

Ottanta mo(n)di diversi per festeggiare il Natale

LA VIGILIA DI NATALE IN UCRAINA

L'Ucraina è un bellissimo paese molto ricco di tradizioni. Una delle feste principali è la Vigilia di Natale o SvatveDer (la Notte Santa).

La Vigilia di Natale viene festeggiata il 6 o il 7 di gennaio, secondo il calendario ortodosso. In questa occasione tutta la famiglia si riunisce per la cena. La tavola viene apparecchiata riccamente e di solito si aggiunge un coperto in più rispetto al numero dei commensali perché, secondo tradizione, quella sera ritornano dall'aldilà gli spiriti dei parenti morti che partecipano con il resto della famiglia all'attesa della nascita di Gesù Bambino. Sulla tavola spesso ci sono delle candele. La cena comincia quando in cielo si accende la prima stella.

Il menù prevede dodici portate perché

tutti e dodici i mesi dell'anno siano ricchi. Tutti i piatti sono senza carne. Il piatto più importante si chiama kutrja ed è un tipo particolare di kasa, una sorta di semolino. Un altro piatto importante sono i vareniki, ovvero i ravioli di magro. Tra le altre portate non manca mai un piatto a base di patate e uno a base di pesce. Come

dolce di solito si mangia l'izvar, una specie di marmellata molto liquida ricavata facendo bollire la frutta secca nell'acqua.

Dopo la cena i resti delle portate vengono lasciati sul tavolo per tutta la notte. È considerato peccato lavare i piatti la sera della Vigilia di Natale, perché bisogna lasciare la kutrja e le altre portate a di-



sposizione degli antenati che potrebbero sopraggiungere nel cuore della notte.

Non ci si deve dimenticare, inoltre, di dare da mangiare agli animali, perché si racconta che, a volte, quella notte, è possibile capire il loro linguaggio e ascoltare i loro discorsi.

Oleg (Ucraina)

LA PICANA DELLA NOTTE DI NATALE

La Bolivia è un Paese multiculturale e multietnico, un misto di varie culture europee e native. Il nostro paese ha tre aree geografiche: la zona Andina, la zona della valle e quella dell'altopiano.

In tutte le zone esistono, in occasione del Natale, tradizioni molto belle; una consuetudine è mangiare un piatto tipico dal nome picana. È un piatto ricco di molti sapori e aromi che contiene anche una grande varietà di carni; infatti la preparazione della picana è abbastanza complessa, perché unisce vari alimenti e condimenti. Per preparare il brodo, si può usare sia la carne di bue che quella d'agnello o di pollo. Per condire, si mette il peperoncino non piccante, il cumino intero, l'aglio, la cipolla, l'uva passa, le carote tagliate a pezzettini, il peperone dolce, la patata, i pomodori...

A Natale, la gente del mio Paese si raccoglie spiritualmente in preghiera, perché

l'umano e il divino possano entrare in relazione. In questa particolare occasione, è usanza che le singole persone, le famiglie o le stesse comunità, prima di riunirsi per consumare il pranzo della mezzanotte, si chiedano perdono a vicenda per i torti fatti e subiti. Però non tutte le famiglie sfruttano tale opportunità, perché la gente è diversa come in tutto il mondo.

Nella mia terra esistono tre classi sociali.

La classe dell'aristocrazia e dell'alta borghesia: sono persone che da sempre occupano cariche nella politica e, grazie a questo, sono molto ricche, ma il buon Dio non ha dato loro la qualità di essere generose e altruiste.

Il secondo gruppo è costituito dalla classe media, più sensibile alle tradizioni popolari, come quella di consumare il piatto tipico della picana durante le feste di Natale. Di questo gruppo sociale, anche a Bergamo, c'è una buona rappresentanza che mantiene anche qui le tradizioni della nostra amata terra boliviana. Il terzo gruppo è rappresentato dai poveri e dagli indigeni che, anche a Natale, come ogni giorno, si preoccupano solo di come procurarsi il cibo per sopravvivere.

Questa è la mia terra! Anche se non tutti a Natale consumano la picana, questo piatto non sarà mai superato da nessun altro nella nostra cucina tradizionale.

Josefina (Bolivia)

MILLE STUDENTI ALLA SCUOLA D'ITALIANO

La "Scuola d'italiano" è un servizio della Cooperativa Ruah, attiva dal 1991.

Negli ultimi anni ha accolto circa 1000 studenti all'anno di 80 nazionalità diverse, uomini e donne di età compresa tra 17 e i 70 anni, e si avvale del servizio di 100 cittadini volontari per l'attività di segreteria e di insegnamento, coordinati da un'educatrice della cooperativa.

La finalità primaria della Scuola è l'insegnamento della lingua italiana e si pone come luogo di incontro e confronto tra persone portatrici di diversa cultura per dare vita a un laboratorio sperimentale di relazioni interpersonali e interculturali.

L'organizzazione della scuola prevede corsi intensivi trimestrali con lezioni frontali ed uscite sul territorio. L'apertura delle iscrizioni è ogni due mesi per facilitare l'accesso. I corsi si svolgono da lunedì a giovedì in quattro fasce orarie e per le badanti sono attivi corsi domenicali.

Nella nostra scuola, che accoglie ogni anno persone delle più svariate provenienze e culture, spesso, durante le lezioni del mese di dicembre, studenti e insegnanti si raccontano a vicenda le tradizioni familiari relative al Natale e ad altre festività.

Vi proponiamo qui i racconti di due nostre studentesse.