

Giobia e risotto con la luganiga: la tradizione si rinnova giovedì 29 gennaio

Pubblicato: Sabato 24 Gennaio 2015



Giovedì 29 gennaio si rinnova la secolare tradizione della Giöbia: nei cortili e nelle piazze della città si darà fuoco al fantoccio che con il passare del tempo ha assunto le fattezze dei protagonisti degli eventi più significativi dell'anno appena concluso.

Come i bustocchi ben sanno, il rogo ha la funzione di liberare la città dai guai del passato, oltre a quella di bruciare l'inverno e di allontanare il buio, come nei più antichi riti popolari che propiziavano la rinascita della natura. In genere le famiglie erano solite sottolineare la festa del "dì scenèn" con una robusta cena a base di uno dei piatti tradizionali della cucina bustocca, il **risotu cunt' a lüganiga**. La leggenda dice infatti che le donne che temevano il giudizio della Giöbia e volevano ingraziarsela la prendevano per la gola preparando il risotto di cui era ghiottissima. Così Anteo (il professor Bruno Grampa) ne "Il Mistero della Giobia": "Col risotto la Giobia assaggia, controlla, si calma e passa via; ma se il camino non fuma e il profumo non si sente, succedono i guai. A chi tocca purtroppo è un bello spavento. Le donne lo sanno e, verso mezzanotte son pronte con tutti gli ingredienti".

E sarà proprio il risotto con la luganiga la novità della Giöbia 2015: nel rispetto dell'antico rito, come

indicato anche dalle associazioni che si occupano di salvaguardare e valorizzare le tradizioni cittadine (Famiglia Bustocca, Famiglia Sinaghina e Magistero dei Bruscelli), quest'anno l'Amministrazione Comunale e il Distretto del Commercio inviteranno i bustocchi a gustare un fumante piatto di risotto con la luganiga in piazza San Giovanni. Il piatto sarà accompagnato da un bicchiere di vino rosso e dalle chiacchiere: l'appuntamento per la degustazione (per ogni porzione verrà chiesto il pagamento di almeno due Euro) è **fissato verso le ore 19.30**, subito dopo il falò delle varie Giöbie in programma **nel parcheggio di via Einaudi alle ore 19.00**.

Anche VareseNews seguirà l'evento con un liveblog dedicato al quale si potrà partecipare attraverso i social network **Facebook, Twitter e Instagram**, postando immagini e video sulla Giobia con l'hashtag **#giobia2015**.

Nell'anno di Expo, la novità del risotto rappresenta un modo per coltivare la tradizione gastronomica in maniera corretta, senza rinnegare il piatto che negli anni è stato al centro della festa di piazza, la polenta e bruscelli, che resta il piatto principe della tradizione bustocca e per celebrare il quale, nel 2012, è stato ufficialmente istituito il dì di bruscelli, che ricorre il secondo giovedì di novembre. I Bruscelli del Magistero da Busti Grandi hanno anche ottenuto di recente il marchio De.CO. (denominazione comunale di origine): un ulteriore riconoscimento al valore tradizionale e gastronomico del piatto.

Per confermare la funzione propiziatoria della Giöbia, l'Ascom di Busto propone anche per quest'anno un'iniziativa promozionale valida dal 24 al 31 gennaio: alcuni esercizi commerciali alimentari (individuabili da una locandina ad hoc) applicheranno di un abbuono del 20% in merce sugli acquisti di bruscelli e luganiga (acquistando un chilo, se ne avranno due etti in omaggio).

Altra iniziativa collaterale sarà **quella organizzata dalla famiglia Sinaghina** nel salone delle adunanze **lunedì 26 gennaio a partire dalle 21**: si terrà una serata dedicata a questo rituale che si perde nella notte dei tempi e i valori che ha assunto negli anni, un approfondimento tra storia ed etnografia.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it