, quello che usciva in concomitanza con l'Unità.

Questo "Cuore" qui è un libro vero, senza figure, uno di quelli che si leggono. Scritto nel 1886, è ambientato a Torino, durante l'anno scolastico 1881/1882, perché è proprio di scuola che parla. Buona o cattiva che fosse per mancanza di mezzi dovuti all'epoca per così dire, un tantino precaria, a giudicare da quello che si vede, era senz'altro etica. Questo è tratto dal pezzo in cui in classe arriva un ragazzo calabrese e il maestro Perboni lo presenta ai suoi allievi:



"Oggi entra nella scuola un piccolo italiano nato a Reggio Calabria, a più di cinquecento miglia di qua. Vogliate bene al vostro fratello venuto da lontano. Egli è nato in una terra gloriosa, che diede all'Italia degli uomini illustri, e le dà dei forti lavoratori e dei bravi soldati; (...) vogliatogli bene, in maniera che non s'accorga di essere lontano dalla città dov'è nato; fategli

vedere che un ragazzo italiano, in qualunque scuola italiana metta il piede, ci trova dei fratelli".

E poi, di nuovo, durante un episodio che oggi definiremmo di bullismo, in cui alcuni compagni di classe sbeffeggiano e picchiano Crossi, un ragazzo molto sfortunato, con un braccio menomato. Accade che questi, mosso dalla rabbia, tira ai suoi aguzzini un calamaio che finisce per colpire il maestro, giunto in quel mentre. Perboni capisce al volo la situazione e, anziché prendersela con Crossi che l'ha sporcato, individua i veri colpevoli: "Voi, - disse il maestro, - avete insultato un compagno che non vi provocava, schernito un disgraziato, percosso un debole che non si può difendere. Avete commesso una delle azioni più basse, più vergognose di cui si possa macchiare una creatura umana. Vigliacchi!".

Ecco, 1886, "Cuore", un testo meraviglioso, che dovrebbe continuare ad essere insegnato nelle scuole già dalle elementari (quando andavo io, parlo del 1984, già non lo si leggeva più), con personaggi intensamente umani e, proprio per questo, splendidi. Tutto ciò per dirvi che l'insegnamento di valori come l'etica, la correttezza, finanche la semplice gentilezza tra coetanei, non hanno epoca. Quelli che accusano "Cuore" di troppo buonismo non sono altro che menti aride che non hanno argomentazioni valide da avanzare, per questo eccedono nella rottura degli attributi altrui e nella denigrazione di testi come questo. Se, privi di pregiudizi, a dare il benvenuto ad un compagno che arriva da lontano ci sono arrivati centoventisei anni fa, ce la possiamo fare anche noi, così come possiamo gestire il bullismo nelle scuole. Basta solo restare umani.

“Darkland” di Paolo Grugni

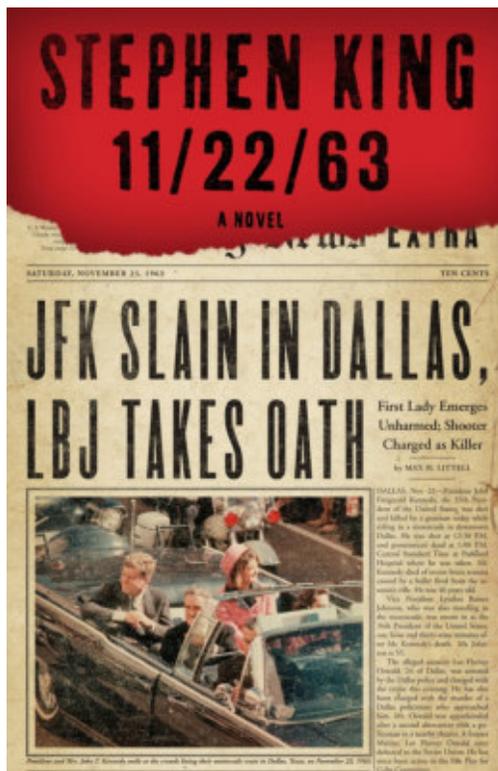
Dunque, sono arrivata alla conclusione. Che dire? Il libro è carino, si legge bene, è molto scorrevole e tutto quanto. Documentatissimo, si vede che lo scrittore ha studiato il periodo nazista con dedizione, restandone oltremodo affascinato. E' come se, da tanta che era la voglia di approfondire la parte storica ed esoterica, avesse trascurato in alcuni punti la parte corrente. I particolari che non mi convincevano all'inizio sono rimasti tali, ma non sono assolutamente così fastidiosi da ostacolare la lettura. Invece la cosa che più mi è spiaciuta è che ho capito al volo chi era ammanicato con chi, negandomi il colpo di scena, però se vi volete avvicinare all'argomento, sondando la parte più oscura e poco conosciuta del nazismo, è un buon testo.



“22/11/’63” di Stephen King

Ecco, questo libro me lo sono comprato per portarlo in ospedale, in occasione dell'imminente nascita della mia bambina, però non sono riuscita ad attendere tanto a lungo per leggerlo! Mi è arrivato il 18 settembre e praticamente l'ho DIVORATO. Che dire? E' bellissimo! Appartiene a quella categoria di libri non esattamente horror scritti da King (per cui piacevolissimo anche per chi non ama il genere), da collocare tra "Dolores Claiborne", "Il miglio verde" e "Rose Madder". La trama è ovviamente fantasiosa ma prende spunto dal fatto di cronaca che più di ogni altro ha cambiato il destino dell'America: l'assassinio di Kennedy a Dallas, il 22 novembre del 1963. La storia inizia nel 2011, Jake Epping ha 35 anni ed è un professore di scuola superiore che per arrotondare lo stipendio insegna anche agli adulti, durante i corsi serali. Vive in una

piccola cittadina del Maine chiamata Lisbon Falls e, a parte un divorzio molto doloroso alle spalle, la sua vita procede tranquilla e normale, forse anche troppo, finché il suo amico Al, non gli svela un segreto. Nel retro della tavola calda che Al gestisce c'è una porta segreta, una sorta di uscio invisibile che si trova solo avendo fiducia e che trasporta chi la varca direttamente nell'anno 1958! Con pazienza Al racconta all'incredulo Jake tutta la storia, compreso il suo rocambolesco piano che consiste nell'impedire a Lee Oswald di uccidere il presidente Kennedy. Il titolo di questi libro è semplice: "22/11/63" e ve lo consiglio caldamente soprattutto se siete attratti dagli sfavillanti anni dello swing e delle automobili interminabili, intramontabili miti americani di un periodo in cui tutto pareva volgere solo al meglio. Bravissimo zio Stephen, stavolta si merita un bel 10!



“Cent’anni di solitudine” di Gabriel Garcia Márquez

Parte di questi giorni estivi li ho dedicati alla scoperta di un grande classico che mi mancava: "Cent'anni di solitudine" del grande Gabriel Garcia Marquez. In tutta sincerità avevo sempre evitato questo testo perché il titolo mi angosciava, ora, avendolo terminato giusto oggi pomeriggio, posso dire che non avevo tutti i torti! Cent'anni di solitudine resta un capolavoro, una metafora continua sulla società di cui il superbo Gabo parla (e descrive con sublime scioltezza, tanto che ho faticato a chiudere il libro tra una pausa e l'altra), ma ragazzi, quale peso lascia! Finirlo mi ha lasciato la stessa angosciante sensazione de "I Malavoglia" e la medesima tristezza provata con "Mille splendidi soli"... e non aggiungo altro!

Rubrica a cura di Carlotta Bazoli



Le attività di promozione alla lettura della Biblioteca

Mostra "Al lupo al lupo!"

Dal 26 settembre al 10 ottobre 2016 la Biblioteca di Gargnano ha ospitato, presso l'Ex Palazzo Municipale di piazza Feltrinelli, la mostra bibliografica itinerante di libri per bambini "Al lupo al lupo!".

Ideata dal Sistema Bibliotecario Nord Est Bresciano e dal suo Gruppo di Promozione alla Lettura, la mostra "Al lupo al lupo!", rivolta indicativamente ai bambini dai 5 ai 10 anni, è stata lo spunto giocoso e vivace per scoprire il mondo affascinante dei lupi.

