

# FESTA DELL'ANGELO, IL GIORNO DOPO PASQUA



Narra una leggenda bustocca che la cappella della "Madòna in Verònca" sarebbe sorta nientedimeno che sul rudere di un tempio celtico, dove ci si recava ad implorare protezione dalle divinità delle selve e della foresta. Per secoli anche il "zizieu" cristiano che si sovrappose a quello pagano rimase immerso nella grande selva padana (l'antica Busto era forse meno di un villaggio) lontano da ogni centro abitato, anche se situato all'incontro delle strade traversanti la grande boscaglia che non aveva né capo né fine. Il nome Verònca sembra in effetti essere l'adattamento della locuzione dialettale *in ves'ai ronchi*, "verso le selve" (Questa interpretazione è contestata da Luigi Giovini) Alla Madonna in Verònca sostavano quelli che venivano da Como diretti ad Abbiategrosso ed oltre, e quelli che dalla Valle dell'Olona dovevano giungere al Ticino e passare all'altra sponda. Andavano a cavallo o a piedi, come si usava un tempo, quando per di più si cercava di evitare i luoghi abitati per non incorrere in pedaggi, taglie e cattivi incontri con gli sgherri degli scagnozzi dominanti. Si pensava che era minor male l'incontro con un ladro piuttosto che con una grida di governo o una vessativa comunale. Il "zizieu" serviva anche come posto di ricovero in caso di intemperie e permetteva ai contadini di rispettare gli obblighi religiosi senza andare dalla campagna alla lontana chiesa di San Michele.

Una storia narra del *salvamento* che garantì a un *povero* "mur né" (mugnaio) nel corso di un turbine feroce. Il mugnaio si ricordò della grazia *ricevuta*, ampliò

la cappella a sue spese e fece erigere anche un portico per il *ricovero* del bestiame accompagnatore dei viandanti. Ancora, un'antica leggenda narra della fede dei bustocchi per San Grato, protettore della campagna e dei raccolti, santo cristiano certamente succeduto a una divinità celtica dalle medesime caratteristiche. La statua di San Grato era ed è in cima al campanile della chiesetta della Madonna in Verònca. In un tempo di *grave* siccità (*a sucina a l'è pussé bruta daa tampèsta*, "la siccità è peggiore della tempesta" dice un *proverbio* bustocco) i nostri *vecchi* fecero un triduo implorativo a San Grato, ma dal cielo venne una tale grandinata che distrusse anche quel poco di messi e di *verde* che era rimasto. I bustocchi se la presero con San Grato e lo tirarono giù dal campanile, salvo poi accorgersi che la tempesta non era stata colpa del santo, ma delle streghe della Ponzella, località tra Busto e la cascina Mazzafame. Subito si fecero cerimonie riparatrici, San Grato tornò sulla cima del campanile, venne la pioggia, ma l'errore di valutazione purtroppo era ormai stato fatto. Non *voglio* far qui la disamina delle fasi edilizie della cappella dedicata alla Madonna dei "ronchi". Il fatto è che Verònca ha sempre ispirato i bustesi, attratti dal fascino che offre la posizione: vecchio confine dell'espansione urbana con le *selve* e la brughiera.

**A pasquetta i bustesi tornano ancor oggi in Verònca (la festa dell'Angelo è organizzata oggi dagli "Amici della Madonna in Veroncora") a continuare una secolare tradizione e a mangià insalata e ciapi (*insalata e uova sode*).**





La Chiesa della Madonna in Veroncora oggi

Val la pena di soffermarci sulle svariatissime qualità di insalate in uso tra i bustocchi, almeno come le *descrive* Carlo Azimonti<sup>90</sup>:

*In primavera primeggiano le insalate verdi: lattughino, lattuga, cicoria, radicchio, insalate da siepe, da campo, da prato. Una insalattata primaverile fatta di cicoria matta, di strascianvacca, di gallinelle, di bacunsci (tutto mescolato e ben dosato): c'è da guarire d'ogni male salvo quello della ... morte.*

*Un'insalata di cavoli verzi crudi (usare il centro bianco del cavolo), dopo che hanno sentito il freddo della rugiada autunnale, con uno spicchio d'aglio ben pestato, un'acciuga ridotta in poltiglia, con un germoglio bianco di sedano ben tritato come aromatico, è quanto di meglio si possa trovare per gli stomaci ben messi.*

*Una insalata di gran lusso la si può ottenere col "combinato composito" di questi prodotti finocchi e carciofi sottilmente affettati, sedani di Verona, ravanelli, cavolverzi, radicchio rosso, "bacunsci", lattuga sbiancata. Su tutto grattugiare una fetta di scorza di limone, poi condire.*

