

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Dicembre 2013
Anno 5 Numero 4
issn 2036-8283

19





**SOCIETA' SPORTIVA RAVASCLETTO -C.O.N.I.-F.I.S.I.-10/13 FEBBRAIO 1971
SALTO SPECIALE - COMBINATA NORDICA
CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI
RAVASCLETTO 71**

Mai indaûr!

Ci accingiamo a concludere un anno difficile per la nostra Regione, contraddistinto da un aggravarsi delle condizioni economiche generali e da un conseguente peggioramento del contesto sociale in cui viviamo ed operiamo.

In questo quadro generale il comparto agroalimentare del Friuli Venezia Giulia ha dimostrato solidità e, in alcuni casi, ha addirittura registrato segnali in controtendenza, con crescita positive e buoni risultati finali. Situazione ricollegabile alle caratteristiche del tessuto produttivo regionale, formato da piccole e medie imprese, ma anche dalla variegata offerta di prodotti, elemento caratterizzante del nostro territorio e nostra vera ricchezza. Il patrimonio alimentare e paesaggistico del Friuli Venezia Giulia rappresenta un'esperienza unica che ci difende da una concorrenza sempre più agguerrita, ma contemporaneamente stereotipizzata.

Sono fermamente convinto, oggi più che mai, che la nostra terra abbia saputo esprimere una rete di solidarietà sociale importante che trova esplicita manifestazione nel comparto agricolo. Segnali che mi auguro siano indicatori di una comprensione collettiva che il futuro della nostra Regione sarà roseo solo se costruito in una logica di comune collaborazione. Questo difficile momento rappresenta comunque un'importante punto di partenza

per una progettualità economica finalizzata a riavviare la nostra economia e, contemporaneamente, un'occasione per ricalibrare gli stili di vita che devono inevitabilmente adeguarsi alle mutate esigenze del presente.

Questa condizione può divenire occasione per riavvicinarci e riconoscere le tradizioni e i valori millenari su cui si è retta la nostra storia, aspetti che si colgono chiaramente nella linea redazionale di questo numero di *Tiere Furlane*.

L'agricoltura diviene così non solo indispensabile contributo per un nuovo riavvio economico e luogo favorevole per accogliere nuove professionalità e giovani protagonisti, ma anche sistema educativo per riavvicinarci a modelli di vita più consoni e rispettosi delle caratteristiche nel nostro territorio.

Considerazioni queste che si sposano perfettamente con il lavoro del nuovo Programma di Sviluppo Rurale (PSR) riferito al periodo 2014 – 2020; un piano di programmazione del valore complessivo di 9,2 miliardi di euro su scala nazionale, rivolti in maniera prevalente verso la crescita sostenibile, intelligente ed inclusiva.

Queste risorse dovranno integrarsi con altri fondi strutturali come il FSE e il FESR, ed in questa logica va collocata la scelta dell'attuale Giunta regionale di accorpate agricoltura, attività produttive e turismo.

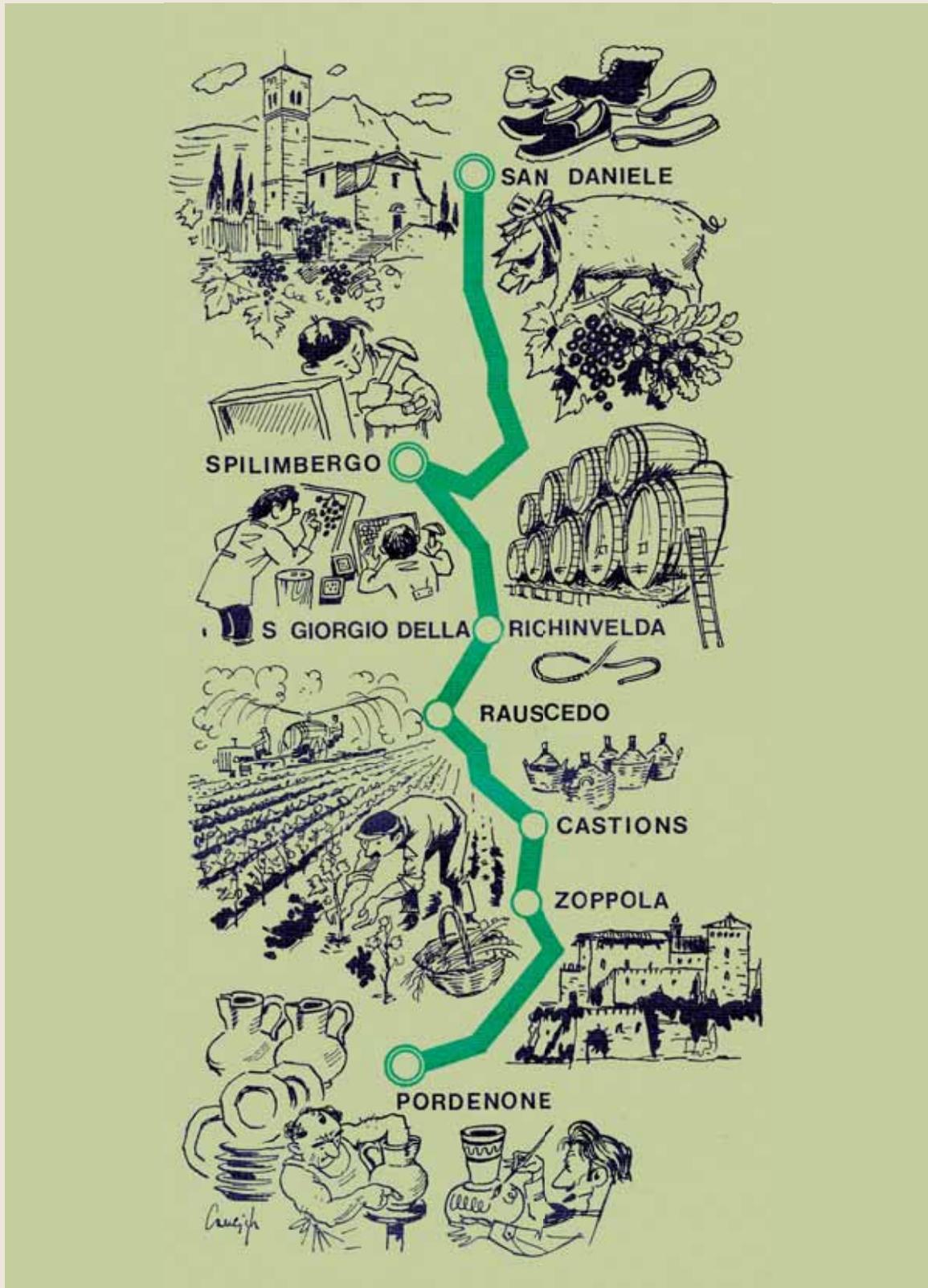
L'obiettivo sarà quello di premiare comportamenti virtuosi che preservino le risorse primarie e che consentano una produzione alimentare sicura; così come una gestione sostenibile delle risorse naturali attraverso l'introduzione di comportamenti di adattamento al cambiamento climatico in atto, mediante un programma di modernizzazione dell'attività agricola.

Con questi atteggiamenti dovremo riuscire a far sì che il nostro comparto mantenga la sua specificità, sempre muovendosi in modo moderno, finalizzato a produzioni qualitative e orientato anche verso l'export.

Il prossimo anno sarà importante perché dovremo attuare queste linee programmatiche e cogliere importanti opportunità come quelle rappresentate dalle celebrazioni per il centenario della Grande Guerra, dall'Adunata degli Alpini a Pordenone, dall'anno del Turismo incrociato Italia - Russia e dall'Expo 2015. L'augurio è che le prossime Festività Natalizie siano luogo per coltivare solidarietà e valori, ma al contempo edificare in noi un atteggiamento di positività verso il futuro, condizione indispensabile per vivere in un domani migliore.

Sergio Bolzonello

Vicepresidente e assessore alle attività produttive, commercio, cooperazioni, risorse agricole e forestali



Dalla ceramica al prosciutto, da Pordenone a San Daniele passando per Rauscedo (le Radici del Vino) e Spilimbergo (la Città del Mosaico) per approdare sulle colline moreniche dove, accanto agli ameni paesaggi e alla gastronomia, si può apprezzare l'artigianato tradizionale. La tavola, così simpaticamente tratteggiata da Emilio Caucigh, fa parte di una serie intitolata *Itinerari enogastronomici della regione Friuli - Venezia Giulia* edita dall'Ente Fiera di Pordenone nel 1969 in occasione della 23ª Fiera campionaria.

Tiere *tterrafriulana* furlane

Tiere furlane

RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R. P. del 19/06/2009
Regione autonoma Friuli Venezia Giulia
Direzione centrale attività produttive,
commercio, cooperazione, risorse agricole
e forestali

Dicembre 2013 - anno 5 - numero 4
tiere.furlane@regione.fvg.it

Direttore responsabile:
Christian Romanini
christian.romanini@regione.fvg.it

Comitato di redazione:
Gabriella Bucco, Christian Romanini, Angelo
Vianello,
Pietro Zandigiaco

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:

- Franceschino Barazzutti
(f.barazzutti@alice.it)
- Giosuè Chiaradia
(via Rotate, 24 - 33170 Pordenone;
tel. 0434.363277)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Gianfranco Ellero
(elargian@gmail.com)
- Sandro Menegon
(sa.menegon@gmail.com)
- Lorenzo Mocchiutti
(duline@libero.it)
- Maurizio Puntin
(arctomp@gmail.com)
- Giovanni Puppatti
(giovanni.puppatti@hotmail.it)
- Marco Tarussio
(antarus@tin.it)
- Christopher Thomson
(c.s.j.thomson@gmail.com)
- Pietro Zandigiaco
(pietro.zandigiaco@uniud.it)

Referenze fotografiche

Quando non diversamente indicato le fotografie
sono dell'autore dell'articolo

Enos Costantini pagg. 31, 32, 33, 34, 35, 39, 41,
50, 53 dx, 64 basso, 72, 97, 101, secondo risvolto
di copertina

Ricerche iconografiche:

Enos Costantini; Biblioteca Società filologica
friulana, Udine; Biblioteca ERSA "L. Chiozza",
Pozzuolo.

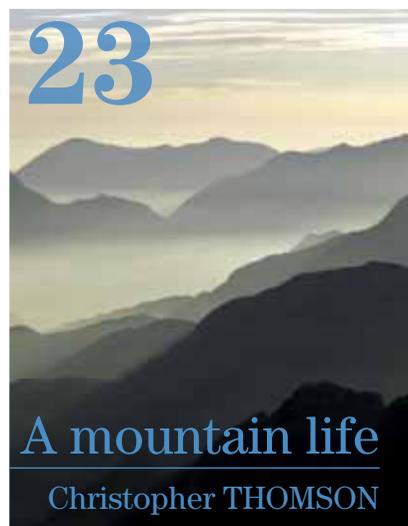
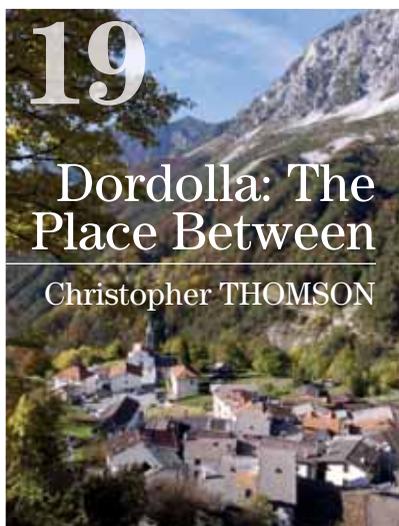
Per la revisione bozze si ringrazia
Enrico Filafferro

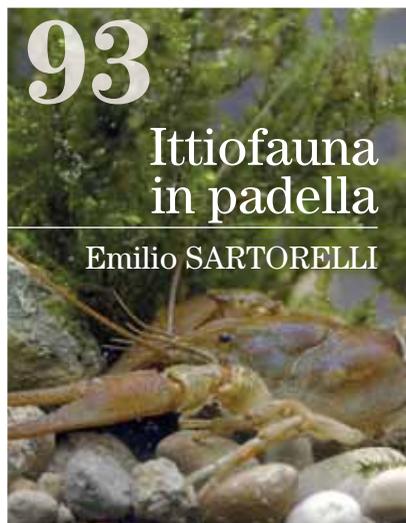
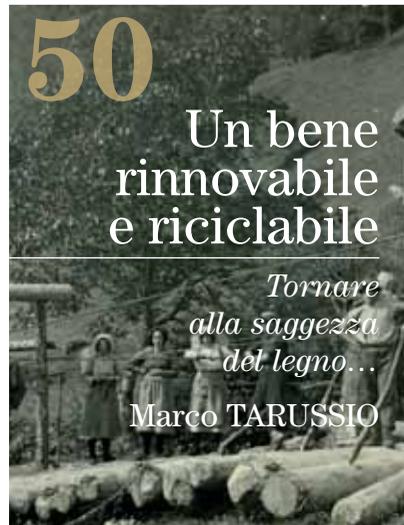
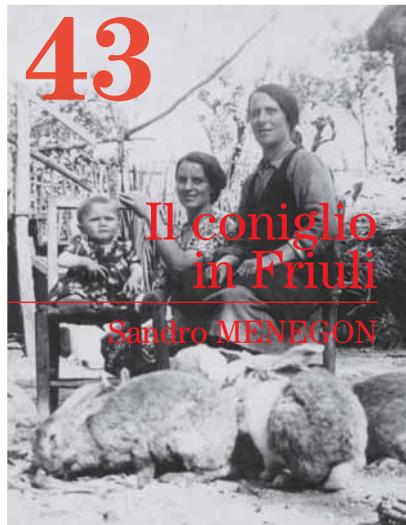
Stampa:
LithoStampa, Pasion di Prato (Udine)

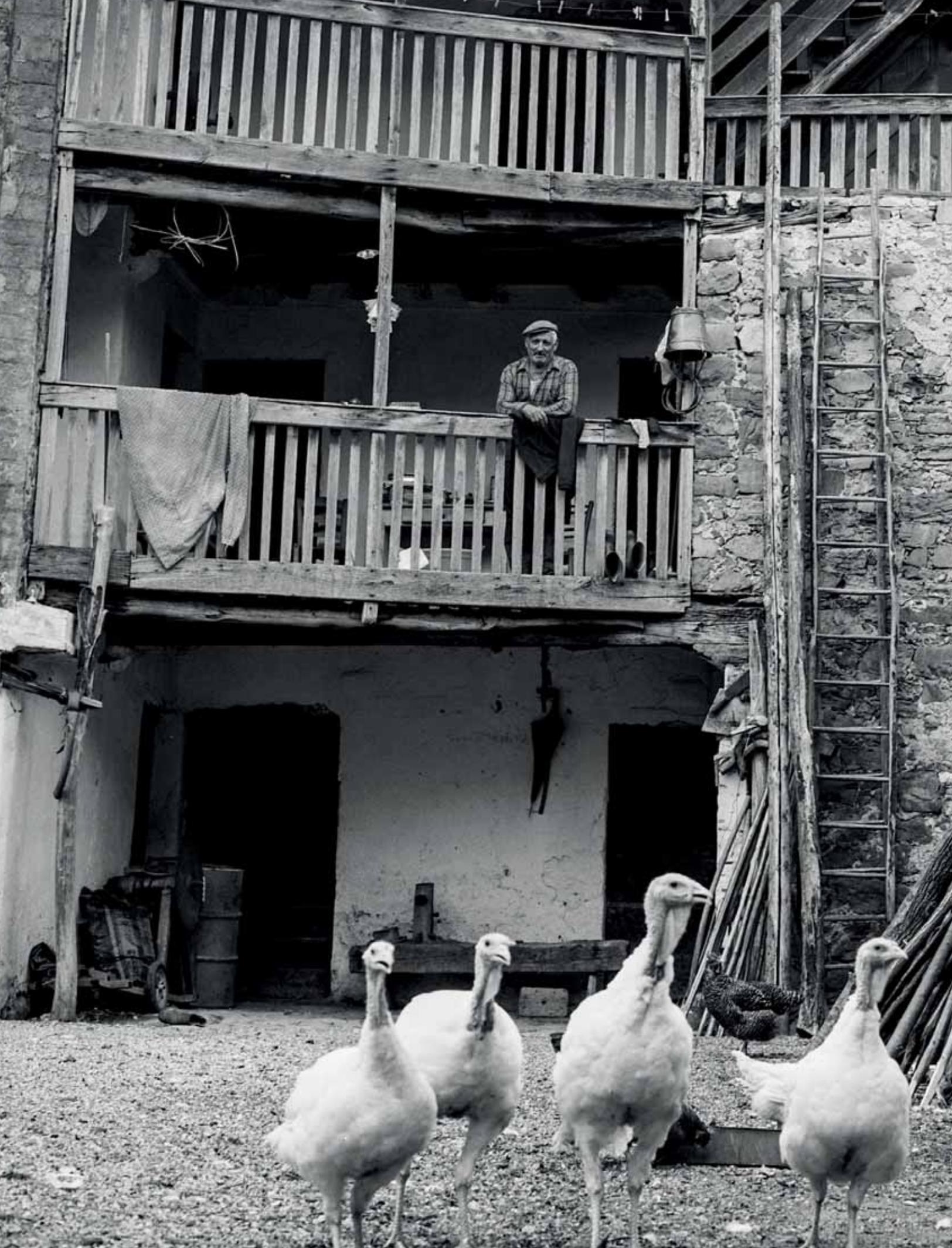


Chi riproduce, anche parzialmente, i testi contenuti
in questo fascicolo è tenuto a citare la fonte.

INDICE







Gianfranco ELLERO

C'era una volta Navarons di Meduno

È da poco passato il terremoto del 1976, e una poetessa medita sul rischioso futuro del suo paese-culla, dolorosamente.

Il paese è ancora in piedi: dopo i terremoti di maggio e settembre, sembra intatto, ma le case sono lesionate.

La poetessa sente che quelle case, restaurate o ricostruite, saranno di nuovo abitabili e abitate, ma da gente diversa da quella che l'ha fatta nascere, che l'ha nutrita anche nell'anima con filastrocche, proverbi, villotte, preghiere, e lavoro, tanto lavoro, nelle case, nelle stalle, sui campi, negli orti, nei boschi, sui pascoli, tutto espresso in una piccola lingua friulana, che risulta talvolta di non agevole comprensione per i friulani degli altri paesi: il *navarunsin*.

Il paese rinascerà, ma sarà irriconoscibile, tanto nelle case quanto negli uomini che le abiteranno. Rimane poco tempo, quindi, per fissare in un libro quelle pietre del torrente squadrate a mano e disposte in verticale, quei ballatoi in legno, le gerle ancora appoggiate sotto gli archi in attesa delle spalle che le porteranno verso i

prati e i boschi, i tacchini in un cortile, gli strumenti artigianali, qualche volto antico, e l'acqua de "la Miduna", ritenuta terapeutica dai *navarunsins*. E la luce del giorno, modulata e modellata da quelle straordinarie architetture che si definiscono "spontanee", ma in realtà erano proporzionate ai bisogni e alle risorse di una comunità frugale.

È una raffinata poetessa, Novella Aurora Cantarutti, coltissima e molto sensibile, che conosce il fascino delle parole ma anche le straordinarie capacità epifaniche delle fotografie.

Si rivolge pertanto a Giuliano Borghesan, siamo fra il 1976 e il 1977, del quale ben conosce la capacità di inclinare la lente verso la lirica, evocata dalle sue parole, (erano andati assieme per il giovedì santo a Erto nel 1954 e più tardi a documentare le tradizioni popolari di Maniago e dintorni), e gli chiede di fissare su pellicola (non c'era ancora il digitale in quegli anni) le case di Navarons e anche le persone e i volti de "l'ultima generazione dei contadini" (così Pier Paolo Pasolini, suo intimo amico), perché

sa che fra non molti anni rimarrà soltanto "polvere di gente": polvere della gente conosciuta e amata, con la quale aveva condiviso la parlata e un modo di vivere e di vedere il mondo, in un inimitabile paesaggio-scrigno.

Viaggiano insieme, e in simbiosi. Lei racconta, ma lui non illustra: registra, metabolizza e compone immagini analogiche, ripercorrendo il sentiero mentale del neorealismo.

Novella non chiede al fotografo di documentare realisticamente le sue parole, bensì di cogliere liricamente i segni di una lunga storia paesana fiorita fra stenti e miseria su un avaro lembo di terra friulana, situata sul piede delle Prealpi Carniche: una storia totalmente espressa in una piccola lingua paesana, fiorita nei secoli quasi di nascosto.

Novella vuole lasciare in un libro la storia anche visiva del paese di sua madre, ma pensa a una sequenza d'immagini più intensamente liriche che freddamente documentali, capaci di comporre una specie di "memento" poetico, al quale lei stessa si ispira per straordinarie



Madonna sul portico

Nella nicchia sopra il portico di Cupa, c'era una Madonnina bella, di pietra che, in tempo di terremoto, Menia aveva nascosto perché non tentasse i ladri.

La Madonna non è tornata più alla sua dimora sul portico: Menia è morta ed è in un sito dell'altro mondo dove ha trovato di sicuro Camilin, il suo bambino arrivato presto a ruzzolare con gli angeli negli spazi del cielo. Era Camilin, prima di andarsene, leggero, con la testa dorata e gli occhi celesti sempre più grandi da sembrare fiori che gli succhiavano il viso. Per questo, quando si entra nel portico, anche se la nicchia è vuota, viene da pregare.

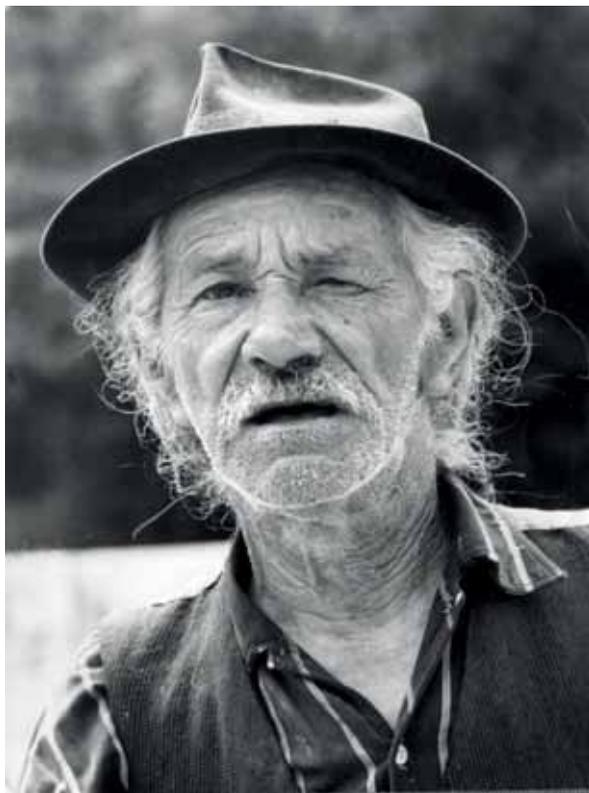
Madona sul puarti

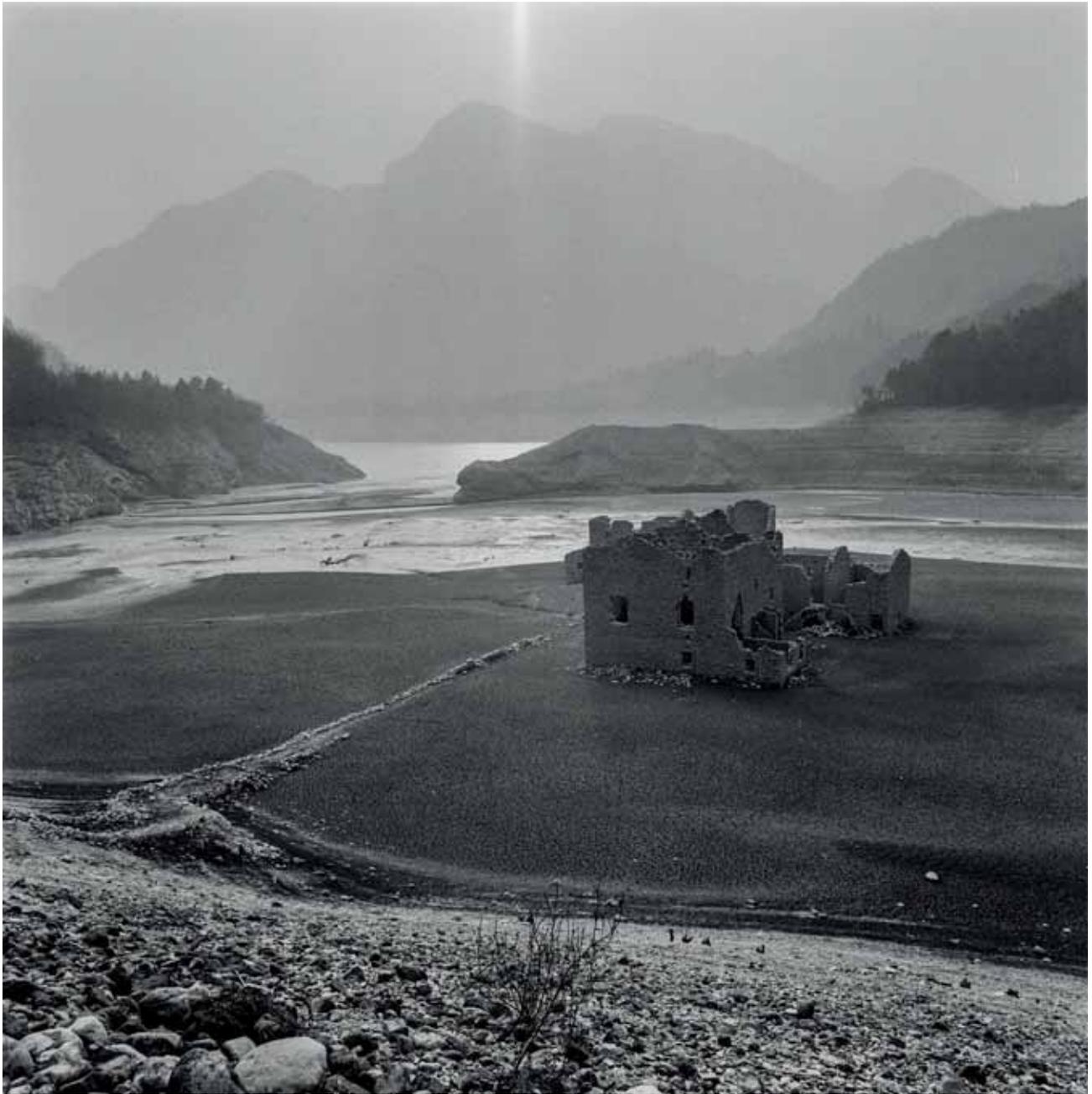
In ta la nicja sora il puarti di Cupa 'a era 'na Madunuta biela di clap che, in timp dal taramot, 'a la veva platada Menia par ch'a na tentàs i laris.

La Madona 'a na è pi tornada a logi sul puarti parcé che Menia 'a è muarta e 'a è tal sît di chel âtri mont indulà ch'a à cjatât di sigûr Camilîn, il siò canai, rivât a bunora a rondalâ cui ànzai tal larc dal ceil. Al era Camilîn, denant scjampâ via, cul cjâf indorât e i voi celesc' ch'a parevîn rosi' simpri pi grandi' ch'ai supavîn la musuta.

Par chel, quant ch'a si va pal puarti, encja se la nicja 'a è vueita, a' ven da preâ.







didascalie. E ricorre spesso a un procedimento tipico della sua arte, detto “correlativo oggettivo” (descrizione di una realtà esteriore presa a specchio di un sentimento o di un presentimento interiore), indicando oggetti, evocando volti, versando lacrime di commozione sul focolare spento della sua casa natale, dove ascoltava le favole e i proverbi della nonna materna.

Il fotografo, a sua volta, non vuole didascalizzare con immagini le parole della poetessa, bensì comporre un racconto parallelo, nel quale le parole coincidano con la luce delle cose: un racconto scritto con la luce sulle pagine di un libro, mettendo a frutto tutta la sua esperienza di reporter, accumulata dapprima in Friuli negli anni del neorealismo, poi in diciott’anni di vita in Maroc-

co, e risponde alla chiamata con più di duecento “scatti” in bianco e nero, che rivelano la sua fedeltà ai canoni del neorealismo, ai quali è rimasto incondizionatamente fedele.

