

150 anni... e vin brulé



ANNA MARIA MUSSO FRENI
redazione.rivista@ausiliatrice.net

C'eravamo già cinquant'anni fa, quando si celebrava il centenario della Basilica di Maria Ausiliatrice. Era il mitico '68 e noi, giovanissime exallieve, fresche di studi universitari, eravamo state reclutate per il servizio d'ordine in Basilica. Parlo soltanto di quote rosa perché all'epoca le due associazioni, exallievi ed exallieve, erano rigorosamente divise. Non c'era l'abitudine di lavorare insieme, quindi il maschile e il femminile procedevano ognuno per conto proprio, come la mano destra e la sinistra del classico brano evangelico. Le exallieve dunque avevano ricevuto una rigorosa formazione sul modo in cui accompagnare i pellegrini in Basilica. Sistemate nei punti strategici: all'ingresso degli ampliamenti, davanti all'urna di don Bosco, davanti a tutte le entrate e le uscite, vestite con impeccabile tailleur scuro (gonna lunga 10 cm sotto il ginocchio, anche se fuori imperversava la minigonna), avevamo il compito di fornire laconiche informazioni ai visitatori, perché allora in Chiesa non

si parlava. In testa ci avevano piazzato un fez azzurro con la scritta "Maria Ausiliatrice" perché le donne non potevano stare in Chiesa a capo scoperto. Al braccio sinistro portavamo una fascia azzurra con frange dorate, con la scritta "Servizio d'ordine". Avevamo anche il compito di allontanare pellegrini troppo rumorosi ed eventuali disturbatori. Il servizio ci riempiva di orgoglio e per nessun motivo al mondo ne avremmo saltato un turno. Oggi qualcuno di quei fez azzurri è diventato una maglietta gialla e svolge un analogo servizio con lo stesso entusiasmo, con la gioia di avere scritto e di continuare a scrivere un pezzo di storia salesiana. Il 2018 ci vede infatti protagonisti di un altro compleanno importante di casa nostra, in concomitanza con un evento straordinario: lo svolgimento delle Giornate di spiritualità della Famiglia Salesiana a Valdocco. Evento che, cadendo nel cuore dell'inverno, merita di essere festeggiato con un brindisi al vin brulé.

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola; a fuoco basso fare sciogliere lo zucchero, rimestando, fino a che il vino sia ben caldo, evitando di farlo bollire. Filtrare con un colino e servire la bevanda caldissima in bicchieri di terracotta o nella grolla dell'amicizia (recipiente di legno con una serie di beccucci dai quali i commensali bevono, a turno).

18° mostra dei presepi

Alcune immagini dei tanti presepi che, come ogni anno durante il tempo natalizio, sono stati ospitati nella cripta della Basilica di Maria Ausiliatrice. Un ringraziamento a chi ha organizzato la mostra e a quanti l'hanno visitata.



Il conto corrente postale inserito in ogni numero, mentre serve all'ufficio spedizione come etichetta di indirizzo, vuole facilitare il lettore che volesse fare un'offerta.

Se desideri ricevere la rivista

compila il box, spedisce in busta chiusa e affrancata o via fax o email a:
Rivista Maria Ausiliatrice – Via Maria Ausiliatrice 32 – 10152 Torino
Fax: 011.5224677 – email: diffusione.rivista@ausiliatrice.net

Per le tue offerte:

BancoPosta n. 21059100 – IBAN: IT 15 J 076 0101 0000 0002 1059 100
assegno bancario intestato a: Santuario Maria Ausiliatrice
Credit Card su PayPal: <http://rivista.ausiliatrice.net/abbonamento>

COGNOME E NOME _____
VIA _____ FRAZ. _____ N. _____
CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____
E-MAIL _____ TELEFONO _____ DATA DI NASCITA _____
Grazie. _____ FIRMA _____

I dati forniti dal Cliente saranno inseriti negli archivi elettronici e cartacei della Rivista Maria Ausiliatrice e sono obbligatori per adempiere all'ordine. I dati non verranno diffusi né comunicati a terzi, salvo gli adempimenti di legge, e saranno utilizzati esclusivamente dalla rivista, anche per finalità di promozione della stessa. Si possono esercitare i diritti di cui all'art. 7 D. Lgs 196/03 "Codice della Privacy" rivolgendosi al titolare del trattamento: Parrocchia Maria Ausiliatrice – Rivista Maria Ausiliatrice, con sede in Torino, Piazza Maria Ausiliatrice 9 – 10152. Al medesimo soggetto vanno proposti gli eventuali reclami ai sensi del D. Lgs. 185/99.

- 1 L DI VINO ROSSO
- 5 CUCCHIAI DI ZUCCHERO
- SCORZA DI UN'ARANCIA E DI UN LIMONE
- 2 STECCHE DI CANNELLA
- 10 CHIODI DI GAROFANO
- UN PIZZICO DI NOCE MOSCATA