La mostra era accompagnata da alcuni laboratori di lettura ed attività che, proposti alle scuole dell'infanzia ed alle scuole primarie di Gargnano e Montegargnano, hanno visto la partecipazione entusiasta di numerosi alunni.

Letture e laboratori per bambini

Periodicamente la Biblioteca organizza interventi di promozione della lettura, pomeriggi di letture e laboratori creativi per bambini, ad accesso gratuito, allo scopo di stimolare l'interesse per i libri, diffondere il piacere di leggere e rafforzare nei ragazzi l'abitudine alla lettura fin dalla tenera età.

Nel corso dell'estate è stato organizzato nel parco giochi accanto alla biblioteca il "BiblioParco", letture animate ed attività creative rivolte a bambini da 0 a 10 anni. Ricordiamo inoltre le attività "Favole di felicità" e "Pomeriggio di letture con Giulio Coniglio".

Progetto "Lettori si diventa"

Attività di promozione della lettura realizzata in collaborazione con la scuola secondaria di Gargnano nel corso dei mesi estivi e del primo trimestre dell'anno scolastico 2016/2017. "Lettori si diventa" è un gioco, la classica sfida a squadre, che riesce a conciliare belle storie e libri importanti con le esigenze didattiche della scuola e la leggerezza dell'attività ludica. "Lettori si diventa" dà la possibilità agli studenti di misurarsi in varie sfide e di mettere alla prova la capacità di comprensione di un testo, le doti di memoria, l'abilità nel disegnare, nella recitazione e nel mimo di tutti i giocatori. Per partecipare all'iniziativa ogni studente deve leggere uno o più libri legati al progetto "Lettori si diventa", tratti dal catalogo Salani. In particolare, alla classe prima è stato assegnato "Storia di una gabbianella e del gatto che le insegnò a volare" di Luis Sepúlveda, alla classe seconda "L'autobus del brivido" di Paul Van

Loon ed alla classe terza "L'isola in via degli uccelli" di Uri Orlev.

Per l'anno 2017 la biblioteca ha proposto questo progetto anche alle classi 4° e 5° della scuola primaria di Gargnano, assegnando "Il trattamento ridarelli" di Roddy Doyle.

"Nella fantastica fabbrica di Roald Dahl: streghe, giganti e altre creature immaginarie"

Nel 2016 ricorre il centesimo anniversario della nascita di Roald Dahl, autore che ha educato e divertito più generazioni di lettori e che più di ogni altro ha dato forma alla letteratura per l'infanzia degli ultimi cinquant'anni.

Con il progetto "Nella fantastica fabbrica di Roald Dahl: streghe, giganti e altre creature immaginarie" la Rete Bibliotecaria Bresciana, il Sistema Bibliotecario Brescia Est ed il Sistema Bibliotecario Nord Est, di cui la Biblioteca di Gargnano fa parte, vogliono festeggiare questo compleanno al meglio!

Dal 10 settembre al 17 dicembre 2016 una serie di eventi, attività, letture e laboratori, tutti dedicati allo scrittore inglese, avranno luogo in più di 60 biblioteche e comuni del territorio per avvicinare grandi e piccini al mondo della lettura di storie fantastiche. Sarà inoltre allestita una mostra bibliografica itinerante nelle biblioteche per rievocare la "gipsy wagon" dove Dahl scriveva. Presso la biblioteca potete ricevere maggiori informazioni sugli eventi in programma.

"Kamishibai" – La valigia dei racconti

Il Kamishibai, letteralmente teatro di carta, dal giapponese kami (carta) e shibai (teatro), è un teatro itinerante di immagini e parole utilizzato dai cantastorie e sviluppatosi in Giappone nel periodo tra le due Guerre Mondiali. Il Kamishibai è stato impiegato nel corso di molteplici attività di promozione organizzate sia presso le scuole primarie del territorio e dell'infanzia di Montegargnano, sia in biblioteca, in occasione delle visite dei bambini della scuola dell'infanzia di Gargnano ed è spesso stato accompagnato da laboratori creativi, al fine di favorire un approccio ludico e motivante alla lettura.

Visto il successo dell'iniziativa, la Biblioteca ha provveduto ad acquistare un proprio Kamishibai completo di nuove storie da proporre ai ragazzi nel corso del 2017.

Librando



...ie Natale!

Speciale a cura di Andr  Festa

Care Lettrici, Cari Lettori, Buon Natale!!!

Ben ritrovati a tutti sullo Speciale Natale di Librando...le Idee. Dopo una pausa di quattro anni abbiamo deciso di riavviare questa bella consuetudine che si era instaurata nei primissimi numeri del nostro notiziario.



Come sempre qui potrete trovare notizie, curiosit  e leggende legate a questa festa meravigliosa che riesce a scaldare il cuore di tutti anche nel pi  gelido inverno.

In un tempo dominato dalla tecnologia, che rende i rapporti freddi e distanti, che riesce a stendere un velo di anonimato ed apatia fra le persone, isolandole di fronte ad uno schermo anche quando sono fisicamente vicine, speriamo che questo nostro piccolo contributo riesca a riaccendere in ognuno di voi una piccola scintilla di Spirito del Natale, perch  possa illuminare i giorni e le case di tutti molto pi  di quanto possa fare uno schermo, come solo un vero sorriso, un gesto di affetto e della vera bont  possono fare.

Persi nel freddo fra gli impegni, al lavoro, in una sala d'aspetto, accomodati di fronte al fuoco o insieme alla famiglia, speriamo dunque di rubarvi qualche breve istante e ridarvelo ornato di qualche curiosit , qualche dolce nota allegra e di un po' di Spirito del Natale.

Tutti pronti, dunque, auguriamo a tutti un felice, sereno, mistico, meraviglioso e magico Natale!

In questo Librando...il Natale!

Natale in Lombardia, fra Santi, canzoni e doni.....p. 10

La santa portatrice di luce: Lucia.....p.11

Piva Piva, quando l'ingegno dei bresciani regal  un canto al Natale.....p.16

I dolci svedesi di Santa Lucia.....p.17

La cupola del Natale: il Pan di Toni.....p.17

I consigli di lettura di Librando... le Idee, per un Natale tutto da leggere.....p.19

Natale in Lombardia, fra Santi, canzoni e doni

Con lo Speciale Natale di Librando... le idee nel corso del tempo abbiamo vagato dal Trentino alla Sicilia, passando per Torino, Firenze e Roma, per scoprire le varie tradizioni e particolarità natalizie di varie zone d'Italia; vi abbiamo portato nel Nord Europa dove regna la luce nella notte più buia e nell'assolata Spagna, percorsa dal Tio catalano, dal Carbonaio Basco e dai Tres Reyes; ci siamo addentrati nelle ritualità lontane e vicine del Natale ortodosso e ambrosiano.

Quest'anno abbiamo deciso di non andar lontano e guardarci "in casa", per così dire. Tutto questo Speciale Natale è infatti dedicato alla Lombardia, ed in esso vi proporremo storia e leggende di una dei due santi "patroni del Natale", Santa Lucia, avendo già approfondito il culto e le storie di Sant'Ambrogio e le festività natalizie a Milano nello Speciale Natale del n° 13 di Librando... le idee; vi riproporremo un articolo sui Canti della Stella, una bella manifestazione folcloristica tipica di varie zone del nord Italia e viva in Lombardia in Val Sabbia e nell'Altogarda, oltre a riscoprire una melodia che probabilmente in molti conoscono ma di cui non ricordano le parole, dall'origine sorprendente; scopriremo e tradurremo poi un canto di natale svedese dall'origine napoletana; dopo aver già affrontato la leggenda della nascita del panettone (sempre nello Speciale Natale del n° 13 di Librando... le idee), quest'anno vi proponiamo la ricetta originale creata dal misterioso Toni che ha dato il nome al dolce (Pan di Toni), oltre ad una particolarità svedese legata a Santa Lucia; non mancheranno poi, naturalmente, i nostri consigli di lettura per approfondire gli argomenti trattati e scoprire tante altre curiosità natalizie.

