

Ananas...spiritoso

Curiosando tra i Giubilei.

Dall'Anno di Grazia del Signore, annunciato dal *yobel*, strumento musicale ricavato dal corno di un ariete, che secondo la legge mosaica doveva cadere ogni 50 anni, all'Anno Santo della Misericordia è passata molta acqua sotto i ponti... e non soltanto di Roma.

La concessione dell'indulgenza, segno del perdono, si evolve di pari passo con il Sacramento della Riconciliazione e con la varie forme di penitenza cui si sono sottoposti i fedeli nella storia della Chiesa (digiuni, rinunce, pellegrinaggi). L'esigenza di un "perdono totale" con la cancellazione di ogni debito di pena, concesso nel Medioevo soltanto ai crociati in partenza per la Terra Santa, era sentita non soltanto dai fedeli, ma anche da santi e prelati.

San Francesco d'Assisi, dopo una visione angelica, nel 1216 ottenne da Papa Onorio III la concessione di una "perdonanza universale" per i fedeli che si recassero alla chiesetta della Porziuncola a

Occasione di gioia e di festa, gustiamo una semplice specialità esotica: l'ananas spiritoso, che chiamiamo così per gli ingredienti alcolici.



determinate condizioni (confessione, Comunione, recita di particolari preghiere, opere di carità).

Questo "perdono di Assisi", concesso il 2 agosto di ogni anno ai visitatori della Porziuncola, oggi inglobata nella basilica di Santa Maria degli Angeli di Assisi, venne successivamente esteso a tutti i fedeli che in ogni parte del mondo si rechino in una chiesa francescana il 2 agosto, alle solite condizioni. Celestino V, un eremita eletto papa nel 1294, volle che la funzione inaugurale del suo pontificato si svolgesse all'Aquila, anziché a Roma, e concesse la "perdonanza universale" ai fedeli che assistevano alla cerimonia. In quell'occasione fu aperta la prima Porta Santa della storia nella basilica di Santa Maria di Collemaggio. Celestino V rinunciò al pontificato dopo solo quattro mesi, tornando alla vita monastica. Nel breve mandato pontificio aveva stabilito un primato, con l'estensione della "perdonanza dell'Aquila" ai fedeli che il 29 agosto di ogni anno si fossero recati in pellegrinaggio alla celebre Basilica aquilana, gravemente danneggiata dal terremoto del 2009.

1 ANANAS DECORTICATO E AFFETTATO, OPPURE UNA SCATOLA DI ANANAS

1 BICCHIERE DI GRAND MARNIER O DI COINTREAU (O KIRSH O MARASCHINO)

2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

Sistemare le fette di ananas fresco o in scatola, sgocciolate, in un piatto da portata.

Coprirle di zucchero e innaffiarle abbondantemente con il liquore preferito. Lasciar riposare un'ora prima di servire.



ANNA MARIA MUSSO FRENI
redazione.rivista@ausiliatrice.net