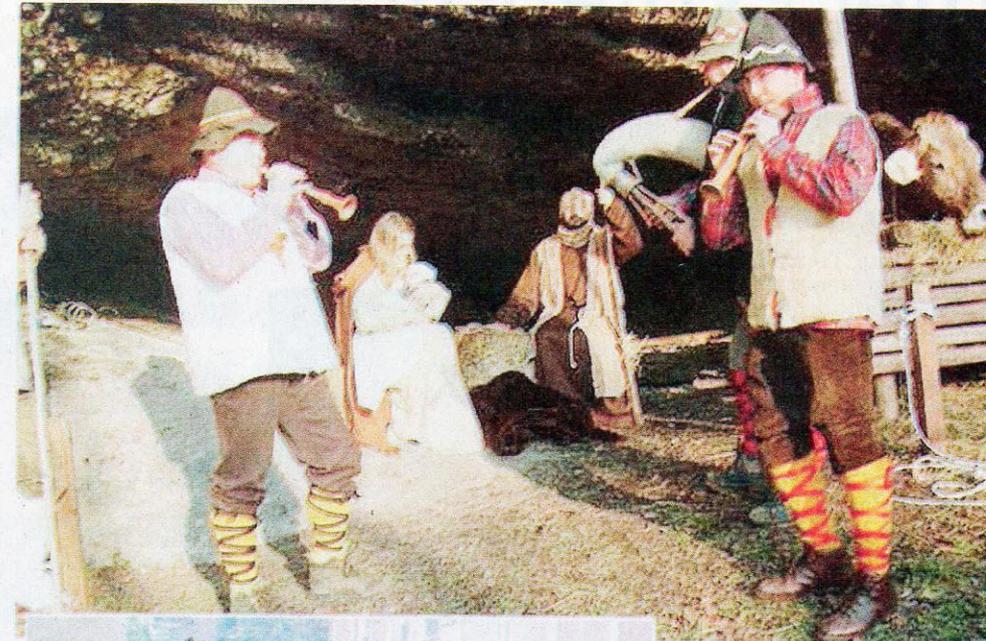


Il Natale in Brianza, tra «orsanti» e zampognari

La sera della vigilia non era raro sentire la melodia della «Piva». Dopo mezzanotte si mangiava la Buseca

(afm) Nella cittadine di tutta la Brianza nella seconda metà dell'ottocento e anche oltre, il clima di Natale era festoso, arrivavano per l'occasione girovaghi di ogni tipo, i cosiddetti "orsanti" ossia i domatori di orsi e scimmie che provenivano dalle alte valli alpine o dall'Appennino ligure, gli zampognari bergamaschi o ancora gli spazzacamini: ragazzini giovanissimi che scendevano dalle valli da soli per pulire i cammini, destando tanto affetto nelle persone in quanto erano senza casa e senza famiglia. Si trovavano anche i caldarrostaie che con il loro cartoccio pieno di castagne, recavano un piccolo conforto non solo alimentare ma anche di calore alle mani infreddolite dal freddo invernale. La sera della vigilia non era raro sentire la melodia della "piva" suonata dagli zampognari e si poteva incontrare per strada uomini che rientravano dalle cooperative con "un liter de quel bun" (litro di quello buono) per l'occasione. Dopo la mezzanotte taluni gustavano la "buseca" ma non prima di aver attinto acqua per abbeverare le bestie nelle stalle (per tenere lontane le malattie), con la quale bagnare i tavoli dove sarebbero stati allevati i bachi da seta, oppure averne messa un po' nel pollaio per far sì che le galline deponessero più uova, oltre ad averla spruzzata in giro per la cascina e nei locali d'abitazione. Questo rituale, documentato nel Ducato di Milano già in epoca cinquecentesca, è da collegare alle credenze sulle proprietà benefiche dell'acqua attinta in occasione di un avvenimento religioso importante che avrebbe tenuto lontano "i malefizi". Nelle case per lo più contadine e povere, i doni non li portava Gesù Bambino ma i Re Magi la notte del 6 gennaio e i bambini lasciavano fuori di casa acqua e fieno per dare da mangiare ai



cammelli dei Re magici. I doni classici erano essenzialmente qualche dolcetto o qualcosa di utile: calzettoni, scarpe e berretti di lana fatti a mano in casa, a cui si poteva aggiungere una bambolina di pezza per le bambine o un trenino di legno per i maschietti. La maggior spesa che le famiglie sostenevano in questo periodo era per il pranzo di Natale. Il "piatto forte" era il risotto con la lu-

ganega, ma si mangiavano anche antipasti a base di salumi, magari con nervetti e insalata russa, e di secondo la gallina lessa ripiena. Ovviamente si trattava di una gallina allevata a terra e ingrassata a dovere per la festa. Il ripieno consisteva in uova, ragù di carne di manzo, mollica di pane inzuppata nel latte, aglio, prezzemolo e noce moscata. Il pane bianco sostituiva per un giorno l'onni-

presente polenta gialla. Si chiudeva il pranzo con il dolce. Nella tradizione brianzola era sostanzialmente un grande pane dolce impastato con canditi, uvetta, scorze d'arancio e ricoperto da zucchero glassato che agli inizi del '900 prese il nome di "panettone". Si racconta inoltre che il giorno di Natale era considerato una giornata di assoluto riposo, tanto che non veniva nemmeno rifatto il letto e il pranzo veniva preparato il giorno prima. Alla mattina si andava alla Messa, preceduta da una scampanata solenne, poi si faceva una sosta al cimitero "perché i morti vuten semper" (perché i morti aiutano sempre) e si rientrava in casa "per saràs dent a fa Natal". Si mangiava e si stava assieme fino a sera. Si avanzava un pugno di riso per le bestie quale segno beneaugurante e si doveva lasciare una fetta di dolce per S. Biagio protettore della gola, perché non era possibile acquistarne un altro per tale ricorrenza.