Il ciocco di Natale: quando l'antico arde nel nuovo

Iniziamo con una tradizione che io sapevo essere tipicamente nordica, il Ceppo di Natale, considerata una delle più antiche tradizioni natalizie: si tratta di un'usanza risalente almeno al XII secolo e che fino all'inizio del XX secolo era molto diffusa in vari Paesi europei, dalla Scandinavia alla Grecia, dalla Gran Bretagna alla Spagna, passando per Francia, Germania e Italia del Nord. L'usanza aveva luogo la Vigilia di Natale, quando il capofamiglia, con una particolare cerimonia di buon augurio (in genere un brindisi), bruciava nel camino di casa un tronco

di legno particolarmente grande, che poi poteva essere lasciato ardere anche nelle successive dodici notti fino all'Epifania. I resti del ceppo venivano poi conservati, in quanto si attribuivano loro proprietà benefiche: si credeva che favorissero il raccolto, l'allevamento, la fertilità delle donne e degli animali e la salute e che proteggessero dai fulmini e spesso venivano riutilizzati per accendere il ceppo dell'anno successivo. A seconda delle culture, erano diverse le piante che venivano scelte per questa tradizione: i francesi preferivano gli alberi da frutta, gli inglesi il frassino, il pino o la quercia, gli scozzesi la betulla, i serbi la quercia, ecc. Che si trattasse di una tradizione molto antica e diffusa è testimoniato dal fatto che in alcune lingue il termine con cui si indica il ceppo si ritrova nei termini per indicare il Natale (es. il lituano *kalėdos*, che significa letteralmente "sera del ceppo") o la vigilia di Natale (es. il croato *badnjak*, che significa anche "ceppo") o da altri soprannomi per il Natale come "Festa del Ceppo" (usato in Toscana). Da questa tradizione deriva anche quella del dolce Tronchetto di Natale, molto diffuso nei Paesi di lingua francese, dove è chiamato, come il ceppo, *bûche de Noël*.

Si tratta quasi certamente di un'usanza di origine precristiana, a cui gli studiosi hanno dato diverse interpretazioni: dalla personificazione dello spirito della vegetazione il cui bruciare rappresenterebbe la luce solare che garantirebbe calore per tutto l'anno a venire, a reminiscenze dell'accensione annuale del focolare sacro, che rappresenta sia il centro della vita familiare sia la dimora degli spiriti degli antenati. Secondo l'interpretazione cristiana, infine, il ceppo doveva simbolicamente servire per riscaldare il Bambin Gesù e il fuoco rappresenterebbe l'opera di redenzione di Cristo, sacrificatosi per salvare l'umanità.





L'usanza del ceppo di Natale è attestata per la prima volta in Germania nel 1184 e da qui si diffuse anche in Scandinavia, nelle Alpi italiane, nella penisola balcanica e nella penisola iberica. L'usanza si diffuse anche in Inghilterra, dove è attestata per la prima volta nel XVII secolo. Infine, l'usanza fu importata anche negli Stati Uniti e in Canada.

Io l'ho sempre conosciuta tramite libri e film si stampo tipicamente inglese, ma un Natale, chiesi per curiosità a mia nonna, depositaria delle tradizioni in famiglia, se conoscesse questa particolare usanza. Sorprendentemente mi rispose di sì, specialmente da bambina, quando le case erano grandi, con grandi camini e molto popolate, quando i folclori erano vive e la ritualità giocava ancora un ruolo importante nella quotidianità delle persone.

Ho così scoperto che l'uso in Lombardia vedeva il capofamiglia aspergere sul ceppo o *zocco* del ginepro e porvi sopra delle monete, quando possibile, recitando una preghiera in nome della Trinità. In seguito, si beve-

va a volontà e il vino rimanente veniva gettato dal capofamiglia sul ceppo (non troppo, suppongo). Un'altra usanza, che avevo già trovato durante le mie ricerche sul Natale a Milano per scoprire la storia del panettone, è quella di San Biagio, in cui si deve, durante la cerimonia del Ceppo, aprire un panettone e conservarne un pezzetto per mangiarlo il 3 Febbraio, giorno di San Biagio, che ha soppiantato i riti del fuoco di Ingolc associandosi alla Candelora, in cui si benedicono le candele e la gola. Nella *Legenda Aurea*, il libro che raccoglie le vite dei primi santi, si narra infatti che San Biagio salvò un ragazzo che stava soffocando per una lisca di pesce andatagli di traverso dandogli un pezzo di pane rafferma, che essendo duro, trascinò con se la lisca, salvando il ragazzo. Da questa leggenda nasce la tradizione di mangiare il pezzo rafferma del panettone aperto durante la cerimonia del Ceppo come buon auspicio per la gola per tutto l'anno.

La santa portatrice di luce: Lucia

Grazie anche alle cassette registrate dai miei genitori, conservo un vivido ricordo dei miei Natali di bambino, che già da piccolo sapevo diversi da quelli dei bambini del resto del mondo, che vedevo nei film in tv o che conoscevo in giro per l'Italia. Perché per noi, bambini del Lago di Garda, il Natale iniziava già a metà dicembre, quando iniziavamo a scrivere "la letterina", che però non indirizzavamo a Babbo Natale o Gesù bambino, come tutti gli altri. Noi avevamo un diverso portatore di doni, una misteriosa figura velata che si aggirava per i nostri paesini con un asino e un sacchetto di cenere, una santa tutta per noi: Santa Lucia. Ricordo bene le mattine del 13 dicembre, unico giorno dell'anno in cui mi svegliavo prestissimo per partire alla ricerca dei doni che la santa nascondeva in giro per tutta la casa. Ma perché noi avevamo Santa Lucia? E chi era Santa Lucia?

Per grazia ricevuta: quando l'amore si trasforma in odio

Prima di diventare una santa venerata da cattolici ed ortodossi, Lucia era una ragazza benestante di Syracuse, l'odierna Siracusa, nata verso il 283 d.C. Trattandosi di un periodo molto lontano e in cui l'importanza

dei credenti di fede cristiana era molto bassa, non abbiamo che notizie postume, scritte molto dopo, dal periodo di conquista dei Normanni in poi, circa ottocento anni dopo. Alcuni di questi racconti narrano di una giovane, orfana di padre, appartenente ad una ricca famiglia della città che, come era l'uso, era stata promessa in sposa ad un altro membro di un'importante famiglia, di religione romana. (Va ricordato che al tempo la religione di stato in tutto l'Impero Romano era quella politeista basata sugli dei del Pantheon e che il cristianesimo, che aveva ancora le dimensioni di piccola setta che si ritrovava di nascosto nelle catacombe o nelle campagne fuori dalla città, era oggetto di persecuzione da parte dello stato). La madre di Lucia, Eutichia, era da anni ammalata di emorragie ed aveva speso parte del suo patrimonio per curarsi, ma non ne aveva tratto benefici. Fu così che Lucia ed Eutichia, che segretamente avevano abbracciato la nuova religione cristiana, unendosi ad un pellegrinaggio di siracusani al sepolcro di sant'Agata a Catania, pregarono la martire affinché intercedesse per la guarigione della donna. La leggenda narra che durante la preghiera Lucia si assopì e vide in sogno Agata dirle: *Lucia, perché chiedi a me ciò che puoi ottenere tu per tua madre?* Nella visione Agata le preannunciava anche il martirio e il suo patronato sulla città di Siracusa.

