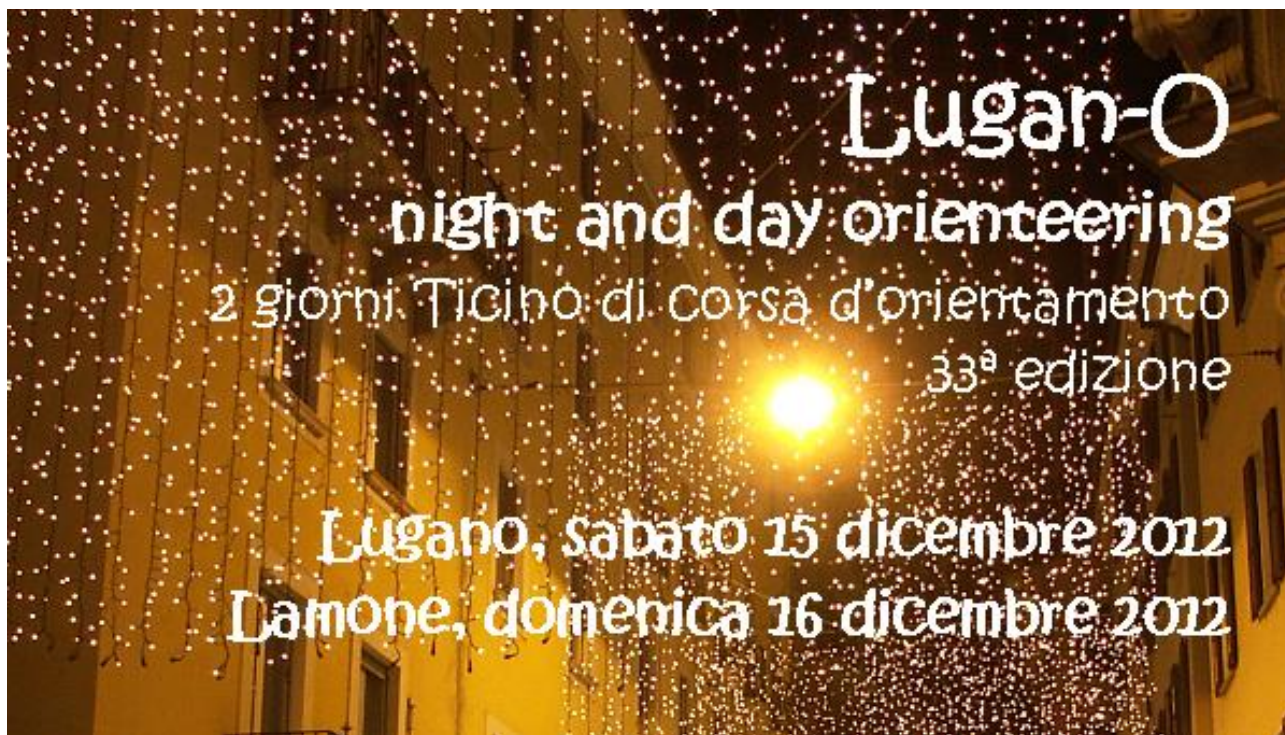


Calendario d'avvento – 22 dicembre 2022

Da qualche anno, in Ticino, il giovedì, oltre che giorno di aperture serali dei negozi fino alle 21, è giorno di aperitivi. Molti vanno nei bar cittadini, per un bicchiere di vino in compagnia e per qualche stuzzichino che taglia la fame prima di rincasare. Molti di questi aperitivi si trasformano in cene, tanto che è stato coniato per queste occasioni e anche altre il termine di apericena (come il desolato e scarso aperitivo offerto alla premazione Asti, che non lo meritava di certo). In inverno, per l'apericena o per le visite ai mercatini natalizi, o al mercato delle cipolle di Berna, si sceglie spesso il *vin brûlé*, o vino caldo, aromatizzato con zucchero, cannella, scorza di limone e altre spezie.

Per i ragazzi under 18 che di alcool non dovrebbero toccarne, viene offerto anche il succo di mele caldo, questo invece senza aggiunte aromatizzanti. Buono.

Anche la C.O. ha già proposto quale rifornimento all'arrivo il *vin brûlé*; e ovviamente, come in molte altre cose, i primi a farlo sono stati gli agetini, in occasione della versione invernale della 2-giorni, che aveva toccato il centro di Lugano e il territorio di Lamone. Ovviamente i ragazzi a quella gara avevano ricevuto solo il tè caldo, molto apprezzato pure quello.



Il *vin brûlé*, o *vin cald*, *vin cott*, *vin brüsò* (vino caldo/cotto/bruciato) risale molto indietro nella tradizione nostrana. In particolare veniva offerto ai fedeli per riscaldarsi dopo la messa di mezzanotte, sul sagrato della chiesa. O ancora, lo beveva chi aveva aiutato nella mazza del maiale, che si faceva all'aperto prima e poi, per confezionare luganighe e salami, in locali poco riscaldati e serviva quindi per resistere al freddo.

Un tempo, nei giorni prima di Natale, gruppi di ragazzi giravano nei paesi per la questua. Bussavano alle porte delle case per portare gli auguri di Buone Feste e ricevevano in cambio qualche soldo, fazzoletti, matite, quadernetti. A Bosco Gurin, che ben conosciamo dal weekend di C.O. di metà ottobre, i ragazzi si mascheravano con rami e foglie di sempreverdi. In queste occasioni erano molto "gettonate" le case del sindaco e del parroco, che offrivano, assieme a un panino con le uvette, anche il *vin brûlé*, senza preoccuparsi di sapere se i ragazzi fossero over 18 o ancora minorenni.

E' un po' peccato che non vi siano gare di C.O. invernali, sarebbe bello trovare al tavolo del rifornimento un bicchierotto di *vin brülé*.



Chi capisce bene il dialetto può consolarsi con la ricetta e provare a fare il *vin brülé* in casa.: *to ciapa na pedèla, to gh büta sgiü ol vign cor int nós moscaa, zücro, ciòld ad garòfan e canèla; to i messèda mè faa sü üm bovarón, to l mètt sol fégh e to gh déi lá m trambüi, to pétt cascíagh int na fésa ded limón*, prendi una padella, ci versi il vino unitamente a noce moscata, zucchero, chiodi di garofano e cannella; mescoli il tutto come per preparare un beverone, lo metti sul fuoco e fai spiccare il bollore, puoi pure aggiungervi uno spicchio di limone.

In ogni caso: *mei ul vin cald che l'aqua fregia, l'è mei ur vin cald che l'aqua fresca* (è) meglio il vino caldo dell'acqua fredda/fresca.

Buona giornata e buon aperitivo

Lidia