

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, “salamini cui fasurit”, proposti anche da asporto. *Fuori tradizione*, ma certamente graditi ai bambini, sono invece i marsh mallows.

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

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it