Ritornata a Syracusæ e constatata la guarigione di Eutichia, Lucia comunicò alla madre la sua ferma decisione di consacrarsi a Cristo e di donare tutti i suoi averi ai poveri. Il pretendente, che era innamorato di lei, insospettito e preoccupato nel vedere la sposa donare tutto il suo patrimonio (fino a non molto tempo fa, le spose, nel contrarre matrimonio, dovevano portare con se una dote, in denaro o averi vari), gliene chiese il motivo, e dopo un'iniziale reticenza, Lucia confessò di essere cristiana e di non volersi più sposare, venendo meno all'accordo già stabilito fra le due famiglie. Vistosi rifiutato e sospettoso della nuova religione venuta dall'oriente, l'ex fidanzato di Lucia la denunciò come cristiana alle autorità. Lucia venne quindi portata a processo di fronte all'arconte (magistrato della Magna Grecia e poi dell'Impero Bizantino) della città, Pascasio. Dopo essere stata interrogata ed aver confessato la propria fede e l'intenzione a non sposarsi, il racconto dice che la ragazza venne minacciata di essere portata in un bordello ed esposta tra le prostitute, e se ancora non si fosse pentita, che le fosse strappata la virtù con la forza. Lucia non abiurò, e Pascasio dunque ordinò che la giovane fosse costretta con la forza, ma si dice che lei diventò miracolosamente così pesante che né decine di uomini né la forza di buoi riuscirono a spostarla. Lucia allora fu sottoposta al supplizio del fuoco, ma ne rimase totalmente illesa, sicché infine le fu infisso un pugnale in gola (*jugulatio*), come è poi ritratta nella statua argentea che la raffigura nel Duomo di Siracusa. La leggenda narra infine che Lucia morì solo dopo aver ricevuto la Comunione e profetizzato la caduta di Diocleziano (che abdicò l'anno seguente) e la pace per la Chiesa. Era il 13 dicembre 304 d.C.

Gli occhi tardivi di Santa Lucia

Le leggende normanne del XI secolo non fanno menzione degli occhi di Santa Lucia. Ma allora perché la si raffigura sempre cieca o con gli occhi su un piatto ed è proclamata patrona della vista? Probabilmente l'origine

di questo aspetto della santa va ricercato ancora successivamente, circa trecento anni dopo, nel Quattrocento. Questo periodo di grandi sconvolgimenti sociali in Europa (guerre, pestilenze, carestie) ha dato un forte impulso all'agiografia, la redazione delle storie delle vite dei santi, nelle cui figure le persone cercavano un sollievo alle proprie sofferenze, grazie anche alla filosofia e alla mistica medievale, che ricercava corrispondenze e richiami in ogni aspetto del mondo. Ecco che quindi se mangiare noci, che richiamano la forma del cervello, si credeva rendesse più intelligenti, il nome Lucia, che deriva dal latino *lux*, luce, deve aver ispirato gli agiografi medievali a cercare una qualche corrispondenza con la luce e quindi, in un tempo privo di elettricità e in cui gli occhiali erano ancora una novità per pochi, con la vista, ed aver arricchito di qualche particolare esplicativo, come era l'uso, la storia originale.

In questo periodo nasce quindi la connessione di Lucia con gli occhi, e le storie sono varie: alcune raccontano che alla ragazza gli occhi vennero strappati durante il supplizio; altre che Sant'Agata o la Madonna la resero momentaneamente cieca per non vedere i tormenti a cui l'arconte la volle sottoporre e che non sentì quindi nulla; un'altra, più romantica, narra che il suo promesso, rifiutato, le disse che i suoi occhi erano così belli che li avrebbe

sempre voluti avere con se, e lei, dispiaciuta di aver annullato il fidanzamento, se li strappò per regalarglieli, ma la Madonna, vista la grande generosità della ragazza, gliene fece ricrescere un altro paio e l'ex fidanzato



to potè tenersi il macabro pegno d'amore. Dal Quattrocento Santa Lucia venne quindi associata agli occhi, ed il suo emblema divennero degli occhi su una coppa o su un piatto.

Santa Lucia il giorno più corto che ci sia

Lucia morì quindi a Siracusa e dopo l'Editto di Milano del 313 d.C. in cui Costantino garantiva libertà di culto a tutte le religioni, il culto cristiano divenne libero. Ecco che col passare del tempo Lucia venne dapprima venerata come santa dalla sua comunità siracusana e poi come patrona della città, sostituendo Demetra come divinità tutelare di Siracusa e dell'isola di Ortigia, il nucleo più antico della città, su cui erano allevate delle quaglie, sacre alla dea, che diverranno col tempo simbolo di Lucia.

Nelle prime comunità cristiane era uso annotare in elenchi, i *martirologi*, le date di morte dei martiri, che venivano poi festeggiati in quel giorno, solitamente nel luogo in cui riposavano le loro spoglie, col tempo considerate reliquie. La data di martirio di Santa Lucia era il 13 dicembre del calendario Giuliano (istituito da Giulio Cesare nel 46 a.C.), che coincideva con il solstizio d'inverno (il giorno più corto dell'anno) e la festa della dea Demetra, dea dei raccolti e della natura, che veniva pregata perché riportasse nel mondo la primavera dopo i rigori dell'inverno. Probabilmente dalla sovrapposizione della festa romana, del fenomeno astronomico e del ricordo della santa è nata la frase "Santa Lucia, il giorno più corto che ci sia" o in alternativa "Santa Lucia, la notte più lunga che ci sia", che personalmente ricordo sin da bambino e non sapevo spiegarmi, sapendo che i solstizi cadono il 21-22 di Giugno e Dicembre. La spiegazione a questa strana sfasatura è da ricercarsi nell'introduzione nel 1582 d.C. del Calendario Gregoriano, voluto da papa Gregorio XIII per ristabilire la data della Pasqua (che seguendo la tradizione ebraica è una festa lunare, da celebrare la prima domenica suc-

cessiva al primo plenilunio dopo l'equinozio di primavera) e che con lo spostamento dell'equinozio di primavera "in avanti", rischiava di essere celebrata verso l'estate. Con l'introduzione del Calendario Gregoriano vennero quindi "aboliti" dieci giorni, e si passò direttamente dal 4 al 15 Ottobre 1582 d.C., e da allora il 13 Dicembre venne spostato quasi 10 giorni indietro rispetto al solstizio, che al giorno d'oggi cade il 21-22 Dicembre. (Non tutto il mondo o tutte le chiese seguono il Calendario Gregoriano. Per scoprire le particolarità del Natale Ortodosso leggi lo Speciale Natale del numero 9 di Librando... le idee!).

Il culto nei secoli: patrona del Sud e del Nord, santa della luce

Lucia divenne quindi patrona di Siracusa e vi è una testimonianza scritta di un testimone oculare che assistette ad un miracolo che pose fine ad una carestia che afflisse la città nel 1646: domenica 13 dicembre una quaglia (simbolo di Lucia, mutuato da Demetra) fu vista volteggiare dentro la Cattedrale durante la Messa e quando si posò sul soglio episcopale una voce annunciò l'arrivo al porto di un bastimento carico di cereali. La popolazione vide in quella nave la risposta data da Lucia alle tante preghiere che a lei erano state rivolte. Il corpo di Santa Lucia, tuttavia, non si trova a Siracusa. Si racconta, infatti che la santa venne prelevata da Siracusa nel 1040 dai Bizantini di Giorgio Maniace, generale dell'Imperatore, e che venne portata a Costantinopoli, insieme ad altri santi e reliquie. Qui Lucia rimase per quasi duecento anni, per poi essere nuovamente spostata dai veneziani del doge Enrico Dandolo, che conquistarono la capitale bizantina nel 1204 e la portarono nella Serenissima. Il corpo di Santa Lucia è quindi attualmente conservato e venerato nella chiesa di San Geremia a Venezia.



Le spoglie della santa tornarono eccezionalmente a Siracusa per sette giorni nel dicembre 2004 in occasione del 17° centenario del suo martirio e l'arrivo e la partenza delle spoglie furono salutati da un'incredibile folla di siracusani, tanto che da allora si è fatta strada la possibilità di un ritorno definitivo tramite alcune trattative tra l'Arcivescovo di Siracusa Giuseppe Costanzo e il Patriarca di Venezia Angelo Scola. Il corpo della santa è poi tornato nuovamente a Siracusa dal 14 al 22 dicembre 2014, in occasione del 10° anniversario della prima visita del corpo nella sua città natale. Ma il viaggio di Santa Lucia non finisce qui.