Ma che cosa significa “neorealismo” in fotografia?

Nel caso del gruppo spilimberghe degli anni Cinquanta, significò essenzialmente giovanile entusias-



Andare

“Con gli scarpetti di pezza si cammina e la strada non duole!”.
La suola: gli stracci disposti uno sull'altro, il filo da scarpetti e l'ago - cento, mille punti - la tomaia: il velluto, la fodera, la fettuccia, il riccio, il punto allacciato intorno.
Andare: la strada, il sentiero, la salita, la montagna, il prato, la falce, il rastrello, la gerla, il carico, la schiena.

La schiena o si curva o s'irrigidisce tanto da impedire al capo di chinarsi.

Era così se Dio vuole - nel tempo finito.

Gî

“A' si va cu li' scarpeti', ch'a na doul la strada!”.

La suela: i bridions setâs, il fil da scarpeti' e la gusela - cent, mil pons - la tomèra, il vilût, la sfodra, la cordèla, il riciòt, il pont laciât intor.

Gî: la strada, il troi, la mont, il prât, la falc' e il riscjel, il cos, la cjama, la schena.

La schena o ch'a diventa pleta o ch'a resta dura da no rivâ nencja pi adora a sbassâ il cjâf.
Al era - se Diu voul - chel âtri timp.

smo, ansia di verità (da esprimere attraverso “la macchina della verità”), rifiuto dei canoni del perbenismo nella fotografia sociale e, *last but not least*, Rolleiflex, cioè la disponibilità di una macchina fotografica straordinaria, che cambiò il modo di vedere e di “inquadrare”

Acqua da piaghe

Nella Meduna lavavano le piaghe; i bambini che si ferivano braccia e gambe ogni momento e i grandi e le donne a cui si piagavano le vene consunte dal troppo andare. Guarivano! Chissà da quale memoria sepolta di chissà quale divinità delle acque nasceva questo credere la Meduna benedetta e salutare per le piaghe? Essa scorreva azzurrina, più spenta negli slarghi, come la veste della Madonna in chiesa; ogni tanto, le donne la vedevano camminare sulle acque e asciugarsi i piedi sulla ghiaia bianca, come loro, dopo aver lavato e raccolto le lenzuola di bucato.

Aga da plais

A' lavavin li' plais ta la Miduna: i canais ch'a si sbregavin bras e gjambi' ogni tre-di-ce e granc' e li' femini' ch'ai si viergevin li' veni' fruvadì'.

A' guarivin! Cui sa da ce memoria negada di cui sa ce diu da li' aghi' ch'al nasseva 'stu crodi la Miduna binidida e buna da suâ plais?

Jê a geva via cilistina, pi smavida tai larcs, come la cõtala da la Madona in glesia e, ogni tant, 'a la jodevin jê li' femini' cjaminâ su li' aghi' e suâsi i péis ta la grava blancja, come lour dopo lavât e cjapât su i lenzoi di lissiva.

Novella Cantarutti ritrova il focolare della sua infanzia: spento per sempre. Nei riquadri, le prosette poetiche che scrisse per "Polvere di gente".



I poggioli del Talian

Mordere e morte hanno una sorta di parentela: il tempo, le acque, i tarli mordono il legno, le sue vene e dopo sopraggiunge la morte per le cose e per le dimore. In quella del Talian fatta - come tante nei paesi di queste parti - con i poggioli uno sopra l'altro, le cantinelle sghembe sembrano atteggiarsi a smorfia, ma hanno colore d'argento.

I paòì dal Talian

Muardi e muart a' si cjatin tuna parentât: il timp, li' aghi', i caroi a' muàrdin il len via pa li sô veni' e dopo 'a riva la muart pa li' robì' e pa li' cjasi'. Ta ché dal Talian fata, come tanti' da li' vilì' di 'sti bandì', un paoul sora l'àtri, li' breis imberladi' a' pâr ch'a ti sbogheèin, ma a' son colour d'arint.

il mondo.

Giuliano, suo fratello Gianni, Italo Zannier, Aldo Beltrame, Carlo Bevilacqua, Fulvio Roiter, Toni Del Tin, riuniti a Spilimbergo nel Gruppo Friulano per una Nuova Fotografia, scrissero infatti che volevano agire “attraverso una fotografia che sia documentazione poetica dell’umanità che gli vive attorno” (così nel Manifesto del GFNF, datato 1 dicembre 1955), cioè, nello specifico di quel tempo, dell’umanità friulana.

Le parole citate esprimevano il rifiuto del realismo manipolato per scopi politici, maneggiato



come strumento ideologico e propagandistico, e dell’analogismo oleografico dei grandi fotografi udinesi (in particolare di Brisighelli e Bujatti), per affermare l’adesione al realismo lirico o poetico, che illumina anche le immagini create da Giuliano Borghesan a Navarons di Meduno, quasi in corsa contro il tempo nel post-terremoto. Difficile non cogliere la poeticità della gerla chiusa con lucchetto, del cestino da orto vuoto nella neve, degli strumenti artigianali

ormai inutilizzati, dei muri in pietra, dello zoomorfismo prodotto dall’ombra di un camino esterno (che fa da copertina al fotolibro), dei selciati consumati da secoli di piedi diretti agli orti, ai campi e ai boschi della “tiere furlane”, dei volti che si formano nel giro di molte generazioni stanziali in luoghi isolati.

Navarons emerge nel poema visivo di Borghesan non da sintetiche vedute di paesaggio (ridotte al minimo e mai banalmente ampie),



bensì dai “correlativi oggettivi” che fungono da resti o relitti (non da eredità, purtroppo) di una civiltà già allora in estinzione, che per secoli ha caratterizzato la Patria del Friuli.

Nel racconto visivo di Giuliano Borghesan e nel controcanto narrativo di Novella Cantarutti non c'è spazio per la retorica della macrostoria, perché la vita secolare e quasi segreta del paese prealpino è tutta contenuta nella sua microstoria. L'architettura è funzionale al luo-

go e al clima, e per questo non ha (non può avere) intenzioni dimostrative (di potenza, di grandezza, di monumentalità): deve essere efficace e utile nel proteggere uomini, animali domestici e prodotti del suolo, non nel suscitare sentimenti di ammirazione o di *grandeur*. Gli strumenti dell'artigiano sono figli del bosco come le “dalminis” che producono. Le pietre squadrate disposte in verticale per erigere i muri delle case sono quelle arrotondate, depositate in orizzontale

I segni del ponte

[...] I segni del vecchio ponte non sono tanto quegli spuntoni di legno e gli aloni d'ombra che si svolgono dalle travi marcite, ma le piccole onde che rabbriviscono: spia del filo d'acqua che corre sempre nuova, malgrado gli inciampi, e della gente che è passata e che, ogni giorno, passa sulla Meduna.

I signus dal punt

[...] *I signus dal punt vecju a' na son tant i roseons di len e chei fons di ombrena ch'a si sgjavèlin su dai tràs frais, ma a' son li' vongaluti' ch'a' s'ingrìspin: spia di chel non di aga simpri nova ch'a va cun ducju i intòps, e da la gent ch'a è passada e ch'a passa ogni dì la Miduna.*

nel suo letto dalla “Miduna”.

Nessuno cerchi, in questo straordinario réportage, mappe, tabelle statistiche, manifesti di autorità, genealogie e altri documenti della storia professionale, detta anche scientifica: cerchi soltanto il senso o la funzione che le cose ritratte dal fotografo avevano in una povera comunità, nella quale spesso il bello finiva per coincidere con l'utile. E magari trovi e ascolti la corrispondenza fra le cose e le parole che le esprimevano nella lingua originale, il friulano di Navarons, che possiamo leggere nella piccola antologia raccolta nei riquadri.



Che cos'è il capitale territoriale?

Fino a qualche decennio fa la parola “territorio” indicava soltanto una vasta area chiaramente delimitata, come la superficie occupata da un ente pubblico “territoriale” (Stato, Regione, Comune...), da una specie animale o vegetale (concetto che oggi si esprime forse meglio con “areale” o area di diffusione).

Ma gli studiosi e i docenti di Programmazione territoriale nelle Università hanno capito che il concetto di territorio come superficie, senza altra specificazione o definizione, risulta pericolosamente vago e conduce sicuramente a decisioni sbagliate, quasi sempre irreversibili. Detto in altri termini, il territorio non è uno spazio disponibile per qualsiasi intervento, bensì un bene plurimo, sul quale insistono e agiscono (e talvolta interagiscono) numerosi fattori (dall'orografia all'idrografia, dal clima alla composizione del suolo, dai beni economici a quelli artistici e culturali, lingue e dialetti compresi).

Al concetto di territorio preferiscono, quindi, quello di “capitale territoriale”, composto da: patrimonio storico-culturale; diversità ecologica; conoscenza tacita e conoscenza esplicita storicamente prodotte nel contesto locale (comprese le lingue minori); coesione delle comunità e capacità di accoglienza; qualità locale della vita; arti e mestieri plasmati dalla storia e dalla cultura locale; prodotti

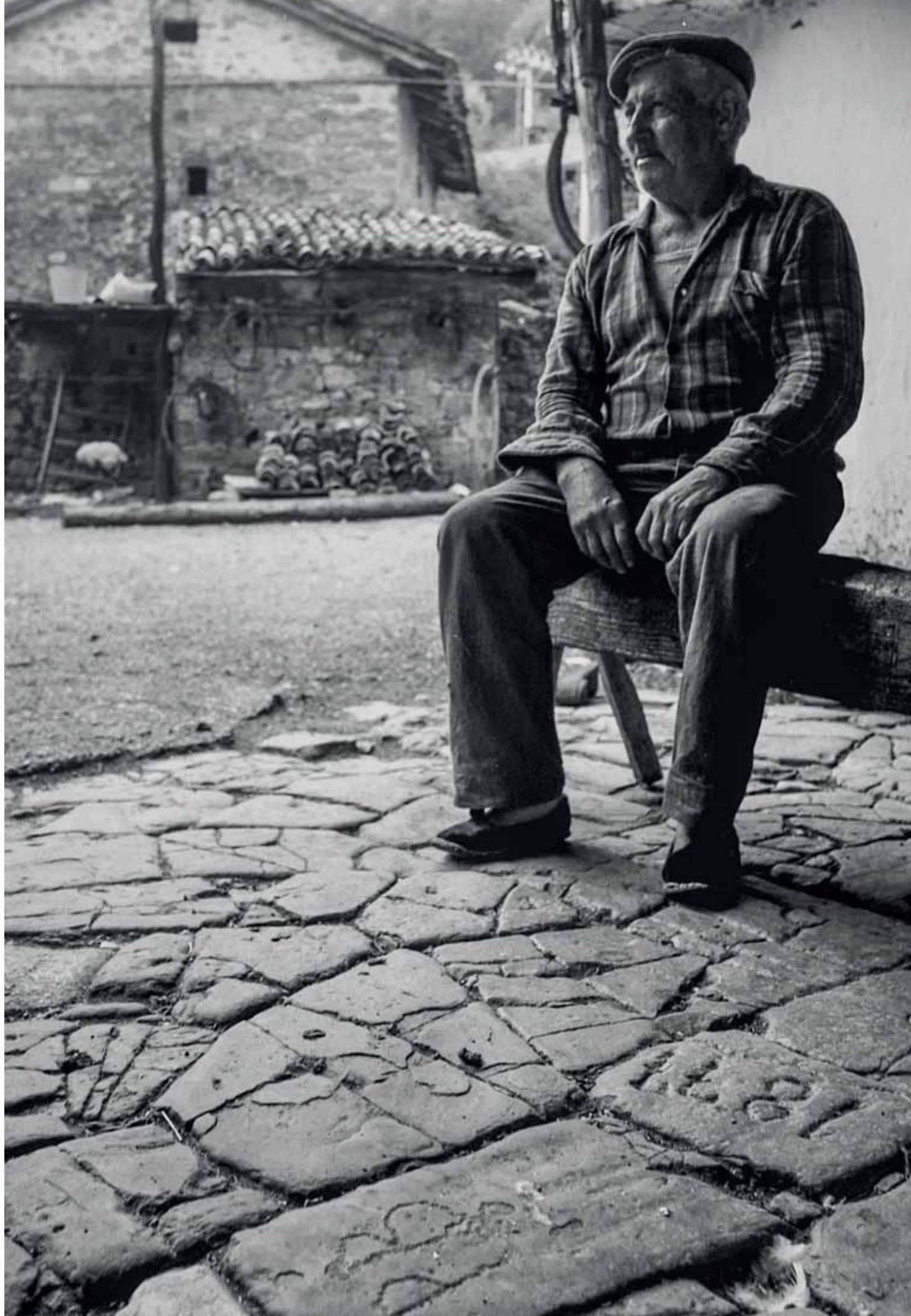
tipici (compresa la gastronomia), eccetera.

Il capitale territoriale, formato da beni non negoziabili, è, quindi, ciò che differenzia una regione dal resto del mondo: è il suo bene più prezioso.

Gli studiosi della Programmazione territoriale parlano naturalmente di “capitali” sedimentati su aree piuttosto vaste, corrispondenti alle “aree culturali” individuate secondo i criteri di Fernand Braudel; ma guardando le immagini di Giuliano Borghesan e ascoltando il “navarunsin” di Novella Cantarutti, rivedendo gli strumenti da lavoro e la forma delle case, si ha la netta sensazione di trovarci a contemplare una microciviltà, ovvero una tessera del meraviglioso mosaico friulano, minacciata già prima del terremoto dai radicali mutamenti dell'economia e della società: gli scheletri di case contadine emergenti dal lago artificiale di Redona durante i periodi di magra sono un simbolo del futuro e un monito.

Anche a Navarons di Meduno, come del resto in mille altri villaggi, c'era un piccolo “capitale territoriale” che ci è stato rubato dal “progresso” (non rappresentato, in questo caso, per fortuna, da devastanti infrastrutture o da profananti urbanizzazioni), e qui riappare, come per incanto, in due racconti paralleli d'alta poesia.

G.E.





Christopher THOMSON

Dordolla: The Place Between

We set out on foot to celebrate the incredible variety and momentariness of landscape. The setting is the dramatically situated village of Dordolla, a small clutter of homes and vegetable gardens nestling in the fold of the map and the mountains, lying neither to the north, south, east or west of the European peninsular, somewhere markedly between and yet somewhere quietly in the middle of it all. These are unique landscapes that still remind of somewhere else, unique narratives that still describe trends. To walk here is to move through a striking array of time and space, to explore a small corner with reaching echoes.

I gaze into the waves of collisions past – geologic and climatic – and try to catch my breath having left Dordolla at the other end of a winding path. The day moves on and the Earth pulls the sun higher so that as the heat haze

Dordolla is a small village that nestles snugly with its vegetable gardens on a tiny promontory in the otherwise steep and rugged Aupa valley in north-east Friül.

wipes away the Adriatic from the south a pirouette reveals the icy Großglockner emerging to the north like a sea-salt crystal. Both of these remote promises conjure mental images that contravene my foreground. But while the ranging vistas from these rocky fishbone peaks offer travel into distant realms, a path down into the shades of the lush valley below brings a solitary world of its own, invisible cities relinquished.

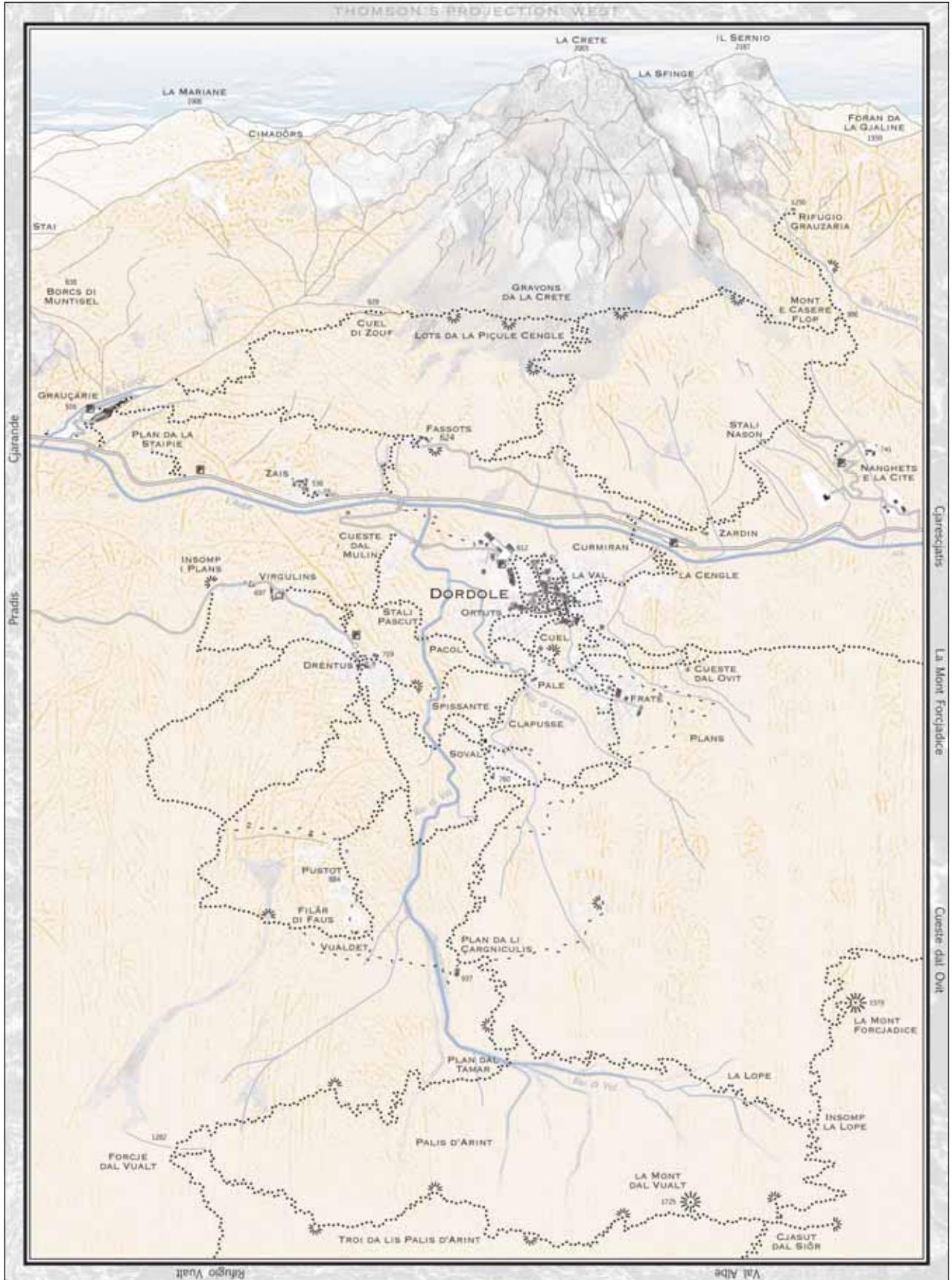
The quiet brings a heightened sense of awareness too, a different focus: each fallen beech leaf crisp and sharp, each fallen stone heavy and poignant. Space becomes local, the stories tangible, evident. Although the scene is transfixed by stasis, things are clearly developing quickly: fractional meadows and dry wall terraces are disappearing almost before the eyes; old and defunct military installations are uncanny outcrops against the unplanned sprawl of new vegetation.

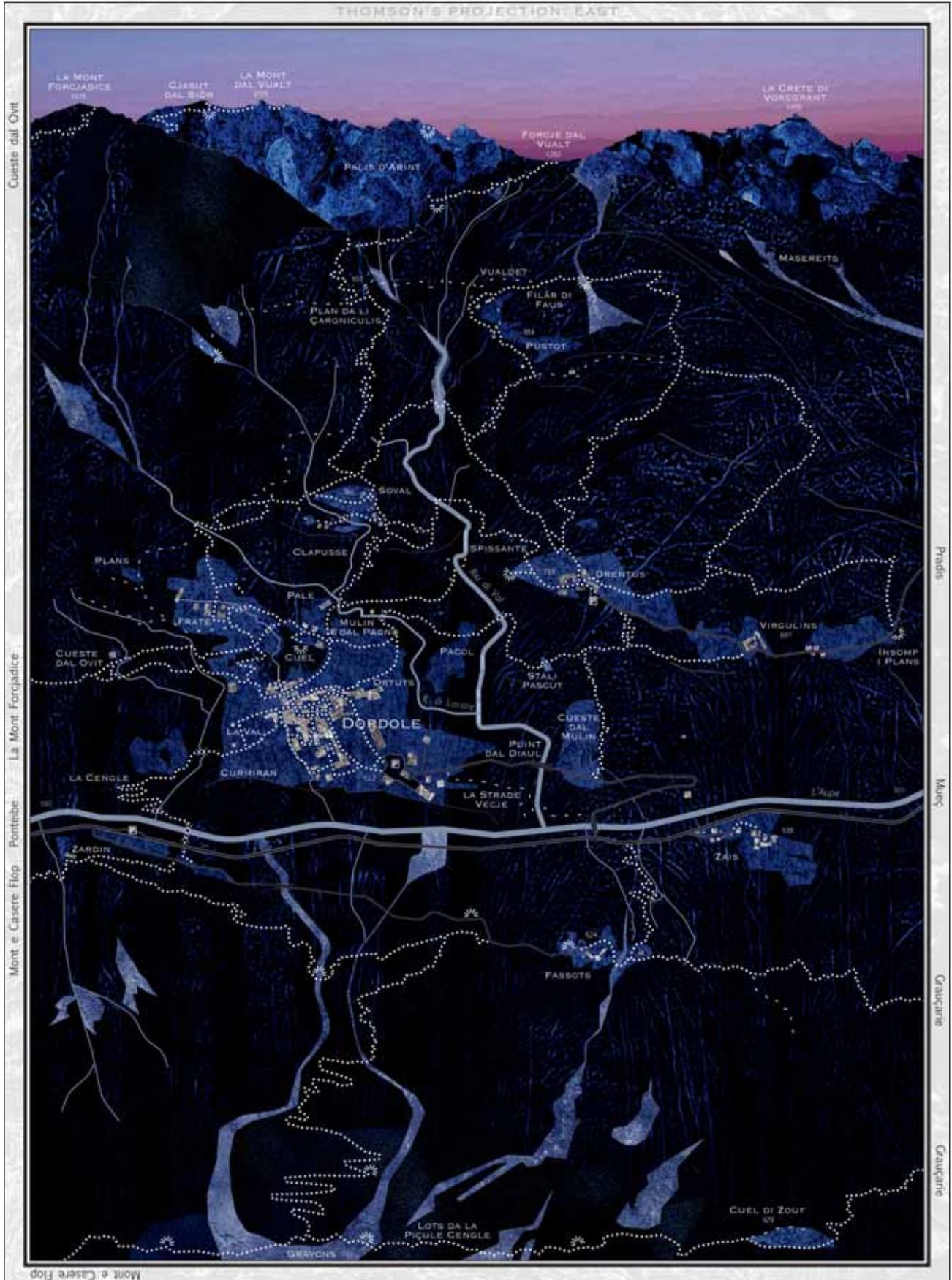
This ‘place between’ straddles different geographical and cultural worlds, but to take photographs

here is to create images of a time between too, characterised by the silences a camera will seize upon all too easily. Despite the few open fields of hard work that remain, agriculture has largely become synonymous with decay, the cows and stables replaced by deer and wandering. In fact the speed with which the forest has reclaimed the land could be viewed as something of a spectacle. Yet for all the growth the woods are young, nascent, and their eco-systems too, that same silence a testament.

The human presence lingers on into this wild breath regardless though, even as an absence, not just in the fallen shapes of settlements past but in the pioneer species that confirm these recent memories – the hazel creep on meadows turned to mint and raspberry – and in the uniform height of the new woodland. The rapid and dramatic changes

Overleaf the mapping from the *Index* project: west and east, day and night, cartography has a history of using two perspectives to better explain itself.







Walking in these mountains offers the chance to view scenes from multiple perspectives. This slope, also visible from the village, is brought into vivid relief from a nearby peak.

underway highlight the dynamic of the natural landscape, and through this depiction another layer of transience is added to the already temperamental tone and colour of images and memories as they move through the seasons.

The hard familiarity of the mountains might appear to be the constant, but even these forms trick and crumble, the fragile limestone giving way under boot and the changing light teasing new shapes and proportions out of the same old rock. Likewise thick cloud can blow in as if directly from the Atlantic, sitting pervasively upon the rooftops, absorbing the smell of wood-smoke from the chimneys and dissolving those chiseled crests of yesterday into recondite shadows, the outline horizon simply blotted out.

The geology of the valley remains inescapable however; here things are steep. To walk in this valley is to go up and down using the

full talent of the knee and ankle, and this constant adjustment in height brings with it a series of confounding contrasts as the relief and orientation fluctuate. The exciting terrain provides not only a continuous interplay of perspectives and reappraisals of location, but also creates microclimates that encourage surprising places, seemingly far-off and exotic. There are sun traps that bake the pine into intoxicating Mediterranean perfumes, shadows of the mounts that deep-freeze winter into a place to visit, and lonely rocky canyons that take you far away from anywhere. A saddle crossed once brought me abruptly into the thatched ochre of a semblance of Scotland, faded grass and empty larch, muddied in texture by a wet mist. Just a few hours later I watched the beaming Italian sun warm the shiny bark of a stand of black pine as it slowly sank through the late afternoon.

Dordolla is a location – you can find it on a map; it has a latitude

and longitude coordinate – but the village is also a myriad of places, created and envisioned by both the biased eye and by a complicated series of memories and imaginations. It has been subjected to floods and earthquakes just as to moonlight and sunbeams, and no less to changing economics and other fashions, to the advent of the car and the supermarket. Above all these are images of change, dramatic and dynamic, and all the more intriguing for their inherent peace and stillness.

A house is never built for the tree that will one day bring down its roof so surely. What makes this area so fascinating for me is the palpable affirmation of what is of course happening everywhere, this ceaseless stirring. The change can be disconcerting. We give places names, create homes and retrace our steps to position ourselves, but perhaps it is also a comfort to see the landscape around us so obviously *living*.

It is worth noting finally that, despite the incredible diversity of these remarkable landscapes, they all exist, if only for a moment, within walking distance of the same village in the midst of it all, so vital, so compelling: the place between, Dordolla.

(Taken and adapted from *The Place Between - Il luogo in mezzo*, Christopher Thomson, Platin Press, 2013)



A mountain life

I came to Dordolla by merry chance in 2008 and returned the following year with my partner Sarah, the idea being to make a documentary film about the valley. Instead we bought a little house and settled there, and were soon tending vegetables and chopping firewood alongside everybody else. Having given up a university career and life in London we needless to say felt that we had found somewhere very special. That feel-

Everything in Dordolla happens under the watchful presence of our dragon, *La Creta Grauzaria*, a mass of crags and towers tumbling from the sky.

ing has only grown. Where else would we find a village as small as Dordolla that uses five languages to communicate? Where else would we feel so welcome?

We were drawn to the energy and sense of community in the village, by the determination to keep rural mountain life alive and meaningful in the 21st century. We had found a village that, despite its size, was full of activity and spirit. The importance of the work done by one family to run a bar and small shop in the village cannot be overstated, and likewise the

reintroduction of an agricultural practice by another family. The landscape as a cultural entity – as a human story – is being maintained in Dordolla through passion and hard work.

Working with landscape

It is important, of course, not only to uphold a population and tradition but also to forge original ideas and opportunities: we need to establish new ways of living that make sense of the landscape rather than simply struggling on against it. The impracticalities of such an existence – the terrain, the lack of access, the distances



A stone stable lies hidden in its peaceful fairytale at the end of a crumbling wall, but *Pustot* was not so long ago a worked landscape of pasture rather than the wild forest it has once more become.

and inconveniences, the rain – are all well-known, but there are significant advantages to life in these places too. The work of *Tiere Vivere*, the farmstay enterprise, and of *La Cort dai Gjats*, our cultural association, realise this potential, and through numerous events and projects they help to make life in Dordolla stimulating and rewarding. We are much less isolated than

people would imagine: throughout the calendar there are festivals, guided walks, concerts and theatre performances that bring in people from neighbouring towns and countries. This year, for example, the third *Anima Montis* land art festival attracted artists not only from Italy but also from Austria, Albania, Germany and the UK. It is not just social and cultural events

that need organising but practical ones too. There are meadows to maintain and trees to fell, pathways to keep clear and bridges to replace, cobbled lanes to clean and much more besides, which all requires a social co-ordination and cohesion, a sense of community.

