

Il nostro gonfalone



Il « gonfalon » di Borgo S. Rocco.

Inalberiamo idealmente il nostro gonfalone attraverso la sua storia, che è quella di coloro che l'hanno ideato e realizzato, spinti dall'entusiasmo e dall'amore per il proprio Borgo. Inizialmente era un gruppetto ristretto, composto da Elio Caregnato, il figlio del Nisi, (ufiel con la coda), il Baucer, Ferruccio Leoni, che organizzavano le prime sagre, dividendo « qualche flichetta ». Già allora si pensava ad una bandiera che rappresentasse S. Rocco, non solo nella specifica sagra agostana ma anche in altre manifestazioni popolari. Tale aspirazione divenne concreta nel 1956, anno del primo carnevale goriziano, patrocinato dalla Pro Loco, al quale prese parte attiva anche il nostro Borgo, con un carro che guadagnerà il quarto premio « per il livello artistico e la felice allegoria di alcune fra le più tradizionali caratteristiche del secondo Borgo più anziano della città ». Il gruppetto s'era intanto irrobustito, divenendo quello che la stampa di allora chiamerà « il supremo consiglio », presieduto dal signor Giuseppe Silli.

Urgeva una bandiera che facesse da avancarro, alcuni borghi già la vantavano, e...lo stendardo fu!!! Il bozzetto venne creato dalla defunta Prof. Silli, sanroccara autentica, dapprima limitato all'ufiel ed alla scritta « Burgus Sancti Rochi » che spiccavano sullo sfondo verde, per arricchirsi poi della corona e, lateralmente dei due rossi tori, simboleggianti la forza agricola. Il pittore del comune si occupò del cliché, da cui verranno ricavate le bandiere che ancor og-

gi fanno bella mostra di sé nella sagra annuale, mentre il ricamo fiori dalle mani delicate ed esperte delle suore Spaum, di piazza del fieno.

Gonfalone e carro furono entusiasticamente applauditi! Questo ultimo, rappresentante « il laip » e la prospera borghigiana armata di scopa punitiva che calava su di un marito ubriaco, fu progettato dal sanroccaro arch. Guglielmo Riavis, e frutto del lavoro instancabile del maestro Luigi Codellia, Giuseppe Nardin, Albino Turel, Mario Bisiani, Coniugi Iordan, Augusto Baucer, Ferruccio Leoni, Mario Smania, Angelo Terpin, Elio Caregnato, Guido Quali, Mario Snidersig, Carlo Porta, Luigi Camauli e dei borghigiani tutti.

Dopo tale manifestazione, il gonfalone venne esibito in rare occasioni finendo, insieme a vecchi costumi, in un armadio sito nella stanza sovrastante la « Fortezza », ove il signor Nardini teneva una specie di archivio. Fu lì che lo rinvenì Elio Caregnato che da allora lo custodisce gelosamente in attesa di nuove occasioni, ultima delle quali la recente « festa del Ringraziamento ». Auspichiamo che l'attesa si trasformi in impegno, capace di « creare » nuove e frequenti manifestazioni in cui lo stendardo esprima gli stessi entusiasmi di un tempo non tanto lontano.

«Lis Lusignutis,,: una tradizione nella tradizione



« Lis Luzignutis » alla sfilata del Settembre goriziano quando Mario Drossi e il « bò » erano tra di noi.

Vogliamo ancora una volta parlare del piccolo, ma ormai rinomato gruppo folcloristico presente da alcuni anni nel Borgo, dei Lis Lusignutis.

A qualcuno potrà sembrare ancora ieri quando questa nuova esperienza di socialità e di cultura prese l'avvio, ma il gruppo in questi pochi anni ha trovato un suo spazio, un suo modo d'essere che lo caratterizzano e che lo fanno essere già una tradizione nella famosa e ricca tradizione che vuole continuare.

Ormai molti dei componenti non sono più gli stessi, sono cam-

biati per « limiti d'età », ma lo spirito, l'entusiasmo è rimasto uguale, alimentato anzi negli ultimi tempi dall'attiva presenza dei genitori nella vita del gruppo.

I risultati non sono mancati; i Lis Lusignutis sono già delle vedette, chiamati, come ambasciatori del nostro folclore e delle nostre tradizioni, sempre più spesso e sempre più lontano (non molto tempo fa addirittura in Germania) a caratterizzare e a dar corpo ad incontri ed a spettacoli con il loro fascino di « piccoli » che con gioia ripetono gesti antichi, ma già loro.

Nel regno della donna

Nell'epoca in cui la cucina, antico regno della donna, sembra ostentare le conquiste del modernismo con i « grill » a raggi infrarossi, congelatori che annullano le stagioni, pentole a pressione simili a treni in arrivo e frullatori che scodellano minestre in un battibaleno, l'erbevendola, con la « burela » colma dei genuini prodotti dell'orto, appare come una visione in perfetta antitesi con l'automatismo. Il suo è un rito che inizia nel binomio fatica-amore attraverso la semina, la cura giornaliera dell'orto, la scoperta dei primi germogli, la preoccupazione dei nemici atmosferici, e finalmente la raccolta di quei frutti che la terra grata le porge e che lei, a sua volta offre con orgoglio.

