



\*\*\*\*\*

## Calendario d'Avvento – 15 dicembre 2023

Presenza d'obbligo del periodo dell'Avvento, il vin brûlé scalda i visitatori dei mercatini, gli spettatori delle piste di ghiaccio, e in generale chi sta al freddo per parecchie ore. Quando abbiamo organizzato la 2-giorni di C.O. natalizia a Lugano e Lamone, i concorrenti hanno potuto gustarlo al traguardo, assieme all'altrettanto tradizionale fetta di panettone. Ovviamente il vin brûlé era riservato in quell'occasione agli over 18, per i ragazzi c'era tè caldo. Adesso magari saremmo pure in grado di offrire succo di mela caldo. Quel che probabilmente non si riuscirebbe più a fare è la gara in centro città, che già allora aveva richiesto una pazienza infinita e qualche incontro in polizia per regolare la posa di tutti le lanterne. Per nostra fortuna Roberto, addentro alle cose cittadine, conosceva tutti i meandri della burocrazia e la corsa si è potuta svolgere in sicurezza e con soddisfazione di tutti.



Il vin brûlé, non è stato inventato per riscaldare corpo e anima dei partecipanti agli eventi di Avvento, bensì per l'esigenza di scaldare i contadini che di questi periodi procedevano alla mazza

del maiale, all'esterno delle case dapprima e poi in qualche locale freddo all'interno dove lavoravano la carne e la trasformavano in succulente salsicce, o salami, o mortadelle. Siccome era un lavoro che non si faceva in quattro e quattr'otto, ecco che al *macelár* o al *bechée* si offriva il vino caldo, *vin cald*, detto anche *vin brüsò*; per farlo si fa bollire il vino, e si aggiungono vari aromi: zucchero, cannella, scorza di limone, noce moscata, o fiori d'arancio. Il *vin brülé* è un po' come il minestrone, o la torta di pane, o il ratafià. Ognuno ha la sua ricetta segreta per farlo diventare il migliore. Una di queste è stata raccolta a Biasca: *to ciapa na pedèla, to gh büta sgiü ol vign cor int nós moscaa, zücro, ciöld ad garòfan e canèla; to i messèda mè faa sü üm bovarón, to l mett 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. Per far lo un tempo si usava il vino novello, che si faceva in casa, e non ci si curava dell'indicazione *perchè l sía facc al vin a gh ua lassá passá l Bambín*, perché il vino sia pronto, si deve lasciare passare il Natale.



Attenzione però a non berne troppo, di vino, né brülé, né "normale". Vi era il rischio, visto il clima festoso dei giorni natalizi, di eccedere. In attesa della messa di mezzanotte, molti uomini facevano il giro delle osterie (*el gir di sètt ges*, il giro delle sette chiese) e arrivavano già un po' alticci in chiesa, tanto che la funzione religiosa veniva anche definita ironicamente la *méssa di ciócch, di ciocatt*.

Meglio aspettare il giorno di Natale, per bere un buon bicchiere di vino, per la credenza che il vino bevuto in questo giorno si trasformerà in sangue: *el vign ch'a s bév el dí del Bambígn u va in tant sangh*.

Gli agetini influenzati sappiano che il vin brülé, al pari di latte e miele, è conosciuto come rimedio per la tosse.

\*\*\*\*\*

L'attività del Gruppo C.O. AGET Lugano è sostenuta da:

