

512^{ma} Sagra di Borgo San Rocco

3 – 16 agosto 2012

12



Fervono in Borgo San Rocco, cuore pulsante delle tradizioni popolari goriziane, i preparativi per l'annuale Sagra, evento che registra la puntuale e massiccia presenza di appassionati di enogastronomia, storia e cultura provenienti non solo dalla regione ma da tutto il Triveneto e dal bacino della Mitteleuropa. Per approfondire il significato e le motivazioni che portano tanto interesse nei confronti dell'evento ci soccorre un documento a firma **Renato Madriz**, persona di grande cultura e riconosciuta memoria storica di Borgo San Rocco, che scrive: "Accompagnato dalla sua origine etimologica latina "sacrum" (cioè "sacro"), così come il suo significato di "festa" ("festum", cioè ricorrenza sacra), non c'è alcun dubbio che il sostantivo "sagra" si connota per la sua dimensione religiosa. E' capitato anche per San Rocco, terra di confine con variegate culture, anche gastronomiche. Qui una comunità di persone si è affidata, qualche secolo fa, al Santo di Montpel-lièr – un miracolato della peste che aveva affrontato da sé con le sole risorse della natura,

acqua e cibo povero, accanto ad una fede incrollabile e dopo aver abbandonato ogni ricchezza di famiglia – perché la difendesse dall'attacco di quel morbo che rappresentava, allora, la più conosciuta e temuta tragedia collettiva. Si perde nella notte dei tempi la genesi di questa festa a Borgo San Rocco, che metteva al centro una sorta di comunione tra il popolo ed il sacro. Alla celebrazione liturgica del patrono seguivano bancarelle con giocattoli e bigiotteria, ma anche la prelibatezza del "colàz", un dolce a ciambella, autoctono. E facevano da cornice a quell'archetipo di festa in cui il ballo diventava aspetto predominante e avrebbe



riverberato i suoi effetti sino ai giorni nostri. La piattaforma del ballo costituiva sempre l'operazione a maggior criticità e rischio, perché l'organizzazione per il prelievo della struttura e l'allestimento sul prato risultava spesso "border line": infatti, Chions, sede dello stravagante noleggiatore Lovisa, diventava un incubo e una lotta contro il tempo anche per il reperimento di adeguati mezzi di trasporto della massiccia struttura e, non di rado, i ritardi accumulati con gli imprevisti determinavano il completamento dell'assemblaggio appena a ridosso dell'ora di apertura dei chioschi. La "cuàrda" rimanda invece al ballo (il costo era di cinquanta lire ad ogni tris di motivi): alla fine di

ogni serie di balli la pista veniva lasciata libera utilizzando una lunga fune azionata da due addetti i quali accompagnavano le coppie ad un cancelletto d'uscita, mentre sull'altro fronte iniziava l'accesso per la nuova serie di danze. Il profilo di ordine eno-gastronomico delle serate aveva il suo "brand" nello strucolo lessato (il "strucul tal tavajùz"), simbolo della festa patronale poiché, come per le "fule" pasquali, il rigore della tradizione imponeva di prepararlo e proporlo esclusivamente a ridosso di tale evento, liturgico ancor prima che ludico. Elaborato con sapiente accostamento degli ingredienti e aromi della "putizza" goriziana, veniva servito dopo averlo lessato in una pezza di tessuto – il "tavajùz", appunto – ancora caldo e con una colata di burro fuso accompagnata da qualche spruzzatina di cannella e zucchero. Ospite fissa era ancora la gara di "briscola". Nelle prime brezze d'agosto inoltrato, suggestiva si presentava la teoria di coppie agguerrite impegnate in sfide accese, che talvolta tracimavano in contestazioni roventi. Il ricorso alle



stalle, cantine e aie delle fornite cascine sanroccare risolveva il profilo dei premi, dei quali il primo era, per tacita convenzione, un bell'esemplare di vitello. Nel palinsesto della sagra irrompeva all'improvviso, nel 1974, la "gara dai scampa-

notadòrs", con un sapore d'internazionalità grazie a cospicue presenze di cultori provenienti dall'odierna Slovenia ma anche austriaci. Oggi, la sagra pare aver smarrito alcuni dei suoi connotati autentici legati alla propria secolare vicenda,

accostandosi di più ad una kermesse interminabile, anche se il livello qualitativo resta di spessore, con costante cura nel servizio agli ospiti, e profumi di cucina senza pari. Questa sua piccola fama guadagnata sul campo delle "tradizioni" la

fa tuttora considerare l'avvenimento popolare più seguito ed apprezzato nel panorama delle manifestazioni ferragostane goriziane". ●●●

