Scritto da Netta Paolella
Lunedì 15 Dicembre 2014 13:57

.

L’usanza e l’origine delle strenne di Natale, di Capodanno e dell’ Epifania è antichissima: la parola voleva dire buon presagio, regalo augurale.

Latini, Sabini ed anche gli Etruschi adoravano una Dea che aveva un bosco sacro a lei dedicato che si chiamava Strenua. Successivamente, per gli altri, Strenua voleva anche dire Sanitas, ovvero buona salute che si voleva augurare alle persone care con un dono. La leggenda narra che il Re Sabino Tito Tazio usasse offrire agli amici un mazzo di rami di verbena, tagliati nel bosco dedicato alla Dea Strenua o Strenia, ubicato sul monte Velia. La consuetudine colpì Romolo che convalidò tale usanza per gli anni successivi.

La ricorrenza fu dichiarata festiva e consacrata ai regali. I Romani usavano scambiarsi le strenne il primo dell'anno regalando rami d'alloro, di ulivo, piante sacre, ornati con fichi e mele, per augurare un buon anno. L'alloro era simbolo di Apollo, l'ulivo di Minerva e la frutta era sacra alla Dea Pomona o a varie Dee specifiche. Da questi omaggi si passò poi alle focacce e più tardi alle monete e agli oggetti preziosi, secondo l'importanza del personaggio cui i doni erano destinati. E poiché l'usanza raggiunse vastità ed importanza eccessive, l'Imperatore Tiberio cercò di limitarne l'uso. Successivamente Caligola fece sapere che avrebbe accettato doni da tutti.

Quando la Dea Strenua decadde venne assimilata da Salus Dea della salute pubblica e dalla Dea poi declassata a ninfa Igea. Il boom delle strenne si ebbe solo nell'Ottocento, si trattava di almanacchi e libricini dorati e arricchiti da testi di scrittori e poeti famosi, questi almanacchi portavano nelle case ogni genere di auguri e di curiosità. Con il passare degli anni queste usanze sono rimaste e ancora oggi vi è l'abitudine di scambiarsi auguri e piccoli doni.

La vita moderna ha notevolmente ridotto la possibilità di preparare dolci elaborati, ma è ancora possibile realizzare e gustare oltre a numerosi piatti tipici natalizi anche, torte, dolcetti e biscotti casalinghi, semplici, rapidi e squisiti in diverse forme, dai nomi molto curiosi. Un'altra golosità che si apprezza mangiando in questo periodo è il panettone insieme al pandoro, oggi prodotti industriali ma diffusi ovunque, possiamo ammirarli e gustarli da quelli più semplici, a quelli più elaborati, decorati con estro e originalità da famosi pasticcieri, sono vere opere d'arte della pasticceria e gustarli durante questi giorni è una vera festa per il palato più raffinato ed esigente.