

Natale nelle terre del Soave tra presepi e nadalin

novembre 28, 2014



Dal presepio vivente di Campofontana ai presepi allestiti nel borgo medievale di Soave, la rappresentazione della Natività grande protagonista delle feste natalizie nella Pedemontana dell'Est veronese

Oltre al pandoro, il dolce natalizio tipico della zona è il *nadalin* a forma di stella a 8 punte

Non bastasse la Rassegna Internazionale del Presepio, che da oltre trent'anni anima l'Arena di Verona (www.presepiarenaverona.it), nel periodo natalizio anche il territorio della Pedemontana dell'Est veronese si anima di suggestive rappresentazioni della Natività. Tra le più belle e famose c'è il **presepio vivente di Campofontana**, (www.presepecampofontana.it), suggestiva località di Selva di Progno, in Lessinia, a mezz'ora circa da Soave.

24, 25 e 26/12, la tradizione del presepe d'ispirazione francescana rivive in un paesino di montagna. A

determinare il grande successo di visitatori di questo presepe è la magica atmosfera suscitata dal piccolo borgo di pietra incastonato fra i monti e la scelta degli organizzatori di accostare la rappresentazione della Natività ai mestieri e costumi risalenti ai primi del '900. La messa in scena si tiene nelle serate del 24/12 (arrivo della Sacra famiglia), 25/12 (adorazione dei pastori) e 26/12 (adorazione dei Re Magi), sempre a partire dalle ore 21. Protagonisti dell'evento sono tutti gli abitanti della contrada di Roncari, 120 figuranti, oltre a una grande quantità di animali. C'è chi impaglia le sedie, chi macina il frumento, chi forgia il ferro, chi fa le candele e chi fa il formaggio, ci sono anche il taglialegna, il ciabattino, la lavandaia, l'arrotino, la stiratrice e la sarta; c'è chi fa il pane, la polenta e le frittelle e chi tira la sfoglia per le lasagne. Ed ancora, ci sono gli scultori del legno e chi fila la lana, i ragazzi che vanno a scuola ed i vecchi del paese che giocano a carte all'osteria, bevendo *vin brulè*, vino rosso riscaldato con zucchero, chiodi di garofano e cannella. Tutti sono pronti a far rivivere la vita quotidiana di un paesino di montagna, che d'incanto si ferma in omaggio al Natale.

Natale a Soave con Epifania all'insegna delle tradizioni contadine. A partire dal 21 dicembre 2014 al 18 gennaio 2015, il borgo medievale di Soave mette in mostra tanti presepi allestiti nelle chiese del centro storico e nelle frazioni. Il 6 gennaio 2015, giorno dell'Epifania, sotto Porta Verona, una delle tre porte medievali d'ingresso alla cittadina, dalle 8 alle 12 si terrà "*Femo su el Mascio*", evento che rimanda all'antica tradizione veneta della lavorazione della carne di maiale.

D'obbligo l'assaggio del nadalin. Tutti conoscono il pandoro, il tipico dolce di Verona che contende al panettone la tavola delle feste degli italiani, ma nel periodo natalizio, nel veronese è tradizione mangiare anche il *nadalin*, dolce di origine medievale a forma di stella a 8 punte. A base di farina di frumento, un po' di lievito, acqua, uova, burro e zucchero, glassato con frutta secca, perfetto da gustare con il Recioto di Soave, nel territorio della Strada del vino Soave lo si può trovare nelle botteghe degli artigiani del gusto, come il **Panificio Tessari** (045-6175001) a Brognoligo di Monteforte d'Alpone (Vr).

Soggiorno. Oltre a cantine, frantoi, ristoranti, trattorie, agriturismi e negozi di prodotti tipici, la Strada del vino Soave annovera numerosi B&B e hotel, prezzi a partire da 40 euro per la camera singola e 70 euro per la doppia, sempre con prima colazione. **Info:** Strada del vino Soave, tel. 045-7681407
www.stradadelvinoasoave.com

a cura della redazione



Gaiare
comunicazione

a cura di Marina Meneguzzi
www.gaiare.it