

La gioeubia di Busto Arsizio ai tempi del Covid-19

Pubblicato: Venerdì 29 Gennaio 2021



Nonostante le mille difficoltà di questo periodo, Busto Arsizio non ha rinunciato alla Gioeubia. La sua storia ce la racconta Antonio Tosi, esperto delle tradizioni locali nonché volto di “Ul Tarlisu”.

Quest’anno la Gioeubia non ha le sembianze di una vecchia, ma la forma del coronavirus. Questo perché, secondo la tradizione, il fantoccio può assumere le forme di ciò che ha rovinato o reso difficile l’anno precedente. Tra le altre cose il virus ha reso impossibili le cene in compagnia. Per questo i ristoranti della città hanno preparato da asporto i piatti tipici della giornata: Risotto con luganiga, Bruscati e Casoeûla.

Al momento dell’accensione del rogo in Piazzale Enaudi alcune persone, nel rispetto delle norme sul distanziamento e garantito dalle autorità presenti sul posto, non hanno voluto mancare a questa celebrazione. L’enorme calore sprigionato dalle fiamme ha scaldato il cuore dei presenti e li ha uniti nella speranza di scacciare il male che ha rovinato il 2020.

Dopo aver bruciato il fantoccio, la cittadinanza si preparava per cenare tutti insieme in piazza e vivere un momento di festa. Ora tutto questo non è possibile, ma come lo stesso Antonio Tosi ha affermato alla fine dell’intervista, lo scopo della Gioeubia non è tanto quello di conservare le ceneri, bensì di mantenere viva la fiamma e sperare in un futuro prossimo migliore.

(Si ringrazia il ristorante “Osteria Dul Tarlisu” per le riprese che hanno permesso di mostrare tutto il lavoro che si cela dietro una cucina in un momento importante per la città di Busto Arsizio, ndr).

La Gioeubia di Busto Arsizio “dimezzata” dalla pandemia non perde il suo fascino

di Luca Delfini