Il programma

È il presidente del Centro per la Conservazione e per la Valorizzazione delle Tradizioni Popolari di Borgo San Rocco, l'ing. **Marco Lutman** ad illustrare il robusto programma della Sagra. Durante tutti i giorni si potranno gustare la straordinaria cucina e griglia di Borgo San Rocco.

Mercoledì 1 agosto - 18.00: inaugurazione della mostra in onore dei cento anni dalla dedicazione del Seminario minore (1912) in collaborazione con il Circolo Fotografico Isontino e presentazione del libro "Il Seminario Minore di Gorizia" realizzato dall'Università degli Studi di Trieste - Facoltà di Architettura - a cura del prof. Gianfranco Guaragna e dell'arch. Gabriele Pitacco.

Venerdì 3 agosto - 18.30: solenne Inaugurazione della 512ma Sagra di San Rocco con l'antico rito.

18.45: alla presenza delle massime autorità cittadine, brindisi, walzer viennese, dono dei tre soldi goriziani, taglio del nastro giallo verde e primo giro di danze. Accompagnerà la cerimonia la banda "Tita Michelas" di Fiumicello e saranno distribuite le rose a tutte le signore presenti. Le signore e signorine del borgo indosseranno il "tabin", l'abito della tradizione.

19.30: apertura dei chioschi eno-gastronomici e della Pesca di Beneficienza.

Domenica 5 agosto - 15.30: trentott'esima Rassegna internazionale "Dai Scampanotadors" in collaborazione con l'Associazione "Campanari del Goriziano". Quest'anno si ritorna, come in antico, sul campanile del Borgo ma gli appassionati potranno comodamente ascoltare nella centa della chiesa le danze e i tocchi antichi attraverso un maxi schermo.

Lunedì 6 agosto - 18.00: incontro con gli autori ed i sapori, "i mari".

Giovedì 9 agosto - 18.30: presentazione dell'ultimo libro di Roberto Covaz "La domenica delle scope" a cura della Libreria Editrice Goriziana.

22.30: estrazione della Tombola. Il ricavato sarà devoluto all'"Emporio della Solidarietà" di Gorizia.

Lunedì 13 Agosto - 18.00: incontro con gli autori e i sapori, "i monti".

Giovedì 16 agosto - 10.30: Festa patronale di San Rocco, Solenne pontificale cantato e consegna del XXVI Premio "Mattone su Mattone".

12.00: pranzo comunitario sotto il tendone della sagra.

22.30: estrazione della Tombola

Mari & Monti

Saranno due, quest'anno, i tradizionali incontri dedicati alla cultura enogastronomica. A partire dalle ore 18.00 di lunedì 6 e 13 agosto, cuochi e vignaioli rispettivamente della "Riviera" e della "Montagna" friulana delizieranno i partecipanti con i sapori del loro territorio abbinati a vini da vitigni autoctoni. I protagonisti, i piatti e i vini saranno presentati dal direttore della rivista Fuocolento, Nicolò Gambarotto e dall'agronomo Claudio Fabbro.

Lunedì 6 agosto ore 18.00 "I Mari": in passerella i sapori della riviera friulana e, più in particolare, il pesce del Golfo di Marano Lagunare in abbinamento ai grandi vini dell'azienda Bortolusso cav. Emiro dei f.lli Sergio e Clara di Carlino che presenteranno gli autoctoni (Tocai) Friulano, Malvasia (Istriana) e Refosco (dal peduncolo rosso).

Lunedì 13 agosto ore 18.00: "I Monti": i tradizionali Sapori di Carnia dal Frico ai Cjalsons al Formadi frant saranno abbinati ai vini delle colline spilimberghesi ottenuti da vecchi vitigni autoctoni della Az. Emilio Bulfon di Valeriano(PN).

Per info: Centro tradizioni popolari Borgo San Rocco Presidente Ing. Marco Lutman tel.: +39 329 9439668; m.lutman@alice.it