

IL PIATTO DELLA GIÖBIA
PER IL POPOLO DI HAITI
polenta e brusciti per tutti
alle 19.30 in piazza San Giovanni

raccolta fondi a favore dell'ASSOCIAZIONE KAY LA - Amici di suor Marcella ONLUS

per sostenere il popolo di Haiti:
ASSOCIAZIONE KAY LA - Amici di suor Marcella ONLUS
C/C 6601 - Filiale 643 di Lonate Pozzolo (VA)
BANCA POPOLARE DI BERGAMO SPA
IBAN: IT 26 P 05428 50390 000000006601
Causale: PRO TERREMOTO HAITI



BA
la Giöbia

BRUCIA I PREZZI
prodotti tipici in vendita promozionale

le Giöbie in città

a cura di
"La Famiglia Bustocca"
"Ul cuarantacenci"
"Classe '47"
"Scuola materna Bianca Garavaglia"
esposizione piazza S. Maria
falò parcheggio via Einaudi
ore 19.00

"Club Alpino Italiano"
esposizione piazza S. Maria
falò via Cassano Magnago
ore 21.00

"Oratorio SS. Redentore"
esposizione e falò
davanti alla Chiesa SS. Redentore
ore 19.00

"Comunità Giovanile"
esposizione piazza S. Maria
falò e festa vicolo Carpi
con musica dialettale dal vivo e vin brulé
ore 20.00

"Parrocchia Madonna Regina"
esposizione e falò
via Lonate ang. via P. Micca
ore 20.00



Città di
Busto Arsizio

GIOVEDÌ
28 GENNAIO
2010



BA
la Giöbia

informazioni
Assessorato alla Tradizione, Identità e Futuro
tel 0331 390218
ass.promosport@comune.bustoarsizio.va.it
www.comune.bustoarsizio.va.it



DISTRETTO DEL COMMERCIO
BUSTO ARSIZIO

la festa della Giöbia

si celebra a Busto Arsizio, con una usanza secolare, l'ultimo giovedì del mese di gennaio.

Nei cortili e nelle piazze (una volta nelle campagne) si brucia un fantoccio di donna, appunto la Giöbia, che tradizionalmente ha la gonna corta e le calze rosse e che col tempo ha assunto le fattezze dei protagonisti dei più clamorosi eventi dell'anno appena concluso.

Il "rogo" è un atto liberatorio dal buio e dal freddo dell'inverno, come nei primitivi riti popolari di moltissime regioni del mondo, con cui si propiziavano la rinascita della natura e i nuovi raccolti.

E' anche evidentemente un tentativo di bruciare il passato e i suoi guai.

Oggi a Busto Arsizio sono soprattutto le associazioni a predisporre le diverse Giöbie, mentre in passato erano i ragazzi, che godevano del giovedì di riposo scolastico, a preparare i fantocci, usando due legni disposti a croce, un po' di paglia e qualche indumento vecchio.

La famiglia sottolineava la festa, chiamata "di scenèn" con una buona cena con parenti e amici che comprendeva i piatti principe della cucina bustocca, il risotu cunt'a lügàniga e pulent' e brusciti.

brusciti

Quella che segue è la ricetta originale dei Brusciti depositata presso il notaio Franco Rossi di Parabiago dai rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina e del Magistero dei Brusciti.

DOSI PER SEI PERSONE

CARNE: 2 (due) chilogrammi di carne di bovino adulto fra polpa reale, tampetto o diaframma, fustello o lombatello, cappello del prete.

ALTRI INGREDIENTI

Burro grammi 100 (cento)

Pancetta o battuto di lardo grammi 30 (trenta)

"Erba bona" (semi di finocchio selvatico) due cucchiaini da caffè

Aglio (uno spicchio)

Vino rosso (Barbera o Barolo o Barbaresco o Gattinara) un bicchiere da tavola

Sale e pepe quanto basta

a tavola con i piatti della tradizione

PREPARAZIONE

con un coltello ben affilato (onde non farne perdere il sugo) tagliare la carne a pezzetti grossi come una mandorla (la carne non va tritata).

E' elemento indispensabile mantenere integro il sugo della carne che verrà rilasciato con la cottura e si mescolerà al burro.

In una pentola di grosso spessore mettere la carne a freddo con il burro, la pancetta (non affumicata) a pezzetti o il battuto di lardo, sale e pepe.

Aggiungere in mezzo alla carne un sacchetto di garza ben chiuso contenente la "erba bona" e l'aglio.

COTTURA

porre la pentola sul fuoco a fiamma molto bassa, coperchiata e con due pesi sul coperchio.

Cuocere per due o tre ore secondo la qualità della carne tenendo sempre il fuoco molto basso.

FINITURA

ogni quindici minuti di cottura è necessario rimestare con un cucchiaino di legno prestando attenzione a non rompere il sacchetto di garza.

Periodicamente provvedere a qualche assaggio e se vi fosse troppo liquido

scoprire la pentola o, nel caso vi fosse carenza di liquido aggiungere solo burro.

Evitare l'aggiunta, durante la cottura, di altri odori o brodo.

Quando si è prossimi alla ultimazione della cottura togliere il sacchetto dei profumi, alzare la fiamma e aggiungere il vino rosso; dopo alcuni minuti di cottura a fiamma vivace ed a pentola scoperta continuare la cottura a fuoco bassissimo sino a che, annusando, sia scomparsa l'asprezza iniziale del vino, situazione che denota l'avvenuto amalgama del vino con il burro.

A questo punto togliere dal fuoco e servire ben caldo accompagnando questo piatto con polenta di farina macinata grossa o con fette di "pane misto" di Busto Arsizio.

risotu cunt'a lügàniga

INGREDIENTI

Riso, preferibilmente vialone

Brodo, ottenuto dalla cottura di manzo

accompagnato possibilmente con un cappone

Burro

Cipolla

Zafferano

Formaggio grana

Vino rosso

Salsiccia

PREPARAZIONE

Mettere la pentola sul fuoco, sciogliervi il burro e aggiungere qualche fettina di cipolla, che si avrà cura di togliere quando il burro sarà dorato.

Aggiungere il riso e rimescolare per qualche minuto, con molta sveltezza affinché non si scotti.

Aggiungere il brodo poco alla volta, continuando a rimestare il tutto per evitare che il riso attacchi e faccia crosta sul fondo della pentola.

A mezza cottura aggiungere una presa di ottimo zafferano.

Cinque minuti prima di levare il riso dalla pentola mantecare con un pezzo di burro crudo ed alcune manciate di formaggio grana grattugiato ed infine una spruzzata di vino.

Mescolare velocemente a fuoco vivo un'ultima volta.

In un padellino intanto si sarà fatta arrostire la salsiccia divisa in tanti pezzi quanti sono i commensali. Servire il risotto nei piatti collocando sopra ciascuno un pezzo di salsiccia "a troneggiare".

