



CIRCOLO "AUSER MARTINETTI"  
Corso Martinetti 176 n-o rr. - 16149 GENOVA  
Telefono / fax: 010-462570  
E-mail: ausermartinetti@libero.it  
http://digilander.iol.it/ausermartinetti

## Festeggiamenti all' Auser Martinetti

Per festeggiare egregiamente il Natale e il Capodanno il Circolo Auser Martinetti ha organizzato per i suoi soci due bellissime iniziative. Sabato 18 dicembre alle ore 13.00 ci sarà il tradizionale Pranzo degli Auguri con il seguente menù:

### Aperitivo

Pansoti al sugo di noci  
oppure Ravioli al sugo  
Arrostito di vitello  
Con patate  
Dolce  
Vino bianco e rosso  
Acqua minerale  
Spumante  
Digestivo

Per la notte di Capodanno le nostre responsabili del Settore festeggiamenti hanno preparato per il tradizionale Cenone di Capodanno un programma molto ricco che prevede alle ore 18.30 l'apertura del circolo con inizio delle danze con musica dal vivo, alle 19.30 sarà servito l'aperitivo e alle 20.30 avrà inizio il Cenone con il seguente menù:

Cocktail di antipasti  
Crepes al forno  
Limoncino  
Moscardini affogati  
(Rollata di tacchino con patate)  
Cotechino con lenticchie  
Frutta mista  
Acqua - vino - digestivo  
Pandoro e pandolce  
Spumante dolce e secco

Stiamo inoltre elaborando il catalogo turistico per il 2011 che essendo molto vario speriamo possa incontrare l'interesse di tutti i nostri soci, nel frattempo il C. D. dell'Auser Martinetti augura a tutti i lettori del Gazzettino un Buon Natale e un sereno Anno Nuovo.

## Le tradizioni di una bella festa

# Quando si passava davvero un "Buon Natale" in famiglia

C'era una volta l'albero di Natale fatto con l'alloro; l'abete scintillante, sotto il quale Babbo Natale mette i doni, non era ancora di moda. In quel tempo lontano, si procuravano dei rami di alloro, si sistemavano dentro a un vaso di terracotta che si avvolgeva con una carta azzurrina detta carta-zucchero, la stessa adoperata dal droghiere e che quando venne la guerra fu messa ai vetri delle finestre perché non trapelasse la luce durante il coprifuoco. Per adornare l'albero di alloro si adoperavano i frutti di stagione: pere, mele, mandarini, fichi secchi e, se in casa c'erano bambini, anche delle caramelle e qualche cioccolatino.

A dire la verità, quando vennero in uso l'albero di abete e Babbo Natale, come genovesi non ci sentivamo molto coinvolti: noi non piantiamo abeti, non incontriamo slitte trainate da renne per la strada, e quell'omone vestito di rosso e così gioviale, ha poco da spartire con noi che siamo un po' "sarvegli" e che come massimo del colore amiamo il blu-Genova.

Un'altra usanza che si perde nella notte dei tempi ma che è riuscita ad arrivare fino a noi, è quella del "dinà da noxe". Sembra che il nome derivasse dall'abitudine di regalare noci per le feste. In realtà erano regalie, per lo più in denaro, fatte per sdebitarsi di favori ricevuti ed erano così diffuse che il 17 aprile 1560 il Governo della Repubblica stabiliva che "non fosse lecito in avvenire ai Bargelli e ai Cavalieri prendere regali, doni di qualsiasi specie, né denari da noce et simili mangerie, pena la privazione dell'ufficio e tre anni di galera". Come dire che non c'è nulla di nuovo sotto il sole.



Genova, già nell'antichità era famosa per i suoi presepi, spesso vere opere d'arte. Basti pensare alle statuine del Maragliano e dei sampierdarenesi Ciurlo e Pittaluga, intagliate nel legno e rivestite con gli abiti sontuosi del 600, tanto belle da sembrare vive. Il presepe però raccontava quasi sempre la vita semplice della campagna. Nelle famiglie il compito di farlo, spettava al padre: sulla carta colore della roccia, si disponevano le casette e la capanna, poi le statuine di gesso che rappresentavano i personaggi e i mestieri dell'epoca. La stella cometa e il Bambino Gesù invece arrivavano la mezzanotte dopo la Messa e i re Magi all'Epifania. Mio padre ci metteva anche i soldatini di piombo di mio fratello; a me non piacevano, non capivo e mi sembrava che rovinassero tutto. Lui invece, che aveva fatto la guerra aveva capito che solo un intervento dall'Alto avrebbe potuto fermare gli spari e solo allora avremmo detto davvero "Buon Natale".

