

Ritorna la tradizione della Gioebia, risottata in piazza

Pubblicato: Mercoledì 20 Gennaio 2016



Giovedì 28 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 “di 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 Giöbia”: “Col risotto la Giöbia 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”.

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), l'Amministrazione Comunale e il Distretto del Commercio, in collaborazione con la gastronomia Crespi e il Panificio Colombo, 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.

Novità del 2016 sarà la possibilità di **cenare con servizio al tavolo nell'Hub**, probabilmente una delle ultime occasioni per ritrovarsi a tavola sotto le stelle in piazza san Giovanni nella location realizzata per l'Expo, che sarà naturalmente riscaldata.

Nel menu il risotto con la luganiga, accompagnato da altre specialità a km. zero, come i salumi tipici bustocchi dal marchio De.CO, il pan tramvai con formaggella, i vol-au-vent caldi con fonduta e noci, la bruschetta al lardo e miele. Un tris di formaggi e le chiacchiere chiudono il menu, che comprende vini bianchi e rossi DOC, acqua minerale, spumante dolce e secco. **Il costo è di 25 Euro a persona: il ricavato sarà devoluto in parte in beneficenza per sostenere i progetti di inclusione sociale** rivolti alle persone in difficoltà lavorativa.

Gli uffici stampa e grandi eventi sono a disposizione per informazioni e per prenotazioni (obbligatorie, entro il 27 gennaio) ai numeri **0331 390266 – 0331 390310**.

[Orlando Mastrillo](#)

orlando.mastrillo@varesenews.it