



Un progetto condiviso

Quest'anno si è arrivati alla 512-esima edizione della Sagra di San Rocco a Gorizia e grazie, come sempre, al lavoro di tutti i volontari (circa 100), alla clemenza del tempo e ad una formula ormai rodada da anni, è stato un successo in tutti i sensi.

L'apertura si è svolta con una libera rievocazione dell'antico rito dell'inaugurazione alla presenza del Sindaco, di altre Autorità Cittadine, del Presidente del Centro per la Conservazione e Valorizzazione delle Tradizioni Popolari di Borgo San Rocco, delle Donne del Borgo vestite con il "tabin" e della Banda musicale. Dopo i convenevoli iniziali con relativi discorsi di benvenuto da parte del Presidente del Centro e di buon auspicio per la riuscita della manifestazione da parte del Sindaco e delle altre Autorità presenti, si è provveduto ad un brindisi ben augurale tra il Presidente del Centro ed il "Podestà", il quale, prestandosi al gioco, dopo aver ricevuto in dono un antico soldo goriziano lo getta su di un piatto d'argento in segno di approvazione e taglia il nastro dichiarando l'apertura della 512-esima Sagra di San Rocco a Gorizia. L'entrata è avvenuta con le donne in "tabin" che a loro



volta gettano anch'esse nel piatto il soldo ricevuto in dono ed entrano omaggiate con un mazzetto floreale composto da garofani rossi, rosmarino e "rosenkraut" in mano. L'atmosfera, nonostante il gran caldo, è stata molto suggestiva e l'iniziativa ha riscontrato notevole approvazione da parte dei presenti e vi è l'intenzione di riproporla anche per il prossimo anno, magari con l'aggiunta di alcune variazioni.

All'interno del Parco Baiamonti e sotto il Castello di Gorizia illuminato in lontananza, tutto si è svolto nel migliore dei modi secondo la tradi-

zione degli ultimi anni e la gente ha potuto mangiare e gustare le diverse proposte culinarie tipiche della nostra Sagra tra cui una menzione particolare meritano le carni cotte su griglia a legna e di non facile reperibilità nelle sagre circostanti soprattutto per il grande lavoro di preparazione che ne deriva e lo spazio necessario. La cucina, nel suo insieme, ha proposto una grande varietà di piatti succulenti e riconosciuti da più persone di elevata qualità per una sagra, a dimostrazione dell'ottima combinazione raggiunta tra i prodotti dei fornitori scelti e di chi li cucina. Non meno apprezzamento ha avuto il nostro bar non solo per la freschezza delle bevande offerte, ma anche per quella delle pesche con il vino che anche quest'anno hanno riscosso il plauso da parte del pubblico.







Un buon riscontro in termini di rispetto dell'ambiente è arrivato anche da "Legambiente" a seguito della nostra partecipazione all'iniziativa "Sagre Virtuose" a cui si è deciso di aderire per la prima volta. Ci si è mossi in ritardo quest'anno, ma nonostante tutto, la raccolta differenziata effettuata dai nostri volontari e iniziative quali quella dell'utilizzo delle caraffe riciclabili per la birra ed altro sono state molto apprezzate dalla commissione che ci ha fatto visita per stendere un vero e proprio rapporto su come sono stati affrontate le tematiche relative alla sostenibilità ecologica e fornire suggerimenti e proposte da poter seguire per i prossimi anni.



La musica ha infine fatto il resto con la scelta di complessi diversi che hanno saputo allietare gli appassionati del ballo con i loro strumenti e la loro voce, e come si è iniziato a fare da un po' di anni, anche i più giovani hanno potuto usufruire di uno spettacolo ad essi dedicato che è piaciuto anche a molti più adulti.

