

Casaccia, che nel suo *Dizionario genovese-italiano*, pubblicato nel 1876, alla voce “Prebòggiòn” lo definisce “Mazzo d’ortaggi composto di biette, di cavoli cappucci primaticci (*gagge*), prezzemolo, ed altri mangiari, che usasi comunemente da noi cuocere con riso per minestre”.

Tale definizione potrà stupire chi pensa che in antico si usavano solo erbe raccolte in campagna. Il fatto è che le ricette erano due. Lo spiega Alfredo Sismondi, che nel suo “dizionario” *Di voci ed espressioni dialettali in uso nella cucina genovese* allegato alla *Cuciniera genovese* di Giovan Battista e Giovanni Ratto, dopo aver precisato trattarsi di una parola in traducibile, prosegue affermando che “A Genova s’intende un mazzetto di bietole con foglie tenere di cavolo cappuccio giovane (*gagge*). In Riviera di Levante s’intende un misto di erbe di campo ove entrano anche rosolacci ancora non vegetativi, oltre a varietà d’insalate selvatiche. Con questo si confezionano i *pansòuti* ravioli di magro che si condiscono con salsa di noci”.

Questa festa sopravvisse nella delegazione ponentina di Sestri Ponente almeno fino ai primi del Novecento. Giuseppe Marcenaro ha scritto nel suo *Le cronache di Sestri Ponente*: «Il meccanismo per allestire la festa “do prebuggion” era molto semplice. Quindici giorni, una settimana prima..., i ragazzini di ogni quartiere, con cestine, sporte e sacchetti andavano cantilenando di porta in porta e di negozio in negozio “Niente per o prebuggion?” chiedevano i bambini. [...] Questo era il procacciarsi le materie prime che venivano depositate in casa o in un locale adibito a luogo di raccolta dove “e donne” avrebbero diviso, organizzato e vagliato le provviste raccolte e il fatidico giorno le avrebbero destinate e cotte...

La “mangiata” consisteva, per la maggior parte dei casi, nell’obbligatorio “minestrùn” fatto con tanti tipi di pasta, infatti tutte le manciate di spaghetti, di stelline, di trenette, i pacchetti dati

ai ragazzini, finivano contemporaneamente nel capace pentolone che bolliva in un angolo della strada alimentato a legna e che, per l’occasione, era stato prestato da qualche mensa di stabilimento. [...] Per mangiare tutti assieme attorno alle tavole prestate dalla vicina “Cantina” o all’occorrenza realizzate con traballanti cavalletti, ogni bambino portava da casa la seggiola, il piatto per la minestra e quello per il secondo, il cucchiaino e la forchetta. [...] Una volta sistemati a posto, dopo canti, grida, risate, si cominciava a mangiare: prima la tradizionale ed obbligatoria minestra, poi il polpettone, la frutta e per ultima, delizia di tutti, “a pateca”. Era inevitabile che questa festa finisse con la battaglia delle scorze di “pateca”. Inevitabile forse è ancora improprio, direi obbligatorio, poiché senza quella, la tradizionale mangiata non era conclusa».

Quanto alla data, l’antico documento parla del 1° agosto e questo concorda con i dati raccolti da Marcenaro che parla del giorno di “santo Zoeggio”, sant’Eusebio, il santo martire vescovo di Vercelli, che secondo Adriano Cappelli allora si festeggiava appunto il 1° agosto⁽⁴⁾.

Tra l’altro, il 1° agosto era occasione di festa anche altrove. Ad esempio a Firenze, dove era un “giorno nel quale per antica usanza sogliono le genti fare loro brigate e bevendo e trionfando cotal giorno allegramente trapassare”⁽⁵⁾.

In conclusione la festa era alquanto antica ed ancor più antico il “prebuggion”.

Certamente il nome non derivava da Goffredo di Buglione poiché questo era frutto solo della mente di Michelangelo Dolcino, il quale era assai spiritoso. Però, visto l’allarmante successo ottenuto, questi in seguito ebbe cura di precisare che questa versione era “falsa davanti a Dio e davanti agli uomini”. A dir la verità, anche nell’articolo originale, leggendolo bene, si capiva che Dolcino scherzava: il guaio è che qualcuno l’ha preso sul serio...



POPOLANII LIGURI