I monaci che cristianizzarono la penisola scandinava portarono con se tutte le loro leggende e tradizioni, fra cui quella di Santa Lucia. Nell'Europa del nord le tradizioni pre-cristiane rimasero vive molto più a lungo che nel sud, fortemente influenzato da Roma, e quindi si poterono fondere più armoniosamente le credenze vecchie e nuove. Ecco che quindi la ricorrenza di Santa Lucia, che cadeva, come detto, al solstizio d'inverno, festa molto sentita per le popolazioni del nord in cui l'inverno diviene un nemico temibile se non segue i suoi giusti tempi, soppiantò le vecchie ritualità, senza però abbandonare i suoi significati. Santa Lucia nell'Europa Settentrionale divenne quindi, complice il nome, la santa della luce, che illuminava le lunghe e fredde notti del nord e prometteva, nella notte più lunga dell'anno, l'allungarsi dei giorni e il ritorno della primavera. Dal XVIII secolo la ritualità legata a Santa Lucia si intensificò e regolamentò, specialmente in Svezia, dove la festività della santa è molto sentita, tanto da avere concorsi per eleggere giovani ragazze come Lucia locale, che poi concorreranno nel concorso nazionale di Lucia di Svezia, che viene incoronata (è il caso di dirlo, per il copricapo che contraddistingue il costume della santa lassù) ad inizio dicembre dal premio Nobel per la letteratura alla presenza dei reali di Svezia nella cornice di una Stoccolma illuminata a festa. È tradizione che le Lucie svedesi vestano una tunica bianca (per la verginità) con un nastro rosso in vita (per il martirio), con un'elaborata corona in testa che ha una leggenda particolare: si dice infatti che Lucia portasse viveri ai cristiani perseguitati e nascosti nelle catacombe della sua città e che per avere le mani libere per poter portare più cibo possibile, si legasse delle candele in

testa per potersi fare luce lungo il cammino sotterraneo. Questa storia viene ricordata nella corona di Santa Lucia, formata da rami intrecciati di mirtillo rosso, un sempreverde che rappresenta la continuità della vita anche durante l'inverno, su cui sono infisse cinque o sette candele, attestando ulteriormente il significato del

nome Lucia: portatrice di luce. La ragazza incoronata Lucia di Svezia avrà poi l'onore di rappresentare la Svezia il 13 Dicembre durante la solenne processione che si tiene a Siracusa capeggiata dalla "Fondazione della Deputazione della Cappella di Santa Lucia in Siracusa", i cui membri maschili, detti berretti verdi per il berretto che portano, trasportano la statua d'argento della santa e dodici



alti candelabri ornati con fiori e frutti, mentre le donne, con un foulard verde sulle spalle, trasportano l'enorme reliquiario lungo il percorso, che va dal Duomo di Siracusa, sull'isola di Ortigia, fino alla Basilica di Santa Lucia al Sepolcro, sulla terraferma. Ed ecco che Lucia, una volta all'anno torna nella sua città natale, portando con se tutti i secoli di tradizione, devozione e speranza che l'hanno resa in tutto il mondo la santa della luce.

(Per scoprire tutte le tradizioni del Natale nel Nord Europa leggi lo Speciale Natale del numero 1 di Librandò... le idee!)

La santa velata, la santa dei doni: Santa Lucia in nord Italia

Ma perché, dunque, una santa siciliana, le cui spoglie hanno viaggiato dalla Turchia a Venezia e il cui culto è grande in Svezia, è entrata nella tradizione di alcune zone dell'Italia settentrionale, e non in altre, come portatrice di doni? La risposta è probabilmente da ricercare in una serie di coincidenze storiche e politiche, oltre che, naturalmente, nelle leggende del caso.

La storia inizia dunque nel 1204, quando i veneziani portarono il corpo di Santa Lucia a Venezia dopo il sacco di Costantinopoli. Inizialmente le spoglie furono portate all'Isola di San Giorgio Maggiore, di fronte a San Marco, dove erano oggetto di un pellegrinaggio in barca il 13 Dicembre. Il mare d'inverno, però, si sa, è

pericoloso e nel 1279 grandi onde causarono il ribaltamento di alcune barche di pellegrini ed alcuni morti. Si decise quindi di spostare i resti della santa nella chiesa di un convento precedentemente dedicata a Santa Maria Annunziata, nel sestiere di Canareggio, dove vi rimasero per quasi seicento anni, fino al 1860, quando, per la costruzione della nuova ferrovia, si cercava del posto per costruire la stazione e il piazzale antistante. Il punto più vicino alla terraferma era proprio la punta di Canareggio in cui si trovavano la chiesa e il convento di Santa Lucia, che furono quindi abbattuti l'anno successivo, mentre il corpo fu spostato nella vicina Chiesa di San Geremia, dove riposa attualmente. In memoria dell'importante complesso che è andata a sostituire, la stazione ferroviaria prese il nome, che conserva ancora adesso, di Venezia Santa Lucia.

Ma perché *noi* festeggiamo Santa Lucia? Perché dal XIV secolo Venezia aveva iniziato una politica espansionistica nella pianura padana per contrastare il potere del Ducato di Milano e grazie alle gesta dei suoi capitani di ventura nel XV secolo la Serenissima era al massimo del suo splendore sotto la guida del leggendario doge Francesco Foscari. Grazie alla pace di Ferrara Brescia e Bergamo passarono sotto il dominio veneziano mentre con quella di Lodi il confine fra le due grandi potenze venne stabilito sull'Adda, fra Bergamo e Milano. Ecco che quindi in tutte le terre dominate dalla Repubblica, da Venezia a Bergamo, grazie all'efficiente sistema di scambio di notizie e alla situazione politica piuttosto stabile, dalla città lagunare si espansero capillarmente modi, costumi e credenze. Proprio a questo periodo dobbiamo probabilmente la nascita della tradizionale devozione a Santa Lucia, che col tempo diventò la figura portatrice di doni che percorre tutte le terre nel Nord-est.

Per spiegare questa particolare figura, però, col tempo sono nate anche delle leggende, a seconda delle diverse zone. Una di queste, ambientata proprio a Brescia nel XVI secolo narra di come il bresciano fosse stato colpito da una grave carestia e come alcune signore di Cremona avessero organizzato una distribuzione di sacchi di grano da lasciare anonimamente sulle porte di tutte le famiglie. Una carovana di asinelli carichi raggiunse quindi Brescia presa nella morsa della fame, ma per non "offendere" nessuno, si decise di fare la distribuzione di notte. Era la notte tra il 12 e il 13 dicembre e la

mattina seguente si pensò che il miracolo fosse stata una grazia della martire che veniva festeggiata proprio quel giorno. Il dominio veneto si spingeva però fino all'Adda, ed ecco che un altro grande centro di devozione alla santa è Bergamo, dove i bambini possono portare la loro letterina di richiesta doni e cose buone a Santa Lucia in una delle grandi ceste poste ai piedi del suo altare nel Santuario della Madonna dello Spasimo, un appuntamento al quale, dopo i bambini, nemmeno gli adulti vogliono mancare. Per volere del cardinale Federico Borromeo, Santa Lucia divenne ufficialmente patrona della vista e quindi il culto della santa "sfondò" anche a Milano, dove vi è un altare nella Chiesa di Santa Maria dell'Annunciata in Camposanto, incassata nel palazzo della Veneranda Fabbrica del Duomo subito a ridosso dell'abside del Duomo e quindi non visibile dall'esterno, dove il 13 dicembre si celebra un piccolo pellegrinaggio.

La tradizione col tempo evolse, Lucia assunse gli attributi di cieca e vergine, e quindi la sua figura si stabilizzò sui canoni che ancora oggi conosciamo: vestita di bianco e rigorosamente velata, si accompagna ad un asinello che trasporta i doni e, a seconda delle zone, ad un aiutante che la tradizione ha chiamato Castaldo o Gastaldo, che l'aiuta nel duro compito di distribuire doni a tutti i bambini buoni. Perché infatti solo quelli buoni possono ricevere i doni che hanno richiesto nella letterina preventivamente spedita alla santa, mentre quelli cattivi ricevono del carbone a monito di comportarsi meglio l'anno a venire. Per ingraziarsi il favore della santa, infine, è usanza diffusa lasciare sul davanzale della finestra qualche biscotto e del latte per ristorarla nel suo lungo viaggio, mentre un tempo (non troppo lontano, perché lo facevo anch'io) si lasciava anche della crusca o del fieno per l'asinello, a seconda delle disponibilità e della zona, che venivano puntualmente

consumati dalla cavalcatura. L'arrivo o il passaggio della santa è a volte segnalato dal suono di campane d'argento, che è anche un perentorio segnale di andare a letto. La santa velata, infatti, non desidera assolutamente essere vista e passa di casa in casa solo quando i bambini sono a letto. Se qualcuno decidesse di rimanere sveglio per vederla mentre distribuisce i regali subirebbe una punizione esemplare: Santa Lucia getta della polvere negli occhi di chiunque cerchi di scorgerla, ed è quindi una buona idea infilarsi subito a letto ai primi tintinnii delle campane.