Dordolla as a case study

I came to contribute. The two books I published this summer are the first from a series of projects I am working on that centre on Dordolla itself. The village may only have about fifty inhabitants, but a location this rich in character and narrative demanded to have books produced about it: Dordolla makes for a fascinating case study. This body of work is my attempt to give something back to the village that has offered me so much, and to use my skills to play my part in our continued efforts to enrich a mountain way of life that was not so long ago dismissed as mere poverty.

As an artist and writer, my work has always sought to initiate discourse about our relationship to place and landscape. Landscape shapes us and dictates what is possible – however much modern economics continues to pretend otherwise – and my work therefore addresses disconnections we have to our land. This means creating questions rather than answers, and interrupting the classic narratives surrounding these ideas. I am often drawn to the

chaotic interactions between the cultural notion of landscape and the unpredictable natural world that sits both within and beyond this framework. It is of no surprise then that I was attracted to a place like Dordolla, where so many of these fascinating natural mechanisms are in abundant evidence.

Two new books charting change and continuity

This article begins with an extract from *The Place Between*, which introduces some of these themes in relation to the village. The book takes the form of a winding photographic journey through a land of metamorphosis, studying the restless cultural and ecological processes that surround the village. It is a series of images that document change: rapid but motionless, abrupt and yet peaceful.

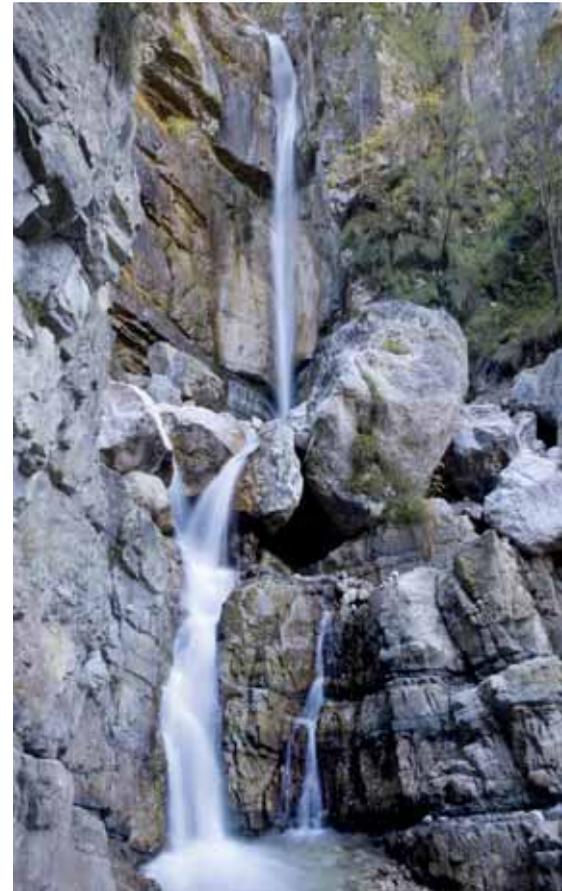


A meadow of grasses and wild flowers is raked into lines to dry out as hay in *Drentus*, which sits above Dordolla with commanding views of the valley. What little open land is left is maintained through hard work. One can stay here or in Dordolla by contacting the organic farmstay *Tiere Vire*, not least to enjoy the traditional cuisine produced directly from this uncompromising landscape.

If one book was to focus on change the other was bound by contrast to balance this ever-shifting habitat with a more homely notion of continuity. This second book, *Index*, is a mapping of the area that aims to document and preserve old place names and pathways. The mapping takes the form of two drawings – one looking west and the other east – of the mountains rising up from the river with the paths then draped in coils across them. In steep mountainous terrain such as this, north and south are of little interest compared with up and down, distances are measured in hours rather than kilometres, and two places that might appear close together on a map may well be cut off from one another conclusively by the reality of the geography. For this reason the classic ‘satellite’ map tends to deceive the actu-

al experience of exploring the area, and so I applied a number of small distortions and used a combination of different perspectives to bring the area into more meaningful relief. I wanted to communicate the space visually with as few abstract symbols or marks as possible, and with no need of words other than those of the place names themselves. A good map should intrigue but be self-explanatory.

The book is called *Index* because it is exactly that. Every place, river or mountain detailed in the draw-



Our village waterfall, *Spissante*. The sound of water is never far away in Dordolla, springing from the rock in abundance and cascading continuously towards its Adriatic.

ings is then illustrated alphabetically by a photograph that, as well as attempting to record its main features, tries to create a small sense of grandeur for these places, unforgotten, for what they were but also for what they are. They are human places by their very naming alone: *Aupe*, *Palis d'arint*, *La Lope*, *Curmiran*, *Pustot*...

Bringing meaning to a landscape

Recording toponyms might not seem like the most pertinent task, but when a human landscape, once needing of a multitude of reference points and signifiers, is suddenly rewilded, when footsteps

are absent, those verbal names of old slip silently away, seemingly washed out by the rains. Place names have far too much value to be abandoned so cheaply, however, as they can be the best clues to help us understand the history of a place, to help us know where we truly are. They bring meaning to a landscape, making it more than just a picture. This works because we hold onto a name, such as *Plan dal Tamar*, and continue to use it even if the original meaning of the name becomes redundant. Continuity and change now converge as the relative stability of a place name reveals the relentless instability of a landscape. The

location remains the same but the place has changed: *Plan* would suggest flat land but today there is none, the earth having long been washed away by the *Riu di Val* torrent; the *Tamar* meanwhile, an enclosed livestock paddock, is some leap of the imagination when confronted by the present combination of dense foliage and falling scree. Yet we know what once was and we know what has happened since because the name endures. That *Tamar* is an old word, pre-dating even Roman times, adds further interest to the study.

I hope these maps add useful documentation in our efforts to



The last mountains before the plain. Our landscape and community feels somewhat protected by its difficulties and inconveniences.



There is a tongue-in-cheek saying in the village that goes “Venezia la bella, Dordolla sua sorella”, or “Venice is beautiful, Dordolla her sister”, and I’m close to finishing a third book that takes this phrase as its title. It’s not just the labyrinthine lanes and the absence of cars that link these two unlikely sisters, however. This new book aims to suggest the similarities run deeper than anyone might think. In the past few decades, both have lost the majority of their populations to the life of greater convenience offered on the plain between, suggesting that those who choose to remain have something important in common.

preserve these place names, just as I hope the photographic documentation that follows brings the places themselves to life for a new audience. The intention is that the clear detailing of the paths that link these places will help to safeguard them too, by encouraging people to use them, by returning the footsteps that can hold them open. Without such passing these paths quickly succumb to the blank wild of the new forest, and it would seem a loss if the long memories of these human ways and their own meanings were slowly erased from the landscape. A careful contour line picked through careless hazel has meaning and comfort. One group of paths, clustered around the village itself, resembles a flower when taken in isolation; with this project the human desire to find shape and purpose out of chance and chaos was ever-present.

The Dordolla Metro

In essence these projects aim to create new interactions between us and our landscape. With this in mind, I also plotted out the *Dordolla Metro*. Each of the ‘underground’ lines represent the same pathways found on the other map, although now freed of spatial responsibility they demonstrate these ways as connections, mischievously suggesting a speed and ease to travel in a landscape that rarely offers either. In this way each of the places or ‘stations’ becomes a destination in its own



Curmiran. The vegetable gardens rest in thick silence under their brief winter duvet.

The mountains, ever hostile to industrial farming techniques, have already experienced this transition for many years and offer a glimpse as to how these rewilded landscapes might react and develop naturally. Should we celebrate this new wilderness?

Or mourn the loss of local culture as the shift to consumer-friendly cities becomes total? As always the answers are far more complicated than simple polar posturing. As such, Dordolla and its environment make an excellent case study

for questioning the boundaries between natural and cultural landscapes, between growth and decay and between change and continuity. Here the distinction is revealed to be one of perspective: they can often be one and the same.



Vualdet. A line of beech trees demonstrates an overgrown border between what would once have been one field and another. The size of the trees – so much larger than those around them – provide an unmistakable clue as to how this landscape has changed.

Christopher Thomson is a writer, filmmaker, photographer and publisher. He has lived and worked in the UK, Austria, Germany, France, Turkey and of course, Dordolla.

Contact: www.christopherthomson.net | mail@christopherthomson.net
The books *The Place Between* and *Index* are bilingual (English/Italian) and are available to preview and buy online through: www.christopherthomson.net/dordolla

For guided tours or to stay in Dordolla: www.tiereviere.net | kaspar@tiereviere.net | +39 334 395 3313

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO **VOCR** italy



**SOCIETÀ COOPERATIVA A R.L. PER LA PRODUZIONE E LA VENDITA DI
BARBATELLE INNESTATE E SELVATICHE.
COMUNE S. GIORGIO DELLA RICHINVELDA FRAZ. RAUSCEDO (PORDENONE)**

Tel. 96031-96058 (0427) S. GIORGIO RICH. - STAZ. FERR. CASARSA - INDIRIZZO POSTALE: VIVAI COOPERATIVI -
RAUSCEDO (PORDENONE) - C.C.P. 24/15680 - UDINE - TELEGRAMMI: VIVAI COOPERATIVI - RAUSCEDO -
S. GIORGIO DELLA RICHINVELDA.

COD. P.T. 33090
(UFF. PT. DOMANINS - RAUSCEDO)

CON 30 MILIONI DI VITI SIAMO I PIÙ FORTI PRODUTTORI DI VITI INNESTATE D'EUROPA

Giosuè CHIARADIA

Tradizioni popolari del Friuli Occidentale

Fagioli d'oro

Vanto della *nouvelle cuisine*,
ma con solide radici popolari



È vero che *fasiol* rimane ancora un epiteto poco gradito, non cattivo, sinonimo di ingenuo e un po' tonto; ma sono ormai lontani i tempi nei quali il borghesuccio di paese poteva scherzosamente scommettere – sicuro di vincere – cos'aveva mangiato la sera prima il contadinello che gli stava davanti: fagioli! Oggi quel borghesuccio, con o senza gilè, non avrebbe questa facile certezza, per diverse ragioni: perché oggi tutti possono mangiare cent'altre cose; poi perché le mamme di oggi sono restie a mettersi ai fornelli per una bella minestra di fagioli che richiede qualche ora; ma soprattutto perché quei fagioli son diventati una raffinatezza da ristorante, e anche il borghesuccio ne è ghiotto.

Decisamente le cose, anche in gastronomia, sono cambiate: ci sono trattorie e ristoranti che hanno costruito la loro fortuna anche sui *fasiòi co le tirache* (cioè 'con le bretelle', le tagliatelle), un piatto che è diventato una raffinatezza ricercata, patente di buongustaio, mentre solo mezzo secolo fa, cioè ieri, era un piatto proletario, nel

senso che i *siori* solitamente non mangiavano fagioli, tanto meno al ristorante dove c'era quasi da vergognarsi.

Minestra de fasiòi

Il discorso sui fagioli nella nostra gastronomia può ben iniziare da questa pietanza, la *minestra de fasiòi*, che ogni cuoca elabora con qualche particolare "segreto", ma che pressappoco si fa così: i fagioli, dopo alcune ore di ammollo in acqua con un pizzico di bicarbonato, si mettono in pentola con sedano, carota, cipolla rossa e porro tritati, un rametto di rosmarino o di salvia, una foglia d'alloro, uno spicchio d'aglio, qualche chiodo di garofano e una grattatina di noce moscata a piacere, tre patate che poi saranno schiacciate assieme a metà (mai più, piuttosto meno) dei fagioli, chi vuole qualche pezzo di pomodoro maturo o salsa, sale e abbondante pepe verso la fine.

Ma questo sistema, che fa quasi inorridire i buongustai, era riservato alle famiglie "megliostanti", dove i problemi legati alla digestione erano di casa e di conversazione

da mattina a sera. Quanto meno, in Quaresima le verdure affettate o tritate andavano soffritte in olio, ed era un sacrificio, un ripiego liturgico, anche se il nome di *fasiòi de magro* o *de puro oio* non aggiungeva gran che al sapore.



Il fagiolo ha originato nomignoli e, da questi, cognomi e nomi di casato. Tra i cognomi sono presenti nella nostra regione *Faggioli*, *Fasiolo*, *Fasola*, *Fasolo* e *Fasolin*. Nomi di casato che si rifanno ai fagioli si riscontrano con frequenza; nell'immagine vediamo l'indicazione dello stavolo della famiglia Urban *Fasùl* sulla montagna di Avasinis. Le fave, che per secoli hanno svolto le medesime funzioni dei fagioli, hanno lasciato cognomi come *Fava*, *Favalessa*, *Favat*, *Favatti*, *Favetta*, *Favetti*, *Favot*, *Favotti*, *Favotto*.





Il fagiolo forniva il principale apporto proteico nella dieta delle classi meno abbienti, ma non mancava sulla mensa delle famiglie di censo più elevato: tutti avevano trovato il modo di abbinarlo con altre risorse alimentari, provenienti prevalentemente dall'orto, dal *broilli* e dalla braida di casa. Ciò viene così sintetizzato da Valentino Ostermann, che non fa mancare una nota folclorica (*La vita in Friuli*, 1894): “Il fagiuolo entra in quasi tutte le minestre del nostro contadino; si mangia con l’orzo, con le patate, con la *brovade*, con le verze, con la pasta, con le zucche, col riso. Nella villotta, la ragazza da marito canta: *Cuant che il sorc al va in penacul / E i fasui fasin la flôr, / No ese ore, done mari, / Ch’i scomenci a fâ l’amôr?*”.

I veri fagioli, quelli che davano gusto alla vita, esigevano il *conzièr*, ingrediente fondamentale di tutta la gastronomia tradizionale del Nord-Est, cioè il battuto di lardo, il pesto (*pestât* nel rude friulano del Nuovo Pirona, *pest* nel Friuli Occidentale, gentilmente *pestesin* nel vicino Veneto) ovviamente non da solo, ma con cipolla, un po’ di aglio, di prezzemolo, di salvia, il tutto soffritto, allungato con un po’ di vino (bianco o rosso, secondo i gusti: meglio rosso), e versato sui fagioli nel corso della cottura o meglio verso la fine della stessa. L’insieme deve risultare denso, anche se è difficile che lo risulti subito: la consistenza tanto ricercata e apprezzata è un fenomeno che esige alcune ore di riposo, è uno di quei non pochi piatti che si mangiano

meglio il giorno dopo.

Questa, detta così grezzamente, la base tradizionale. E bastava così non solo per mangiare la minestra di fagioli, con dentro una fetta di polenta anche fredda da spezzettare con il cucchiaino; ma anche, e più ancora, per mettere insieme uno dei piatti più forti e incredibili della gastronomia delle terre tra Tagliamento, Livenza e Piave, i *radici e fasioi*. Qui se ne parla con molto rispetto, perché generazioni dopo generazioni ci sono vissute, ma s’ha la consapevolezza che i foresti ci guardano tra sbalorditi e divertiti: si tratta di condire il radicchio più robusto e amarognolo (no le lattughe, no il trevisano dolcigno figlio dell’idroponica, solo il castelano o il grumolo rosso o grumolo verde o il “radicchio di campo”,

che si raccolgono con il piedino radicale, il *zochet*, il *poc*, prodotto dall’inverno) con sale, pepe, dadini di lardo o pancetta o sottogola (*frithè*, *frisse*, *fricis*, *frizzis*; *zozoi* in trevisano) scaltriti con un po’ di cipolla e di aceto, e sopra di tutto si riversa come cioccolata un mestolo di minestra di fagioli, magari del giorno prima, rigorosamente molto densa, e non più che tiepida per rispetto del radicchio. Ché il caldo si può chiederlo a una fetta di polenta abbrustolita.

La minestra dei Morti

E non si può, a questo punto, perdere l’occasione di accennare ad un uso particolarissimo di questa minestra, per la festa dei Morti. Quando cominciai queste ricerche, mezzo secolo fa, conoscevo dai giornali solo la tradizione di Farra d’Alpago, appena oltre il vicino Cansiglio, dove la mattina del 2 novembre vengono offerti ai volenterosi delle prime messe mestolini di *minestra dei Morti*, fatta appunto coi fagioli; poi trovai la stessa tradizione a Giais di Aviano, ad Aviano stessa, a Meduno, a Morsano al Tagliamento, e ne trovai conferma negli scritti di Valentino Ostermann e di Andreina Nicoloso Ciceri. Certamente le origini della tradizione vanno ricercate nelle fave, associate fin dall’antichità al mondo dei Morti (anche in Friuli, a quanto hanno dimostrato Walter Zucchiatti e Gian Paolo Gri), gradualmente sostituite qui dai fagioli che, come le fave, sembrano risorgere con commovente forza vitale dalla terra pochi giorni dopo la semina, ed hanno la stessa forma

di barca delle anime migranti verso l'ultimo Ritorno.

Fasioi e muset / Fasui cul muset

Il battuto di lardo e cipolla con aromi per lo più dell'orto, era più che sufficiente a condire una buona minestra di fagioli, senza dover un tempo ricorrere al troppo prezioso olio d'oliva riservato ai malati e alla Quaresima. Ma di solito c'era altro,

anche perché la cottura dei fagioli consentiva di preparare nella stessa pentola il secondo, con grande risparmio di tempo, di fuoco e magari di lardo. E qui inizia una lunga rassegna, poiché nella pentola dei fagioli si potevano (e si possono) mettere diverse parti del maiale o prodotti della sua lavorazione, che davano origine a minestre un po' diverse: qualche *osso* (ovviamente con un po' di carne attorno, bontà

del norcino), le *orecchie* ben scottate e raschiate, un pezzo di *muso* o di *cotica*, la piccola ma preziosa *coda*, i ricercatissimi *piadini*. Dopo aver mangiato la minestra, magari corretta con un po' di aceto, era già pronto e caldo il secondo, da consumare con il contorno di un po' di *cren* o di *verze in tecia / verzis in tecje*, o di fagioli lessi messi da parte dalla minestra a tempo opportuno a tale scopo.

Oppure si mettevano (difficile usare il presente) nella minestra certi insaccati ormai introvabili, come il *sanguinaccio* (*sanganel, mule*) o la *polmona* (*polmona / palmona / palmone / polmonarie*) che poi si consumavano come secondo affettati a rotelle. Al loro posto, oggi si cerca di mettere le mani su un *culo di prosciutto*, molto più per la *cotica* che per la carne. Ma l'ingrediente più classico, che dava e dà origine a una famosa e nobilissima minestra di fagioli, era e resta il *muset*, da molti giustamente ritenuto il più bell'insaccato della lavorazione nostrana del maiale, che ormai si può trovare praticamente tutto l'anno, magari in confezioni sottovuoto.

La minestra di fagioli col *muset*, un tempo si preparava ponendo l'insaccato – debitamente pulito, se era il caso – nell'acqua a cuocere con i fagioli e le loro verdure, ovviamente senza altro condimento; oggi, con minori necessità caloriche e capacità digestive, si lessa il *muset* a parte, almeno parzialmente, e poi lo si unisce ai fagioli, magari insieme a un po' del suo brodo sgrassato, a metà cottura o più oltre. Il *muset*, che ha preso



Le fave erano la leguminosa di gran lunga più coltivata in Friuli; solo dopo il Cinquecento sono state gradualmente sostituite dai fagioli di provenienza americana. Il loro legame col mondo dei Morti risale all'antichità ed emerge in molte carte medioevali friulane, ad esempio nella cosiddetta *settimana*, una commemorazione del defunto che si teneva sette giorni dopo la sua dipartita. Le fave erano considerate, però, alimento plebeo e gli abbienti pensarono bene di sostituirle con le *favette dei Morti*, un dolce caratteristico della nostra regione. I fagioli sostituirono le fave, oltre che nell'alimentazione, anche nella ritualità associata ai Defunti, come è testimoniato dalla minestra dei Morti ricordata nel testo. Così scrive Valentino Ostermann (*La vita in Friuli*, 1894): "In qualche paese, specie nelle città e nei borghi più grossi, si mangiano certi pasticcini (preparati dai ciambellai), detti *favetis dai muarz*, che forse sostituiscono le fave cotte imbandite nelle agapi di altri tempi. Nelle campagne però non s'è arrivati per anco a codeste delicatezze, e mentre alcune famiglie mangiano ancora la minestra di fave, altre vi sostituiscono le lenticchie, altre i fagioli". Nell'Ottocento le fave erano ancora diffusamente coltivate in Friuli, così come altre leguminose ora scomparse dal nostro panorama agricolo: le lenticchie, le cicerchie, i lupini e i ceci. Nella foto: fave al mercato di Spilimbergo, si suppone di provenienza extraregionale, aprile 2012.



il gusto dei fagioli, si mangia poi a parte, a fette, ed è oggi uno dei più tipici secondi della cucina veneto-friulana: a condizione, ovviamente, che sia stato fatto come Dio comanda, e a prova le nostre labbra, mangiandolo, si devono leggermente ma sensibilmente appiccicare (*petàr / petâ*).

Le aggiunte

La fantasia gastronomica è tutt'altro che esaurita con la stretta amicizia tra i fagioli e il maiale: solitamente si effettuavano anche delle altre aggiunte. Una, molto diffusa, è quella delle patate, per quella che qui chiamano *minestra de fasuoi e patates* (Roveredo

in Piano): ci si riferisce alle due-quattro patate messe in pentola fin dall'inizio con i fagioli, delle quali una viene furtivamente sottratta per un assaggio, le altre schiacciate come ottimo addensante verso fine cottura della minestra.

L'aggiunta della pasta (dai ditalini rigati alle tagliatelle) un po' prima di fine cottura, ha dato origine a una delle più classiche minestre di fagioli, che i trevisani chiamano *fasioi co le paste o co le tirache*, i pordenonesi *pasta e fasioi*; essa, per effetto della pasta, riesce particolarmente densa, specie con il passar delle ore, e quindi più rispondente alla tradizione veneto-friulana, secondo la quale il

cucchiaio dovrebbe restare verticale – si fa per dire – nel piatto della minestra.

L'aggiunta del riso, in alternativa alla pasta, una ventina di minuti prima di fine cottura, magari con il sussidio di una salsiccia sbriciolata, determina un'altra minestra di fagioli, etichettata talora *rîs e fasûi a la furlana*, nel Pordenonese e nel Trevigiano semplicemente *rîsi e fasioi*. È un piatto che si presta a diverse varianti locali, talora diventate autonome: ad esempio, a Erto in Val Vajont si fa una *minestra inta 'l lat*, in cui i fagioli, cotti, vengono sistemati nel latte e, durante la bollitura, ci si aggiunge il riso (un interessante ibrido tra *rîsi e fasioi* e *rîsi e late*, in uso qua e là in Friuli come quaresimali fagioli di magro o *fagioli al latte*); d'origine lagunare è *rîsi e fasioi col bisato*, in cui alla solita minestra di fagioli s'aggiungono i risi e pezzi d'anguilla cotti a parte e ridotti a una polpa cremosa; nel vicino Bellunese, sul riso in bianco si riversa un mestolo di passato di fagioli, e ne deriva un *risotto alla bellunese*.

L'orzo non ha goduto di molta popolarità nel Friuli Occidentale, almeno in tempi recenti, ma non è certo sconosciuto nella gastronomia: la friulana minestra di *uardi e fasui*, diventa qui *fasioi co l'orzo / ordho* in area venetofona, e *menestra de ordhi* in alta Val Cellina / Val Vajont, ed ha i suoi estimatori. Solitamente nasce in associazione con un osso di prosciutto o di maiale in genere, un *muset* o uno zampino, e il trattamento riservato all'orzo varia da un posto all'altro:



Biodiversità faseolicola: le due varietà sulla sinistra provengono dalla Val Tramontina (quella superiore è detta *Cèa*); a destra in alto i *Blancs di Cjavaç* e a destra in basso i *Ros di Cjastelnóuf*.

Le sementi ci sono state gentilmente fornite dall'azienda *L'orto felice*, Baldasseria, Udine.

c'è chi mette insieme fin dall'inizio fagioli e orzo già ammollati; altri li combinano a metà cottura. E si può perfino preparare un *orzotto* (insomma un risotto fatto con l'orzo) e sopra sistemarvi i fagioli lessi. Se l'associazione tra *fagioli*, *cap-pucci* o *crauti*, *riso* o *orzo*, appartiene soprattutto alla gastronomia triestina o carnica, è ben presente anche nella gastronomia del Friuli Occidentale l'impiego della *brovada* nella minestra di fagioli, soprattutto se vi sono stati utilizzati il *muset*, o ossi o pezzi di cotica di maiale: la *brovada / brovade*, cioè le speciali rape inacidite nella vinaccia e ridotte poi a striscioline, deve ovviamente essere cotta a parte, ma non c'è friulana che non la sappia preparare a dovere e versarla nella minestra dei fagioli verso fine cottura.

Vale la pena di accennare, almeno come curiosità gastronomica, alla

tradizione di aggiungere alla minestra di fagioli una quantità soggettiva di *zucca* lessata e schiacciata.

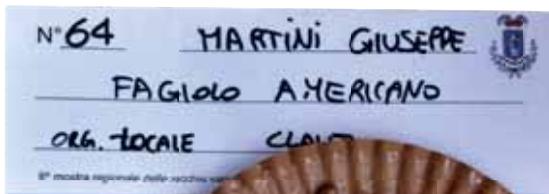
Polenta e fagioli

Anche se i fagioli – almeno un certo tipo di essi, quelli detti “dall'occhio” – erano conosciuti e consumati già nell'antichità classica, è risaputo che i nostri tanto amati borlotti sono giunti dall'America sulle caravelle spagnole nella prima metà del Cinquecento, quando cominciava timidamente anche la grande avventura del mais. Era dunque scritto nei destini l'amore che avrebbe caratterizzato il loro rapporto, che si sarebbe realizzato in diversi modi.

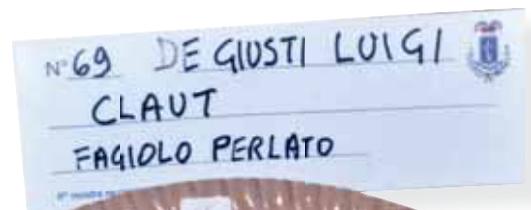
Anzitutto ci sono i *chicchi di mais* che i Clautani mettevano o mettono nella *mignestra de fasuoi* al posto della pasta, un tempo non sempre a portata di mano: peccato che abbiano la tradizione di buttar

via la prima acqua di cottura, per voler – chissà perché – la minestra più chiara. Nella vicina Erto c'era la *menestra de sorc pesté*, che cominciava con la pestatura dei chicchi di mais nella *pila* di pietra con un grosso bastone, e proseguiva poi come ogni minestra di fagioli con ossi di maiale affumicati.

Ci sono poi minestre come la *jota* (*ota* nel Friuli Occidentale) e i *fagioli con la brovada*, in cui l'aggiunta di farina di mais, come addensante e correttivo dell'acidità, è d'obbligo. Ma c'è di più: nelle Prealpi e nel Pedemonte si fa una farinata (*suf*, con la *s* dolce di “rosa”) con i fagioli: questa pre-polenta tenerissima ha quasi una ventina di varianti censite nel Friuli Occidentale, e una prevede l'utilizzo di zucca, latte (o vino) e fagioli cotti. Col nome di *mesta* è usata, ad esempio, in Val



Fagioli provenienti da Claut, detti “americani”. La foto è stata scattata alla II Mostra regionale delle vecchie varietà di ortaggi tenutasi a Castelnovo nell'agosto del 2005.



Fagiolo proveniente da Claut alla II Mostra regionale delle vecchie varietà di ortaggi tenutasi a Castelnovo nell'agosto del 2005.



Lo scrittore Nelso Tracaneli (1934 - 2002) raffigurato da Renato Glerean mentre assapora i piaceri dell'intelletto e quelli della cucina. Ha lasciato numerosi scritti nel friulano di San Michele al Tagliamento, fra cui questa ricetta riguardante i *Fasoi cul pestât* (da *Sclisignis*, Ribis, 1983).