*Un'altra insalata "da lepàssi i òngi" è quella fatta con nervetti di carne e cipolla cruda. Prima di mangiarla conviene lasciarla alcun tempo a macerare sott'olio. D'estate signoreggia l'insalata mista a base "da tumàtas, cucumar e peaòn". Un'aggiunta di sedano bianco non guasta. Un'insalata prelibata è quella di "formaggella" ("furmagèla cunt'aa pàna"), la quale si può combinare magnificamente con cipolle e pomodori freschi, con cetrioli e peperoncini sott' aceto e con tonno sbriciolato, convenientemente impastato con la formaggella. Per ottenere la perfetta riuscita di questa insalata è necessario dosare bene i vari componenti, in modo che l'uno non abbia a sopraffare l'altro.*

*L'insalata di patate, tra quelle cotte, è da noi la più in uso. Per fare una buona insalata di patate, bisogna affettare bene le patate appena raffreddate, versare sulle patate affettate abbondante*

*olio, poi fare una bella "pestata" di prezzemolo e aglio e mescolare il tutto. Mezz'ora prima di mangiarla aggiungere l'aceto. Un'insalata che merita un inchino è quella che si ottiene con barbabietole e cipolle cotte al forno. Se vi è difficile ottenere questo insuperabile genere di cottura, fate cuocere separatamente barbabietole e cipolle col sistema "a vapore", in modo che la cottura si ottenga col solo vapore, senza che il prodotto tocchi l'acqua. A due terzi di cottura togliete cipolle e bietole e avvolgetele in uno straccio, che metterete in un angolo, e lasciate che la cottura perfetta si ottenga con lo stesso calore emanato dai prodotti accaldati.*

*Il cavolo ("raverzu") è eccellente a mangiarsi cotto, in insalata, ma non bisogna miscelarlo con tuberi di altro genere, anche se affini. Pure ottima è la carota cotta in insalata. Questa può anche, senza turbamento, essere mischiata con bietole e cipolle.*

*I fagioli cotti (bianchi dell'occhio, o anche borlotti) sono assai nutrienti. Un'ottima insalata si ottiene versando - qualche ora prima di mangiarli - una "grampata" di sedano bianco finemente tagliato sui fagioli già a macero sott'olio. I fagioli si combinano anche con le patate e con le bietole, a volontà.*

*Da ultimo l'insalata calda bollente, sistema "cacciatore" o "argentino". Si tratta di patate, carote, cipolle, verze, sedani di Verona cotti nel brodo del lessso e forniti in tavola bollenti. Subito si fa un miscuglio e lo si condisce fumante. E poi lo ... si mangia.*

*Si tenga sempre presente la massima che per fare bene l'insalata è necessaria la presenza di quattro personaggi: un "Probo" per il sale, un "Prodigo" per l'olio, un "Parco" per l'aceto e un "Pazzo" per la rimescolatura.*

Se può meravigliare questa competenza a proposito di insalate bisogna ricordare che il bustocco - anche quando lavorava dieci, dodici ore in fabbrica - non abbandonava mai il suo *logu*, dove coltivava ortaggi e granturco. Questo connubio di vita agreste e industriale - ha scritto Luigi Giavini - trovava la massima espressione il giorno della "Giobia", quando le operaie delle tessiture - il pomeriggio - appendevano tra telaio e telaio la "vecchia", che con i movimenti delle *ratières* e delle *jacquards* sembrava animarsi con ritmi che si adeguavano alle danze scatenate che si affacciavano alla ribalta del tempo.

Lo stesso Giavini, nel suo "Dizionario della lingua bustocca", interpreta la festa dell'insalata e *ciapi* alla Veronca come festa per il risveglio della natura all'inizio della primavera e ringraziamento alla madre terra per la benevolenza dimostrata. La speranza che esprimevano le fiamme della *Gioeubia* nel freddo dell'inverno si avvera con il risveglio della natura. Veronca per Giavini non deriva da *in ves ai ronchi*, ma dal dio *Averruncus*, da cui derivò anche il verbo *Averruncare*, che significa allontanare, stornare una cosa cattiva, mentre *Verruncare* significa avere beneficio, volgere a bene, parole dell'antica lingua religiosa. E cosa ci andavano a fare i bustocchi alle "Selvette della Veroncora" all'inizio della primavera con tutto il clan familiare in festosa assemblea, se non per chiedere alla divinità il beneficio di un'annata buona? Le uova sode, simbolo antichissimo della fertilità della terra, e l'insalata novella, non esprimevano forse una comunione con la divinità, con la terra che rinasceva?

Al dio *Averruncus* subentrò San Grato, primo patrono degli agricoltori in epoca cristiana, che ho già citato, e le leggende<sup>91</sup> sulla statua del San Grato la dicono lunga sul conflitto tra paganesimo e cristianesimo.

