



Mercanti di granaglie in Piazza grande
Da un acquerello del principio dell'Ottocento

Grande affluenza in quel giorno di *Beppi* e di *Bepine*, che festeggiavano il proprio onomastico. Sulle mense, dipinte in rosso mattone, comparivano gli appetitosi piatti di tremolante gelatina, le abbondanti porzioni di testina di maiale coll' *ardelut*, specie di radicchio invernale, gli spezzattini (*gòlas*) di manzo o di vitello nell' intingolo peperonato (*papricàt*), che eccitava gli ospiti a far scorrere, giù per per la gola infiammata, parecchi bicchieri del profumato vino di Gradiscutta onde tentar di far cessare quella sete ardente.

Verso notte la gente ritornava in città per mezzo delle giardiniere del traballante *tramvai* di *Sior Filip Zongher*, che in quel giorno faceva corse straordinarie alla volta di Salcano.

*

A Mezzaquaresima, il *trimbus-trambus* dei nostri vecchi, le società di divertimenti allestivano allegre festicciole a cui poneva termine il tradizionale Ballo di Mezzaquaresima, ch'era come un'appendice o meglio ancora l'eco delle briose e gaie serate del Carnevale passato.

In quel giorno ricomparivano sulle mense dei ricchi e dei poveri i dolci tradizionali carnevaleschi: *cialsòns*, *fritulis* e *cròstui*, che contrastavano vivamente con i *pressii*, caratteristico biscotto quaresimale a forma di occhiali, cosparso di sale polverizzato.

Per la Festa della Beata Vergine Annunziata, il venticinque marzo, la «Pia Unione dei Calzolai», che aveva l'obbligo di fornire tutto il corredo di cera per l'altare con la bella pala di Alessandro Varotari nella Metropolitana, faceva celebrare alle sette e mezzo del mattino una messa cantata per i confratelli defunti e viventi.

La «Pia Unione» traeva origine, come è stato già accennato, dalla Confraternita degli Artesani, Pellizzari, Sartori, Calligari. Era quindi la più antica delle corporazioni artigiane di Gorizia.

Mentre il marzo stava appisolandosi in città, negli ubertosi campi, che circondavano Gorizia, spuntava il primo raccolto di ortaglie, l'insalata (*salatita*), i ravnelli, l'aglio, gli spinacci e gli asparagi primaticci, che facevano intascare un monte di quattrini ai contadini di Borgo San Rocco e di quelli di Sant'Andrea.

Se marzo era asciutto, questi traevano dei buoni auspici per il raccolto dell'orzo e delle patate, che avevano seminato in quel mese.

magro durante la Quaresima. Sugli stipiti pendevano ai ganci i pezzi (*bàfis*) di lardo nostrano leggermente irrancidito così come piaceva ai contadini, perchè la minestra riuscisse più saporita.

Il pomeriggio della festa di San Giuseppe, Padre putativo del Figlio di Dio, Patriarca della Chiesa, il diciannove marzo, i cittadini costumavano di assistere al vespero nella chiesetta di Salcano ai piedi del Monte Santo (*sot la riva di Monsanta*).

Finita la sacra funzione tutti si riversavano nelle osterie, che godevano buona antica rinomanza.



L'Annunziazione
Pala d'altare di Alessandro Varotari
detto il Padovanino, nella Metropolitana