Fasoi cul pestât

*Meti a boli, ta un brunzìn, i fasoi.
Cjapâ la pestadora e pestâ frissis
di ardièl, savola, pressembu, 'na
gjamba di seleno, do' fueis di
salvia, 'na fuea di basili e butâ il
dut tal brunzìn.
Salâ e pevarâ.
I fasoi a si pol lassâju intiers, ma si
po encja sclissâju cu la cjassa e il
piron: mai meti via li' scussis.
Zontâ i tajadei o i risis e metij disora
'na spargotada di formai.*

Colvera, soprattutto in periodo natalizio-epifanico. Non molto diversa, per tempi e natura, è la *gnifa* del Pedemonte maniaghese (ad esempio di Fanna): si fa una minestra di fagioli, a quasi cottura ci si aggiunge la farina di mais (lassù è preferita la gialla, ovviamente) e si tira a cottura. Si mangia a cucchiariate col latte. Ma allora siamo arrivati a quella che i vicini Veneti chiamano *polenta infasolà* (non certo sconosciuta al Friuli, soprattutto Orientale), autentica polenta con i fagioli. Che se dentro si sistemavano e si schiacciavano delle patate, ne risultava una polenta di fagioli molto consistente, dura e asciutta, detta in bellunese *pendolòn*, che i montanari sui

pascoli delle malghe sistemavano a penzoloni in una manica della *giacheta*.

Contorni o secondi di fagioli

Nella gastronomia tradizionale delle nostre genti, il termine “contorno” non era molto usato, anzi era quasi sospetto, poiché parecchi di quelli che noi oggi consideriamo tali erano un tempo autentici secondi (pensiamo al radicchio d'inverno con in fagioli, o solo con dadini di lardo e aceto). Comunque i fagioli lessi, rubati in tempo alla minestra o lessati appositamente (e allora con una costa di sedano, uno spicchio d'aglio, una carota ed una cipolla intere), potevano e possono fare ottima scorta a mol-

ti piatti di carne, o esser mescolati ai ricercati *nervetti* o a un'*insalata*, anche solo di *rucola*, specie se vi si aggiunge una cipolla bianca finemente affettata.

Un piano più su, a livello di autentici secondi, stanno certi piatti confezionati con i fagioli: come, per citare, i *fagioli in umido* con grosse fette di salame o salsicce sbriciolate; o i *fagioli all'aceto*, con molti dadini di pancetta spruzzati di aceto; o soprattutto i cosiddetti *fagioli all'uccelletto*, qui a diffusione molto recente, sistemati in padella con salvia, aglio e molto pomodoro.

E forse per i fagioli potrebbe bastare; sì e no, perché ci sarebbe un tortino fatto con i fagioli lessi schiacciati.

Enos COSTANTINI

A ognuno il suo fagiolo



Gli *indios*, un letterato *belumat*, i furlani che non si fanno più i fagioli loro e il North Dakota: una storia interessante

Correva l'ottobre del 1492 quando Cristóbal Colón scoprì, su quell'isola che poi sarebbe stata chiamata Cuba, dei campi di fagioli diversi rispetto alle leguminose da granella allora coltivate in Europa. Diversi, ma non tanto, se il navigatore li chiamò *faxones* e *fabas*. Questa relativa somiglianza fece sì che i fagioli americani si diffondessero molto velocemente nel Vecchio Continente, più velocemente del mais che cominciò a prendere piede solo agli inizi del Seicento. La patata impiegò due-tre secoli, a seconda delle zone, per essere accettata dagli Europei.

I semi di fagioli americani portati dagli Spagnoli erano convogliati verso i monasteri di Siviglia e, da qui, trasmessi al Papa che li distribuì in diverse aree geografiche. Caterina dei Medici, cugina dei papi Leone X e Clemente VII, fece conoscere in Francia i fagioli ricevuti da Roma.

Clemente VII diede dei semi anche ad un letterato presente

alla sua corte, il *belumat* Giovan Pietro delle Fosse, più noto con lo pseudonimo umanistico di Pierio Valeriano (Belluno 1477c - Padova 1558). Questi dedicò al fagiolo un intero poema di 756 esametri composto in un limpido latino virgiliano. Non prima, però, di essersi fatto promotore, una volta rientrato nella natia contrada, della diffusione del vegetale americano distribuendo semi nelle regioni vicine o, come ebbe a scrivere nel citato poema, "dal Sile al Timavo, dalla Iapidia (pressapoco l'attuale Slovenia occidentale) al litorale giulio (*littora Iulii*, cioè il litorale del *Forum Iulii* / Friuli), dai colli

della Carnia al Norico... I versi dovrebbero risalire ai primi anni Trenta del Cinquecento, quindi la coltivazione del fagiolo americano in Friuli si potrebbe datare a quel momento storico.

I centri del fagiolo

I centri di origine e di diffusione del fagiolo sono almeno tre, uno mesoamericano e due situati lungo la cordigliera delle Ande e, all'epoca

I fagioli attualmente coltivati, con l'eccezione di quelli detti "dall'occhio", sono di origine americana e appartengono alla specie *Phaseolus vulgaris*. Caratteristica di questa specie è la spiccata polimorfia; si ha una grande variabilità per quanto concerne la biologia, il portamento vegetativo, l'adattamento alle diverse situazioni pedoclimatiche e, ciò che più colpisce, la forma, le dimensioni e il colore del baccello e del seme. Il disegno raffigura una delle tantissime varietà riportate nella splendida pubblicazione *Les plantes potagères*, Vilmorin - Andrieux, Paris, 1861; Biblioteca ERSA "G. Chiozza", Pozzuolo.



dei *conquistadores*, questa leguminosa era ampiamente coltivata, da migliaia di anni, in tutte e tre le Americhe. Già dalle prime descrizioni si può dedurre che la variabilità all'interno della specie, classificata come *Phaseolus vulgaris* da Linneo nel 1735, fosse molto elevata. Le popolazioni indigene (gli *Indios*), evidentemente, avevano selezionato quei biotipi che erano più confacenti alla situazione pedoclimaticata in cui si trovavano a vivere. Lo stesso faranno, poi, gli europei. Sappiamo che in certi paesi della montagna friulana vi sono più varietà di fagiolo in ogni villaggio, spesso distinte dalle varietà dei villaggi contermini, e si arriva, talora, a varietà che sono patrimonio di una singola famiglia. Non è da credere che i fagioli nostrani siano tutti derivati da quelli fatti conoscere dal letterato *belumat*; da che mondo è mondo la gente si muove e si porta appresso sementi, quindi è estremamente probabile che tanti anonimi viaggiatori abbiano portato costì dei fagioli di altre contrade, come è perfettamente plausibile che fagioli selezionati in Friuli abbiano raggiunto altri lidi. Il miglioramento genetico dei vegetali è sempre stato frutto di un rimescolamento continuo, è stato interclassista e a larga base popolare. Nessun *Indio* ha mai vantato *royalties* per questo e Pierio Valeriano lo ha fatto con l'unico scopo di giovare al prossimo. Scopo raggiunto e gliene diamo pieno merito.

Selezione “fai da te”

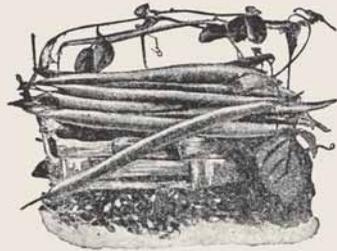
Fra i nostri più lontani ricordi d'infanzia ha un piccolo spazio la “cura” dei fagioli che si faceva sul tavolo di cucina, una delle attività che riempivano il dopo cena. Venivano coinvolti anche i *fruts*, facendo passare per gioco quella che era una attività di miglioramento genetico: i semi rotti, brutti, striminziti, malati erano destinati alle galline, quelli con le migliori caratteristiche si mettevano da parte per la semina; tutti gli altri, cioè la stragrande maggioranza, finivano nella *fersorie* o nella *cite*. Questo lavoro si faceva in ogni famiglia, quindi ogni famiglia aveva le sue varietà. Ciò non impediva, ovviamente, che vi fossero degli scambi, un baratto di geni, tra vicini, tra paesani, tra parenti, tra villaggi e tra regioni anche lontane.

Commercio di sementi

Il commercio (sementi in cambio di denaro) ebbe la sua parte, anche se da noi è documentato piuttosto tardivamente. Su stimolo dell'Associazione agraria friulana sorse nel 1863 a Udine uno “Stabilimento agro-orticolo” allo scopo “della diffusione in provincia di utili piante e dell'insegnamento pratico di orticoltura”. Si trattava di quello che oggi si chiamerebbe un “vivaio”; certamente ebbe grandi meriti e raggiunse senz'altro lo scopo prefissato. Già nel *Catalogo dei vegetali e delle sementi disponibili* pubblicato dallo “Stabilimento” nel 1864 vi sono decine di varietà frutticole e 150 varietà orticole. Fra queste ultime figurano 15 varietà di fagiolo suddivise in nane

(Butirro bianco per cornetti, dell'aquila bianco per cornetti, di Newington, di Praga marmoreggiato, di Praga bicolor, giallo della China, giallo del Canada, nero del Belgio per cornetti) e rampicanti (d'Al-

Ottime
sementi
di
Fagioli



Fagiolo metio

Selezionati sul campo - mondati a mano - disinfettati dal tonchio - privi di fori, delle varietà più pregiate come: *Metis - Aguglia - Cento per uno - Dalla vigna lungo baccello - Vigevano - Valsesia - Borlotto nano - Imperatore di Russia - Del Belgio - Extra precoce - Monte d'oro - Burro d'Algeri - Fenomeno*, ecc. ecc., si possono avere dalla Ditta

SGARAVATTI SEMENTI PADOVA

FILIALI		
TORINO Via M. Gioia n. 9-11 Telefono 44635	ROMA Via Cavour n. 317 Telefono 65886	BOLOGNA Via d'Azeglio n. 42 Telefono 25751

CATALOGHI GRATIS

Abbiamo trovato questa pubblicità nel libro di D. Guzzini e E. Gherardi, *Il fagiolo*, REDA, Roma, 1936 - XIV. La ditta Sgaravatti di Padova vendeva sementi anche in Friuli (nelle nostre famiglie si potevano incontrare i suoi cataloghi fino agli anni Sessanta del secolo scorso) e, quindi, avrà contribuito ad un apporto di geni anche per quanto riguarda il fagiolo: si noti la lista varietale che, peraltro, è incompleta. Sotto il disegno c'è la scritta *Fagiolo metio*, forse errore per Fagiolo metro, una varietà cara ad alcuni ortolani, soprattutto se hobbisti che vogliono “stupire”. Si tratta, in effetti, di *une vuaine / tegolina* molto lunga che, botanicamente parlando, non appartiene a *Phaseolus vulgaris*, ma a *Vigna unguiculata* nella sottospecie *sesquipedalis*.

gieri a baccelli bianchi, dell'aquila bianco, di Praga marmoreggiato, di Spagna bianco, di Spagna ibrido, riso cento per uno, Saulnier a larghissimi baccelli bianchi).

Come si vede non figura neppure un fagiolo “nostrano”, ma la diffusione in Friuli di queste varietà straniere, probabilmente provenienti dalla Francia, andò senz'altro a rinsanguare quelle che già si erano costì acclimatate, e sicuramente contribuì ad ampliare la scelta e a rendere più ampia la base genetica.

Ricordiamo che, fino agli anni Sessanta del Novecento vi erano venditori ambulanti di sementi, prodotte in proprio o acquistate o barattate, che raggiungevano i più sperduti villaggi. Anche le fiere, sempre frequentate, potevano contribuire al rimescolamento genetico.

Ogni “novità” veniva seminata e dalla sua prole si traevano le sementi che si ritenevano più adatte alle esigenze della famiglia. Come conseguenza vennero coniatati i tanti nomi varietali che possono richiamare caratteristiche morfologiche o cromatiche del seme, la sua provenienza vera o supposta (nei cataloghi troviamo Meraviglia di Venezia, Cipro di Trieste, Coco bianco di Trieste, ecc.), il colore del baccello (qualora “mangiatutto”, cioè *vuaime* o, in veneto, *tegolina*), ecc.

Il fagiolo fa sistema

Già i primi esploratori spagnoli avevano notato che il fagiolo era coltivato dagli *Indios* in consociazione col mais e con la zucca.

Fagiolo e zucca furono immediatamente accettati dagli europei, mentre il mais, come detto, impiegò qualche decennio.

Il trinomio venne applicato, anche se non estesamente come nelle Americhe, anche in Friuli. *Blave, cocis e fasui* sono un sistema perfetto: i fagioli forniscono azoto alle altre due specie e, essendo rampicanti, a differenza delle fave possono sfruttare meglio lo spazio aereo arrampicandosi lungo il fusto del mais che così funge da tutore, mentre la zucca copre il terreno limitando le perdite di umidità e contenendo le malerbe. Dal punto di vista nutrizionale i fagioli offrono proteine che sono complementari a quelle del mais mentre quest'ultimo ha una granella ricca di energia. La polpa di zucca porta sali minerali, vitamine e soprattutto carotenoidi in quantità. Non dimentichiamo che si faceva ampio uso dei semi di zucca, ricchi di acidi grassi essenziali e di proteine. Insomma, non abbiamo importato delle singole piante, ma un “sistema” che funzionava sia dal punto di vista agronomico che dal punto di vista alimentare e dietetico.

Fino all'arrivo dei diserbanti per il mais.

Americani, quindi “turchi”

Il mais, come è noto, venne chiamato ‘grano turco’ in italiano e ‘sorgo turco / *sorc turc*’ in friulano: ciò che era foresto, o semplicemente nuovo, prendeva spesso questo aggettivo etnico. Le stranezze erano “turche”, basti pensare all'espressione italiana “cose



I fagioli detti “dall'occhio” o “dolico” (*Vigna unguiculata*) erano conosciuti e consumati già nell'antichità classica e, a partire dal Cinquecento, hanno subito la concorrenza dei loro più paffuti cugini provenienti dall'America. Questi ultimi, appena arrivati in Friuli, erano detti *fasui turcs* ‘fagioli turchi’, così come il mais è stato chiamato *sorc turc* ‘sorgo turco’, in quanto ciò che era “foresto” veniva spesso contraddistinto dall'aggettivo “turco”. Talvolta nei documenti seicenteschi o settecenteschi i fagioli “turchi”, che poi sono “americani”, vengono chiamati *fasoli grossi* o *fasoli grandi*; quando sono detti solo *fasoli* allora i fagioli dall'occhio sono differenziati con *fasoli piccoli* o *fasiolini* (in effetti per questa specie in friulano si usano i nomi *fasûl piçul*, *fasulût* e *fasulin*).

Il nome scientifico del genere, *Vigna*, non ha nulla a che vedere con le viti, ma ricorda il botanico fiorentino Domenico Vigna che fu direttore dell'orto botanico di Pisa dal 1609 al 1632.

turche”. Le stranezze, le novità, nel Cinquecento, in realtà, erano “americane”. Non c'è uccello più americano del tacchino, ma gli inglesi lo chiamano *turkey*. Quando i fagioli americani arrivarono in Italia, e in Friuli, vennero chiamati “turchi” per distinguerli dal fagiolo quivi precedentemente coltivato. Così come il mais fu detto “sorgo turco” per distinguerlo dal sorgo.

Già gli antichi Romani, in effetti,





Il Mangiafagioli dipinto da Annibale Carracci nel 1584-85 (Galleria Colonna, Roma). Si nota chiaramente come la persona qui rappresentata stia mangiando i fagioli detti “dall’occhio” e non quelli che sono oggi più usuali sulle nostre tavole. È una bellissima testimonianza del ruolo storico svolto nella alimentazione dal fagiolo “dall’occhio” (*Vigna unguiculata*) prima che fosse in buona parte sostituito dal fagiolo di origine americana (*Phaseolus vulgaris*) a partire dal Cinquecento.

conoscevano una leguminosa che chiamavano *faselus*: si tratta di quella specie che ora i botanici hanno classificato come *Vigna unguiculata* e che viene comunemente detta “fagiolo dall’occhio” a causa della chiazza nera che circonda l’ilo, quella specie di “ombelico” facile da notare su ogni seme. I Furlani chiamavano questo fagiolo semplicemente *fasuli* ma, una volta arrivati i fagioli “turchi”, cioè americani, di taglia più forte, trovarono modo di distinguerlo coi diminutivi *fasulut* o *fasulin*, o mettendo bene in evidenza la

minori dimensioni (*fasùl piçul*), oppure accentuandone la particolarità cromatica (*fasuli dal voglùt*).

Un altro nome lo caratterizzava: *fasuli di vilie*. Questo termine significa ‘vigilia’, ma *fâ vilie* significava “mangiar di magro” e *fâ lis viliis* era la consuetudine che consisteva nel far l’elemosina al prete la sera dei morti, o anche dopo le esequie. È probabile, perciò, che anche il nostrano fagiolo dall’occhio fosse legato alla commemorazione dei defunti, così come la era la diffusissima fava. Questa tradi-

zionale funzione venne, almeno in parte, svolta anche dal nuovo arrivato americano (si veda il contributo del prof. Giosuè Chiaradia in questo fascicolo).

Ora il *fasulut* è coltivato solo da pochi appassionati o confinato in qualche piccolo orto di montagna; il campo è stato completamente occupato dal fagiolo di origine americana che non ha più bisogno dell’aggettivo “turco” per distinguersi dal predecessore.

Fagiolo di Spagna, da fiore e si magna

Crediamo sia meritevole di citazione un altro fagiolo di origine americana, piuttosto diverso, tanto nella morfologia che nella biologia, dal comune *Phaseolus vulgaris*. Si tratta del fagiolo di Spagna (*Phaseolus coccineus*), sempre rampicante e, quindi, coltivato prevalentemente in montagna (in pianura i rampicanti hanno problemi di fertilità: i fiori non “allegano”). È utilizzato soprattutto lesso, nelle insalate, poco adattandosi alle minestre. Nella nostra regione la sua produzione è modesta: solo il 5% del fagiolo rampicante, il quale, a sua volta, copre una superficie esigua. Nella *Flora friulana* di Luigi e Michele Gortani, data alle stampe nel 1906, si legge che il *Phaseolus coccineus* è coltivato per ornamento in Friuli e Carnia e il *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona aggiunge che i semi del *Fasùl di rose*, questo il nome friulano, “molto grossi e picchietati di nero e di rosso sono pure commestibili”.





Il fagiolo di Spagna, *fasuli di rose*, rampicante e volubile, in una immagine tratta da *Les plantes potagères*, Vilmorin - Andrieux, Paris, 1861; Biblioteca ERSa "G. Chiozza", Pozzuolo.

La battaglia del fagiolo

Per secoli i Furlani si sono fatti i fagioli loro, selezionando tutto ciò che arrivava e adattandolo alla loro situazione. E ora, dopo gli sconvolgimenti del *boom* economico, la caduta del Muro e la rivoluzione informatica, come stanno le cose? I Furlani hanno deciso di non farsi più i fagioli loro. Vi è ancora

qualche irriducibile signora della montagna che mantiene le vecchie varietà "di famiglia" e continua la selezione (scegliere le sementi significa selezionare): le siamo profondamente grati per questa testimonianza culturale e per la "banca dei geni" che conserva.

E la coltivazione "professionale"? È poca cosa e basata, peraltro, su semi che provengono da ditte con sedi lontane.

Nella nostra regione, anche sommando la superficie dedicata ai fagioli con quella dedicata ai fagiolini (per capirci: *vuainis*, quelle che la maestra e i veneti chiamano *tegoline*), si arriva ad appena 58 ettari (meno che nulla se confrontati agli ettari dedicati al mais). Per fare un paragone: nella provincia di Cuneo gli ettari a fagiolo sono più di 3.000.

Dei sopra mentovati 58 ettari sono 39 quelli dedicati al fagiolo nano e 17 quelli dedicati al fagiolino (*vuainis*, *tegoline*).

Il resto? Il resto è 2, che sarebbero gli ettari destinati al fagiolo rampicante. Il rampicante è più produttivo: fa 40 quintali per ettaro di granella secca, mentre il nano ne fa 30 quintali. Vi è da dire, però, che i tre quarti dei fagioli sono raccolti "freschi", cioè col baccello; in questo caso il rampicante fa 130 quintali per ettaro, mentre il nano ne fa 90. In pianura si coltiva prevalentemente il nano mentre il rampicante, quel poco che c'è, è confinato in montagna.

E *lis vuainis*? Fermo restando che in italiano si dicono fagiolini



Quando si dice biodiversità: questi fagioli sono stati raccolti rispettivamente (dall'alto in basso) a Pesaria, Platischis e Coccau. Ci sono stati gentilmente forniti dall'azienda orticola *L'orto felice*, Baldasseria, Udine.

e non *tegoline*, producono 90 quintali per ettaro se nane, 120 se rampicanti.

La produzione lorda vendibile del fagiolo regionale (nano e rampicante, secco e fresco) si aggira sui 500.000 euro. Un confronto? In mancanza di dati più recenti possiamo solo dire che in provincia di Cuneo nel 2008 la produzione lorda vendibile non era lontana dai 20 milioni di euro. 20 milioni di euro coi fagioli. Quanto mais bisogna fare per arrivare a 20 milioni di euro? E anche se ci aggiungiamo i nostri 300.000 euro di *vuaìnis* non è una gran consolazione.

Si parla tanto di mercato locale, di chilometro zero, di filiera corta, dal produttore al consumatore, ecc. Ai Furlani non gliene frega nulla. In regione si produce solo il 10% del fagiolo che si consuma.

Da dove viene il restante 90%? Dal Piemonte, dall'Emilia (che cos'è che non viene dall'Emilia?) e, per quanto concerne il prodotto in scatola, dagli Stati Uniti d'America. Il North Dakota, gran produttore *yankee* di *dry beans*, è giusto dietro l'angolo.

Fu sempre così? No. Un secolo fa in Friuli si coltivavano a fagiolo 50.000 (cinquantamila!) ettari, il 22% dei quali in area montana. Noi non abbiamo nessuna intenzione di promuovere una "battaglia del fagiolo", ma basterebbe sottrarre una minima parte di superficie al tanto amato mais per raggiungere l'autosufficienza fagiolicola in regione. È veramente strano come possa essere più conveniente (ma lo è?) fare elettricità col mais che satollare di proteine i propri conterranei.



Per saperne di più...

Chi volesse saperne di più sul fagiolo in Friuli può consultare *Tiere furlane* n. 3, 2009 alle pagg. 81-84 e 87-88, nonché *Tiere furlane* n. 16, 2013 a pag. 36.

Per una illustrazione, soprattutto statistica, della orticoltura friulana il miglior riferimento è Costantino Cattivello, *L'orticoltura regionale ai tempi della crisi*, Notiziario ERSA, n 1, 2013.

Citiamo alcuni testi di riferimento:

- Ken Albala, *Beans*, Berg, Oxford / New York, 2007.

- *Fagioli della Carnia - Innumerevoli varietà, sapori riscoperti, gustose ricette* (senza indicazioni; realizzato col contributo della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Udine).

- Marco Perale, *Milacis cultus aperire paramus - "De milacis cultura"* di Pierio Valeriano. *Il primo testo europeo dedicato al fagiolo*, Momenti AiCS editore, s.i.

- Giuseppina Perusini Antonini, *Mangiare e ber friulano*, Franco Angeli editore, 1970 (a pag. 32: "La minestra più popolare in Friuli è a base di fagioli, e può essere fatta con fagioli soli o mescolati con verdure, pasta, riso, ecc."). Poi c'è una sinfonia di piatti: *Mignestre di rûts fasûi, fasûi e patatis, fasûi e viscje, mignestron di fasûi, paste e fasûi, ris e fasûi, vuàrdi e fasûi, fasûi passâts, fasûi e mignâculis, fasûi cul lat, fasûi e brovade, fasûi cul muset, meste e fasûi, fasûi e tripis...*

- Michel Pitrat, Claude Foury, *Histoire de légumes* INRA, Paris, 2003

Sandro MENEGON

Il coniglio in Friuli

Schivo, timido e di recente diffusione

Fino all'Ottocento il coniglio doveva essere poco diffuso in Friuli; ciò si può dedurre da un articolo, pubblicato sul *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana (Anonimo 1861), dove l'autore si chiede perché l'allevamento di questo animale sia così trascurato. Valentino Ostermann non riporta neppure il nome del coniglio nella pur attenta disamina che fa degli animali nel folclore e nelle tradizioni friulane (*La vita in Friuli* 1894). Il *Vocabolario zoologico friulano* (1871) di Giulio Andrea Pirona menziona appena questa bestia; lo stesso dicasi per il *Vocabolario friulano* "Nuovo Pirona" del 1935. Quest'ultimo, pur accuratissimo, non riporta neppure la voce *cuninàrie* 'conigliera'.

Nel classico trattato *Mangiare e ber friulano* di Giuseppina Perusini Antonini (Franco Angeli editore, 1970), basato su materiali ottocenteschi, il coniglio non compare, mentre la lepre è ben rappresentata. Nel prezioso e certosino lavoro di Giuliano Bini sulla storia dell'alimentazione nella Bassa, dai primi documenti fino all'Ottocento, fra centinaia di testimonianze scritte relative a cibi vegetali e animali, non è attestato il coniglio (Bini e Castellarin 2010).

La presenza alla Mostra provinciale di animali, tenutasi a Udine nel 1874, di "Gruppi di Conigli di razza nostrana [...] Conigli da carne, e da pelliccia, delle varietà più pregiate, provenienti da Pordenone ed appartenenti ai signori Valentino Galvani e contessa Felicità Damiani" (Morgante 1874) fa pensare che l'allevamento del coniglio venisse effettuato da pochi appassionati.

Appare un controsenso la poca attenzione nei confronti di questo animale tenendo conto che non ha particolari esigenze alimentari in quanto erbivoro, è prolifico e a rapido sviluppo, non richiede ricoveri particolari: una gabbia, considerata la manualità degli agricoltori ed i materiali presenti in azienda, è di facile ed economica costruzione.



Tra la bassa corte il coniglio è quello che si fa notare di meno. Il gallo canta scandendo alcuni momenti della giornata, la gallina si fa sentire quando ha fatto l'uovo, le oche sono maestose e molto loquaci, i tacchini alternano note diverse e i maschi fanno la ruota, le anatre sono molto graziose in acqua, i colombi hanno belle livree e spiccano il volo mentre il coniglio, segregato in spazi limitati, è muto e tranquillo. Che anche questo comportamento abbia giocato a sfavore della sua diffusione?

Fotografia Cattedra ambulante per l'Agricoltura della Provincia di Udine; Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

Elementi a sfavore

A sfavore dell'allevamento del coniglio possono essere stati determinanti:

– la diffusa opinione sulla grande mortalità negli allevamenti, dovuta, secondo il Gaspardis (1915), alla mancata osservanza di norme sanitarie: “L'allevamento del coniglio ha le sue modeste esigenze igieniche, non obbedendo ad esse la coniglicoltura non riesce davvero: la mortalità è frequente dove l'allevamento non è razionale”;

– il pregiudizio verso le sue carni, radicato un po' ovunque: “La ripugnanza che molti in Italia sentono pel coniglio (*Lepus cuniculus*) non mi sembra giustificata. È una carne di non molta sostanza e di poco sapore al che si può supplire coi condimenti; ma è tutt'altro che cattiva e non ha odore disgustoso, anzi è sana e non indigesta” (Artusi 1919).

Generalmente si preferivano carni grasse e sapide, in modo che piccole quantità di companatico riuscissero ad insaporire grandi quantitativi di pane o della più comune polenta.

Meglio il coniglio che solo “legumi ed ortaggi”

All'entrata in guerra dell'Italia il 24 maggio 1915 fanno seguito le requisizioni di bestiame bovino per l'approvvigionamento alimentare dell'esercito. Ciò comporta indubbiamente una minor disponibilità di carne per i civili ed un innalzamento dei prezzi.

Con l'allevamento del coniglio si intravede la possibilità di ovviare a questi inconvenienti: “l'importanza di allevare bene dei conigli, di buona razza, onde ottenere, rapidamente, una grande quantità di carne con lieve spesa e per di più utilizzando foraggi ed erbe che altrimenti andrebbero

per gran parte distrutti” (Gaidoni 1915), rendendone accessibile l'acquisto anche ai meno abbienti “Si offre poi opportuna per chi, non avendo mezzi sufficienti a procurarsi carne di manzo, è costretto a cibarsi di legumi ed erbaggi” (Artusi 1919).

Nel biennio 1915-16 su *L'Amico del Contadino* si pubblicano numerosi articoli relativi all'allevamento del coniglio e alle caratteristiche delle razze da allevare. Per incrementare il consumo e facilitare il compito delle massaie nell'ammannire questa novità culinaria, gli articoli tecnici sono affiancati da ricette “per ben cucinare il coniglio” (Anonimo 1915; Trevisani 1916).

