

Com es viuen les festes nadalenques a Itàlia?

A Itàlia les famílies es reuneixen al voltant de la taula igual que a casa nostra. Les principals celebracions són el dia 25, 26, 31 de desembre i el 6 de gener també com a Catalunya.

Les figures principals i més representatives de les festes són **Babbo Natale** i la **Befana**. El **Babbo Natale** seria el Pare Noel i porta els regals de Nadal la nit de Nadal, és a dir la del dia 24, però prèviament cal fer-li la carta amb la llista de regals desitjats, com nosaltres fem la dels Reis. Es tracta dels regals més importants i que fan més il·lusió als nens, els troben sota l'arbre de Nadal.

La Befana és la bruixa que porta dolços als nens la nit del 5 de gener, és una bruixa simpàtica, bona, va vestida de color negre i té un nas característic. La Befana porta xocolata als menuts però també carbó a qui no s'ha portat bé. A part d'Itàlia, la Befana també arriba a casa dels nens de països com Rússia, Normandia, Pèrsia i l'Àfrica del Nord.



Befana

La nit del 5 de gener tots els petits esperen que passi la Befana per casa, i així doncs cal anar a dormir aviat! El matí proper si tot ha anat bé, trobarà un munt de dolços dins del mitjó de Nadal.

Les festes italianes i catalanes tenen algunes coses en comú, d'una banda els tradicionals mercats amb totes les parades nadalenques, són els "**mercatini di Natale**" i d'altra, la tradició dels pessebres, ja siguin vivents ("**presepi viventi**") o les figures fetes artesanalment ("**presepi artigianali**").

La Cuina dolça del Nadal italià

La cuina típica de les festes de Nadal és coneguda arreu: els dolços com el "**panettone**" o el "**pandoro**", que amb la globalització ara també podem trobar a Catalunya, són els més tradicionals i coneguts.



Panettone

També hi ha unes postres de la Toscana fetes amb pasta d'ametlla i sucre que s'anomenen "**ricciareli**", semblants al nostre massapà, n'hi ha també de xocolata. Un altra dolç és el "**panforte**" també, fet amb fruita, espècies, farina, coco, xocolata i fruita seca. Tant els "**ricciareli**" com el "**panforte**" són originaris de la ciutat de Siena.

"**Il zampone ecotecchino con lenticchie**" per acabar l'any

Per acabar l'any, la nit del 31 de desembre és típic trobar-se a sopar tots plegats tot veient la televisió, on hi fan els típics programes de resum i cloenda de l'any, amb molts espectacles i, sobretot, música. El plat que trobem a totes les taules és el "**zampone ecotecchino con lenticchie**" (carn de porc amb lenties). Quan arriba la mitjanit, es fa senzillament "el compte enrere", i un cop encetat el nou any, les famílies es feliciten i brinden amb "lo spumante", similar al nostre cava, si no fos pel gust dolç.

I per arrodonir-ho tot i fer encara més maco l'ambient nadalenc, només ens cal acabar escoltant el "**White Christmas**" de l'**Andrea Bocelli**.