*"È bello comunque constatare - scrive Luigi Giavini - che le divinità cambiarono, ma non cambiò quel gesto antico di splendida bellezza dell'uomo che si china a raccogliere le primizie della terra (i "bacunsci") per offrirle in ringraziamento al cielo e consumarle insieme al simbolo per la fecondità della terra (le uova sode). quasi per ricavare novella energia per il duro*



lavoro che l'attendeva nei campi. Lavoro che teneva sempre d'occhio il cielo, in un sentimento misto di speranza e timore. La terra cominciava a diventare rigogliosa - continua Giavini, che si diffonde in un microracconto dell'attività dell'antico contadino bustese - ma le forze avverse della natura erano sempre in agguato, ed allora ecco ancora i contadini deporre gli attrezzi e i primi di maggio - ce ne occuperemo ancora nel seguito - andare in processione, con gli stendardi delle Congregazioni, per le strade di campagna facendo tappa alle varie crocette o "zizieu" cantando salmi che invocavano la protezione sull'andamento dell'agricoltura: erano le rogazioni, che continuavano le pagane "Robigalia". Si arriva così al momento del raccolto, atteso con tanta speranza. Era il solstizio d'estate, il momento di massima energia della natura, e l'uomo cercava nella terra i mezzi per difendersi dai mali e per prevenirli. Quanta poesia nelle tradizioni che si riferiscono a quei giorni: dal correre a piedi nudi nella rugiada del mattino di S. Giovanni, quasi ad assorbire la freschezza e la forza del creato, al guardare con il batticuore la "barca di S. Pietro" per trarre presagi per il futuro, al raccogliere con sapienza le erbe medicinali ecc. Quei giorni erano il momento magico dell'anno; il lavoro nei campi diventava frenetico, le famiglie si davano aiuto vicendevole e per i giovanotti era anche l'occasione di attaccar bottone con le ragazze. E alla fine, al "raùstu", se la stagione era andata bene ci si radunava per le feste delle corti davanti alle immagini della Madonna, o ci si concedeva la tanto sospirata gita alla "Madòna du Mònti" con i "caretòn" addobbati a festa e forniti di ogni ben di Dio. Era una gita, ma anche un pellegrinaggio per ringraziare la Madonna<sup>93</sup>. Poi ancora lavoro per la vendemmia, e alla fine si poteva cominciare a tirare il fiato. Si aveva più tempo per la cucina ed ecco l'esplosione dei profumi dei piatti bustocchi: i "brusciti", a "cazola", ul "figascio, u òca ecc. Si cenava in grandi famiglie riunite intorno al "Regiù" che poi consigliava, raccontava ed era il centro dell'attenzione. Era tempo anche dei primi approcci tra fidanzati, favoriti dal mediatore di matrimoni ("ul cenq' e mézzu"). Se tutto procedeva bene, il fidanzato si presentava ufficialmente alla famiglia della fidanzata il giorno dell'Immacolata (8 dicembre) con le "coppette"



un disegno di Pietro Giavini

Ma in occasione dell'antichissima festa bustocca dell'insalata e *ciapi* alla Verònca sono state a lungo vive tre specifiche "manifestazioni":

l'albero della cuccagna, l'ancestrale bisogno del bustocco di "farla fuori" (che trovava nelle battaglie a sassate - ma non solo - lo sfogo ideale) e la gara di abilità di cavalieri spericolati su cavalli addobbati a festa con nastri e fiori, gara soprattutto fra cascine. Attorno al prato di gara stavano predisposti i carri, sopra i quali i vari clan facevano un tifo infernale fino a tarda sera.

L'albero della cuccagna - a dire il vero - c'era praticamente una volta ad ogni festa bustocca: a Sant'Antonio come a San Giuseppe, come alla Verònca ... Non c'è dubbio che questo palo spalmato di grasso con in cima un cerchio con attaccati i premi, aveva ed ha un suo fascino che risale alla notte dei tempi.

Quanto alla battaglia a sassate, i "*caretòn*" - racconta Giavini - *venivano sistemati attorno al prato e le famiglie vi montavano sopra per assistere meglio. I bambini rimanevano giù e ne approfittavano per regolare i loro conti a suon di sassate. Se durante il giorno qualcuno delle bande avversarie si faceva trovare in giro solo, apriti cielo! Se non erano botte erano lazzi e battute non sempre sopportabili, tipo:*

*"Aprite le porte  
che passa Baciccia ch' al vendi a  
pissa cin' ghè al tulén"*

Oppure:

*"Teresa, Teresa, la pissa in gésa,  
ul sacrista al s'è corgiu  
e ga dèi 'na pesciàa ind'ul cu",*

e a questo punto arrivava la pedata.



La Madonna in Veroncora in un disegno di GiGi FARIOLI