Da segnalare la presenza di una conigliera dimostrativa presso il macello comunale di Udine e la distribuzione gratuita, in occasione delle visite guidate, di un opuscolo edito a cura dell'Associazione agraria friulana, che raggruppa parte degli scritti sopra citati.

Per le razze, oltre alle indicazioni di Gaidoni (1915) e Gaspardis (1915), il Selan (1916 a) pubblica una dettagliata tavola sinottica (Tabella 1).

Nel 1916, in pieno conflitto mondiale, sempre su iniziativa dell'Associazione agraria friulana, viene allestita presso lo Stabimento agro-orticolo di Udine (S.A.O.) una Mostra di coniglicoltura (Associazione agraria friulana 1916) dove sono esposti circa 2.000 capi di “tutte le razze conosciute: dai giganti della specie ai prototipi da pelo e da pel-



Locandina per l'Esposizione Conigli a Udine nel 1916. Da *L'Amico del Contadino*, 1916; biblioteca ERSA “Luigi Chiozza”, Pozzuolo.

Funzione economica dominante	Razza	Mantello (colore dominante)	Carne (qualità)	Pelliccia (pregio)	Annotazioni
Carne	Normanna	Grigio	Ottima	Medio	Adatti più a incrociare altre razze per aumentarne il peso
	Gigante Fiandra	Fulvo	Mediocre	id.	
	Bretone	Grigio	Buona	id.	
	Papillon	Bianco-macchiato	id.	id.	
Pelliccia	Imalaia (Russo)	Bianco-macchiato	Buona	Elevato	Simula l'ermellino
	Nero fuoco	Nero a sfumature fulvo rossastre	id.	Molto elevato	
	Avana	Avana	id.	id.	Simula la martora
	Polacco	Bianco unito	id.	Elevato	
	Angora	Bianco	Mediocre	Elevato per il pelo	Il pelo costa £ 25 al kg
Carne e pelliccia	Argentato	Grigio in molteplici sfumature	Ottima	Elevato	Le tinte più apprezzate sono la scura, la crema e la champagne. Si simulano pellicce di lusso
	Bleu di Vienna	Bleu ardesia	id.	id.	
	Bélier (var. francese)	Grigio fulvo	id.	id.	
	Beveren (Belgio)	Bleu	id.	id.	
	Comune grigio	Grigio fulvo unito	id.	Medio	

Tabella 1. Tavola sinottica delle principali razze di conigli da allevare, stilata da U. Selan in *L'Amico del Contadino*, 1916.

liccia, dalle graziosissime razze di lusso ai più felici prodotti d'incrocio" (Selan, 1916 b). Partecipano all'Esposizione, quasi tutti in più Categorie, 51 allevatori, di cui:

- 30 di Udine: indubbiamente è più facile la collocazione dei prodotti dell'allevamento in area urbana;
- 16 della Provincia così dislocati: singoli allevatori provenivano da Basaldella di Campofornido, Buia, Ciconicco di Fagagna, Colloredo di Prato, Codroipo, Martignacco, Moruzzo, Rizzolo e Valle di Reana del Rojale, Sacile, Terzo di Aquileia, Tricesimo, Vedronza di Lusevera,

mentre Bressa di Campofornido mandava due allevatori. Per gli espositori Di Prampero Antonio e Artico non viene riportata la località, probabilmente provenendo gli esemplari da diverse loro aziende;

- 5 di altre provincie italiane: Arona (Novara), Firenze, Modena, Noventa di Piave (Venezia), Pontedera (Pisa).

Ed ecco un dato per le "quote rosa": sei aziende gestite da imprenditrici avevano sede a Udine, una a Colloredo di Prato e una a Codroipo.

La Giuria "si compiace di osservare come numerosi e buoni

soggetti siano presentati da allevatori e da dilettanti della regione" (Selan, 1916 b) e consegna (raggruppando tutte le Categorie) 5 medaglie d'oro, 36 d'argento, 1 di argento dorato, 18 di bronzo, 1 coppa d'onore, 1 diploma di gran premio, 2 diplomi di benemerenzza, 10 menzioni onorevoli e svariati premi in denaro che andavano dalle 100 alle 10 lire.

Nei dieci giorni di apertura della Mostra vengono registrati 3.694 visitatori paganti e una somma di 1.149,20 lire viene devoluta a favore della Croce rossa italiana e dell'Assistenza civile.



Le foto “di famiglia”, che provengono dai pochissimi fortunati in possesso di un apparecchio, sono di solito scattate nel cortile di casa, ambiente sufficientemente luminoso per impressionare le pellicole di un tempo. In tali immagini compaiono spesso polli, galline e tacchini che occasionalmente si trovavano a razzolare nei pressi. Questa è l'unica immagine, fra quelle a noi note, in cui compaiono i timidi conigli. Codesio di Buja; Archivio Egidio Tessaro.

Da ricordare che presso la Scuola professionale delle figlie del Popolo di Udine, vengono allevati dei riproduttori e la Direzione regala alle alunne studiose i coniglietti. Inoltre la Scuola partecipa all'Esposizione Conigli e viene premiata col diploma di benemerenzza.

Nel Friuli austriaco

Nella Principesca contea di Gorizia e Gradisca forse l'allevamento del coniglio è leggermente più diffuso, ma allevato “ad eccezione di casi

singolarissimi – in modo del tutto irrazionale, quasi primitivo” (Calligaris 1916).

In anticipo di alcuni anni rispetto al Friuli di destra Judrio, alcuni sostenitori della specie riescono ad ottenere aiuti tecnici ed economici dal governo austriaco per incrementare la coniglicoltura.

Alle conferenze su argomenti che interessano i sistemi di allevamento e le metodiche di preparazione e cottura delle carni segue la distribuzione gratuita agli allevatori locali di un maschio e due femmine per ogni razza richiesta, provenienti da due grandi allevamenti sorti a Ronchi e a San Canzian.

Nel 1911 vengono consegnati 2.000 esemplari e, nello stesso anno, a Cervignano viene indetta “una gara di emulazione” tra allevatori, con mostra finale (Calligaris 1916).

Nel Territorio di Trieste già nel 1877 la Società agraria allestisce, presso il Predio sociale, una conigliera “fornita di pregevoli razze” e successivamente, nel 1907, presso l'orto sperimentale di Guardiella, un'altra “conigliera modello [...] costruita secondo i più moderni sistemi; provveduta di 14 fra le più accreditate varietà di conigli” (Zaratin 1907).

Generale lenta ripresa

Nell'immediato dopoguerra gli sforzi maggiori per ricostruire il patrimonio zootecnico friulano sono concentrati prevalentemente sui bovini, inizialmente con le importazioni dall'Italia e dall'estero, in seguito destinando il maggior numero di capi possibile alla rimonta. Ritenendo che l'utilizzo della carne

di coniglio possa ridurre la macellazione dei capi bovini, si riprende la propaganda a favore di questa specie.

Tra gli anni Venti e Trenta si espongono capi di razze cunicole a Udine, Palmanova e Tricesimo.

Sottoprodotti interessanti

I sottoprodotti quali pellicce e pelo costituiscono materie prime per le



In Friuli ci fu qualche tentativo di introdurre la produzione di lana d'Angora. Così si esprimeva *L'Agricoltura friulana*, 1934: “A Udine, chi si interessa di questa industria è il sig. Guglielmo Piubello, proprietario del Lanificio Udinese, che in occasione della Settimana della Seta, che si terrà dall'11 al 18 novembre p.v. ad Udine sotto la loggia del Lionello in Piazza Vittorio Emanuele II, intende allestire una Mostra della lana Angora per dimostrare al pubblico il processo di lavorazione ed applicazione nella moda”. A Griis di Bicinicco c'era un allevamento di coniglio Angora nel 1942, e così scriveva C. Sambucco in *L'Agricoltura friulana* del 1951: “Tornano in onore, nella moda femminile e nelle confezioni per infanti, i tessuti di lana di coniglio Angora, quindi l'incetta del relativo pelo sui mercati di Azzano Decimo e di Sacile, è abbastanza attiva”. Il nome Angora non è altro che il vecchio modo di scrivere Ankara, la città capitale della Turchia.

La foto è stata scattata alla mostra di animali da cortile tenutasi a Tricesimo nei giorni 10, 11 e 12 settembre 1932.

industrie nazionali: feltro destinato alla fabbricazione di cappelli e pellicceria.

Le pelli raggiungono una importanza economica tale che, nel 1927, l'Istituto nazionale di Coniglicoltura di Alessandria decide di provvedere direttamente alla loro raccolta e, per il Friuli, incarica "il maestro Giuseppe Gallas di Medea per la raccolta delle pelli invernali di coniglio per tutta la Regione" (Anonimo 1927).

Il Gallas, ritiene comunque che la propaganda e i provvedimenti postbellici non abbiano sortito l'effetto desiderato e il coniglio "non è allevato su larga scala né su basi razionali, ma spesso trattato con una negligenza addirittura ributtante" (Gallas 1927). Anche per questo pubblica su *L'Agricoltura Friulana* alcuni articoli su varie tematiche riguardanti la coniglicoltura.

Si programmano ulteriori provvedimenti: incroci con il Gigante di Fiandra e il Gigante di Borgogna, istituzione di stazioni di monta con soggetti approvati, propaganda per una razionale alimentazione, profilassi contro le malattie, istituzione di un Consorzio per la vendita della carne e delle pelli.

Nei ricordi di molti friulani c'è ancora il *peçotâr* che, fino ai primi anni Sessanta, passava di paese in paese, col carro tirato da un umile equino, a raccogliere *catans* e *carabattole*, ma soprattutto pelli di coniglio.

Stazioni di monta cunicola

Nel 1927 in comune di Tricesimo inizia l'attività una conigliera ra-



Esempio di conigliera "razionale" propagandato dalla Cattedra ambulante per l'agricoltura di Udine nel secondo dopoguerra. Archivio storico di Cjase Cocel, Fagagna.

zionale con animali di razza e i maschi, oltre a servire alla fecondazione delle femmine dell'azienda, vengono adibiti alla monta pubblica. A due anni dalla fondazione di questo allevamento, per poter meglio commercializzare la carne di coniglio in varie città (Trieste, Milano, Brescia, Torino, ecc.) si utilizzano razionali sistemi di macellazione, di raffreddamento e di confezionamento delle carni.

Il Consorzio provinciale Allevamenti di Bassa Corte, fondato nel 1932, istituisce 10 stazioni di monta e 10 stazioni per la riproduzione di soggetti scelti, partecipa all'Esposizione mondiale di pollicoltura a Roma con alcune coppie di conigli, organizza la Mostra corporativa della pollicoltura e coniglicoltura a Udine nel 1935 e distribuisce gratuitamente circa un centinaio

di capi di razza nel 1936 e pubblica note tecniche su *L'Agricoltura Friulana*.

Negli anni Trenta, in maniera approssimativa, si considerano presenti in provincia di Udine 250.000 capi (Botrè 1932).

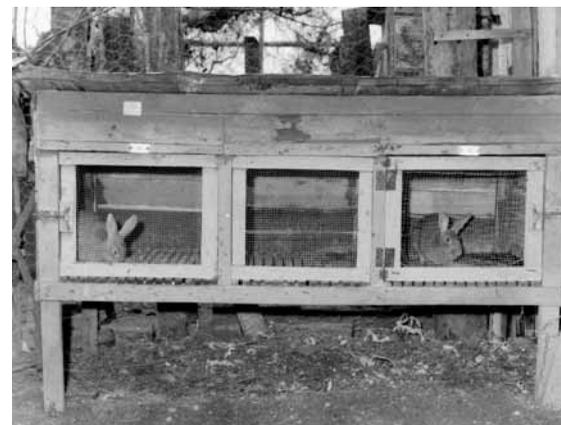
Coniglio di guerra

Dopo l'applicazione delle "sanzioni", l'autarchia prima e l'entrata in guerra dell'Italia poi incentivano ulteriormente l'allevamento del coniglio, tramite l'Istituto nazionale di Coniglicoltura.

"Il coniglio è la bestiola della situazione attuale" sentenzia il periodico *L'Agricoltura friulana* (Anonimo 1943), insomma è il *pendant* animale dell'orto di guerra.

Allevamenti senza terra e... i cerchi nell'erba

L'allevamento degli animali di bassa corte non è solo prerogativa delle famiglie rurali e la conigliera, più che il pollaio, richiedendo spazi limitati, favorisce la nascita di alle-



Conigliera rurale di tipo comune, diffusissima un tempo ai margini dell'aia, sotto i portici, presso i pollai, in qualunque luogo riparato dalle intemperie. Era spesso l'unica fonte di carne per la famiglia.



Due allevatori orgogliosi dei loro cinque riproduttori campioni di altrettante razze. Fotografia della Cattedra ambulante per l'agricoltura della Provincia di Udine, scattata con ogni probabilità verso la fine degli anni Cinquanta. La Cattedra ambulante, pur dedicandosi prevalentemente ai bovini, non trascurava la bassa corte. Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

vatori “senza terra”.

Basandosi l'alimentazione economica del coniglio prevalentemente su erba e fieno, gli allevatori non appartenenti al settore primario si approvvigionavano del foraggio generalmente in aree di utilizzo comune (crocicchi, scarpate, fossi, ecc.), aree che nella maggioranza dei casi non forniscono un alimento proprio ideale per questa specie. Per ottenere risultati più soddisfacenti da questa loro attività zootecnica dei “provetti” allevatori senza terra sconfinavano nei prati altrui prelevando il foraggio più adeguato all'alimentazione del coniglio.

Si potevano così osservare nei prati delle chiazze “rasate” tondeggianti, la falce e la *sesule* facilitano questa forma geometrica, che oggi potrebbero venir attribuite ad un atterraggio da parte degli extraterrestri.

Verso la fine della coniglicoltura rurale

Nel secondo dopoguerra l'importanza economica delle produzioni del pollaio rurale è ancora rilevante per l'economia familiare.

Molto probabilmente l'aumento del consumo della carne può aver determinato in generale un incremento nell'allevamento degli animali di bassa corte, coniglio compreso. Inoltre le migliorate condizioni economiche degli allevatori permettono di adottare una più razionale ed equilibrata alimentazione.

La ripresa delle mostre-mercato di avi-cunicoltura, agli inizi degli anni Cinquanta, potrebbero confermare l'interesse per il settore. Nel 1964 l'Ispettorato provinciale dell'agricoltura, al fine

di facilitare l'acquisto di riproduttori selezionati, pubblica su *L'Agricoltura Friulana* l'elenco delle aziende che dispongono di buoni soggetti, discendenti da capi di razza importati negli anni 1960-61-62 dall'Emilia-Romagna e distribuiti in regione dalla Cattedra provinciale per l'agricoltura (Anonimo 1964).

I conigli importati dall'Emilia-Romagna sono presenti in 53 aziende dislocate nella pianura della provincia di Udine, 37 in sinistra Tagliamento e 16 in destra.

Il Fulvo di Borgogna è la razza maggiormente rappresentata (in 36 aziende), a seguire il Gigante grigio (14), il Lepre belga (7), il Bleu di Vienna (4), il Gigante di Fiandra (2), il Papillon (1),



Nel secondo dopoguerra riprendono le mostre avicunicole. Sono promosse dalla benemerita Cattedra ambulante per l'agricoltura della Provincia di Udine. In questa foto vediamo il coniglio Argentato di Champagne, mentre sul muro troneggia la pubblicità / slogan per il coniglio della razza detta Lepre belga. Archivio storico di Cjase Cocel, Fagagna.

mentre in una azienda si allevano incroci.

Facendo un confronto con l'Esposizione Conigli tenutasi a Udine nel 1916, per quanto riguarda le "quote rosa" (8 su 51), il numero delle imprenditrici rimane più o meno lo stesso (9 imprenditrici su un totale di 53 aziende), mentre è diversa la collocazione delle aziende (6 a Bagnarola di Sesto al Reghena, una a Sedilis di Tarcento, Moimacco e Aurava di San Giorgio della Richinvelda).

A partire però proprio dagli inizi degli anni Sessanta, progressi-

vamente ma inesorabilmente, gli allevamenti famigliari avi-cunicoli vanno riducendosi.

Potremmo dire che la contrazione della bassa corte avviene perlomeno in forma democratica, in quanto nessuna specie allevata viene risparmiata e tutte si concentrano proporzionalmente alla loro importanza economica negli allevamenti intensivi.

Il coniglio oggi

Il coniglio, ormai raro negli allevamenti familiari, non ha però smesso di dire la sua nell'economia

regionale: nel 2010 il Friuli VG poteva contare su 152 allevamenti di tale specie con oltre 670.000 capi. Gli allevamenti più consistenti si trovano nella provincia di Pordenone dove 34 aziende allevano 338.000 capi, mentre nella provincia di Udine 99 aziende allevano 325.000 capi. Per il resto poca roba: la provincia di Gorizia ha 8 allevamenti per 6.800 capi e la provincia di Trieste 11 allevamenti con una consistenza complessiva di 247 capi.

BIBLIOGRAFIA

Una esauriente bibliografia sulla storia dell'allevamento in Friuli si ha in Menegon S. (a cura di), *L'uomo domini sul bestiame... Dalla pastorizia alla zootecnia*, ERSA, Gorizia, 2010. Per il coniglio riportiamo la bibliografia citata nel testo:

Anonimo, 1861. *Il coniglio* (*Lepus cuniculus*). Bollettino della Associazione Agraria Friulana, Udine.

Anonimo, 1915. *Modi di cucinare il coniglio*. L'Amico del Contadino, Udine.

Anonimo, 1927. *L'Istituto Nazionale di Conigliicoltura di Alessandria ha incaricato il maestro Giuseppe Gallas di Medea per la raccolta delle pelli invernali di coniglio per tutta la Regione*. L'Agricoltura Friulana, Udine.

Anonimo, 1943. *L'ora del coniglio*. L'Agricoltura Friulana, Udine.

Anonimo, 1964. *Conigli di razza*. L'Agricoltura Friulana, Udine.

Associazione agraria friulana, 1916. *Esposizione conigli dal 29 aprile al 10 maggio*. L'Amico del Contadino, Udine.

Artusi P., 1919. *La scienza in cucina. L'arte di mangiar bene. Terza edizione corretta e ampliata*. Firenze.

Bini G., Castellarin B., 2010. *1000 anni di cibi e bevande nei documenti scritti della nostra storia*, la bassa, collana / 79.

Botrè U., 1932. *Per l'incremento della pollicoltura in Friuli*. L'Agricoltura Friulana, Udine.

Calligaris G., 1916. *La conigliicoltura nel Friuli Orientale*. L'Amico del Contadino, Udine.

Gallas G., 1927. *Una produzione che dovrebbe essere incoraggiata*. L'Agricoltura Friulana, Udine.

Gaidoni A., 1915. *Estendiamo l'allevamento dei conigli*. L'Amico del Contadino, Udine.

Gaspardis G. B., 1915. *L'allevamento del coniglio*. L'Amico del Contadino, Udine.

Morgante L., 1874. *Seduta del Consiglio. 17 settembre 1874*. Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana, Udine.

Selan U., 1916 a. *Tavola sinottica delle*

principali razze di conigli da allevare. L'Amico del Contadino, Udine.

Selan U., 1916 b. *Le premiazioni all'Esposizione di conigli*. L'Amico del Contadino, Udine.

Trevisani G., 1916. *Alcune maniere per ben cucinare il coniglio*. L'Amico del Contadino, Udine.

Zaratin F., 1907. *Riassunto dell'attività della "Società Agraria" di Trieste nei cinquant'anni di sua esistenza*. Società Agraria di Trieste, Trieste.

Si ringraziano per la sempre competente e tempestiva collaborazione Franca Cortiula e Chiara Maran della Biblioteca "Luigi Chiozza", ERSA di Pozzuolo.

Marco TARUSSIO

Un bene rinnovabile e riciclabile

Tornare alla saggezza del legno
significa scegliere l'innovazione
e la sostenibilità



Salito a Paularo per il solito acquisto di salumi affumicati, il fornitore di tali prelibatezze mi presentò Marco Tarussio col quale, dopo i convenevoli di prammatica, si cominciò a parlare, e di che altro sennò?, dei problemi della montagna. L'interlocutore non mi parve uno che *al vai il muart*, comportamento usuale presso tanti nostri montanari. Al contrario, mi parlò con entusiasmo del suo lavoro, della sua storica famiglia, delle sue idee, e mi annotai subito un frase che mi colpì: “lavorare in montagna è assolutamente un privilegio e non un disagio”. Ohibò, questa non si era mai sentita nei 9.999 convegni tenutisi sulla montagna e i suoi problemi.

Il dialogo continuò via e-mail, ed ecco un paio di passaggi di uno scritto che Marco mi inviò: “Abbiamo intorno a noi un patrimonio paesaggistico che non ha eguali, la natura ci ha dato tutto senza volere nulla in cambio, se non il rispetto e la cura dell'ambiente stesso. Ora dobbiamo solo rimboccarci le maniche, fare un passo indietro, recuperare le tradizioni e la cultura del vivere e lavorare in montagna ed integrarle sapientemente con le nuove tecnologie ed i nuovi sistemi lavorativi oggi utilizzati. Non ci sono alternative. Per superare questo triste status quo economico, sociale e ambientale, bisogna assolutamente ritornare ad utilizzare le nostre risorse della montagna, ricche ed abbondanti, creando così una nuova economia locale sobria ed attenta a conservare l'ambiente affinché quest'ultimo diventi elemento principe”.

Marco non è uno che parla per parlare (tutti “sapremmo che cosa fare” per risolvere i problemi), ma si impegna di persona nel suo settore, anzi quello della sua famiglia: il legno.

Visto il taglio della nostra rivista gli abbiamo chiesto, quindi, se se la sentiva di scrivere qualcosa sugli aspetti tradizionali del mondo legato a questa fondamentale materia prima. Il risultato è in queste pagine, con tanto di glossario. La sua famiglia ha svolto un ruolo di rilievo nell'economia locale e, quindi, l'abbiamo pregato di accennarci alla sua storia, una storia che continua, con progetti innovativi che vogliono concretizzare quanto esposto nei due passaggi sopra riportati.

EC

Paularo, località *Diôr*: il bosco ha occupato (*al à sierât*) le pendici un tempo a prato. Si tratta di un bosco misto di latifoglie e aghifoglie (conifere). Queste ultime, che tendono a prevalere, sono formate sia da abete rosso (*peç*) che da abete bianco (*dane*). Il nome *peç* deriva dal latino *picea* che indicava il medesimo albero (a sua volta da *pix* ‘pece’). *Dane* va confrontato col tedesco *tanne* ‘abete’.

L'albero nella cultura tradizionale: il fondamento di un'economia sostenibile

Dietro l'abbattimento dell'albero in bosco, fino alla messa in opera a regola d'arte della travatura di una struttura lignea, c'è un mondo ormai quasi del tutto scomparso, costituito da usi e tradizioni caratte-

ristici di una cultura boschiva con conoscenze e capacità straordinarie. Questa cultura sapeva mettere a frutto le peculiarità intrinseche di ogni specie legnosa per un suo specifico utilizzo, dallo strumento di lavoro boschivo o agricolo fino agli usi più comuni della vita quotidiana.

Il bosco rappresentava una ricchezza inestimabile e senza di esso la vita in montagna sarebbe stata impossibile. Rappresentava la linfa vitale delle comunità locali. C'era un grande senso di rispetto verso questo meraviglioso ambiente naturale. L'utilizzo delle sue risorse era limitato e circoscritto solo ai fabbisogni diretti. Nulla era sprecato.

Si trattava di conservare e salvaguardare un patrimonio vitale che rappresentava, assieme all'agricoltura, il sostentamento principale per l'intera comunità.

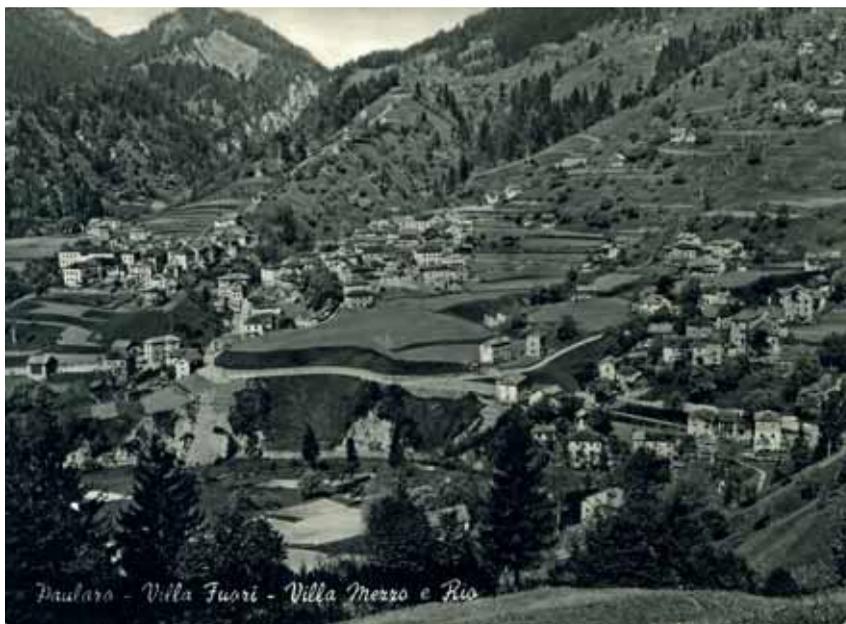
Ciò che rendeva affascinante ed unico questo mondo antico era la conoscenza delle caratteristiche fisico-meccaniche di ogni specie legnosa, cioè la duttilità di ognuna di esse ad adattarsi magnificamente agli usi più svariati.

Aghifoglie e latifoglie

Le piante arboree che formano il bosco si suddividono in due tipologie: le conifere (o aghifoglie) e le latifoglie.

Le conifere più comuni sono: *il peç* (abete rosso), *la dane* (abete bianco), *il làris* (larice), *il pin* (pino), *il tac* (tasso) e *il zenèur* (ginepro).

Assai più numerose sono le latifoglie: *il fau* (faggio), *il cjarpin*



Una bella immagine di Paularo in una cartolina viaggiata nel 1956.

(carpino), *l'àier* (acero), *il téi* (tiglio), *l'aam* (ontano), *il bedòi* (betulla), *il vuàr* (orniello), *l'olm* (olmo), *il ròvul* (rovere), *il fràs-sin* (frassino), *il sterp* (nocciolo), *il salénc* (maggiociondolo), *il noiâr* (noce), *il ceresâr* (ciliegio), *la peràrie* (pero), *la melàrie* (melo), *il corgnâl* (corniolo), *il melés* (sorbo degli uccellatori), *il sivilotâr* (*Salix aurita*), ecc.

La differenza sostanziale che appare subito evidente tra questi due gruppi è che le conifere sono piante generalmente resinose e sempreverdi ad eccezione del larice. Le latifoglie sono prive di resina ed hanno un percorso vegetativo completamente diverso rispetto alle conifere. Diversa è anche la struttura molecolare del legno e la sua resistenza meccanica.

Generalmente le conifere si utilizzano al fine di produrre legname da costruzione e vanno ad occupare i piazzali delle segherie per i successivi processi di taglio. Sono più adatte a tali scopi visti i dia-

metri sostenuti dei loro fusti dai quali si possono estrarre elementi strutturali di notevoli sezioni e lunghezze.

Le latifoglie sono in genere utilizzate per usi artigianali.

Le peculiarità delle citate essenze sono ben conosciute ed entrano nella cultura boschiva e in quella artigiana. Facciamo qualche esempio.

Gli abeti

L'abete rosso (*peç*) è la specie più usata e diffusa, grazie alle proprietà meccaniche che conferiscono al suo legno stabilità e leggerezza. Era usato prevalentemente in edilizia, ma trovava diffusione anche in lavori di artigianato e nell'arredamento delle abitazioni (pavimenti, solai, mobili, ecc.).

L'abete bianco (*dane*), date le sue caratteristiche di robustezza ed indeformabilità, era utilizzato nelle costruzioni di tetti e, quindi, in elementi strutturali dove doveva essere garantita la rigidità. Una caratteristica di questa specie è l'assenza totale di canali resiniferi, quindi non dà problemi quando è in opera (ad es. nel caso dei pavimenti). Ha ottima durata anche se esposto alle intemperie. È una pianta idrorepellente. Gli acidi contenuti nelle sue fibre, che caratterizzano il suo tipico profumo, lo rendono inattaccabile dagli agenti xilofagi (funghi e insetti che aggrediscono il legno). Ecco perchè molte strutture in legno esposte



Località *Turiee* di Paularo, punto di arrivo e scarico della teleferica per l'esbosco dei tronchi.



