

De Feestdagen in Italië

Kerstmis

Natale kent in Italië een lange traditie die al dateert van vóór de geboorte van Jezus. In de tijden van het oude Rome was 25 december al de dag, Saturnalia, waarop werd gevierd dat de dagen weer langer werden en dat de lente (in de verte) in zicht kwam. Inmiddels is Kerstmis uitgegroeid tot verreweg het belangrijkste feest in Italië. Zoals ook in Nederland is het een familiefeest bij uitstek; je hele familie schaart zich rond de kerstboom

Voor de meeste Italianen begint het traditionele kerstdiner op kerstavond, *la vigilia di Natale*, en dus niet zoals in Nederland op eerste Kerstdag. Tweede Kerstdag heet Santa Stefano, dit is geen belangrijke feestdag, hoewel de winkels dicht blijven.

Veel mensen gaan na het uitgebreide diner naar de nachtmis, *messa di mezzanotte*

Het traditionele kerstmenu bestaat uit vele visgerechten. Klassieke gerechten die veel worden bereid zijn *antipasto di cozze* (gegratineerde mosselen), *calamari fritti* (gefrituurde inktvis), *spaghetti alle vongole* (spaghetti met venusschelpjes) *linguine alle alici* (linguine met ansjovis) en *baccalá* (stokvis).

Tegenwoordig zit er minimaal één visgerecht in het uitgebreide kerstmenu, dat meestal bestaat uit een aantal *antipasti misto* (voorgerechtjes), gevolgd door *cappelletti in brodo* en daarna meestal pasta uit de oven, bijvoorbeeld lasagna. Het is gebruikelijk om als hoofdgerecht gevuld vlees te nemen, bijvoorbeeld kwartels, kalkoen of huisgemaakte rollade. Soms wordt ook nog een tweede vleeschotel op tafel gezet, bijvoorbeeld kip. Bij het hoofdgerecht horen ook nog de nodige bijgerechten, *contorni*. Bij de gerechten worden natuurlijk de bijpassende wijnen gedronken.

Het nagerecht is vrijwel bij iedereen hetzelfde; een Prosecco spumante extra dry met *Panettone* of *Pandoro*. Daarna is de espresso koffie met Grappa, het afzakkertje, na uren eten, zeer welkom.

De dag die volgt, Eerste Kerstdag, begint zonder ontbijt. Een *cappuccino* of *caffè latte* met een *biscotto* moet de honger stillen tot de *pranza natalizio*, kerstlunch. Het is in Italië gebruikelijk om te lunchen op dit soort feestdagen, net zoals men op zondag samen luncht. De Kerstlunch is uiteraard weer bijzonder uitgebreid, Een traditioneel gerecht bij deze lunch zijn thuisgemaakte *cappelletti in brodo*. Dit is een soort tortellini die in een hete bouillon worden opgediend.

De *Panettone* is afkomstig uit Milaan, een cake gevuld met rozijnen, noten en gedroogd fruit in een mooie tulbandvorm. De *Pandoro* (wat gouden brood betekent), afkomstig uit Verona, is een zoet brood met veel boter, waardoor het een mooie goudgele kleur krijgt. Tijdens de kerstdagen is het niet meer dan normaal om een Panettone cadeau te krijgen. Een ander favoriete kerstlekkernij is de *torrone*, nougat. De nougat hoort bij kerst als speculaas bij Sinterklaas.

Heb je nog een panettone over na de feestdagen, bewaar deze dan tot 3 februari. Dit is de dag van San Biagio, de heilige die je tegen keelpijn en griep beschermt. Op deze dag worden in Noord-Italië traditiegetrouw de panettone opgegeten die met kerst is overgebleven. Overigens is een plak panettone op de nuchtere maag volgens de overlevering zelfs beter dan een aspirientje...

Tijdens de Kerstdagen bezoeken de families de talloze kerststallen, *presepio*.

De geschiedenis van de *presepio* dateert van 1223 na Chr. Franciscus van Assisi vroeg aan een kunstenaar om de geboorte van Christus uit te beelden ter ondersteuning van zijn Bijbelse vertelling. De Jezuiten en de Dominicanen verspreidden vervolgens deze traditie naar andere delen van het land. Omdat de eerste kerststalletjes van terracotta werden gemaakt zijn er niet veel meer over, maar in de kerk Santa Maria Maggiore in Rome staat de oudst bewaard gebleven kerstgroep.

Nieuwjaar

Capodanno, letterlijk vertaald; het begin van het nieuwe jaar.

Naast het feesten met oud en nieuw thuis of op de straat, worden er ook grote feesten georganiseerd in dorpshuizen, restaurants etc. Het oudejaarsbal duurt meestal tot in de kleine uurtjes, en het is de gewoonte om wakker te blijven om de eerste zonopkomst van het *Anno Nuovo* mee te maken. Als je op dat moment in de bergen zit, is het fantastisch om, in de winterkou, de zon boven het bergmassief uit te zien komen.

Traditionele kleuren met Nieuwjaar, en ook Kerst, zijn natuurlijk rood en goud en sinds een aantal jaren wordt dit kleurgebruik, ook in Nederland, toegepast in de lingerie die gedragen wordt op die avond. Rode lingerie wordt gedragen om het geluk voor het nieuwe jaar af te dwingen. Voorheen was dit gebruik alleen populair bij jonge verliefde stelletjes maar gezien de hoeveelheid rode lingerie die verkocht wordt voor de feestdagen, lijkt dit gebruik snel ingeburgerd.

De kerstversieringen blijven, net als in Nederland, hangen tot aan 6 januari, de dag waarop *La Befana* komt.

La Befana

Sinterklaas kent men praktisch niet in Italië, de Kerstman wel, maar het meest populair is toch wel *La Befana*, een kleine, oude vrouw die al eeuwenlang in de nacht van 5 op 6 januari op haar bezemsteel cadeautjes, snoepjes en chocolaatjes brengt aan Italiaanse kinderen die zoet zijn geweest. Wie stout is krijgt van haar geen roe, maar as en kolen. Kinderen hangen hun sokken aan de schoorsteenmantel, bij de open haard en zetten voor deze lieve oude vrouw een bord met een mandarijntje, een sinaasappel en een glas wijn klaar. De volgende ochtend is het maal door haar verorberd en staat haar handafdruk in as op het bord. De cadeautjes wachten in de sok, en altijd ligt er ook een beetje kolen of as onder in de sok, want geen enkel kind is het hele jaar door braaf geweest.

Er wordt beweerd dat *La Befana* een afgeleide is van het Griekse woord Epifania – in Nederland noemen we deze dag Driekoningen. *La Befana* brengt cadeautjes als herinnering aan de cadeaus die aan het kindje Jezus werden gebracht door de drie koningen.