La ritroviamo al mercato, novella Cornelia attorniata dai suoi gioielli esposti nel modo più valorizzante, linda, disponibile e ciarlata nel piccolo spazio che funge da vetrina. Sembra d'essere in un salotto, ove il passo istintivamente rallenta ed il tempo si allunga nel piacere, non solo di osservare, confrontare, scegliere, comprare, ma anche nello scambio del dialogo, della battuta, della notizia che rimbalza da banco a banco, fiorita da stupori, colorite esclamazioni, risate squillanti o rammarico altrettanto vero. Nascite, morti, spozalizi, attualità, vengono segnalate e ritrasmesse da tanti cronisti che riescono contemporaneamente a parlare, porgere, pesare, sorridere, rispondere, informare e consigliare!

Ogni erbivendola vanta i propri clienti affezionati ma, senza arrivismi o invidie, segnala la collega che può soddisfare una particolare richiesta della massaia. Nella cornice di frutta polposa che occhieggia invitante quasi a distrarre l'occhio dal prezzo, e di fresca verdura che nulla ha da spartire con l'asettico surgelato, l'erbevendola richiama benevolmente la massaia incerta che rallenta senza fermarsi, invitandola e spronandola a scegliere, sempre profondamente convinta che i prodotti strappati con tanta dedizione alla terra non abbiano rivali in bontà e bellezza. Li accompagna sin dentro la sporta della cliente, suggerendo i modi migliori per cucinarli gustosamente, quasi a convincersi che son finiti in buone mani e che saranno trattati parimenti al loro valore.

In quest'atmosfera di cordiale, affettuosa familiarità, vendita ed acquisto sembrano un complice pretesto per rallentare, non soltanto il passo, ma anche l'ansia e lo stress che ci riasserrano all'uscita del mercato, piccola isola abitata da un'umanità schietta che crede nella saggezza della terra, mentre i movimenti nuovamente frettolosi ci riporano fra pulsanti, spine e freezer, comodo progresso che, insieme alla fatica ha assorbito la capacità di recepire e comunicare.

Gelatina

Ingredienti: ½ « stinco » di manzo - 1 piedino di vitello - 1 ginocchio di bue o ½ piede di bue - 1 piede di maiale - 750 gr. di testa di vitello - sale - pepe - alloro. Dosi per 12 piatti di gelatina.

In una pentola capace, mettete le carni, il sale e 5 litri di acqua ca. Portate lentamente ad ebollizione, schiumate il brodo e continuate la cottura a fuoco basso per 3 ore e mezzo, o finché il brodo si sarà ridotto a 2 litri e mezzo. Passatelo quindi al colino e versatene un mestolo ca. in ogni piatto. Tagliate ora le carni a pezzetti e, dopo averne mescolato i vari tipi, suddivideteli nei piatti, dove in precedenza avrete messo il brodo.

Spolverizzate tutto con il pepe e guarnite ogni piatto con tre foglie di alloro, inserito ai bordi. Lasciate raffreddare il tutto per 8 ore ca.

Notizie in breve

In occasione dei tradizionali festeggiamenti di S. Lucia, la corale del Borgo, dopo l'esibizione canora in chiesa, ha offerto a Luigi Nardin una medaglia ricordo, quale riconoscimento dell'instancabile, fedele partecipazione all'attività del coro.

Il popolare Gigi Miclaus ha da poco compiuto gli 80 anni, e presta la sua opera quale cantore nella corale da quasi una sessantina. Al riconoscimento ufficiale uniamo le nostre congratulazioni e gli auguri più fervidi.

E' uscito il « Lunari », dodici mesi di friulanità corredati da proverbi tutt'ora in uso in molte famiglie, e fotografie dell'inizio del secolo, tratte dalla collezione di R. Elifani. Ci auguriamo che questo timido tentativo venga accolto con favore, si da trasformarsi in una simpatica, ricorrente tradizione.

La notte di Natale, al termine della S. Messa, e dopo che i bambini avranno collocato il piccolo Gesù nella capanna costruita sull'aiuola antistante la Chiesa, il « Centro Tradizioni » renderà più « caldo » lo scambio degli auguri, offrendo del... fumante broulè.

Nella seconda metà di gennaio, S. Rocco presenterà una serata tutta friulana all'insegna di canti e poesie, con la partecipazione del prof. Eraldo Sgubin. Tale iniziativa si colloca all'interno del dibattito di ricerca e di programmazione che il « Centro » intende promuovere in ordine al tema della friulanità, dato portante della cultura primamente, come pure della tradizione del Borgo e della città.

Una Gorizia d'altri tempi nella mostra fotografica del primo novecento, che il « Centro » proporrà a febbraio nella sala del C. Culturale S. Rocco. I visitatori avranno così modo di ripercorrere le tappe della città e dintorni nel periodo precedente alla guerra mondiale, quando la « piccola Nizza » viveva in placido e sereno fulgore del periodo asburgico.

HANNO COLLABORATO

- Ruggero DIPIAZZA
- Renato MADRIZ
- Licia BATTISTI
- Elio CAREGNATO
- Laura MADRIZ
- Nevina BISIACH
- i ragazzi della scuola elementare di via Svevo



Una posa eroica dei baldi giovani di S. Rocco nel primo carnevale della « Dama bianca ». Correva l'anno..