Teleferica sul rio *Orteglàs* per il trasporto del legname; Paularo, anni Trenta del secolo scorso.

all'esterno erano realizzate con questa specie.

Anche i Veneziani conoscevano questi “segreti” degli alberi: il complesso sistema di palafitte su cui si erige la Città lagunare è formato anche da pali di abete bianco e di larice.

L'influenza della Serenissima è stata determinante per lo sviluppo delle utilizzazioni boschive locali e, di pari passo, per una crescita culturale i cui risvolti sociali ed economici sono ancora presenti sul nostro territorio. Un esempio di ciò è dato dalla diffusa presenza dell'abete bianco nei boschi del Canale d'Incaroio, a differenza di valli limitrofe dove l'abete rosso è dominante.

Il larice

Il larice (*lâris*) era utilizzato prevalentemente in ambiti dove la durata dell'elemento doveva essere garantita più a lungo possibile. Non esiste in natura altra conifera che abbia caratteristiche di resistenza temporale come il larice. Anzi questa specie legnosa ama i luoghi umidi e gli ambienti in generale “difficili”, dove gli attacchi meteorologici, pioggia,

neve, vento sono più frequenti ed impetuosi.

Pensiamo ad esempio alle scandole in legno di larice che andavano a coprire i tetti delle case, alle vasche per la raccolta dell'acqua, ai serramenti delle case e delle stalle, ai pavimenti dei fienili che dovevano essere categoricamente in legno di larice per resistere ai vapori della fermentazione del fieno, ed allo stesso tempo assorbire tale umidità per permettere una corretta conservazione dello stesso, alle case di alta montagna interamente costruite in legno di larice, alle opere di contenimento delle frane e smottamenti dei terreni. In ogni situazione difficile il larice diventa protagonista assoluto.

Facciamo un altro esempio, solo apparentemente banale. La mangiatoia delle stalle era composta da assi di larice, sorretta da un telaio costituito da pali in maggiociondolo (*salénc*). L'alito delle vacche avrebbe fatto marcire in poco tempo qualsiasi altro legno. Il larice no. Resiste.

Ricchezza per lo spirito e per l'economia

Il larice è l'unica conifera a non essere sempreverde. Infatti dai suoi splendidi colori verde smeraldo primaverili si passa ai caldi colori dorati dei mesi autunnali. In un bosco misto di latifoglie e conifere il larice si distingue nettamente dagli altri alberi, abeti rossi, abeti bianchi, pini, ecc. I profumi, i colori, l'eleganza e la dolcezza delle sue chiome sono unici. Provate a visitare un bosco misto ed avvertirete subito la sua presenza.

Se poi proverete ad abbracciare un albero allora avvertirete qualcosa di inspiegabile, di unico, una esperienza bellissima. Ciò potrebbe essere un altro segnale della presenza del divino nei nostri boschi e nelle nostre montagne. Ecco allora che, come molti anni fa, anche oggi la cultura boschiva deve rappresentare prima una ricchezza per lo spirito, poi deve dare slancio alle attività economiche da essa derivanti, al fine di creare un civiltà futura più attenta e consapevole dei doni ambientali e culturali che abbiamo a disposizione.



Piccolo *laip* in legno di larice. Paularo, estate 2012.

Le latifoglie

Le latifoglie, come detto in precedenza, trovavano impiego prevalentemente in ambito artigianale ed agricolo. Con il legno di faggio si costruivano manici per gli attrezzi agricoli e boschivi, cunei atti all'abbattimento degli alberi, zoccoli, cucchiai, mestoli, piatti e tanti altri oggetti di uso quotidiano.

Il maggiociondolo, essendo un legno durissimo, era adoperato per fare chiodi, pali per confinazioni, staccionate, pioli della scale. Nelle costruzioni in legno era usato come elemento di unione per le connessioni. Il legno secco della latifoglia, una volta innestato nel legno di conifera con umidità relativa maggiore, riceveva da questa ultima un apporto idrico tale da farne aumentare le dimensioni e portare quindi in trazione la connessione. Questi sistemi costruttivi oggi sembrano sbalorditivi per la loro estrema funzionalità e semplicità.

Il carpino era usato come combustibile per le stufe, il noce per mobili di pregio e intagli, il castagno per botti, tini, mastelli, il ciliegio per pavimenti, rivestimenti interni, letti matrimoniali e intagli, il pero era adatto per fare le vasche nelle quali avveniva la frantumazione manuale delle pere martine al fine di ottenere il *most* [sidro], sempre col legno di pero si realizzavano panche, tavoli, sgabelli e intagli. Con l'acero si costruivano i pattini per le slitte, con la robinia si realizzavano staccionate e anche degli sci, con la ramaglia della betulla si realizzavano le scope, l'olmo era adatto per mobili, scale, pavimenti. Con il nocciolo, infine, si costru-



Trasporto di tronchi negli anni Trenta del secolo scorso.

ivano gerle, cesti e contenitori in genere.

La vera magia di questa ampia tradizione dell'uso legno, era la capacità di utilizzare con armonia e razionalità tante e diverse specie, senza l'ausilio di sostanze estranee. Anche l'aspetto estetico era tenuto in doverosa considerazione.

Fasi lunari

Un altro elemento di estrema importanza era la conoscenza delle corrette fasi lunari per l'abbattimento e le successive lavorazioni del legname. Nulla era lasciato al caso. Ogni pur piccola operazione era subordinata alla posizione della luna e al mese dell'anno nella quale veniva espletata. Si pensi solo ad un esempio che ha diversi riscontri in diversi paesi d'Europa. La tradizione vuole che se si taglia un albero i primi giorni di marzo il legno da esso derivato non prenderà fuoco. A confermarmi questa teoria fu una guardia forestale di Dobbiaco, la quale poco tempo fa mi disse che nel suo paese ci sono ancora delle vecchie abitazioni che

hanno la canna fumaria in legno, tuttora funzionante. È risaputo poi che anche in Carnia in diversi edifici storici erano presenti canne fumarie in legno.

Sostenibilità per *sante scugne*

Tutto era incentrato sull'utilizzo razionale delle risorse locali in maniera attenta ed oculata, limitando al massimo gli sprechi, con alla base un uso assolutamente sobrio e virtuoso delle risorse ambientali. Oggi diremo che questa era una cultura "sostenibile". Sicuramente per gli addetti ai lavori di allora si trattava semplicemente di uno stile di vita necessario, atto a garantire la sopravvivenza e a risolvere i problemi quotidiani.

Il legno oggi

Un ruolo importante e fondamentale per l'economia della montagna è da sempre l'utilizzo della materia prima legno. Le segherie erano in passato diffusissime e ogni comune della Carnia ne aveva una o più d'una. Poi, visti i cambiamenti epocali degli ultimi decenni che,

nelle costruzioni, hanno visto l'uso quasi esclusivo di cemento, acciaio e vetro, il comparto del legno ha subito un rallentamento e ceduto il passo alle importazioni di segati provenienti dalla vicina Austria, dove l'utilizzo in edilizia di questo materiale è predominante. Nel vicino paese ciò ha comportato uno sviluppo intensivo dell'industria del legno che si pone sul mercato in posizioni di assoluto dominio, tanto da determinare i prezzi dei tronchi e dei semilavorati da essi derivati. Inoltre, vista la temporanea sospensione del taglio nelle foreste austriache, da diversi anni c'è un vero e proprio assalto da parte dei nostri *competitor* d'oltre confine nei confronti dei boschi regionali: ciò determina un aumento del valore monetario dei tronchi in strada e mette così in grosse difficoltà le segherie locali, oggettivamente impossibilitate a reggere tale concorrenza.

Quasi sempre le nostre foreste sono carenti di infrastrutture (strade,

piste forestali, ecc.) per cui eventuali utilizzazioni in zone impervie prevedono l'uso di attrezzature e di sistemi di taglio ed esbosco specifici per quel tipo di territorio; in tali contesti gli austriaci sono avvantaggiati avendo a disposizione risorse umane e tecnologiche ormai consolidate, derivanti da una cultura dell'utilizzo del legno radicata da sempre nel loro tessuto sociale.

Le mancate politiche volte all'utilizzo intensivo del legno anche a "filiera corta", ad esempio nelle costruzioni e nell'arredamento, hanno ulteriormente impoverito il già debole comparto locale, lasciando campo aperto alle ingenti importazioni di segati austriaci. In Austria vengono trasformati i tronchi acquistati nella nostra regione, che ci vengono poi rivenduti sotto forma di semilavorati (travi lamellari, bilama, perlinati, pannelli, ecc.).

Ogni commento è superfluo.

Credo che qualche intervento di politica forestale sia necessario affinché almeno una parte di tanto

“valore aggiunto” possa rimanere in loco onde ridare fiato alle segherie delle nostre valli che altrimenti sarebbero costrette a chiudere.

Legno massiccio e lamellare

Nel vasto settore delle costruzioni è di largo uso e consumo il legno cosiddetto “ricomposto” o “lamellare”. Si tratta in sostanza di elementi composti da due o più tavole incollate con un'orditura orizzontale nel caso del lamellare, e con un'orditura verticale nei travi bilama, trilama ecc. Siamo quindi di fronte ad un legno che, per mere esigenze ingegneristiche e normative, ha trovato in Italia e nel resto d'Europa ampia diffusione. Ritengo legittimo l'uso di questo materiale nelle grandi costruzioni perché consente di comporre sezioni e curvature impossibili nella travatura massiccia.

Non condivido invece l'uso della travatura lamellare nei tetti delle civili abitazioni e ciò per ovvie ragioni sanitarie dovute alle esalazioni provenienti dalla colla presente in discrete quantità nella travatura. Inoltre, non si può certo ritenere che un materiale proveniente da oltre confine rientri in un'ottica di filiera corta.

Ciò malgrado l'incontrollata diffusione di questo prodotto ha provocato in primo luogo una dipendenza dalle forniture dalla vicina Austria, la quale rappresenta il primo produttore / esportatore. In secondo luogo ha determinato la quasi scomparsa del legno da costruzione massiccio, ovvero ricavato da un semplice taglio longitudinale di un tronco, senza ulteriori



Veduta generale della segheria Tarussio di Paularo negli anni Trenta del secolo scorso.



Interno della segheria Tarussio negli anni Trenta del secolo scorso. Sulla sinistra un operaio col *sapin* e, dietro di esso, la macchina Wollgatter, dotata di lame a movimento verticale, mentre sta tagliando un tronco.

processi industriali e senza l'impiego di sostanze chimiche.

Il legno DOC

Ritengo, in sintonia col *Piano territoriale regionale* (L.R. 23/02/2007), che si possa tutelare l'ambiente utilizzando al meglio il patrimonio forestale, diversificando gli usi propri delle numerose specie legnose. Si può fare un passo indietro per riappropriarsi della vera cultura del legno ormai quasi perduta. Credo sia possibile l'utilizzo e la lavorazione in loco delle materie prime per proporre al mercato dei prodotti finiti, accompagnati da un marchio che ne sintetizzi la provenienza, la specie e le sue peculiarità, nonché la durata nel tempo perché trattata come la vera cultura del legno insegna. Il legno può consentire di creare tante microeconomie autosufficienti in ogni valle, con l'obiettivo di esportare dei prodotti che abbiano una certificazione non solo di filiera, ma anche di sostenibilità energetico-ambientale a 360 gradi.

Vi sono tante cose da valorizzare; ad esempio una valle è più adatta all'abete bianco, un'altra più adatta all'abete rosso, ecc. Per il legno si può fare, *mutatis mutandis*, il discorso di qualità che è stato fatto per il vino.

Un'inversione di tendenza presuppone un cambiamento di mentalità di cui potrebbero farsi carico, tra l'altro, la scuola ed i mezzi di informazione. Ritengo sia possibile arrivare ad agevolazioni fiscali per chi utilizza materiali locali e penso siano auspicabili delle norme regionali che prevedono l'obbligo dell'utilizzo di materiali locali, almeno parziale, nella costruzione degli edifici pubblici (e, perché no, anche in quelli privati). Ciò non potrebbe che favorire l'economia locale, creando indotto e valore aggiunto. Perché i banchi di una scuola non possono essere fatti col legno dei nostri boschi? Il bambino prenderebbe coscienza dell'economia locale: quel legno è frutto del lavoro del padre boscaiolo e dello zio falegname. Filiera

corta, filiera virtuosa.

E lo smaltimento del legno (banchi, infissi, ecc.), che avviene dopo tantissimi anni di servizio, sarebbe del tutto "naturale", senza i problemi che creano la plastica e la formica. Ci si riempie tanto la bocca di ambiente, sostenibilità, ecc., ebbene il legno è un bene rinnovabile (si fa col sole e senza concimi) e riciclabile: che cosa si vuole di più? L'eccesso di cemento armato, per non parlare di onduline, di plastica, ecc. deturpa i nostri paesi e, soprattutto in montagna, allontana i turisti. Il legno è in sintonia con l'ambiente, anche esteticamente. Il bosco "coltivato" avrebbe ricadute ambientali, ricreative, turistiche, quindi economiche e sociali.

Cronistoria e progetti dell'azienda

Fra le segherie tuttora operanti in Carnia la Tarussio è quella di più antica fondazione. Nei primi anni dell'Ottocento Antonio Tarussio (1788 - 1862), il trisavolo dell'attuale titolare, intraprese da pioniere l'attività della prima lavorazione del legno avvalendosi di una macchina a vapore (la "locomobile") per dare forza motrice alle attrezzature necessarie.

Non esistendo a quei tempi l'energia elettrica, si utilizzava come forza motrice il vapore ottenuto da una caldaia alimentata a cascami di segheria, oppure, se il luogo lo consentiva, si usufruiva di una derivazione d'acqua per dare movimento ad una ruota che, a sua volta, permetteva il funzionamento dell'ingegnoso sistema di taglio dei tronchi tramite la storica e molto

diffusa sega detta “Veneziana”. Agli inizi del Novecento il nipote del fondatore, Giacomo Tarussio (1868 - 1941), trasferì l’attività di segheria – all’epoca localizzata in prossimità dell’area oggi corrispondente al vecchio campo sportivo comunale di Paularo – all’attuale sede, dove peraltro già operavano due seghe “Veneziane” alimentate ad acqua. Giacomo Tarussio acquistò il terreno con le attività esistenti e, nel 1928, attivò una turbina di tipo Francis che, accoppiata ad un albero di trasmissione, trasferiva la forza motrice ad una complessa serie di cinghie e volani i quali, a loro volta, alimentavano due Wollgatter, uno Spaltgatter (macchine per il taglio dei tronchi) e tre refilatrici.

L’orario di lavoro era suddiviso in due turni ed impiegava una ventina di addetti, per una produzione lorda annua di circa 15.000 metri cubi di segati. L’azienda si avvaleva anche di una cinquantina di boscaioli per il taglio delle piante in bosco. L’impianto ad acqua sopra menzionato, parzialmente integrato con la rete Enel, venne utilizzato fino al settembre del 1983, quando tragici eventi alluvionali causarono il disfacimento della roggia di adduzione ad un laghetto che fungeva da vasca di carico situata a monte della segheria.

Alla fine degli anni Ottanta, l’attuale titolare Antonio Tarussio, nipote del Giacomo Tarussio di cui sopra, intraprese il progetto per la realizzazione di un impianto idroelettrico per la produzione e vendita di energia elettrica, utilizzando la concessione di derivazione già esi-

stente e creando a tale scopo una nuova società denominata Idroelettrica Paularo S.a.s. i cui soci sono i componenti della propria famiglia. Tale impianto funzionò fino al 2008.

Ora è in progetto una nuova centrale idroelettrica più a valle, in posizione tale da rendere competitivo

energia elettrica e termica: quella elettrica muoverà le macchine della segheria e l’eccedenza sarà ceduta alla rete statale; quella termica, ottenuta dallo sfruttamento dell’acqua calda derivata dal raffreddamento dei motori, sarà destinata al riscaldamento invernale dei luoghi di lavoro e, con



Il laghetto situato a monte della segheria Tarussio. Fungeva da vasca di carico per l’acqua che, tramite un canale di adduzione, muoveva una turbina Francis; questa generava forza motrice per i macchinari della segheria. È stato dismesso in seguito agli eventi alluvionali del settembre 1983.

il nuovo investimento nel rispetto dei deflussi di rilascio d’acqua per la salvaguardia della fauna ittica e della flora fluviale.

Vista la filosofia aziendale è in atto una rivisitazione di quanto una volta già c’era, cioè la filiera legno-energia. Un minimo impianto di cogenerazione a biomassa di legno, utilizzando i cascami prodotti dalla segheria consentirà di ottenere

linea dedicata, potrà alimentare un nuovo impianto di essiccazione in autoclave.

È in atto anche un ripensamento della sede attuale, con una riconfigurazione degli spazi, compresi quelli degli edifici, e una riorganizzazione del ciclo produttivo: il tutto avrà, così, un aspetto più armonico e più adatto ad un luogo dove si respira “odore di bosco”.

Marco TARUSSIO

Dets dal lavorâ tal bosc / Glossario del lavoro nel bosco

anghîr (l'_): attrezzo usato per guidare i tronchi durante la *menàde* (vedi) o per liberare eventuali intasamenti.

balâ: girare il tronco di 180 gradi; attrezzo usato: il *sapìn*.

bàuf: parola usata dagli addetti allo smistamento dei tronchi nella parte terminale della *rìsina*; era un avvertimento agli addetti alla zona di carico affinché interrompessero la discesa dei tronchi onde prevenire incidenti nella zona di scarico vista la sostenuta velocità dei tronchi transitanti.

bignâ: esbosco dei tronchi a valle per gravità in zone con pendii piuttosto ripidi; attrezzo usato: il *sapìn*. I tronchi dovevano essere assolutamente scortecciati.

bòtul (il_) o *pedâl* (il_): parte basale dell'albero fino ad un'altezza di 2-3 metri da terra. Qui si concentrano eventuali danni della pianta (traumi dovuti alla caduta di massi, colpi subiti durante l'esbosco, parassiti, ecc.). Il *bòtul* ha quotazioni inferiori rispetto ai tronchi di 4-6 m di lunghezza e solitamente è utilizzato per legno da imballo o da cartiera.

braghîr (il_): imbragatura realizzata interamente in cuoio con alla sommità un anello grazie al quale un *menàu* veniva calato con una corda nei tratti di torrente inaccessibili per sbrogliare ammassamenti di tronchi.

brees (las_): le tavole con uno spessore fino a 30 mm.

breóns (i_): le tavole con spessore superiore a 30 mm.

brene di dane (la_): ramaglia di abete bianco posata sopra *i speltris* (vedi). Sulla stessa poi veniva stesa una coperta dove si adagiava il boscaiolo. Alla domanda "perchè ramaglia di abete bianco (*dane*) e non di abete rosso (*peç*)?", Toni Pelizzotti, classe 1927, rispose che *la dane a gjave la strachece*; possiede, cioè, proprietà rigeneratrici.

canàstro (il_): legno di reazione; difetto che si forma quando le fibre non hanno un andamento parallelo come reazione ad eventi esterni, ad es. il vento.

capriàdes (las_): le capriate.

càrega: parola adoperata dagli addetti allo scarico affinché si riavviasse la discesa dei tronchi lungo la *rìsina*.



Il *cason* dei boscaioli in località *Orteglàs*; Paularo, anni Trenta del secolo scorso. Questo ricovero temporaneo è costruito completamente con materiali recuperati sul posto. La struttura è formata da tronchi di *peç* (abete rosso) o di *dane* (abete bianco); il tetto è di *scuarce di peç* (corteccia di abete rosso), così come le pareti.

Naturalmente, considerate le distanze, la voce dallo scarico alla zona di partenza dei tronchi avveniva per passaparola tra un radura e l'altra del bosco.

casón (*il_*): ricovero per i boscaioli quando la zona di taglio del bosco si trovava lontana dalle proprie abitazioni.

colms (*i_*): i colmi.

cònis (*i_*): cunei per l'abbattimento delle piante.

cordonâ: formazione delle sponde della risina.

cortàm (*il_*): tavolati di lunghezza inferiore ai 4 metri commerciali.

cjavâl (*il_*): attrezzo usato per misurare il diametro dei tronchi.

dassâr (*il_*): catasta di ramaglia. La doppia -ss- si pronuncia come nella parola italiana *scena*.

fâ noiâr: alzare in verticale il tronco e ribaltarlo quando quest'ultimo si infila sotto una catasta di ramaglia.

fratâ: abbattimento dell'albero; attrezzo usato: il *seon*.

fratadôrs (*i_*): boscaioli molto esperti incaricati del taglio delle piante.

frate (*la_*): zona del bosco dove si eseguivano il taglio e le operazioni successive.

fetóns (*i_*): tavolati solitamente con spessore superiore a 100 mm.

gàter (*il_*): macchina per il taglio del tronco con un unico passaggio di più lame a movimento alternato; vocabolo usato tuttora per individuare la segheria nel suo complesso.

grîfs (*i_*): ramponi allacciati agli scarponi; sono essenziali per camminare sui tronchi.



La *lisse* (risina) sul rio *Orteglàs* che scende dal monte Tersàdia; Paularo, anni Trenta del secolo scorso.

menàde (*la_*): fasi della fluitazione del legname attraverso il torrente.

mont (*meti in_*): accatastare i semilavorati per la stagionatura. Anche *meti in steca*.

morâi (*i_*); i *listèi* (*i_*), *cantinèles* (*las_*): morali e listelli. I *morâi* sono in genere un pò più grossi; le *cantinèles* sono dei listelli sottocoppi.

mortôr (*il_*): pendio molto ripido attraverso il quale viene eseguito l'esbosco per gravità verso valle, senza la necessità di realizzare delle risine apposite; in genere questi tratti sono piuttosto brevi.

novelàm (*il_*): piante giovanissime di solito cresciute nelle immediate vicinanze delle piante da abbattere.

omenéts (*i_*): i monaci delle capriate.

oo in: conferma del *bàuf* dagli operatori di carico della risina.

paión (*il_*): materasso formato da fogliame vario trasportato dalle donne del paese nei *lòdars* quando la distanza dal villaggio al *casón* era minore.

grop (il_): il nodo.

indassâ: raccolta e sistemazione della ramaglia.

indassadôrs (i_): giovani con poca esperienza boschiva che hanno il compito di raccogliere e depositare la ramaglia in apposite cataste.

len sabulî(t): legno che ha perduto proprietà meccaniche ed estetiche.

libermooz: prolungamento della misura di taglio del tronco fino a raggiungere i 4,30 metri di lunghezza poiché in zone impervie e scoscese l'esbosco dei tronchi poteva causare dei danni alle testate degli stessi. In genere la lunghezza del tronco si aggirava sui 4,15-4,20 metri lineari.

lisse (la_): pista o risina per l'esbosco costruita interamente in tronchi. Lungo questa i tronchi da esboscare scorrevano a valle per raggiungere le zone di accatastamento; da qui sarebbero poi stati trasportati in segheria con i carri oppure via cavo tramite le ben note teleferiche. Tali piste potevano raggiungere anche tratti di diversi chilometri; in una giornata lavorativa si poteva esboscare fino a 80-100 metri cubi di tronchi (circa 200-300 tronchi di medie dimensioni).

lade (la_): accetta per la squadratura delle travi.

lòdar (il_): letto dei boscaioli all'interno del *cason*.

lungón (il_): tronco con lunghezze variabili dai 6 ai 9 metri.

manàrie (la_): l'accetta piccola.

manarìn (il_): l'accetta grande.

marinâ: ruotare il tronco sul proprio asse per agevolare lo spostamento; attrezzo usato: il *sapìn*.

menàu (il_): boscaiolo incaricato dell'esbosco per fluitazione.

paissâ: sollevamento e spostamento del tronco; attrezzo usato: il *sapìn*.

pâl (il_): fenomeno della cipollatura. È particolarmente frequente nell'abete bianco (*pâl da dane*).

panòcwi (i_): le pigne.

pèce (la_): il ramo.

pês (la_): la resina.

pilonâ: tagliare le teste dei tronchi in segheria per asportare eventuale sporcizia accumulata durante l'esbosco per via terrestre.

piòl (il_): accetta leggermente più grande del *manarìn*.

plântes bolâdes: alberi sui quali gli organi della polizia forestale hanno effettuato la martellata, in genere sulle radici esposte; ciò certifica il permesso di taglio.

pûç (il_): contenitore in legno per l'acqua utilizzato dallo *scoton*.

restâ in gjal: evento durante il quale dopo il taglio l'albero rimane "trattenuto" dalle piante limitrofe e non schianta sul terreno. Tramite il *tornabìl* quindi si eseguono delle rotazioni sull'asse della pianta onde agevolarne la caduta.

rafét (il_): attrezzo usato per fare dei solchi sui tronchi scortecciati.

sapìn (il_): lo zappino.

scotón (il_): il giovane incaricato di portare l'acqua da bere ai boscaioli.

scuàrç (il_): gli sciàveri. È il primo taglio fatto lateralmente, serve per rivestimenti e *spaltâdes* (staccionate), altrimenti è cippato.

scuàrce (la_): la corteccia.

scussâ: scortecciare; attrezzo usato: *il sèler*.

scjavaçâ: sezionare in più parti l'albero abbattuto; attrezzo usato: *il seón*.

seâ: il taglio del tronco.

secondine (la_): la corteccia più fine che in genere rimane sul tronco.

segât (il_): l'operatore preposto all'uso della sega-tronchi e del *gâter*.

sèler (il_): attrezzo usato per la scortecciatura. Si pronuncia *scèler*.

seón (il_): sega adoperata da due operatori.

sfilâ: refillare le tavole.

sfiles (las_): i refili destinati alla cippatura.

siee (la_): macchina per il taglio del tronco con la segatronchi a nastro con più passaggi del tronco attraverso una sola lama.

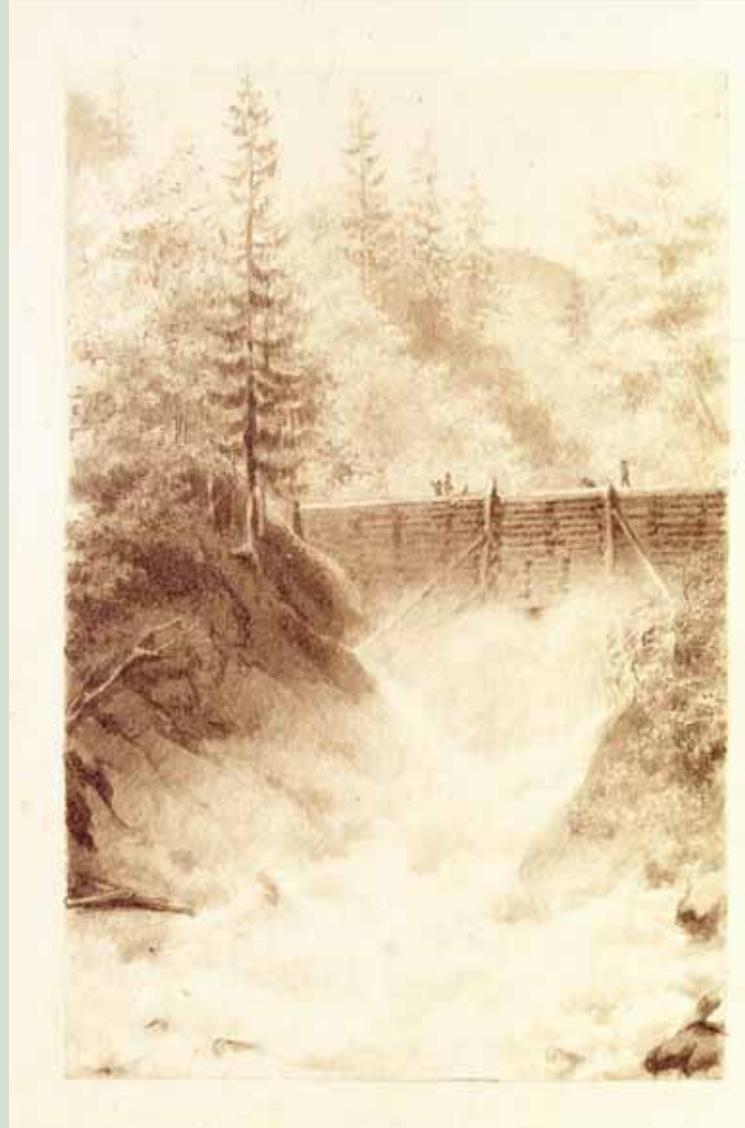
sitîç (il_): la segatura.

sivilòt (il_): tappa direzionale di abbattimento.

slàifere (la_): stanza dove avviene l'affilatura delle lame.

só (il_): cuneo di faggio più spesso degli altri usati nella fase di abbattimento della pianta che viene utilizzato in ausilio di questi ultimi. La *s-* va pronunciata come nella parola italiana *scena*.

soraspongje: rinforzo delle sponde della risina con la posa di più tronchi sovrapposti soprattutto nelle curve.