Piva Piva, quando l'ingegno dei bresciani regalò un canto al Natale

Durante le mie indagini natalizie alla ricerca di un canto natalizio tipicamente lombardo, mi sono imbattuto in una melodia conosciuta e antica, che mi è subito suonata dentro ma di cui non riuscivo a delineare i contorni. Il testo è una specie di filastrocca ed alcuni accordi ricordano Tu Scendi dalle Stelle, ma subito si discostano dal famoso canto del '700. Ricercandone l'origine, sembrerebbe derivare da un antico canto pastorale che aveva anche ispirato Mozart per un breve passaggio delle Nozze di Figaro e che difatti è musicato dallo strumento pastorale per eccellenza: la cornamusa, o per meglio dire la *piva*, la cornamusa italiana che ha accompagnato i natali di moltissimi ed ancora oggi non cessa di evocare dolci ricordi. Il brano, di origine milanese, si intitola, infatti *Piva*

Piva, dalla prima strofa, che evoca lo strumento stesso. Il testo sembra una strana filastrocca che parla di olio e nomina una stretta sorella della piva, il *baghèt*, una piva tipica del bergamasco e del bresciano. Seguitando nella ricerca ho infatti fatto una straordinaria scoperta: sembra che il brano fosse in realtà una specie di motivetto pubblicitario ideato da venditori di olio bresciani che, stringendo un insolito sodalizio con dei baghettari bergamaschi, si aggiravano per le vie di Milano per vendere l'olio, che essendo pronto a Dicembre, veniva venduto verso Natale. Il testo venne scritto dai furbi venditori bresciani in dialetto milanese perché potesse essere compreso ed apprezzato dai popolani del capoluogo, mischiando soggetti natalizi (il bambino, la Madonna)

al prodotto che vendevano (l'olio). Essendo l'oliva una pianta che necessita di caldo, se si accetta questa storia, è logico pensare che quei venditori d'olio fossero proprio gardesani, dato che gli olivi in nord Italia crescono solo sul nostro bel lago. Con lo sviluppo dell'industria e l'importazione di oli meno costosi il mercato porta a porta di olio nostrano andò inesorabilmente scemando, ma così non accadde per il brano, che rimase, con piccole varianti, nell'immaginario popolare italiano, spandendosi per tutta la penisola e diventando popolare in molte sue regioni. Ed ecco che se, purtroppo, l'olio del Garda non venne più apprezzato come un tempo, l'astuzia dei commercianti bresciani regalò all'Italia uno dei canti più belli e tipici del Natale.

Versione originale in milanese

Piva piva l'oli d'uliva,
piva piva l'oli d'ulà.
L è 'l Bambin che porta i belé
l'è la mama che spènd i dané.
Piva piva l'oli d'uliva,
gnaca gnaca l'oli che taca.
'L è 'l Bambin che porta i belé
l'è la mama che spènd i dané.
Piva piva suna la piva,
piva piva suna 'l baghèt.
Canta, canta bèla fiùr:
'l è nasit ol nòst Signùr
Gh'è gnà fassa, gnà panisèl
per fassà chèl Bambi bèl.
Gh'è gnà fassa, gnà lensöl
per fasà chèl bèl Fiöl.

Traduzione in italiano

Piva piva, l'olio d'oliva
Piva piva, l'olio "d'ulà"
È il Bambinello che porta i doni,
è la mamma che spende i soldi.
Piva, piva l'olio d'oliva
"gnacca gnacc" l'olio che appiccica,
È il Bambinello che porta i doni,
è la mamma che spende i soldi.
Piva piva, suona la piva,
piva piva suona il baghèt,
canta canta bel fiorellino
è nato il nostro signore
Non c'è ne fascia ne piccolo panno per
fasciare questo bel bambino.
Non c'è ne fascia ne lenzuolo
Per fasciare questo bel figliolo.

Nuova versione "natalizia"

Piva, piva, l'òli d'oliva
gnacca, gnacca l'òli che tacca,
la mangiaa trii boeu e una vacca,
e una sgòrba de scigoll
piva, piva l'è mai sagoll.
Piva, piva mazza l'òca,
mazzala ti che mi son zòppa,
l'ho mazzada ier de sira,
cont el ciar de la candila,
l'ho mettuda in nel caldàr,
per mangiàlla al dì de Natàl.

Traduzione in italiano della nuova versione "natalizia"

Piva, piva l'olio d'oliva
"gnacca gnacc" l'olio che appiccica,
ha mangiato tre buoi e una vacca,
e una cesta di cipolle,
piva, piva non è mai sazio.
Piva, piva ammazza l'oca,
ammazzala tu che io sono zoppa,
l'ho ammazzata ieri sera,
alla luce della candela,
l'ho messa nel paiolo,
per mangiarla il giorno di Natale.



I dolci svedesi di Santa Lucia

Abbiamo affrontato il Natale nel Nord Europa nel primo Speciale Natale di Librandò. le Idee sul numero 1 del nostro notiziario, ma avendo approfondito il culto di Santa Lucia in questo numero, abbiamo pensato di fornirvi una ricetta per preparare i dolci tipici che gli svedesi mangiano il 13 Dicembre: i lussekatter (sing.: *lussekatt*, letteralmente "gatto di Lucia"), chiamati anche *lussebullar* ("focacce di Lucia"). Sono delle focaccine natalizie a base di uvetta e zafferano e vengono tradizionalmente serviti il 13 dicembre, appunto, giorno di Santa Lucia.

Si presentano solitamente a forma di "S" in ricordo di alcuni motivi dell'Età del Bronzo, ma possono avere anche altre forme. La tradizione di consumare i lussekatter ebbe inizio in Svezia nel XVII secolo ed è ancora molto praticata, specialmente dai più piccoli. Un'altra tradizione svedese legata a Santa Lucia è infatti quella di preparare i lussekatter il 12 Dicembre, mentre la mattina del 13, la figlia maggiore della famiglia si alza ancor prima dell'alba e si veste con il lungo abito bianco legato in vita da una cintura rossa tipico della santa con la corona di foglie e le sette candele, utili per vedere chiaramente nel buio. Se ci sono sorelle più piccole, indossano una camicia bianca e simboleggiano le stelle. I maschi, invece, indossano cappelli di paglia e portano lunghi bastoni decorati con stelline. La bambina vestita come Santa Lucia sveglia gli altri membri della famiglia e serve loro i lussekatter cucinati il giorno precedente.

Ingredienti:

700 g Farina per dolci
150 g Burro



1 Uova
150 g Zucchero
50 g Lievito di birra
300 ml Latte
1 g Zafferano
1 manciata Uva sultanina
q.b. Sale

Fondete il burro in un pentolino, insieme al latte e allo zafferano. Portate ad ebollizione il composto quindi togliete dal fuoco e versate in una terrina dove avrete precedentemente sbriciolato il lievito di birra a pezzettini. Aggiungete all'impasto lo zucchero, un pizzico di sale e la farina per dolci.

Amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto dalla consistenza simile alla pasta frolla ma più "gommoso", di un intenso colore giallo. Lasciate riposare per circa 40 minuti.

Versate l'uva sultanina in un bicchiere e ricopritela di acqua e brandy per reidratarla. Dividete l'impasto in circa 30 pezzetti, lavorateli fino ad ottenere una striscia cilindrica da ognuno, che avvolgerete poi a formare una "esse" o un "otto". Posizionate su ogni "voluta" delle focaccine un acino di uva sultanina, lasciate riposare per altri 40 minuti.

Spennellate infine con il rosso d'uovo e infornate a 250° C per una ventina di minuti. Il tempo di cottura varia molto a seconda della grandezza delle focaccine.

Se siete amanti dei biscotti molto zuccherati potete aumentare la dose di zucchero, oppure accompagnare i lussekatter con del miele.

