

Il 3 febbraio è San Biagio, preparate il panettone

Pubblicato: Giovedì 30 Gennaio 2020



È una tradizione di **Milano**, di **Pavia** e della **Lomellina** ma è sentita anche **in alcune zone del Varesotto**. È la **tradizione del panettone benedetto per San Biagio**, che ricorre il 3 febbraio, secondo il calendario liturgico. Complici i milanesi usciti dalla città e trasferitisi in provincia magari decenni fa, il “rito” della benedizione del panettone è ad esempio piuttosto diffuso nelle zone di **Legnano**, **Gallarate**, **Saronno**. Ma san Biagio è anche protettore di alcune località come Vinago e Cittiglio.

San Biagio: chi era il santo protettore della gola

Biagio di Sebaste, noto come san Biagio, è stato un vescovo e santo armeno, venerato come santo dalla Chiesa cattolica (vescovo e martire) e dalla Chiesa ortodossa: il nome lo lega alla città di Sebastea, dove nacque nel III secolo, e dove morì il 3 febbraio 316.

È molto venerato a Maratea (dove **un monte porta il suo nome**) ma anche in tantissime altre località d’Italia, spesso associata a tradizioni, forme di culto e momenti religiosi particolari.

San Biagio: il miracolo della gola

Secondo la tradizione cristiana, condivisa da più confessioni, un giorno una madre disperata portò suo figlio a San Biagio.

Il piccolo era morente, quasi del tutto soffocato da una lisca di pesce rimasta conficcata in gola. San Biagio diede al bambino una grossa mollica di pane che, scendendo in gola, gli rimosse la lisca e lo salvò.

Da allora San Biagio è appunto considerato il santo protettore della gola.

San Biagio: la tradizione del panettone

La tradizione milanese legata a San Biagio è sicuramente molto più tarda e rimanda ad una leggenda contadina, come [spiega anche Famiglia Cristiana](#):

una massaia prima di Natale portò a un frate un panettone, perché lo benedicesse. Essendo molto impegnato, il frate – che si chiamava Desiderio ed era evidentemente molto goloso – le disse di lasciarglielo e passare nei giorni successivi a riprenderlo.

La donna se ne dimenticò e frate Desiderio, dopo averlo benedetto, iniziò a sbocconcellarlo, finché si accorse di averlo finito. La donna si ripresentò a chiedere il suo panettone benedetto proprio il 3 febbraio, giorno di San Biagio: il frate si preparò a consegnarle l'involucro vuoto e a scusarsi, ma al momento di consegnarglielo si accorse che nell'involucro era comparso un panettone grosso il doppio rispetto a quello originale.

Il miracolo fu attribuito a San Biagio, che diede il via alla tradizione di portare un panettone avanzato a benedire ogni 3 febbraio per poi mangiarlo a colazione con la famiglia per proteggere dai malanni della gola.

San Biagio: la tradizione del falò di Vinago e la festa a Cittiglio

San Biagio è anche il patrono del paesino di Vinago, frazione di Mornago. Qui viene celebrato anche con il “[falò di San Biagio](#)“, simile a quello della gioeubia, che annuncia che si va verso la fine dell'inverno.

Festa grande anche a **Cittiglio**, dove a San Biagio è dedicata la antichissima chiesa, dove sono state trovate anche importanti tracce archeologiche.

San Biagio: la tradizione nella zona di Pavia e in Italia

La leggenda che ha originato la tradizione rimanda alla zona di Pavia, come ricorda anche [un articolo della Provincia Pavese](#).

Un legame esplicito ce l'ha **San Biagio, frazione di Garlasco**: dopo l'invocazione “San Bias, la gula e al nas”, c'è la benedizione della gola e del naso nella chiesa parrocchiale dedicata appunto al santo. A pranzo si consumano i ravioli di magro con ripieno di grana e barlande, seguiti poi dal tradizionale panettone di San Biagio.

Anche in altre zone d'Italia si celebra la ricorrenza con tradizioni culinarie, legate appunto anche alla “funzione” di San Biagio come protettore della gola. A **Lanzara**, in provincia di Salerno, per esempio, è tradizione mangiare la famosa “polpetta di San Biagio”.

A **Salemi** in Sicilia si festeggia preparando i “cavadduzzi”, letteralmente “cavallette”, per ricordare il miracolo delle messi salvate dal santo, e i “caddureddi” (la cui forma rappresenta la “gola”), che sono dei piccoli pani preparati con acqua e farina, benedetti dal parroco e distribuiti poi ai fedeli. A **Pescasseroli** in Abruzzo invece si distribuiscono zollette di zucchero, di dolciumi e caramelle (un tempo tempo si benedivano solo zucchero e menta, usati poi come amuleti).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