Una *stua* disegnata da Filippo Giuseppini (1811 - 1872).
Cortesia Egidio Screm.

sotmisùre (la_): tavole con spessore di 25 mm, ma con larghezza inferiore a 160 mm.

spaçâ: fase della sramatura della pianta; attrezzo usato: *il manarìn*.

spaçadôrs (i_): boscaioli addetti al taglio della ramaglia e dei nodi.

spadâ: ridurre il diametro delle pianta in piedi nella zona di taglio quando quest'ultima è di notevoli dimensioni. Il medesimo verbo indica anche il taglio longitudinale del tronco se di limitato diametro. Attrezzo adoperato: *il piòl*.

specjadùre (la_): segno effettuato dai forestali tramite un colpo di accetta sulla corteccia dell'albero affinché il boscaiolo individui anche da lontano le piante destinate all'abbattimento.

spèltris (i_): doghe del *lòdar* in legno di abete rosso atte a formare il piano di posa della ramaglia quando il *casón* è molto distante dal paese, o del materasso di foglie (*frundéi*) quando il *casón* è più prossimo al paese.

stangje (la_): tronco con un diametro medio inferiore a 250 mm.

steca (meti in_): accatastare i semilavorati per la stagionatura. Anche *meti in mont*.

stècas (las_): listelli di legno secco atti a suddividere le tavole durante l'accatastamento per l'essiccazione naturale.

stue (la_): sbarramento realizzato in tronchi per la raccolta del legname a monte del torrente.

stuét (il_): sbarramento come sopra di solito realizzato nei rii minori.

tàie (la_): il tronco.

tassón das tàies (il_): la catasta dei tronchi.

terzères (las_): le mezzecase o rompitratta.

tornabìl (il_): attrezzo usato per far ruotare sul proprio asse le piante in piedi (vedi *restâ in gjal*).

trâ(f)s o daurìnts cun cûr e fûr cûr: travatura con cuore e fuori cuore, cioè con o senza midollo centrale.

trèce (la_): durante la fase del taglio il *fratadôr* o boscaiolo esperto negli abbattimenti evitava di tagliare una piccola porzione della pianta affinché fungesse da perno per indirizzare il tronco verso la destinazione indicata dalla tappa o *sivilòt*. Accadeva sovente che in alcune piante marce al loro interno la *trèce* si rompesse causando una caduta una caduta di cui non si poteva prevedere la direzione. In tali frangenti il *fratadôr*, con un urlo deciso e perentorio, avvertiva i suoi compagni di mettersi al riparo. Anche il sottoscritto è stato testimone di un evento simile in bosco e può assicurare che non capire bene dove una pianta di 30-40 metri di altezza possa schiantarsi è a dir poco "angosciante".

vièri di lune: luna vecchia.

zoiâ: smussare la testa del tronco per agevolare l'esbosco a valle; attrezzo usato: *il manarìn*. Si pronuncia *gioiâ*.

zòvin di lune: luna nuova.

Lorenzo MOCCHIUTTI

La “mucca” nel vigneto

... ovvero quando l'innovazione
è *low tech*

Le sembianze del volto sono quelle di un pensatore ottocentesco. Penso a uno di quegli strani giramondo di cultura anglosassone che vanno or qui or là a fare degli *stage*: due mesi nell'Oregon, un mese in Catalogna, un mese in Friuli... Macché, mi si rivolge in friulano. Nella medesima lingua spiego che mi trovo in quella vigna del Manzanese incuriosito dagli interfilarli coltivati a medica: ha le capre? No, mi ribatte, per lui la medica è una mucca, e mi cita *The purple cow* di tale Seth Godin, americano. In verità mi aspettavo piuttosto una citazione kantiana, ma tant'è: cominciamo a parlare e il mio interlocutore, che dice di aver frequentato l'istituto agrario, appare un vero pensatore, e non solo somaticamente. La sua personale filosofia, però, non mi sembra meramente speculativa, bensì applicata al quotidiano, alla famiglia, al suo lavoro di viticoltore. Ha una visione che, con abusata parola, si può definire olistica, ma concretamente calata nella vigna e nella cantina, concepite comunque

come ecosistemi parte di un tutto non circoscrivibile all'appezzamento e alla botte. Certo, a sentir parlare di ciò che succede in un pezzo di terra o in un vaso vinario, dell'intensa vita microbica che vi si svolge, delle interazioni tra tanti esseri viventi e di come reagiscono ai fattori ambientali, si rimane affascinati.

Lorenzo, questo il nome dell'interlocutore viticoltore, ha l'aspetto giovanile, e sarà merito della barba nera, ma ha pur sempre 16 anni di esperienza sul campo. Immagino che all'inizio abbia dovuto, come si suol dire, *spudâ balins*, non avendo aderito ai criteri correnti di gestione della vigna e della cantina. Non ho approfondito, ma suppongo che egli senta quei criteri come appartenenti a interessi lontani, e non solo geograficamente. Mi pare piuttosto il tipo che, dopo aver letto una montagna di libri, abbia aperto il testo più affascinante: quello del mondo che lo circonda, ciò che ha ogni giorno sotto gli occhi. Sicuramente ha messo a frutto

gli insegnamenti della scuola, ma ha saputo andare oltre, senza farsi irretire dalle sirene dell'*agrobusiness*.

Lorenzo usa spesso l'aggettivo “biologico”, ma con ciò intende “relativo alla vita”, senza riferimento diretto al metodo di produrre detto “biologico” che è codificato per legge con apposite normative. Se quelle norme non esistessero avrebbe fatto le medesime cose. Ciò non gli ha impedito, naturalmente, di essere “certificato” biologico fin dai primordi della sua attività: la sua adesione alle suddette norme è scontata. Bon, dopo un paio d'ore di chiacchiere all'ombra di un ciliegio, sono riuscito a vincere la ritrosia di Lorenzo, è pur sempre *furlan*, e l'ho convinto a scrivere qualcosa per *Tiere furlane*: almeno uno squarcio della sua concezione della viticoltura e delle relative ricadute pratiche. Lo scritto è volutamente mirato ai non addetti ai lavori.



Merlot storico friulano. Molte delle varietà storiche di successo coltivate in Friuli presentano carattere spargolo. I loro grappoli ben arieggiati permettono un'ottima resistenza alle conseguenze fitosanitarie delle notevoli piogge tipicamente friulane.



Parte del ronco Pitotti di Manzano. È formato da più appezzamenti vitati contigui, con vigne che risalgono agli anni Cinquanta. Al Pinot grigio è stata dedicata l'esposizione migliore per preservare al meglio l'integrità dei suoi grappoli molto delicati.

Dal passato lo sguardo lungo sul futuro

Indagando le pratiche agricole e vitivinicole del passato ho potuto recuperare preziose informazioni

e suggerimenti che ho applicato e sviluppato nella mia azienda. Modalità di gestione del suolo e della vite oggi ritenute "tradizionali" (quindi da consegnare al passato)

possono tornare attuali quando si vogliono fare lavorazioni a basso consumo energetico e, soprattutto, se si vuole ricostituire quell'equilibrio biologico che tanti anni di interventi privi di criteri ambientali hanno compromesso.

Da quando mi interessò di agricoltura ho sempre avvertito l'urgenza di indagare sul passato, quello precedente gli anni Settanta, per non perdere preziose informazioni, a volte strettamente legate alle caratteristiche di uno specifico luogo. I mezzi e i criteri di intervento impiegati in passato erano talvolta tanto semplici quanto efficaci, e possono rivelarsi molto utili dal momento in cui ci dobbiamo rapportare, sempre più frequentemente, con concetti quali *input* energetico e *carbon footprint!*

I nostri migliori consulenti

Non solo gli anziani di casa e del paese possono essere fonti preziose di informazioni; anche silenziose viti novantenni hanno molto da insegnare: osservare e studiare un vecchio vigneto può stimolare parecchi interrogativi. Tanto per cominciare: che relazione ci può essere tra una varietà di vite e il suo territorio? In Friuli, regione vitivinicola tra le più piovose in Europa, molte delle varietà di successo del nostro passato avevano il grappolo "spargolo", cioè con gli acini distanziati, quindi ben arieggiati; ciò dava loro una resistenza almeno "ambientale" alle muffe, spesso rinvigorita da una buccia spessa e tannica (resistenza, questa, più legata alla varietà, quindi "genetica"). Anche i non

esperti capiranno che una varietà con grappolo compatto e buccia degli acini sottile può essere più facilmente colpita dalle muffe nei periodi piovosi e umidi che caratterizzano, così spesso, i momenti prevendemmiali in Friuli. Fino a cinquant'anni fa non si usavano gli antibotritici (“antimuffa” per i non addetti ai lavori) e i trattamenti si dovevano fare a ‘spalla’, con la famosa *cràssigne*, quindi andavano praticati con parsimonia ed estrema oculatezza data la notevole fatica richiesta e l’incidenza del costo dell’anticrittogamico.

I vecchi vigneti insegnano molto anche sulle giaciture e sulle esposizioni scelte; ad esempio sull’opportunità di posizionare le varietà a grappolo più compatto o delicato nelle zone più asciutte o soleggiate, con l’evidente obiettivo di scongiurare il rischio di malattie e marciumi.

Un’altra tematica importante stimolata dalle vecchie viti riguarda la potatura. Spesso ci si deve chiedere come viti contorte e nodose vivano così sane e a lungo rispetto ai soldatini dritti e uniformati che siamo abituati a vedere nelle vigne moderne. Forse i nostri vecchi non giravano armati di potenti forbici elettriche e seghe affilatissime, e forse solo raramente provocavano quelle grosse ferite di potatura che, come è noto, possono causare l’avvio di processi degenerativi nella pianta.

Il prato e la vite

Fino a pochi lustri fa era scontato vedere i vigneti con il suolo completamente lavorato. Dopo le lavorazioni, specialmente nei vigneti dei viticoltori più anziani, non restava un solo filo d’erba. Ora, invece, siamo abituati a vedere vigneti per lo più inerbiti, tutt’al più

diserbati nel sottofila con mezzi chimici o, più raramente, con mezzi meccanici.

Il viticoltore è stato costretto a specializzarsi e, in questa sua specializzazione estrema, bada soprattutto alla cura delle viti, il “soprasuolo”, mentre sembra porre scarsa, o nulla, attenzione al suolo, cioè al prato. Eppure il prato andrebbe concepito come un organismo vivente, un “ecosistema” complesso in cui forme di vita animali e vegetali, miliardi di microbi e milioni di chilometri di ife fungine, interagiscono fra loro e con l’ambiente in cui si trovano (i minerali, la sostanza organica, l’aria e l’acqua nei pori, ecc.). La cotica erbosa non è soltanto una pista comoda e sicura su cui poter correre con il trattore anche sotto la pioggia senza affondare nel fango.

Un vigneto può durare normalmente 40 o 50 anni e, si spera, anche più, quindi l’inerbimento per periodi così lunghi non può essere abbandonato a sé stesso; il prato, perché resti vitale e non vada ad interagire negativamente con le viti, deve essere “coltivato”. In passato una delle operazioni più importanti praticata nei prati, ci riferiamo a quelli ad uso “zootecnico” ma la sostanza non cambia, era l’arieggiamento.

Ora siamo abituati a considerare questa pratica come fondamentale per i campi da calcio o per il giardino di casa ma, evidentemente, riveste il medesimo interesse per il prato nel vigneto. Se il suolo diventa asfittico, cioè senza ossigeno, molte specie pratensi utili tendono a sparire, ad esempio le



Chioda integrale. Con questa pratica i germogli, cresciuti durante la stagione vegetativa, sono stati disposti a pettine lungo i fili di sostegno senza tagliarne gli apici e senza creare affastellamenti di vegetazione.

graminacee che danno “struttura” al terreno e le leguminose che fissano l’azoto atmosferico (una forma gratuita di concimazione della vigna). Il risultato può essere la formazione di un bel tappeto di muschio che non permette all’ossigeno di entrare nel terreno (anche le radici respirano!). A quel punto l’utile pista verde per il trattore sarà soltanto un tappo che soffocherà le radici delle viti.

La “mucca” verde

Ragionando su queste tematiche e cercando le possibili soluzioni, ci si è presentata la possibilità di risolvere un grosso rompicapo dell’agricoltura *environmentally sound*; una sorta di tormentone che ci assillava da anni. Non esistono dogmi, ma l’agricoltura tradizionale era anche sostenibile, ecologica, biologica, ecc. perché si basava su un ciclo chiuso: in natura (non è un dogma, è la realtà) i cicli si chiudono. D’altro canto un ciclo è chiuso per definizione. Alle medie ci hanno insegnato il ciclo dell’azoto e il ciclo del carbonio.

Per chiudere il ciclo sarebbero necessarie le bestie della stalla, e facciamo l’esempio con l’azoto: questo, col letame, torna ai campi e nutre le piante che poi nutriranno le vacche, ecc.

Senza contare che il letame era un fertilizzante completo; mentre gli attuali concimi chimici apportano solo dei nutrienti minerali, il letame non solo svolgeva questo ruolo “chimico”, ma, accanto ad esso, grazie alla sostanza organica che conteneva, poteva migliorare le caratteristiche fisiche del terre-

no (struttura, quindi capacità per l’aria e per l’acqua) e le caratteristiche biologiche (microbi e funghi

microscopici lavorano per noi, a nostra insaputa: contribuiscono a migliorare e stabilizzare la struttu-



La Duline a Villanova del Judrio, impianti del 1943; filari di vite maritate ai gelsi. La meccanizzazione ha fortemente trasformato il paesaggio agricolo friulano. La cimatura, eseguita meccanicamente, ha contribuito a spazzare via gelsi, ciliegi e susini dalle vigne.



Arieggiamento e rivitalizzazione del suolo: i solchi visibili sono i segni del passaggio di un arieggiatore specifico. In questo modo si permette all’aria di entrare nel terreno, stimolando la crescita di leguminose spontanee.

ra del terreno, quindi la nutrizione della vite, ecc.). Insomma il letame manteneva il terreno poroso, quindi “arieggiato”.

La produzione di questo fertilizzante, ovviamente, presuppone di dedicare una parte dell’azienda ai foraggi e, altrettanto ovviamente, presuppone una stalla.

E, allora, come fare in viticoltura dove, ormai da tempo, le vacche sono scomparse? Va da sé, poi, che una famiglia attuale, salvo eccezioni, non ha più la forza lavorativa per attendere anche alle vacche (si pensi solo al tempo che bisogna dedicare alla burocrazia, flagello ignoto, o quasi, ai nostri avi). In commercio esistono bensì dei fertilizzanti organici che potrebbero surrogare il letame, ma sono costosi (è impensabile, con questi, apportare la quantità di sostanza organica di una letamazione), raramente provengono da allevamenti di ruminanti e la loro origine ci lascia spesso perplessi.

Credo di aver trovato la “mucca” che fa per l’azienda viticola: non muggisce, è verde e fa dei fiori blu, il suo nome è erba medica. Quell’erba che era l’alimento “principe” delle vacche friulane fino ai primi anni Settanta del secolo scorso. Dal punto di vista ecologico, quindi, ho solo abbreviato i cicli del carbonio (apporto di sostanza organica) e dell’azoto.

Da alcuni anni sperimento quest’erba traseminandola (l’ecotipo di Premariacco, *cela va sans dire*), a filari alterni, sulla cotica erbosa preesistente. Per fare ciò utilizzo il medesimo attrezzo arieggiatore che mi sono autocostruito

per rivitalizzare le superfici a prato soffocate dal muschio.

I vantaggi di questa pratica sono evidenti:

- il costo del seme rapportato all’ettaro è assai contenuto;
- la sostanza organica ottenibile dai ripetuti sfalci (tre o quattro per stagione) ha una composizione equilibrata essendo il suo rapporto carbonio / azoto simile a quello del letame;
- le radici, molto profonde, anche alcuni metri, svolgono una buona azione fisica di arieggiamento del terreno. Scompaiono, così, le piante “spia” dei terreni compatti e asfittici: il *plantàin* (*Plantago* sp.), la *tale* (*Taraxacum officinale*), il *pan e vin* (*Rumex acetosa*), ecc., o comunque degradati (es. *Erigeron annuus*);
- l’apparato aereo ospita una variegata fauna ausiliaria;
- in quanto leguminosa apporta dell’azoto *free*. Ciò che più conta, però, è che tale azoto si forma e viene ceduto gradualmente. I microbi azotofissatori che si trovano sulle sue radici non hanno punte di stakanovismo, lavorano con gradualità e solo quando le condizioni ambientali sono loro confacenti: temperatura, contenuto di acqua e aria del terreno, ecc. Si noti: quando le stesse condizioni sono confacenti alla vite. Una concimazione chimica comporta un elevato apporto di azoto in un dato momento: parte di questo se ne torna nell’aria, parte viene dilavato dalla pioggia e una parte viene assorbita dalla vite: se questa quantità è eccessiva, e con l’azoto del concime



Nuovi germogli di medica si fanno largo nel «materasso» prodotto dal recente sfalcio.

spesso lo è, fa più danno che utile: imprime alla pianta un lussureggiamento che favorisce le malattie e sfavorisce la qualità del vino e la lignificazione dei tralci.

Una volta seminata, l’erba medica svolge la sua utile azione per sette-otto anni, apportando, quindi, una notevole quantità di sostanza organica che, crediamo, sarebbe preziosa per i tanti terreni vitati che ne sono carenti. Per saperne di più si veda il box più oltre (*La medica nel vigneto, una innovazione*).

Chioma integrale: no trimming the shoots

Dome netâ, dome sfiolâ mi sentivo rispondere quando chiedevo informazioni sulla tradizionale gestione della chioma, o “parete vegetativa”, delle viti. Così ci si riferiva alla pratica di togliere a mano le femminelle, i secondi germogli che crescono alla base delle foglie vicino ai grappoli. Ciò serviva anche ad arieggiare i grappoli e

rendere più efficaci e rari i faticosi trattamenti effettuati a spalla. Gli apici vegetativi non venivano spuntati; generalmente si palizzavano disponendoli lungo i fili di sostegno. Fino agli anni Cinquanta si praticava una viticoltura con vigoria piuttosto contenuta (il letame, unico fertilizzante disponibile, era destinato prevalentemente ai cereali) e si dava maggiore possibilità di espansione alla chioma della pianta.

A partire da queste considerazioni abbiamo sviluppato il concetto di “chioma integrale”, ovvero una gestione della parete vegetativa che non prevede interventi di cimatura, cioè di taglio “a siepe” dei nuovi germogli in fase di crescita.

A molti piace il paesaggio così regolare dei filari di vite gestiti come tante siepi allineate e ben ordinate. Ciò a cui non si pensa, però, è che

la facilità e l'economicità di eseguire meccanicamente la cimatura ha spesso indotto ad appiattare in livellate superfici trapezoidali le dolci e suggestive curve delle colline vitate friulane. Per consentire il passaggio delle macchine cimatrici si sono praticati enormi sbanamenti di colline, con frequenti conseguenti dissesti idro-geologici, sacrificando, nel contempo, la convivenza coi gelsi e gli alberi da frutta che “muovevano” lo *skyline* delle vigne.

Rilevante, a mio avviso, è il danno dovuto alla perdita di quel profilo coltivato che era stato reso fertile dal faticoso lavoro delle generazioni che ci hanno preceduto. Per ricostituire la fertilità di suoli poveri come quelli viticoli friulani ci vogliono secoli; la perdita della complessità microbiologica del terreno si traduce nella perdita di quella

complessità e finezza minerale che rende riconoscibili e altamente apprezzati i migliori vini friulani.

Quali sono i vantaggi della cimatura? Sicuramente la facilità e l'economicità nella gestione della chioma.

E gli svantaggi? Dalle osservazioni e dagli studi che sto facendo (sono decine e decine le analisi autofinanziate), aiutato nella raccolta ed elaborazione dati dall'enologo Enrico Tuzzi, sembra evidente che una vite a chioma integrale risponda in modo più adeguato ed equilibrato alle condizioni dell'annata. Per esempio produce germogli più lunghi in annate in cui la luminosità è scarsa e germogli più brevi se c'è abbondanza di calore e luce: la pianta si autoregola. I “sensori” della vite stanno proprio sugli apici vegetativi. Inoltre:

- c'è una minor incidenza dello stress idrico nelle vigne non cimate;
- la vite non cimata ha un minor fabbisogno di azoto in quanto deve costruire meno vegetazione: il taglio stimola quest'ultima a ricacciare;
- l'agostamento, cioè il grado di lignificazione del tralcio, è sempre migliore nelle viti non cimate (più regolare, più omogeneo, più avanzato). Lo stesso dicasi per l'invaiatura (il momento in cui l'acino cambia colore virando dal verde al giallo o dal verde al rosso). In entrambi i casi ciò non può che avere risvolti positivi;
- nelle viti non cimate i grappoli sono più pesanti, ma gli acini sono più leggeri. Ciò significa che la produzione è superiore, ma lo è anche la qualità perché si ha un



La medica ha ottimi effetti sulla struttura del terreno. Negli interfilari non traseminati con questa leguminosa sono presenti piante «spia» che denotano compattamento del suolo (*Erigeron annuus*, *Taraxacum officinale* di cui si possono notare i caratteristici “soffioni”, ecc.).

maggior rapporto tra la buccia e la polpa;

- la cimatura crea uno squilibrio nella fisiologia della pianta: la sua attività radicale è modificata perché deve far fronte a richieste nutritive dovute alla nuova vegetazione che si forma. Il risultato può essere un indebolimento della pianta stessa, e ciò può comportare un invecchiamento precoce con conseguente minor durata dell'impianto.

Il risultato della chioma integrale è sempre la produzione di uve ben mature, molto equilibrate, con gradazioni zuccherine, e quindi alcoliche, più contenute. Non è poco vista l'attuale predilezione del mercato verso vini meno ricchi di alcool, per non dire dell'etilometro sempre in agguato!

Quarantamila operaie tra i filari

Le coccinelle, è stranoto, sono bestie utili all'agricoltore (non mancano certo nella mia azienda) ma, nel caso della vigna, si rivelano utilissimi degli insetti a cui l'umanità deve già molto: le api. Più conosciute per la loro azione favorevole all'impollinazione, svolgono una insospettata attività a favore del viticoltore nel periodo che precede la vendemmia.

Dagli ultimi anni Novanta, apicoltori in cerca di pascolo incontaminato dove portare le loro arnie ci hanno fornito l'occasione di osservare sulle nostre uve come le api, se presenti in numero adeguato, siano ottime custodi della salubrità dei grappoli.

Dalla fine di agosto in poi le fiori-



La tradizionale erba medica di Premariacco è in grado di produrre sostanza organica dalle caratteristiche molto simili a quelle del letame.



Api che perlustrano i grappoli in cerca di acini rotti da cui raccogliere preziosi zuccheri per l'inverno: una valida prevenzione antibiottrica.

ture scarseggiano e le api, per la loro necessità di fare scorte in vista dell'inverno, sono spinte ad andare in perlustrazione grappolo per grappolo in cerca di acini rotti da

cui raccogliere preziosi zuccheri. Gli acini dell'uva si possono rompere per cause diverse: azione di insetti con forti mandibole come vespe e calabroni, eccessivo rigon-

La medica nel vigneto, una innovazione

L'erba medica è stata traseminata nella preesistente copertura erbacea del vigneto (semina a mano e interramento con l'attrezzatura che si utilizza per l'arieggiamento del cotico). La quantità di seme utilizzata è pari a 26 kg per ettaro (in realtà vanno ridotti a metà perché si semina a filari alterni).

Non ci siamo accontentati di una valutazione qualitativa dei risultati ma, come il metodo scientifico vuole, ci siamo impegnati, e non poco, per raggiungere valutazioni quantitative. Le numerose analisi del terreno sono autofinanziate; costano, ma la ricerca rientra nella filosofia aziendale.

I dati, raccolti in due vigneti (uno nella DOC Grave e l'altro nella DOC Colli Orientali), riguardano la sostanza organica prodotta e la quantità di azoto apportata dalla leguminosa. Non è il caso, in questa sede, di sciorinare troppi numeri; ci limitiamo a presentare i dati relativi al 2012, terzo anno dalla trasemina della medica.

Nei quattro sfalci effettuati (l'erba è lasciata sul posto) la produzione di sostanza organica è stata di 57,51 quintali

per ettaro nel vigneto della DOC Grave e di 44,64 quintali per ettaro nel vigneto della DOC Colli Orientali. Ciò corrisponde, ed è quello che più interessa, rispettivamente a 320 e a 248 quintali di letame per ettaro (dando al letame un contenuto di sostanza organica pari al 18%). Niente male. Si deve, naturalmente, tenere conto del fatto che la trasemina viene effettuata su circa il 50% della superficie (a filari alterni), quindi le quantità di "equivalente letame" sono pari rispettivamente a 160 e a 124 quintali per et-

taro. Negli anni Sessanta gli apporti di letame al vigneto avvenivano circa ogni 4 anni con 400 quintali di letame. Circa l'azoto apportato dalla medica i dati sono i seguenti: 195 kg per ettaro nel vigneto situato nella DOC Grave

e 160 kg per ettaro in quello nella DOC Colli Orientali. A ciò bisogna aggiungere la quantità di azoto rilasciata nel terreno dalle radici: abbiamo stimato che si aggiri sui 56 kg per ettaro. Naturalmente anche questi dati vanno divisi a metà. Tale azoto, non eccessivo, e liberato gradualmente grazie all'attività microbica, non è tale da indurre quel pericoloso lussureggiamento della vegetazione che sarebbe foriero di malattie e di abbassamento qualitativo del prodotto finale. Diciamo che la nutrizione azotata è in equilibrio con le esigenze di una vite che è in equilibrio con l'ambiente.

Le analisi del terreno confermano gli apporti sopra menzionati: abbiamo verificato un aumento sia della sostanza organica che dell'azoto in esso contenuto. È risultato più difficile valutare la situazione delle sostanze minerali, che comunque seguiremo. Inte-

ressante il caso del boro, elemento che è aumentato dove si trova la medica; è probabile che questa lo mobilizzi rendendolo disponibile anche alla vite. A questo miglioramento nel metabolismo del boro potrebbe essere dovuta la migliore allegagione verificatasi negli ultimi anni. Questi dati richiedono tuttavia una conferma.

Sarebbe, però, riduttivo, e in contrasto coi nostri principi, ridurre questa forma di inerbimento ai soli dati misurabili. La medica deve dare una "botta" di gioventù al tran-



La medica nel vigneto: una innovazione *low tech*, senza oneri per l'amministrazione, a basso costo, a impatto positivo per l'ambiente, che sembra adattarsi perfettamente all'agroecosistema vigneto. Viene seminata a mano, quindi in modo mirato: dove il terreno è già ricco di leguminose si passa oltre, dove il terreno ci sembra più bisognoso di una sferzata di vita si è più generosi con la semente.

tran del cotico erboso, e anche qui i risultati, pur non misurabili con gli usuali strumenti e non quantificabili in kg, ci sono. Certe essenze erbacee, presenti ma quasi latenti, “scoppiano” in seguito all’introduzione di questa leguminosa; si tratta di diverse graminacee che, come noto, hanno un apparato radicale che sembra fatto apposta per migliorare le caratteristiche fisiche del terreno (struttura e sua stabilità, quindi giusta capacità per l’aria e per l’acqua). Inoltre, strano a dirsi, compaiono anche altre leguminose quali il ginestrino (*variôl*) e il meliloto giallo. L’apparato radicale della medica, autentico succhiello, arieggia il terreno (anche le radici della vite hanno bisogno di ossigeno) e, come conseguenza, scompaiono tutte quelle specie che sono caratteristiche dei terreni asfittici: varie ombrellifere ed euforbiacee, *Taraxacum officinale* (*tale par furlan*), *Rumex acetosa*, piantaggine, *Erigeron annuus*, ecc.

