

25 Marzo: ANTICA SAGRA DELLA MADONNA DI BORGHETTO *di Cesare Farinelli*

La Sagra, variante antica dell'aggettivo *Sacra*, è una festa che commemora solitamente un santo patrono. Un tempo, queste ricorrenze erano molto partecipate nei paesi perchè erano fra le poche occasioni di svago a disposizione dei nostri avi.

Quella di Borghetto è sempre stata una Sagra particolare perché celebrata ogni anno il 25 marzo, *festa cristiana dell'Annunciazione*, e non il 25 Aprile votato al titolare della parrocchia: *San Marco Evangelista*. Questo perché la prima chiesa è stata dedicata a Santa Maria dai monaci benedettini, all'inizio del XII sec, quando edificarono il monastero per assistere i tanti pellegrini che transitavano attraverso il passo del Mincio.



A partire dal XIII sec., a Santa Maria fu aggiunto l'aggettivo della *Masòn*, cioè Casa del Tempio, in quanto fu gestita dai Cavalieri Templari che qui avevano istituito una loro Precettoria.

In passato, secondo il calendario Giuliano, il 25 Marzo cadeva anche un importante evento astronomico, *l'equinozio di primavera*, retrocesso poi al 21 dalla riforma di papa Gregorio XIII del 1582.

Non dobbiamo nemmeno dimenticare che nel medioevo in alcune diocesi si celebrava il Capodanno il 25 marzo, mentre in altre il 1° marzo. Forse, fu proprio la correzione gregoriana a favorire la dedizione della chiesa al veneziano San Marco avvenuta attorno al 1590. Nel 1759

l'edificio sacro fu ricostruito nelle forme neoclassiche che ancora oggi vediamo, solo l'abside romanica è sopravvissuta a questi rifacimenti.

È interessante notare che, nonostante la solennità dell'Annunciazione del Signore focalizzi il momento fondante del credo cristiano, in cui l'Unigenito si incarna nel seno della vergine Maria, la comunità locale l'ha sempre vissuta come una festa mariana, quella appunto della «*Madòna de Borghét*».

Nello scorrere di nove secoli, le ricorrenze teologiche e astronomiche hanno reso il 25 Marzo la data più importante e sentita della storia della comunità di Borghetto.





LA TIRAMÒLA

Era uno dei più antichi dolci fatti e venduti sulle bancarelle delle sagre paesane. La ricetta era semplice: si faceva bollire una miscela di acqua, zucchero, miele o melassa, mescolando fino a ottenere una pasta piuttosto densa. Poi, appena la temperatura lo permetteva, si trafileva appendendo a un gancio una estremità della morbida massa calda e con abilità manuale, a forza di "tira e molla" si filavano delle dolci barrette che i bambini succhiavano avidamente. Un tempo, si raccontava che un fabbricatore di questi dolcetti, non è dato sapere se durante la sagra di Valeggio o quella di Borghetto, per poter lavorare più facilmente l'impasto appiccaticcio, sembra che si spuntasse sulla mani...



Fino a qualche anno fa, le giostre a Borghetto erano piazzate davanti all'entrata delle Colonie e la loro musica si sentiva appena iniziavi a scendere dai Giardini. Per i ragazzi la sagra di Borghetto era tradizionalmente la data in cui indossavano per la prima volta nella stagione le "braghe curte coi calzetôgn", i pantaloni corti con i calzettoni. Se poi il tempo era particolarmente mite, i più ardimentosi si esibivano nella prima "rapida" nuotata nelle acque del Mincio.

**«LANCIO DEL RAZZO»
PROVA DI FORZA MOLTO
APPREZZATA DAI GIOVANI
NELLE ANTICHE SAGRE**