Dire Natale è dire pandolce; quello genovese ha sorvolato i secoli ed è famoso in tutto il mondo. Nato come semplice pane dolce, nel tempo si è arricchito di tanti ingredienti fino ad arrivare alla ricetta odierna. Per il passato si faceva in casa e le nostre donne ne erano orgogliose, tanto che quelle che lo mandavano a cuocere al forno, ci mettevano un segno di riconoscimento per paura che fosse scambiato. Mia nonna materna ne impastava una lunga fila che metteva a lievitare sotto pesanti coperte. Ogni anno il pandolce

era sempre più "sciasso" cioè duro, ma lei ci piantava ben dritta una "rametta" di alloro e diceva che più duro era, più portava fortuna. Dopo di lei, noi donne della famiglia, il pandolce lo abbiamo sempre comprato.

Il mondo è cambiato e anche il Natale; si sono perse abitudini gentili come quella di scrivere gli auguri. Un tempo nei giorni che precedevano la festa, la città era piena di bancarelle che vendevano cartoline e biglietti di ogni tipo, dai più semplici a quelli coperti con brillantini. Oggi si invia un messaggio con il cellulare, ed è presto fatto. Anche le letterine che i bambini mettevano sotto il piatto dei genitori e dei nonni non si trovano più, con i loro angioletti, la Madonna con il Bambino e il presepe disegnato, ricoperti da una polverina d'oro e d'argento.

Un'altra abitudine gentile che si è persa è quella del "tondo di Natale". Di solito il Natale si faceva nella casa dei più anziani; i famigliari arrivavano al mattino e alla sera ritornavano nelle rispettive case con un piatto pieno di cose buone, di dolci e frutta, che "a madonnà" preparava per tutti.

E a proposito del pranzo di Natale, vogliamo ricordare quello passato, che era un vero e proprio rito e che teneva la famiglia a tavola per tutta la giornata. Oggi non saremmo più in grado di mangiare così tanto ma bisogna dire che i nostri vecchi lo facevano solo per le feste e poi, fortunati loro, non conoscevano le calorie e nemmeno il dietologo.

E adesso facciamo uno sforzo con la fantasia: immaginiamo di metterci anche noi a quella tavola, di riascoltare le voci che parlano la lingua della nostra terra, il dialetto ormai trascurato, di vedere arrivare le portate e di sentire il profumo: maccaroin in brodo, cappon boggio, fracassà, berodo, bibin a rosto, radiciçe de Ciavai, læte a rosto, læe a-a spagnolla, cobelletti, pasta sfèuggia, bonetto, pan dôçe, fruta fresca e secca, rechèutto de Voltaggio, stracchin, vin neigro e gianco, dôçe d'Alicante, vin dell'arcipelago, spumante d'Asti.

A questo punto non ci resta che farci gli auguri, soprattutto di un buon appetito.

Carla Gari

# GARREDA S.N.C.

di Garrone Alessio e Daniela

## Produzione artigianale:

- **FINESTRE in alluminio**
- **PERSIANE in alluminio**
- **TAPPARELLE AVVOLGIBILI**
- **TENDE ALLA VENEZIANA**
- **ZANZARIERE in alluminio**
- **PORTE DA INTERNI**
- **PORTE A SOFFIETTO in legno e pvc**
- **TENDE DA SOLE**
- **TENDE VERTICALI**
- **TENDE PLISSE' E A RULLO**

**PREVENTIVI GRATUITI !!!**

Esposizione: Via Buranello 102 r/canc.  
Genova - Sampierdarena

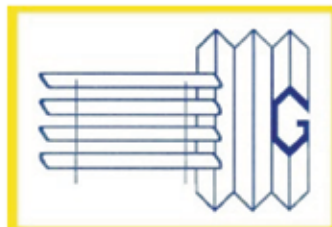
**Tel. 010 41.20.72**

email: info@garredasnc.com

Fax. 010 646.85.15

**sito: www.garredasnc.com**

Stabilimento: V.Castel Morrone 15L/2 (Ge)



**Agevolazioni fiscali  
per detrazione  
IRPEF 55%**

**P  
RISERVATO CLIENTI**

... dal 1984 la nostra  
tradizione e la nostra  
professionalità  
al tuo servizio!

## Campagna abbonamenti 2011

Per abbonarsi si può fare un versamento con bollettino postale, allegato al giornale, sul c/c n. 25058165 intestato a Gazzettino Sampierdarenese - S.E.S., oppure con versamento su c/c bancario n. 3092 presso Banca Popolare di Novara Ag. 1 Ge - Sampierdarena IBAN IT21C056080140100000003092 anche via web.

Oppure rivolgersi a:

- Ufficio Abbonamenti in via Cantore 29 D nero (dalle ore 9,30 alle 12,00 di ogni giorno feriale escluso il sabato)
- La Bodeguita del Pilar, tabaccheria di via Carlo Rolando 5 r.
- Orologeria Tardito in piazza Vittorio Veneto
- Circolo Sociale Auser Martinetti in corso Martinetti 176 rosso (dalle 15 alle 18,30 di ogni giorno compresa la domenica)
- Interfood Sinergy in via La Spezia 15/17 r

Prezzi degli abbonamenti

Ordinario: euro 15,00 - Enti e Società: euro 18,00 - Sostenitori: euro 30,00 - Onorari: euro 50,00 - Estero: euro 50,00