
Dalla stella dei magi al roscón de reyes

Autore: Javier Rubio

Fonte: Città Nuova

Un'antica tradizione medievale, ma con origini molto più antiche, ha prodotto un tipico dolce spagnolo che è “d'obbligo” alla prima colazione del 6 gennaio: il roscón de reyes. Dove i re ai quali rimanda sono i re magi

«Gesù nacque a Betlemme di Giudea, al tempo del re Erode. Alcuni Magi giunsero da oriente a Gerusalemme e domandavano: “Dov'è il re dei Giudei che è nato? Abbiamo visto sorgere la sua stella, e siamo venuti per adorarlo”». Questa breve affermazione contenuta nel Vangelo di Matteo (2, 1-2), il cui significato per tanti esegeti contiene **la missione universale di Gesù**, cioè che è venuto per salvare tutti, di qualsiasi luogo, gente o cultura, ha generato manifestazioni culturali che certamente l'autore del testo, scritto probabilmente nella seconda metà del primo secolo della nostra era, non avrebbe mai immaginato. Pagine e pagine di studi, saggi, racconti, poesie... oltre che dipinti, mosaici, sculture e anche film hanno preso spunto da queste figure appena accennate nel testo biblico. Eppure oggi diamo per scontato che erano tre e si chiamavano **Melchiorre, Gaspare e Baldassarre**. Su questo, sulla loro storicità, si è molto discusso. Alla fine, però, dicono gli studiosi, quel che importa è **il significato della loro presenza nel racconto evangelico**, e molto meno se erano tre oppure dodici, se quelli erano i loro nomi oppure altri, o se venivano solo dall'oriente o anche da altre latitudini. Una volta diventati un fatto anche culturale, cioè, nella mente e nelle mani di chiunque, i magi si sono evoluti in modi che l'autore del Vangelo di Matteo non poteva prevedere. Tra i primi “documenti” che trasmettono i nomi dei tre magi, c'è il famoso **mosaico di Sant'Apollinare Nuovo a Ravenna**, del VI secolo, in cui appaiono tre figure vestite alla maniera persiana, con i nomi scritti sopra e che rappresentano diverse età: giovane, adulto e anziano. Questo mosaico, di influenza bizantina, in certo modo denuncia l'origine orientale della tradizione sui “tre” personaggi, che poi, nel medioevo, diventeranno i rappresentanti delle tre “popolazioni” allora conosciute: **Melchiorre gli europei, Gaspare gli asiatici e Baldassarre gli africani**, e perciò di pelle scura. Chissà se in futuro non si aggiungerà un quarto mago con caratteristiche americane. Intorno all'Epifania, cioè alla manifestazione di Dio che l'adorazione dei magi sottolinea, fin dai tempi antichi risalgono le espressioni “dolci” di questa festa. I ricercatori fanno risalire ai tempi dell'impero romano, nella celebrazione delle feste saturnali, **la cultura culinaria delle torte tipiche di questa data**. Ma come accade con i personaggi, anche i dolci evolvono col tempo e acquistano altri significati. Sembra che sia avvenuta in Francia, nell'XI secolo, l'affermazione di una tradizione di dolce tipicamente epifanico, la **galette des rois**, diffuso poi in Belgio (*gâteau des rois* o *couronne des rois*), Spagna (*roscón de reyes*) e Portogallo (*bolo de reis*). E, dopo la colonizzazione, anche nelle Americhe, in particolare in Messico. Lo storico e antropologo spagnolo Julio Caro Baroja (1914-1995) raccoglie nella sua opera *El Carnaval* varie testimonianze sull'elaborazione del **roscón de reyes** che risalgono al XII secolo. La “sorpresa” tradizionalmente nascosta dentro il dolce cambia anche di significato: alle volte si tratta di un premio (una figurina di ceramica, una moneta), alle volte di una punizione (un fagiolo), altre volte tutte e due. Oggi il *roscón de reyes* non può mancare sulle tavole spagnole nella prima colazione del 6 gennaio. La sua forma di ciambella decorata con frutta candita di diversi colori ricorda appunto la corona di un re con dei gioielli incastonati: **la corona dei re magi**.