Buon appetito e Buona Santa Lucia!

La cupola del Natale: il Pan di Toni

Abbiamo trattato la leggenda della nascita del Panettone, il tipico dolce Milanese diffuso in tutta Italia, nello Speciale Natale del n° 13 di Librandò... le idee. Quest'anno abbiamo deciso, quindi, di proporvi la ricetta per provare anche voi a fare il vostro panettone in casa. È però necessaria un'avvertenza: per tutte le cose buone ci vuole del tempo per la preparazione e il panettone non è da meno. La ricetta che vi proponiamo, infatti, si svolge su tre giorni e al di là dei semplici ingredienti, necessita di strumentazione adeguata: una planetaria. Se disponete di tutto ciò che serve (tempo,

strumenti e pazienza), ecco a voi la ricetta del Pan di Toni.

Ingredienti per la biga

Farina Manitoba 100 g
Lievito di birra secco (circa 7 grammi se fresco) 2 g (per abbreviare i tempi di lievitazione)
Malto oppure miele o zucchero 1 cucchiaino
Latte intero tiepido 60 g

Per l'impasto (per uno stampo da 1,3 Kg)

Farina Manitoba 50 g
Farina 00 350 g

Lievito di birra secco (circa 7 grammi se fresco) 2 g
 Uova medio-grandi 4
 Tuorli 3
 Zucchero 160 g
 Burro morbido (più 10 g per la cottura) 160 g
 Scorza di limone 1
 Arancia candita 40 g
 Cedro candito 40 g
 Uvetta passita 120 g
 Baccello di vaniglia 1
 Sale fino

Preparazione

Per preparare il panettone occorrono 4 fasi di lavorazione:

Fase 1, la biga: in una ciotola versate 100 g di farina Manitoba, unite 2 g di lievito disidratato (verificate dalla confezione che possa essere unito agli altri ingredienti senza essere sciolto prima). Versate il latte tiepido e il malto (o lo zucchero) e impastate a mano direttamente nella ciotola. Formate una pallina e lasciate lievitare in una ciotola coperta con pellicola per 1 ora in forno spento con luce accesa (o a temperatura ambiente in un luogo asciutto al riparo da correnti d'aria). Poi trasferite la ciotola in frigo e lasciatelo riposare per tutta la notte.

Fase 2, l'impasto: fate rinvenire l'impasto per 2 ore fuori dal frigo; poi ponete l'impasto lievitato nella tazza di una planetaria dotata di gancio, mescolate la farina Manitoba alla farina 00 e versatene 200 g nella planetaria (conservare il resto), insieme a 2 g di lievito, 60 g di zucchero (conservare il resto). Quindi aggiungete 2 uova intere e lavorate l'impasto con il gancio; quando avrete terminato e l'impasto sarà omogeneo e incordato, unite 60 g di burro morbido, un pezzetto alla volta aspettando che si sia assorbito prima di procedere con un altro. Quando si sarà assorbito tutto e l'impasto sarà ben incordato attorno al gancio, rovesciate l'impasto su un piano di lavoro e dategli una forma rotonda; ponetelo a lievitare in una ciotola coperto con pellicola per almeno 2 ore in forno spento con luce accesa (oppure a temperatura ambiente in un luogo asciutto al riparo da correnti d'aria); poi trasferitelo per tutta la notte in frigorifero (12 ore).

Fase 3: Fate rinvenire il panettone per 2 ore fuori dal frigo, intanto mettete in ammollo l'uvetta precedentemente sciacquata sotto acqua corrente. Quindi grattugiate la scorza di 1 limone e riducete a dadini piccoli il cedro candito e la scorza di arancia candita. Riprendete l'impasto lievitato e ponetelo nella planetaria; unite anche i semi di 1 bacca di vaniglia, poi la restante farina, le ultime 2 uova intere e i 3 tuorli e iniziate ad impasta-

re sempre con il gancio; versate anche la scorza grattugiata di 1 limone non trattato, la dose rimanente di zucchero, il sale e la dose restante di burro morbido un pezzetto alla volta, aspettando che si sia assorbito il precedente prima di proseguire. Unite a questo punto l'arancia candita i canditi e l'uvetta scolata accuratamente. Mescolate gli ingredienti per amalgamarli all'impasto, rovesciatelo sul piano di lavoro e formate una palla, quindi ponetela in una ciotola a lievitare coperta con pellicola trasparente in forno spento con luce accesa per circa 2 ore (oppure a temperatura ambiente lontano da correnti d'aria).

Fase 4: Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume rovesciatelo sul piano di lavoro e stendetelo leggermente per formare delle pieghe per dare più agevolmente all'impasto la forma sferica. Ponetelo quindi in uno stampo da 1,3 kg imburrato e foderato con carta da forno; lasciatelo lievitare coperto con pellicola nel forno spento con luce accesa (o a temperatura ambiente in un luogo asciutto al riparo da correnti d'aria; l'impasto dovrà raggiungere il bordo, ci vorranno almeno due ore). Togliete poi la pellicola e lasciate riposare 15 minuti il panettone in modo che la superficie si secchi leggermente: questo vi permetterà di incidere più facilmente il panettone con la classica croce. Ponete al centro della croce 10 g di burro a pezzetti e infornate il panettone in forno statico preriscaldato a 200° per circa 10-15 minuti, ponendolo nella parte inferiore del forno in modo da ottenere la giusta spinta in cottura e infornate anche una ciotolina con dell'acqua (questo favorirà la giusta umidità del forno in cottura). Dopo 15 minuti abbassate la temperatura a 190° e lasciate cuocere altri 10-15 minuti. Se la superficie tendesse a scurirsi troppo, abbassate ancora a 180° e proseguite la cottura. In totale il panettone dovrà cuocersi per circa 50 minuti (se il forno è ventilato potete regolare la temperatura iniziale a 180° per 5-8 minuti e poi diminuire di conseguenza). Quando mancano 10 minuti, potete togliere la ciotolina con l'acqua e proseguire la cottura. Una volta cotto, fatelo intiepidire poi sformatelo e servitelo affettato con crema al mascarpone o crema al mascarpone senza uova.

Conservazione

Il panettone fatto in casa si conserva meno tempo rispetto a quello di un panettone industriale.

Potete conservarlo 2-3 giorni al massimo in un sacchetto per alimenti.

Si può, però, congelare dopo l'ultima lievitazione, quindi scongelare in frigorifero e far rinvenire almeno 2 ore prima di inciderlo, porre il burro al centro della croce e infornarlo.



I consigli di lettura di Librando... le Idee, per un Natale tutto da leggere

Vi riproponiamo qui tutti i libri che vi abbiamo sottoposto nel corso del tempo con qualche piccola aggiunta.

Per scoprire molto di più sul Natale a Milano vi proponiamo *I Magi in piazza Duomo. Tradizioni milanesi sul Natale*, di Giovanna Ferrante, che raccoglie tutte le tradizioni milanesi sul Natale, dalla processione dei Re Magi a tutto il culto ambrosiano, dagli Obej Obej alla Festa di San Nicola con i panini delle monache. Un libro che vuole far rivivere l'atmosfera natalizia della vecchia Milano, le tradizioni dalle più note a quelle ormai dimenticate. *Com'era dolce il Natale a Milano*, sempre di Giovanna Ferrante è un libretto che coniuga storia e gastronomia, storie d'amore e dolci natalizi all'ombra della Madonna. Le storie del torrone e del panettone si intrecciano con i matrimoni degli Sforza e dei Visconti in un connubio d'antan con una narrazione intessuta di vita tra le vie di Milano, i negozi, i profumi e i sapori di un tempo che forse non c'è più.

La provincia di Siracusa e le sue tradizioni popolari: i miti, le leggende, la gastronomia nel ciclo dell'anno, di Luigi Lombardo affronta tutte le tradizioni popolari della città Siciliana, con particolare attenzione al culto e alle tradizioni legate alla santa amata dai siracusani.

