

Con la Gioeubia S. Antonino C'è rompe il ghiaccio, per non sciogliere la tradizione

Pubblicato: Mercoledì 22 Gennaio 2014



Notabili del macinato? Brevetto sugli Ossibuchi? Confraternita della Cazöra? Niente di tutto questo. Senza scomodare paroloni onerosi ed improbabili il gruppo – **S.Antonino C'è**– si ributta nella bagarre proponendo l'essenziale, ma ricchissimo itinerario gastronomico per della **seconda edizione de Ul cinìn da la Giöbia: Risott cunt la luganiga e salamin cunt'i fasuritt**.

Nella frazione lonatese di S.Antonino Ticino **il rogo della Giöbia sarà preceduto da una cena conviviale ma anche evocativa della tradizione contadina**, mescolata alle ritualità precristiane della terra e dei campi, una consuetudine che forse oggi non servirà a scongiurare le invasioni estive di insetti (simbolicamente divorati dai commensali sotto forma di fagioli con gli occhi), ma a scaldare quest'inverno con un po' di nostalgia per le pertiche anticamente arate dalle anziane generazioni e combattere il modernissimo gelo che spesso oggi pervade i rapporti personali perfino tra compaesani. «Risotto con la luganiga, senza zafferano perché in fondo siamo più vicini al Ticino che non sul Lambro monzese dove alla spezia non si rinuncia, siamo quelli del Naviglio, dove il Naviglio scorre e non è mai stato coperto, quelli che coi marmi hanno portato a Milano questa variante culinaria confusa dallo spaccone "Beltrame" e dal profano "Meneghino" con il Risotto alla Pilota di palato e parlata mantovana».

Il gruppo di S.Antonino C'è sta già farcendo di paglia (e forse di coltelli e forbicine, come racconta la tradizione orale insubre della variante fiabesca de Il lupo e i sette capretti) i salamotti che nella pancia della strega aiuteranno il diffondersi del rogo. I salamini, quelli buoni e contornati dai fagioli tipici saranno serviti come secondo piatto in quella che sembra tutto fuorchè una cena di piatti poveri.

Per info e prenotazioni tel. 377 2901848

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

