

## L'EDITRICE TAU STAMPA TESTO DI CUCINA SUL NATALE DI BIANCHINI E STANZIONE Di Cosimo Cicalese

Inviato da Amministratore  
mercoledì 02 dicembre 2020

«Idee e consigli per la cucina del Natale» edito dall'editrice Tau è l'ennesimo libro di due famosi scrittori cattolici, il sacerdote salernitano Marcello Stanzone ed il medico torinese Bianca Bianchini, che da anni pubblicano testi che coniugano spiritualità e arte culinaria. I nostri due autori infatti hanno scritto numerosi libri di successo sulla gastronomia per l'editrice Mondadori, Gribaudo, L.D.C., Mimep, Segno, Tau. ...

Il 25 dicembre è il giorno consacrato alla nascita di Cristo. Secondo Ippolito Romano Gesù nacque proprio il 25 dicembre ma in realtà non vi sono certezze circa la data esatta della nascita. La Chiesa ha scelto un giorno "simbolico e significativo". Nei primi due secoli del Cristianesimo il Natale era celebrato in oriente da alcuni il 20 maggio, da altri il 20 aprile e da altri ancora il 17 novembre. In occidente in alcune zone si celebrava il 28 marzo, mentre in altre regioni già si era scelto il 25 dicembre. Nel IV secolo in occidente si pervenne ad una concordanza su questa data, fissando in tal modo l'attenzione sulla realtà umana di Cristo: oltre ad essere vero Dio è infatti anche vero uomo, come tutti gli altri, e per questo se ne celebra anche il compleanno. Nel 336 è stata scritta la «Depositio Martyrum», un primo tentativo di calendario liturgico, nel quale si dice espressamente che a Roma la festa del Natale veniva celebrata il 25 dicembre. La stessa notizia si riscontra nel Cronografo dell'anno 354 (Chronographus anni CCCLIII. Ferialae Ecclesiae Romanae) nel quale si legge "VIII Kal. Ian. (Die Octavo ante Kalendas Ianuarias) natus Christus in Betleem Iudeae", cioè il 25 dicembre. Altra conferma sulla datazione a Roma ci viene data da un discorso di papa Liberio (352-366), tenuto in S. Pietro nel 353. Questa data di Roma venne fatta propria anche da altre diocesi, come Milano per opera di S. Ambrogio. L'affermazione di questa festa si deve molto all'opera del papa S. Leone Magno (440-461).

Sfogliando il libro «Le ricette degli Angeli. Idee e consigli per la cucina del Natale» abbiamo notato che i due autori don Marcello Stanzone e la dottoressa Bianca Bianchini hanno dato un rilievo particolare alle ricette dei dolci. I dolci sono infatti un cibo strettamente legato alle feste. Sia nelle festività a carattere religioso come Natale o Pasqua, che nella celebrazione di nascite, matrimoni o compleanni, è uso terminare il pasto con un dolce. Durante le feste vigono infatti norme di comportamento differenti da quelle abituali, prova ne sia che anche coloro che seguono nella quotidianità una dieta in queste particolari occasioni si concedono qualche trasgressione. Il Natale è una festa grande che prevede per tradizione una tavola molto ricca. Goethe durante il suo viaggio in Italia del 1787 rimase particolarmente colpito dalla «cuccagna universale» delle tavole di Natale. Cucinare i piatti della tradizione, apparecchiare la tavola con le stoviglie migliori intrattenendosi più a lungo del solito con i propri familiari sono usanze antiche che è bello reiterare. Il Santo Natale non è solo una tradizione culturale dell'Occidente o la semplice memoria, cara ai cristiani, di un fatto storico accaduto in Palestina più di duemila anni fa. Natale è il momento in cui il Redentore dell'umanità si fa presente a noi in una culla, chiedendoci di adorarlo come Re e Signore dell'universo. La Natività è, sotto questo aspetto, uno dei misteri centrali della nostra fede, la porta che permette di entrare in tutti i misteri di Cristo. Come ricorda Sant'Agostino «Colui che regola il corso delle stelle succhia da un seno di donna: nutre gli angeli, parla nel seno del Padre, tace nel grembo della madre. Ma parlerà quando sarà arrivato in età conveniente, ci annunzierà con pienezza la buona novella. Per noi soffrirà, per noi morirà, risorgerà mostrandoci un saggio del premio che ci aspetta, salirà in cielo alla presenza dei discepoli, ritornerà dal cielo per il giudizio».