Per scoprire altri particolari sulla storia e sulle spiritualità legate a Santa Lucia, che si esplicano in

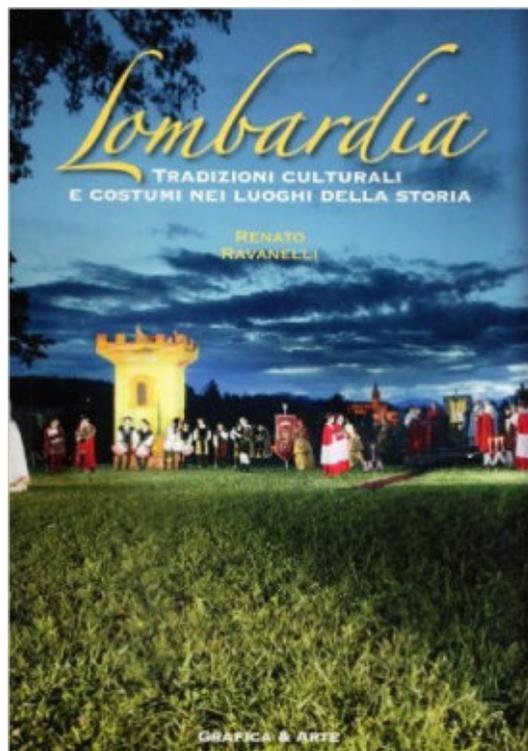
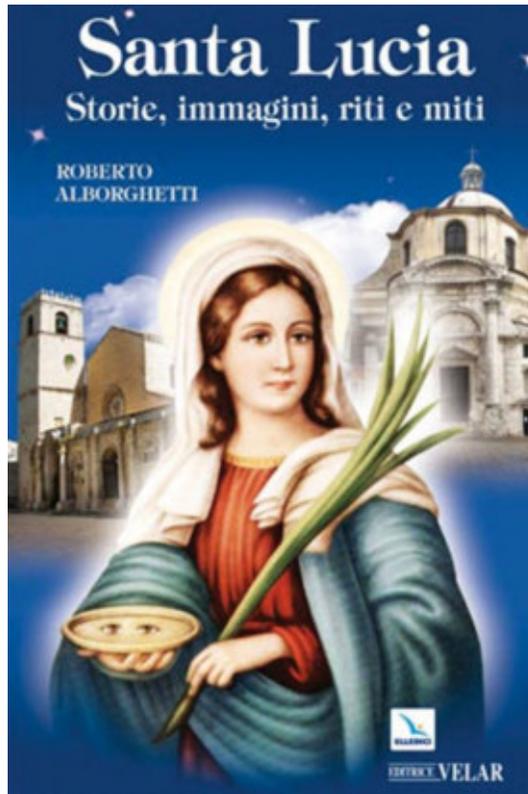
modi diversissimi e sempre interessanti in varie parti del mondo, ci proponiamo *Santa Lucia. Storie, immagini, riti e miti*, di Roberto Alborghetti, in cui l'autore ricostruisce la vicenda della giovane

santa siracusana, mettendo a confronto fonti e documenti con le complesse e articolate espressioni della tradizione e traccia una panoramica dei riti, dei culti e delle feste legate al suo nome. Proponiamo, invece, *La vera storia di santa Lucia*, un piccolo libro che ne racconta la bella storia, tra tradizione e poesia per tutti i bimbi che la notte del 12 dicembre aspettano i doni di Santa Lucia, lasciando davanti alla porta un po' di zucchero per il suo asinello e un pezzo di pane per il suo aiutante Castaldo.

Per approfondire tutte le tradizioni della Lombardia, infine, vi proponiamo *Lombardia. Tradizioni culturali e costumi nei luoghi della storia*, di Renato Ravanelli, che approfondisce le tradizioni di vari luoghi della nostra regione legate a specifici luoghi o avvenimenti.

Nella speranza di avervi divertito, incuriosito e ingolosito, da parte di tutta la redazione di Librando...le Idee e del Consiglio delle Biblioteche di Gargnano e Montegargnano auguriamo a tutti voi un Felice Natale e un Buon Anno Nuovo.

Arrivederci all'anno prossimo sul prossimo numero di Librando...le idee. Buone feste e Buona Lettura!





CHRONOS

Comune di Gargnano
Assessorato alla Cultura

GARGNANO A TEATRO

Stagione teatrale 2016-2017

Sala civica Castellani | Via Teatro, 14 Gargnano

>> 24 novembre 2016 | 20.30 <<< Giornata contro la
Violenza sulle donne

AMOROSI ASSASSINI

di e con **Valeria Perdonò** (già in Testastorta)
al pianoforte **Marco Storza**
art director **Federica Restani**

Un racconto divertente e commovente che parte da uno
dei molti casi di femminicidio per raccontare l'Italia di
oggi.

Spettacolo di prosa e musica.

>> 23 dicembre 2016 | 20.30 <<< Natale per famiglie

IL SOLDATINO DI STAGNO

di e con **Valerio Amelie** **Valentina Papis**
regia di **Luca Cairati**
produzione **Teatro dei Navigli**

Una delle fiabe più belle che raccontano di un amore
che sorpassa le difficoltà, così forte da rendere umani i
giocattoli protagonisti della storia

>> 10 marzo 2017 | 20.30 <<< Giornata contro l'omofobia

PORTAMI IN UN POSTO CARINO

di **Tobia Rossi**
regia di **Manuel Renga**
con **Chiara Anicito**, **Daniele Pitari**, **Tomas Leardini** e
Elisabetta Torlasco

Uno spettacolo toccante e divertente, che racconta la
ganga provincia del nord Italia, con sullo sfondo un
brutto caso di violenza omofoba.

Spettacolo di prosa.

>> 21 aprile 2017 | 20.30 <<< Festa della Liberazione

PIPPO VOLA SULLA CITTA'

di **Federica di Rosa** e **Davide Steccoli**
con **Veronica Franzosi**

La storia dei bambini di Milano durante la Guerra
e del misterioso Aereo Pippo: messaggero di pace
o guerra? Basta nascondersi tutti al suo arrivo.

Spettacolo di prosa in collaborazione con le scuole medie

>> 19 maggio 2017 | 20.30 <<< Arriva l'estate!

DECAMERON

di **Giovanni Boccaccio**
regia **Manuel Renga** e **Vittorio Borsari**
con gli attori della **Compagnia CHRONOS3**

Le più belle e divertenti storie del Decamerone di
Boccaccio, che parlano d'amore, di tradimenti, di
iosche fratte e incontri fortunati o sfortunati.

Spettacolo di prosa e musica.



Tutti gli spettacoli
sono ad
INGRESSO LIBERO.

La stagione è organizzata
in collaborazione
dall' **Amministrazione
comunale di Gargnano,
Assessorato alla Cultura**
e dalla
**Compagnia teatrale
CHRONOS3.**

Informazioni
tel. 0365-7988305
compagniachronos3@gmail.com

Visitate il nostro sito web
www.compagniachronos3.wix.com/
compagniachronos3

Chronos3
Circuito
Contemporaneo

*Librando è un notiziario
creato per i lettori della
biblioteca.*

*Fai sentire la tua
voce!!!*

*Inviaci le tue recensioni,
i tuoi articoli, gli eventi
che vuoi segnalare, le
interessanti pubblica-
zioni, le tue idee e le tue
opinioni all'indirizzo:
librando.gargnano@libero.it*



Direttore: Cristina Scudellari

Redattore: Silvia Merigo

Hanno partecipato a questo nu-
mero:

Carlotta Bazoli, Andrès Festa,
Silvia Merigo.

Disegni: Carlotta Bazoli

Si ringraziano tutti coloro che
hanno collaborato a questo nu-
mero di Librando... le idee!

Biblioteca di Gargnano

Via Roma n.45, Tel: 0365/72625

E-mail: biblioteca@comune.gargnano.brescia.it

Orario

Lunedì: 10.00 -12.00

Martedì: 10.00 -12.00

Mercoledì: 10.00 -12.00/ 15.30 -17.30

Giovedì: 10.00 -12.00/ 15.30 -17.30

Biblioteca di Montegargnano

Località Scuole del MonteGargnano

Orario :

Lunedì: 15.00 -17.00

Martedì: 15.00 -17.00

Giovedì: 10.00 -12.00

Venerdì: 10.00 - 12.00