

VareseNews

Gioeubia e “cinin”, tutto pronto secondo tradizione

Pubblicato: Mercoledì 30 Gennaio 2019



Arriva la Gioeubia, come ogni anno, a Lonate Pozzolo e con il rogo arriva anche la tradizione tutta lonatese di “un cinin”.

«Si mangiano i salamini e i fagiolini come gesto portafortuna, perchè c’era la convinzione che così si tengono indietro i moschini della campagna, in vista della primavera» spiega Giovanni Desperati, presidente dell’attivissima associazione anziani di Lonate. «La Gioeubia è una tradizione più bustocca, quando ero bambino mi ricordo che ci andava mio papà perchè lavorava a Busto. Mentre il cinin è più tradizione della nostra zona».

Il programma curato dalla Pro Loco, in collaborazione con l’oratorio e all’interno anche del programma del 50esimo, prevede nella mattinata del 31 gennaio l’esposizione del fantoccio della gioeubia in piazza Sant’Ambrogio, vicino alla chiesa parrocchiale. Alle 19.45 la sfilata per le vie del centro e alle 20.30 l’accensione del falò all’oratorio maschile. Dalle 21 è poi appunto il momento del “cinin” con il tradizionale menù, “salamin cui fasurit”, proposti anche da asporto. *Fuori tradizione*, ma certamente graditi ai bambini, sono invece i marshmallows.

La Gioeubia viene bruciata anche nella frazione di Sant’Antonino Ticino, grazie alla associazione Sant’Antonino C’è: qui “ul cinin” si fa prima, dalle 19.30 (con menù: risotto, salamino con fagiolini,

dolce e spumante, 14 euro, 10 per i bambini), mentre il rogo è previsto alle 21.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it