



STURNO – Come nasce un presepe? Quali sono i segreti che si celano dietro i personaggi che animano uno “scoglio”? E come scegliere materiali, forme e colori?

Domenica 19 dicembre, al “Mulino della signora di Sturno” arrivano le suggestioni e le atmosfere del Natale del ‘700, tra ambientazioni storiche, menù dell’epoca e riproduzioni dei pastori realizzati secondo i canoni classici della tradizione del Presepe napoletano del ‘700, tradotte dal maestro presepista Maurizio Petraccaro.

A partire dalle 10.30 Petraccaro, interprete della più autentica arte nella creazione delle figure che animano la scena della Natività per eccellenza e membro e socio espositore dell’Associazione presepistica napoletana, insieme a Giovanna Bovenzi, docente di storia e filosofia, soddisferà tutte le curiosità legate al mondo dell’arte presepiale, un viaggio tra storia e simbolismo al cospetto della scena più celebre al mondo, quella della Natività.

«Nel corso della giornata – spiega il maestro Petraccaro – mostreremo come nasce un pastore che si ispira alla tradizione settecentesca. Lavoreremo l’argilla, modelleremo una testina. Ma ci sarà spazio anche per i manichini in ferro e stoppa, per gli occhi di vetro, per la vestizione dei pastori e per tutti gli accessori realizzati senza mai discostarsi dai canoni dell’epoca. Insomma, scopriremo tutti i segreti del vero presepe del ‘700 napoletano».

Vivere il Natale, al Mulino della signora, significa anche fare un tuffo nella storia e nella cultura della Campania in età borbonica, uno dei periodi più floridi sotto il profilo della verve artistica e

culturale.

Dalle 13.30, poi, la sala del Mulino della signora si trasformerà in un salone da ricevimento settecentesco con un menù ispirato alla cucina borbonica: dall'aperitivo al ragout della domenica alla pizza chiena su salsa di caciocavallo, dal sartù di riso napoletano al papupière ed altre carni al "ragù che pippea" per finire con l'immane babà e le sfizioserie del Mulino.

Ma il Natale è soprattutto la festa dei bambini. Ed è pensando a loro, ai più piccini, che martedì 21 dicembre, a partire dalle 15.30, la piazzetta del Mulino si trasformerà nella casa di Babbo Natale, con tanti elfi divertenti e indaffarati a raccogliere le letterine e dolci delizie.

«Il Natale vive dei sogni dei più piccoli, dei ricordi che ciascuno si porta dietro da sempre ma anche dei sapori della festa, delle luci che fanno brillare il cuore. Proviamo a ricreare le atmosfere più tradizionali con dei momenti di condivisione – racconta il patron del Mulino della signora, il dottor Gianfranco Testa – anche per rilanciare un messaggio di ottimismo, in un'epoca in cui ce n'è davvero tanto bisogno».