

San Rocco: un borgo e la sua "Sagra"

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 intanto per la sua dimensione religiosa.

E' capitato anche per San Rocco, antica contrada rurale della Gorizia mitteleuropea e piccolo scrigno di una cultura formatasi in un millennio di storia ed in un singolare intreccio di lingue e di costumi, ma anche di quel prezioso sistema di regole che hanno creato la buona cucina locale. Insomma, una terra di confine con variegate culture, anche gastronomiche.

Qui una comunità di persone si è affidata, qualche secolo fa, al Santo di MontPELLIÈR perchè la difendesse - lui, 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 - dall'attacco di quel morbo che rappresentava, allora, la più conosciuta e temuta tragedia collettiva.

Si perde ormai 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 - inizialmente sul sagrato della chiesa - vari allestimenti di bancarelle con giocattoli e bigiotteria, ma anche la prelibatezza del "colàz", un dolce a ciambella, autoctono, presente anche in altre circostanze, dalla prima comunione alla cresima ed al matrimonio. 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.

Tratti eloquenti e simboli della tre giorni di festa (questa la sua durata canonica nel passato) apparivano il "breàr" e la "cuàrda", entrambi elementi nel tempo soppiantati dalla cosiddetta "deregulation" della modernità.

La piattaforma del ballo costituiva sempre l'operazione a maggior criticità e rischio, perchè 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 ed 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 (paragonabili agli odierni "stewards") 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 "strucol tal tavajüz"), 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 ed aromi della "putizza" goriziana, veniva servito dopo averlo lessato in una pezza di tessuto - il "tavajüz", appunto - ancora caldo e con una colata di burro fuso accompagnata da qualche spruzzatina di cannella e zucchero. Nel canovaccio della festa, 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 trascinavano in contestazioni roventi, in una suggestione di ricami verdi dell'arena, arricchiti dalle frasche di castagno ("i mais") e la teoria dei vessilli con i colori del borgo che, assieme alle luminarie si fondevano in uno scenario raffinato e di particolare effetto. Il ricorso alle stalle, cantine e aie delle fornite casine sanroccare risolveva in modo più che appropriato il profilo dei premi, dei quali il primo era, per tacita convenzione, un bell'esemplare di vitello che, durante l'ultima fase della gara, faceva bella mostra di sé in un apposito box che emanava la fragranza del "stran". Nel palinsesto della sagra irrompeva all'improvviso, nel 1974, un'ulteriore "creazione", destinata ad affermarsi presto per il fascino che sapeva lasciare nell'ancoraggio alle proprie origini antiche. Era la "gara dai scampanotadors", con un sapore d'internazionalità grazie a cospicue presenze, specie nelle prime edizioni, di cultori provenienti dall'odierna Slovenia ma anche austriaci. La rassegna divenne in breve un esempio unico nell'intera regione, vero antesignano delle tante manifestazioni di arte campanaria presenti attualmente un po' ovunque.

Oggi, complice anche qualche opinabile, seppur legittima, concessione ad altre priorità strategiche o di "provvista", 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 ed inalterata cura rivolta ad ambiti operativi di servizio agli ospiti, e profumi di cucina senza pari, e grazie anche a quel sempre incomparabile scenario naturale - accostabile alle suggestioni di passate feste sul Natisone - incastonato nelle rigogliose pertinenze del "Baiamonti" che rimanda all'epopea sportiva di una Gorizia d'altri tempi, continuando a rappresentare una forte componente di successo. 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.

Madriz Renato

laborazione con l'Associazione "Campanari del Goriziano", che quest'anno torna, come in passato, sul campanile. Ci siamo riusciti con uno sforzo che ha coinvolto il Centro e la Parrocchia per la sistemazione dell'accesso alle campane in modo più sicuro. Un ringraziamento va fatto a tutti coloro che hanno collaborato attivamente per la riuscita dell'opera di rifacimento necessaria per lo svolgimento della manifestazione e non solo. La novità, rispetto il passato, sarà che il pubblico potrà osservare l'impegno dei vari gruppi tra un tocco e l'altro, su un maxi schermo che si troverà nella cinta della chiesa.

Di altri eventi ce ne sono tanti: il 6 Agosto e il 13 Agosto alle ore 18.30 gli "Incontri sotto il tendone" in cui quest'anno si potranno assaporare i gusti della Laguna di Marano e quelli della Carnia, accompagnati da un ottimo vino che il nostro dott. Claudio Fabbro saprà farci apprezzare come sempre; il 9 Agosto alle ore 18.30 inoltre si terrà la presentazione dell'ultimo libro di Roberto Covaz "La domenica delle scope" a cura della Libreria Editrice Goriziana. La musica, le tombole e l'aspetto culinario ogni sera completeranno poi il programma.

Di cose da scrivere ce ne sarebbero tante altre, ma non mi dilungo oltre, se non per ringraziare ancora una volta tutti i volontari che permettono la riuscita della manifestazione e senza i quali nulla si potrebbe fare. Vi aspettiamo a questo punto più numerosi possibile a tutti gli eventi organizzati ed in Sagra augurandoci di raccogliere anche quest'anno il Vostro consenso.

Programma della festa

In preparazione della festa

Lunedì 13 agosto ore 21.00, in Chiesa,

"Le domande che ci uniscono" -
VIII Sinfonia di G. Mahler

Martedì 14 agosto ore 21.00

"La speranza che è in noi" -
dal Parasifal di R. Wagner

Mercoledì 15 agosto ore 21.00

"Come incontrare il Dio di Gesù
Cristo" - dalla Missa solenne
di L. Beethoven

FESTA PATRONALE

Ore 10.30 Messa Solenne
cantata del giorno di
San Rocco concelebrata
con i parroci della città
Presiede don Paolo Zuttion,
direttore della Caritas,
che festeggia i suoi primi
25 anni di sacerdozio
Consegna del premio
"Mattone su Mattone 2012"
XXVI edizione
Festa sul sagrato
e pranzo sotto il tendone