VareseNews

Il falò, la risottata in piazza e la versione “instagrammabile” della Gioeubia con due influencer di Busto Arsizio

Pubblicato: Giovedì 26 Gennaio 2023

Oltre mille persone hanno partecipato questa sera al rito propiziatorio della Gioeubia a Busto Arsizio. L’ultimo giovedì di gennaio, infatti, è il giorno che da secoli i bustocchi (e in generale la popolazione che vive nel Basso Varesotto) dedicano al rogo del fantoccio che scaccia via tutte le cose negative dell’anno passato. **Un rito di purificazione attraverso il fuoco che ogni cultura declina a suo modo e per il quale Busto Arsizio non fa eccezione.**

Dopo tre anni di pandemia, però, si torna a celebrare questo momento in pubblico con **piazzale Einaudi pieno di famiglie** che si sono ritrovate per vedere bruciare i pupazzi realizzati con materiali di scarto. Subito dopo la folla ha riempito **piazza Vittorio Emanuele** dove sono stati distribuiti centinaia di piatti di risotto e luganega, chiacchiere e bicchieri di vino rosso.

Ad accendere i fuochi e a servire ai tavoli assessori e consiglieri comunali con l’aggiunta di un nutrito gruppetto di candidati consiglieri regionali che non hanno perso l’occasione per incontrare un po’ di cittadini.

La novità di quest'anno è stata **la Gioeubia alternativa organizzata da due giovani influencer di Busto Arsizio: Martinanoncucina e Tasso Culinario,** nick name di **Martina Ballarati e Mirko Tassin, entrambi di Busto Arsizio** con un "arsenale" di 25 mila followers in due. Insieme hanno organizzato una cena tipica della tradizione bustocca al **ristorante La Piccola Corte** di via del Bosco 44 che ha accolto una settantina di ospiti provenienti da un'area che va da Varese a Milano. «Abbiamo pensato di **far uscire la tradizione da Busto e farla conoscere ai nostri followers.** Un modo per valorizzare la tradizione culinaria locale e per conoscere le persone che ci seguono».

Il menù prevedeva il classico risotto con la luganega ma anche polenta e bruscitti (vero piatto tipico di Busto Arsizio) e un dolce a base di mele. La serata è stata allietata da un quiz a premi preparato da Mirko Tassin e dalle spiegazioni delle tradizioni e dei piatti locali.

Orlando Mastrillo
orlando.mastrillo@varesenews.it