IN POLONIA, LA MAGIA DEL NATALE 2026 RENDE SUGGESTIVE TRADIZIONI ED ATMOSFERE



Category: Turismo e Viaggi

Quando arriva l'inverno, in **Polonia** in occasione del **Natale**, le città cambiano volto offrendo l'opportunità di conoscere tradizioni ancora vive, assaggiare ricette legate alle feste, incontrare forme di artigianato particolari ed alternare la dimensione più tradizionale ad iniziative contemporanee.
Le piazze si accendono di luci, le strade del centro di città e borghi vengono avvolte dai profumi di cannella, miele e spezie, le bancarelle espongono prodotti artigianali e specialità locali.



Cinque città, cinque atmosfere natalizie - I mercatini sono naturalmente uno degli appuntamenti più attesi e nel 2026 alcune delle principali città polacche inizieranno a festeggiare già dalla seconda metà di novembre.
Varsavia, la capitale, veste a festa il suo centro storico. Dal 20 novembre al 6 gennaio 2027, il mercatino accompagna la passeggiata tra le vie della Città Vecchia, con luci e bancarelle che fanno da contrappunto alla ricostruita architettura del centro.

Un'occasione per alternare atmosfera natalizia, scoperta della capitale, magari concedendosi una pausa per assaggiare alcuni dei suoi dolci più caratteristici: tra questi la wuzetka, specialità varsaviana a base di cacao e crema.
www.jarmark.waw.pl



A **Cracovia**, il **Natale**, che ha come protagonista il presepe szopka krakowska, prende forma nella monumentale Piazza del Mercato (Rynek Glowny), negli spazi medievali tra i più grandi d'Europa, con le casette del mercatino (previsto dal 27 novembre 2026 al 3 gennaio 2027).



Artigianato, decorazioni, dolci e specialità gastronomiche: così la piazza diventa il punto di partenza ideale per andare alla scoperta delle tradizioni natalizie della città.
https://kiermasze.com.pl

A **Breslavia**, invece, il mercatino trasforma il cuore della città in un percorso natalizio che si snoda tra la Piazza del Mercato, la Piazza del Sale e le vie circostanti.
Le luci, le installazioni e le caratteristiche casette in legno si mescolano all'architettura storica, mentre il centro storico diventa uno luogo vivace e denso di iniziative.
L'appuntamento è dal 20 novembre 2026 al 7 gennaio 2027, un periodo particolarmente lungo che permette di vivere l'atmosfera delle feste fin dopo Natale.
www.jarmarkbozonarodzeniowy.com



A **Danzica**, dal 20 novembre al 23 dicembre, il Natale assume invece una particolare atmosfera baltica.
Il mercatino è allestito nel centro storico, tra facciate colorate, architetture anseatiche e installazioni luminose, creando un interessante contrasto tra la dimensione marittima della città e il calore delle feste.



Oltre che costituire una buona occasione per scoprire la tradizione gastronomica della Pomerania ed andare alla ricerca di prodotti artigianali e idee regalo locali.
https://bozonarodzeniowy.pl

Infine, **Poznan**, in cui il periodo natalizio offre anche un appuntamento decisamente fuori dall'ordinario. Accanto al mercatino, che si svolge quest'inverno dal 21 novembre al 6 gennaio 2027, torna l'**International Ice Festival** (https://icefestival.pl) dall'11 al 13 dicembre.
Nel quale, scultori provenienti da diversi Paesi trasformano enormi blocchi di ghiaccio in opere d'arte, dando vita da una spettacolare sfida creativa.

https://betlejempoznanskie.pl



A tavola, il Natale ha il sapore della tradizione - Se i mercatini raccontano il **Natale** attraverso profumi e colori, la tavola permette di scoprirne il lato più legato alla memoria e alle tradizioni familiari.
In **Polonia** molte delle ricette preparate per la Vigilia appartengono infatti a una cucina delle feste che si tramanda di generazione in generazione e che, in alcuni casi, viene preparata proprio in questo periodo dell'anno.
Tra i piatti più caratteristici preparati per la cena della Vigilia c'è il barszcz, una zuppa di barbabietola che, nella versione natalizia, viene spesso servita con gli uszka, piccoli ravioli ripieni di funghi. In molte famiglie, accanto o in alternativa, si prepara la zupa grzybowa, una profumata zuppa a base di funghi secchi.
Non mancano anche pietanze a base di pesce, come carpa, spesso fritta, aringhe preparate in diverse varianti e gli immancabili **pierogi** con crauti e funghi, una versione dei celebri ravioli polacchi più legate a questo periodo dell'anno.



Anche i dolci hanno un forte legame con le feste. Il **makowiec**, il rotolo dolce ai semi di papavero, è uno dei grandi classici del Natale polacco, insieme ai pierniki, biscotti speziati al miele ed allo zenzero.
A completare il pasto c'è il kompot di frutta secca, bevanda dolce preparata con prugne, mele e pere essiccate, immancabile sulle tavole della Vigilia. Ed il 25 e il 26 dicembre la tavola lascia spazio anche a salumi e arrosti, segnando il passaggio dalla cena tradizionale della Vigilia ai giorni di festa.

www.polonia.travel/it

(Piergiorgio Felletti)