La medica sembra particolarmente attrattiva per gli insetti utili: la famosa coccinella qui sta da papa; unico accorgimento è quello di intervenire con lo sfalcio cercando di danneggiare il meno possibile la fauna ausiliaria. Per questo motivo l’erba non è trinciata (l’apparato trinciante, tra l’altro, potrebbe compromettere la struttura del terreno più superficiale).

Lo sfalcio ci consente di non utilizzare diserbanti, né si rendono necessari altri interventi meccanici per il controllo delle erbe.

Fra qualche anno, quando il medicaio tenderà ad esaurirsi, verrà traseminato negli interfilari ora a inerbimento naturale. Anche questa è una forma di “rotazione”.

Si parla e si straparla di “sostenibilità” (tutti ce l’hanno in agenda, anche quelli che lavorano, e alacremente, per rendere sempre più precario questo pianeta), si favoleggia di “innovazione” e sul tema si fanno fior di convegni parolai: l’erba medica nel vigneto è sicuramente “sostenibile” perché non rema contro il futuro del pianeta e, altrettanto sicuramente, è “innovativa”: che cosa ci può essere di più nuovo della regina delle foraggere che diventa regina del vigneto?

Enrico Tuzzi

fiammento in periodi di forti piogge o, peggiore di tutto, grandinate in prossimità della vendemmia.

Le api hanno un apparato boccale che può succhiare, ma non mordere e quindi, contrariamente a quanto ancora molti credono, non possono arrecare danno all’uva. Possono, anzi, esserle di grande giovamento perché con la loro attività, invero incessante, riescono a “pulire” gli acini danneggiati asciugandone i liquidi zuccherini che da essi fuoriescono. Tali liquidi sono il substrato ideale per il proliferare di muffe e batteri dannosi.

Tra l’ape e la vigna si instaura una specie di temporanea simbiosi, nell’interesse di entrambe. Semplicemente, non ci pare superfluo sottolinearlo, non si facciano trattamenti insetticidi. Da sottolineare anche la simbiosi tra apicoltore e viticoltore, che può essere del tutto assimilabile, seppur con motivazioni pratiche diverse, a quella, più nota e diffusa, tra apicoltore e frutticoltore.

Alcuni studiosi hanno recentemente dimostrato come l’azione combinata di vespe, calabroni e api risulti essere la principale responsabile della diffusione sui grappoli dei lieviti che diventeranno poi importanti per l’avvio delle fermentazioni in cantina.

La chiusura del cerchio

Assieme a Federica, la mia compagna di vita e di lavoro, abbiamo cercato di immaginare una viticoltura dove etica ed estetica si incontrano. Abbiamo sposato l’estetica del paesaggio viticolo storico fatto di viti vecchie, appezzamenti contenuti, filari che assecondano la sinuosità



Il ronco Pitotti di Manzano avvolto nelle brume autunnali.

delle colline, vigne senza le strisce di erba bruciata dai diserbanti. Tutto ciò va di pari passo con l'ormai assodata possibilità di lavorare, in sintonia con la natura, di far girare al meglio i cicli dell'azoto e del carbonio. Se questi non "ciclano" non c'è sostenibilità, cioè non c'è futuro per il pianeta. Questa etica si traduce in salvaguardia del terri-

torio, rispetto del consumatore e, non ultimo, rispetto di chi lavora nelle vigne.

Dalla ricerca di equilibrio nell'ecosistema viticolo si ottiene altrettanto equilibrio nella composizione della materia prima, l'uva, e nel vino che ne deriva. Una materia prima eccellente permette una vinificazione a basso uso di tecnologia;

al crescere delle qualità "tecnologiche" dell'uva cala la necessità di tecnologia in cantina.

Il motore principale di questo tipo di viticoltura consiste, per noi, nell'opportunità di realizzare vini connotati da una forte "memoria" del territorio e di stimolare, di conseguenza, la volontà e necessità di preservarlo.

Franceschino BARAZZUTTI

Il lago di Cavazzo...

tra 110 anni sarà interrato: salviamolo

Paradise Lost

Sono nato in tempo utile (1936) per vedere e vivere il lago di Cavazzo prima che sulla sua riva nord la SADE (Società adriatica di elettricità) costruisse la centrale idroelettrica di Somplago. Il lago e l'ambiente circostante erano un paradiso che mi è rimasto ben impresso nella memoria, anche perché, soprattutto il ramo settentrionale, era il luogo preferito da noi, ragazzi dei paesi rivieraschi, per le scorrerie durante le vacanze estive. Tanto più viva è la memoria di "quel" lago, tanto meno riesco ad accettare l'attuale stato di degrado di "questo" lago.

Era un paradiso: la temperatura delle acque era mite e consentiva di iniziare la balneazione a maggio protraendola fino a metà ottobre; la pescosità era elevata, tanto che le numerose specie ittiche hanno consentito di sfamare gli abitanti della valle fino ad un passato non lontano; il microclima, influenzato dall'omeostasi lacustre, favoriva un'abbondante produzione di ciliege e fichi che le donne di Interepello si recavano a vendere (*a belançâ*) a Tolmezzo e a Gemona; la musica era offerta dal gracitante concerto delle rane (*crots*) in amore che si levava dai canneti della

riva nord (da cui il nomignolo di *Crots* appioppato agli abitanti di Somplago); un particolare fascino aveva il mutare del moto ondoso al soffiare della mattutina brezza di monte, sostituito verso mezzogiorno dalla calma assoluta in cui i monti circostanti si rispecchiavano sulla liscia superficie, poi infranta nelle ore pomeridiane dal moto ondoso opposto provocato dalla brezza di mare, per ritornare specchio silente nelle ore serali.

Ed era un paradiso anche per l'umanità che sul lago viveva: i pescatori di Somplago con le loro reti, nasse e barche di particolare foggia e stabilità, costruite da loro stessi, barche che per noi ragazzi erano una tentazione, in particolare quella tutta in legno e leggerissima di Vigji Legnada; i pescatori di Alesso con le loro barche di foggia più snella, veloci, più adatte alla pesca al persico reale con la tirlindana. Un paradiso... perduto!



Il lago di Cavazzo prima della costruzione della centrale idroelettrica di Somplago. La superficie lacustre era più vicina all'abitato di Somplago di quanto non sia ora e, in particolare, durante le intense piogge autunnali il lago si estendeva sino ad occupare la campagna immediatamente sottostante il *Borc di Sot*. Al centro della foto si erge la rupe di san Candido con la sottostante omonima chiesetta votiva e la sovrastante pieve di Santo Stefano di Cesclans, chiesa madre della Valle del Lago, edificata ove sorgeva una vedetta romana. Fanno da sfondo i monti della Carnia centrale con il gruppo dell'Arvenis.

La centrale idroelettrica di Somplago

La causa della perdita di quel paradiso ha un nome preciso: centrale idroelettrica di Somplago. Questa, scaricando le acque turbinare direttamente nel lago lo ha sconvolto. Si tratta di una centrale, costruita nei primi anni Cinquanta, alimentata dal sistema di derivazioni, sbarramenti e dighe a monte, concepiti ed attuati – con la complicità del potere romano – dalla sopra nominata Società adriatica di elettricità (SADE) con la stessa logica di rapina senza scrupoli della montagna friulana che provocò la tragedia del Vajont.

La centrale fu costruita in caverna portando scelleratamente a discarica l'enorme quantità di materiale di scavo nel vicino ramo nord-occidentale del lago con lo scopo di risparmiare sul trasporto; il risultato fu la scomparsa della parte più pescosa del lago. All'esterno furono costruiti l'edificio sala-quadri, l'officina e l'ampia sottocentrale di smistamento da cui partono le linee su alti piloni di forte impatto per il paesaggio della valle. Questi portano altrove quella corrente elettrica che nelle promesse doveva dare l'agognato sviluppo alla montagna, i cui abitanti, una volta terminati i lavori di costruzione, si trovarono invece privati delle acque e costretti a fare la valigia ed emigrare.

Dagli anni Cinquanta nella centrale sono in attività tre turbine Francis, ciascuna delle quali turbinare 22 mc/sec per totali 66 mc/sec. Un volume enorme di acqua, gelida per il lungo percorso in galleria, e carica



Somplago. Veduta del cantiere della costruzione della centrale, primi anni Cinquanta. Si nota che il bacino lacustre è stato utilizzato come discarica del materiale di scavo (in primo piano) della cavità sala macchine, della galleria di accesso alla stessa, delle gallerie cavi e di servizio, della condotta forzata. In secondo piano si vedono la sottocentrale di distribuzione all'aperto, gli edifici della sala quadri e dell'officina. Più in alto si snoda la strada di accesso alla galleria di adduzione e, ancora più in alto, è ben visibile il pozzo piezometrico con funzione attutente del "colpo d'ariete" provocato dalla chiusura delle valvole di alimentazione delle turbine. La vasta e non curata discarica del materiale di scavo è tutt'ora giacente.



Veduta della centrale di Somplago. Da sinistra a destra. L'edificio della direzione del Nucleo di Udine di Edipower, l'ingresso alla centrale in caverna, le officine, la sala quadri di comando ora non operante poiché la centrale è comandata automaticamente dalla sede centrale di Milano, il villaggio per il personale dirigente ora venduto a privati, al centro la rettangolare sottostazione da cui partono le linee ad alta tensione dirette verso la pianura. In primo piano la stazione di pompaggio dell'oleodotto della Siot con il grande serbatoio verde. Fotografia di Luigino Picco.

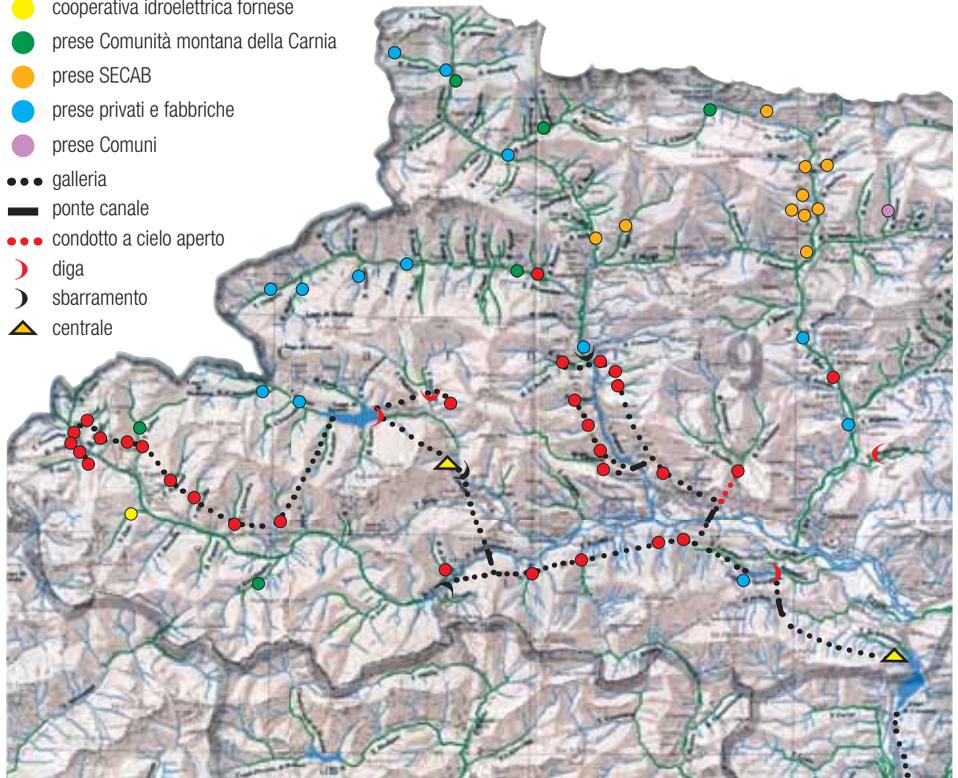
di fango in quanto proveniente dai corsi d'acqua montani a carattere torrentizio con notevole trasporto di materiale in sospensione. Un volume enorme che viene scaricato direttamente nel lago, abbassandone notevolmente la temperatura e riempiendolo via via di fango. La centrale venne costruita in modo da accogliere, oltre alle attuali tre turbine, ulteriori due, che avrebbero dovuto essere alimentate dalla derivazione del torrente But alla stretta di Noiaris, convogliandola in galleria al bacino artificiale sulla Vinadia e, quindi, a quello di Verzegnis che carica la centrale di Somplago. Ma il disastro del Vajont pose la parola fine a questo ulteriore progetto.

Il sistema idroelettrico del Tagliamento

Questo sistema, di cui il lago di Cavazzo è il terminale, si articola nella centrale di Somplago, nella centrale di Plan dal Sac in comune di Ampezzo, nella diga sul torrente Lumiei in località Maina di Sauris e relativo invaso di 73 milioni di metri cubi, nella diga sull'Ambiesta in comune di Verzegnis e relativo invaso di 3,8 milioni di metri cubi, nello sbarramento del fiume Tagliamento in località Caprizi in comune di Socchieve, nello sbarramento del torrente Degano immediatamente a valle della cartiera di Ovaro, nonché in 31 captazioni sui corsi d'acqua affluenti del Tagliamento, del Degano e del Lumiei (per una introduzione all'argomento si può vedere *Tiere furlane* n. 6, 2010, pagg. 89-98).

All'invaso del Lumiei, che alimenta

- prese Edipower
- cooperativa idroelettrica fornese
- prese Comunità montana della Carnia
- prese SECAB
- prese privati e fabbriche
- prese Comuni
- galleria
- ponte canale
- condotto a cielo aperto
- ⤵ diga
- ⤵ sbarramento
- ▲ centrale



La geografia delle prese idroelettriche in Carnia ed il sistema derivatorio Edipower (già SADE, Enel). Sui corsi d'acqua della Carnia sono rappresentate le prese idroelettriche in atto con colori diversi rispetto al concessionario. Del sistema Edipower sono rappresentati anche i percorsi delle derivazioni. Si noti la significativa presenza della Comunità montana della Carnia con sei centrali e quella della Società elettrica cooperativa Alto But (Secab) pure con sei centrali. Basta un colpo d'occhio sull'insieme per comprendere che lo sfruttamento idroelettrico in Carnia è andato ben oltre l'ammissibile e che ulteriori captazioni sarebbero inaccettabili.

con condotta forzata in galleria di 4,1 km e un salto di 480 metri la centrale di Plan dal Sac, pervengono con percorso interamente in galleria le acque del Tagliamento immediatamente a valle della sua sorgente, dei suoi primissimi affluenti di destra, degli affluenti di sinistra sino al torrente Auza compreso ed inoltre, sempre in galleria, gli affluenti di Lumiei, Veltri e Novarza.

All'invaso dell'Ambiesta, che carica la centrale di Somplago con una galleria di 8,5 km ed un salto di 280 metri, confluiscono, attraverso un sistema di lunghe gallerie e di ponti-canale, le acque dello scarico della centrale di Plan dal Sac, dello

sbarramento di Caprizi, di tutti gli affluenti di destra del Tagliamento a valle dello stesso sbarramento, dello sbarramento di Ovaro, di tutti gli affluenti di destra e di sinistra del Degano a valle dello stesso sbarramento, nonché della Vinadia. A proposito delle 31 captazioni va detto che le loro opere sono state eseguite con griglia di cattura a tutto alveo per prelevare l'intera portata. Del "deflusso minimo vitale" previsto dalla legge non vi è traccia. Attualmente tale deflusso, sperimentale, viene rilasciato solo dallo sbarramento di Caprizi per circa 400 litri al secondo, da quello di Ovaro per circa 700 litri al secondo e dalla presa sul Vinadia per



Il fango nel bacino del Lumiei (Sauris). Nei bacini artificiali in cui sono convogliate le acque dalle varie prese si deposita una grande quantità di fango che, con il tempo, raggiunge un notevole spessore, riducendo progressivamente la capienza del bacino. Per evitare gli oneri dello sfangamento i concessionari ricorrono talora a metodi non corretti, facendo defluire a valle il fango accumulato con conseguenze devastanti per il corso d'acqua.



Fotografia scattata nel bacino del torrente Lumiei durante il recente sfangamento. A di là della distruzione del patrimonio ittico, l'immagine di un fango così denso e vischioso pone inevitabilmente delle domande: qual è la sua natura? È stato fatto tutto correttamente?

Nel 1850, 163 anni fa, lo scrittore Ippolito Nievo fece una impegnativa passeggiata che, dal castello di Colloredo di Montalbano dove risiedeva, lo portò fino a Moggio passando per la valle del lago di Cavazzo. Ne fece una relazione a Matilde Ferrari da cui ricaviamo la parte che concerne il lago (da Ferruccio Monterosso, *Le lettere di Ippolito Nievo a Matilde Ferrari*, Argileto editori, Roma, 1977). San Biagio è, naturalmente, Somplago. All'epoca non esistevano indicazioni stradali ed è possibile che lo scrittore si sia fatto ingannare dalla pronuncia locale *Sanblât*, o *Sanblâc*, facendone una italianizzazione ad orecchio; né si può escludere che l'errore sia dovuto a qualche copista.

Colloredo di Montalbano, 19 ottobre 1850

... due miglia ancora e siamo in vetta ad un monte, con a piedi un lago d'acqua limpida e trasparente, un lago profondo e deserto – il Lago di Cavazzo. Fra un seno di monti aguzzi e minacciosi egli posa tranquillo e azzurro e sembra un fresco bambino che si cullì mollemente in braccio alla Nonna. Bisogna misurare con l'occhio quel lago dall'altezza di trecento braccia per comprenderne l'orrido e il sublime – noi lo costeggiammo per un miglio fino al punto ch'egli si restringe per allargarsi ancora al di là di una catena di frane. Gli è su questa catena che l'occhio spazia liberamente su quella *Perla delle Alpi* – Si vedono i due bacini che si congiungono per un canale stretto ed oscuro; e il cielo che si specchia in quelle acque trasparenti, fa sì che tu creda aperto un foro attraverso la terra. In capo al lago in una gola difesa d'ogni intorno dai venti da colossi di massi, tra campi di biada e boschetti di vigne e di cere se s'asside San Biagio, pulito paesello che si addossa ad una china, come tutti i paesi di montagna. Pare di trovarsi in un giardino Inglese – un'oasi del deserto è meno bella.

Sopra San Biagio su una roccia sporgente e tagliata a picco sorge la chiesa di Cesclans che pare comandi alle Alpi come una regina dal suo trono...

una portata che giunge solo all'imbocco della forra omonima. Non occorre scendere in dettagli per comprendere quale enorme sconquasso idrogeologico del territorio abbia provocato tale sistema idroelettrico.

Questo sistema è figlio della perversa concezione degli uomini della SADE, e dei loro referenti istituzionali, secondo la quale l'acqua = kwh = denaro e null'altro. Tale concezione, che ha prodotto il disastro del Vajont, grava tutt'oggi – pesante eredità – sulla Carnia e riteniamo non sia più tollerabile. Questo sistema va rivisto perché è un brutto dinosauro preistorico che sfrutta le nostre risorse idriche e porta altrove l'energia elettrica ed i lauti profitti che origina.

Il progetto di pompaggio

Come se tutto questo sconquasso non bastasse, Edipower spa, concessionaria del sistema idroelettrico del Tagliamento e di diversi altri nella nostra regione, intendeva realizzare un progetto che prevedeva lo scavo di una nuova galleria di 8,5 km tra la centrale di Somplago ed il bacino dell'Ambiesta, e l'installazione di due nuove turbine reversibili nella centrale di Somplago. Queste, durante la notte, avrebbero pompato al superiore bacino dell'Ambiesta l'acqua accumulata di giorno nel lago di Cavazzo per farla ricadere nel giorno successivo sulle 5 turbine (3 normali + 2 reversibili), scaricando nel lago ben 111 metri cubi al secondo rispetto agli attuali 66 metri cubi al secondo, con conseguente notevole oscillazione del livello del

lago e del bacino di Verzegnis. Recentemente, di tale progetto, che avrebbe segnato la morte del lago di Cavazzo, Edipower ha chiesto ufficialmente l'archiviazione alla Regione. Ciò per le mutate condizioni del mercato energetico, ma anche per la tenace opposizione dei comitati

popolari della "Valle del Lago".

Il merito dei comitati è stato ben evidenziato dal direttore del settimanale della Curia udinese *La Vita Cattolica* (giovedì 18 luglio 2013) con un articolo dal titolo *Davide e Golia sul lago di Cavazzo* in cui scriveva "Che c'entrano i comitati in tutto



Il fondale del bacino dell'Ambiesta (Verzegnis) il 22 luglio 2002: lo spesso strato di fango depositato crea un paesaggio lunare. Questo bacino, che alimenta la centrale di Somplago attraverso una galleria di 8,5 km sotto il monte Faéit, non è mai stato sfangato dall'entrata in funzione della centrale medesima (primi anni Cinquanta). Non è ammissibile che il suo sfangamento venga effettuato nel modo disastroso con cui è stato eseguito quello del bacino del Lumiei. Peraltro se tale fango venisse movimentato finirebbe inevitabilmente, attraverso la condotta, nel lago di Cavazzo. Fotografie di Giorgio Deotto.

questo? Se la loro azione pervicace e fastidiosa di contrasto ad Edipower non ci fosse stata forse il progetto sarebbe già realizzato, compiendo lo scempio prima che ci si accorgesse della sua inutilità. Ai comitati va il merito di averci ricordato che 'l'acqua non corre mai in salita' e che, semmai ce ne fosse la convenienza, essa sarebbe del tutto passeggera".

L'apporto di fango della centrale interrerrà il lago in 110 anni

Lo scontro sul progetto di pompaggio tra i comitati da un lato ed Edipower coi Comuni rivieraschi favorevoli al progetto dall'altro lato, ha portato in evidenza una serie di criticità quali l'oscillazione del livello del lago, l'erosione delle sponde, il rimescolamento continuo e l'ulteriore raffreddamento delle sue acque, ma anche il notevole apporto e conseguente deposito di fango proveniente dallo scarico della centrale. Il problema era noto, ma era rimasto "dormiente", forse perché il notevole strato di materiale solido depositato sul fondale del lago è nascosto alla vista e solo in passato si era osservato come il canneto nella parte meridionale del bacino continuasse ad avanzare.

L'apporto di fango dallo scarico della centrale è stato esaminato dall'ing. Franco Garzon, incaricato dai Comuni rivieraschi, dal Consorzio BIM e dalle Comunità montane di redigere una *Perizia di valutazione del progetto Edipower*. In tale perizia al capitolo 5.3.3 *Tempo previsto per l'interrimento com-*

pleto dei laghi l'ing. Garzon scrive: "Quindi, considerando la situazione attuale con gli impianti esistenti, si avrà che:

- il lago di Cavazzo presumibilmente tra 110 anni sarà riempito;
- il lago di Verzegnis (Ambiesta), invece, si riempirà di sedimenti in circa 140 anni".

Ed inoltre: "... considerando la situazione col potenziamento dell'impianto in progetto, si avrà:

- il lago di Cavazzo presumibilmente tra 100 anni sarà riempito;
- il lago di Verzegnis (Ambiesta), invece, si riempirà di sedimenti in circa 300 anni".

Anche l'ing. Dino Franzil dei comitati, nel suo studio *Lago, energia, ambiente* al capitolo secondo, *Fango e vita dei laghi*, esamina ampiamente questo argomento nelle pagine 23-41, dimostrando

che, con l'attuale funzionamento, il lago di Cavazzo sarà riempito in 107 anni ed il bacino dell'Ambiesta in 126 anni.

Quindi, anno più anno meno, i tempi d'interrimento coincidono! E sono drammaticamente vicini! Del resto la recente operazione di (mal) sfangamento del bacino del Lumiei (Sauris) ha dimostrato l'enorme quantità (e qualità!) di fango ivi depositato, ed è nota l'altrettanto enorme quantità depositata nel bacino dell'Ambiesta (Verzegnis), mentre quella depositata nel lago di Cavazzo è certamente maggiore in quanto ricettore terminale e non svuotabile.

Il fango investe la politica, le istituzioni, i cittadini.

Di fronte alla dimostrata breve durata di vita del lago di Cavazzo



Veduta dal monte San Simeone del lago di Cavazzo con "pennacchio". Ecco come appare il lago di mattina, alcuni minuti dopo che la centrale ha iniziato a funzionare, quando il giorno prima, o durante la notte, in Carnia si sono verificate precipitazioni anche di non particolare intensità. In poco tempo il "pennacchio" col fango in sospensione invade tutta la superficie lacustre ed materiale solido si deposita lentamente, ma inesorabilmente, sul fondale, privandolo di ogni vita e col tempo (110 anni circa) riempirà il bacino. Fotografia di Luigino Picco.

le istituzioni e la politica a tutti i livelli non possono far finta di non vedere, di non sapere. Devono farsi responsabilmente carico del problema. Devono dire chiaramente se intendono lasciare morire il lago o se lo vogliono salvare e valorizzare. Poiché la scelta di lasciarlo morire non sarebbe tollerata dalla gente, bisogna che inizino a pensare quali iniziative prendere e mettere in campo per salvare e valorizzare il più grande lago della regione, prendendo esempio da come la vicina Carinzia abbia cura dei propri laghi. Iniziative che non dovranno essere calate dall'alto, decise nel chiuso di certe stanze, ma ragionate e concordate con la popolazione ed i Comuni della Valle del Lago. Parimenti, è necessario che i cittadini non siano indifferenti di fronte alla scomparsa del più grande lago della regione in circa 110 anni, poiché è loro dovere consegnarlo bello e sano alle future generazioni.

Qualche volta ritornano

Quando nelle sedi ministeriali è stato deciso di dare carta bianca alla SADE per la realizzazione del sistema idroelettrico del Tagliamento, dalla lettura delle concessioni e relativi disciplinari si evince chiaramente che il Consorzio di bonifica Ledra-Tagliamento, a differenza di tutti gli altri concessionari di derivazioni per vari scopi, è stato l'unico ad essere salvaguardato, prevedendo persino l'obbligo della "cacciata" dell'acqua dalla diga dell'Ambiesta a semplice ed insindacabile richiesta del Consorzio in caso di siccità.

Già negli anni Ottanta, senza per

nulla considerare gli interessi e la volontà dei Comuni e della popolazione della Valle del Lago, il Consorzio presentò alla Regione un progetto di derivazione dallo scarico del lago di Cavazzo di consistenti portate da immettere nel proprio sistema irriguo, trasformando così il lago, già condizionato dal funzionamento della centrale, in un bacino funzionale al Consorzio. Tale progetto non venne attuato per la ferma opposizione della popolazione e dei Comuni della Valle, della Comunità montana della Carnia e di quella del Gemonese.

Orbene, recentemente il Consorzio è ritornato alla carica con quel progetto e con quello stesso metodo come se il lago fosse suo e nella valle non ci abitasse anima viva. I dirigenti del Consorzio e principalmente i governanti della Regione, visto che questi ultimi hanno dichiarato di voler fare del metodo partecipativo la propria bandiera, devono capire che, se intendono derivare le portate allo scarico del lago senza che le portate in uscita dalla centrale bypassino il bacino in apposita condotta, il progetto del Consorzio resterà sulla carta perché troverà la ferma opposizione non solo della Valle del Lago, ma di tutta la montagna, da troppo tempo asservita agli interessi altrui.

Su questo argomento, e per un approccio completo alle problematiche del lago, si veda il volume *Obiettivo Lago - Il Lago di Cavazzo o dei Tre Comuni: un patrimonio da salvare e valorizzare*, Atti del convegno internazionale tenutosi ad Alesso il 12 e 13

settembre 1987, dove è dimostrata, fra l'altro, tutta la fallacia del *Piano di bonifica irrigua dell'alta pianura friulana* pubblicato nel 1983.

Una serie di opere devastanti

La costruzione della centrale idroelettrica negli anni Cinquanta, con le pesanti conseguenze per il lago, e delle relative linee aeree ad alta tensione a forte impatto ambientale, ha segnato l'inizio di una serie di rovinosi interventi che si sono susseguiti nei decenni successivi, come se venissero decisi in base alla logica aberrante di continuare a realizzarli proprio in questa valle perché già compromessa dalla presenza della centrale.

Così, negli anni Sessanta la Siot (Società italiana per l'oleodotto transalpino) ha nuovamente sconvolto la valle con la posa dell'oleodotto e con l'installazione della stazione di pompaggio con relativo maxiserbatoio proprio sulla riva nord del lago ed immediatamente adiacente all'immissario. Ciò ha ulteriormente deturpato il paesaggio, ha imposto ulteriori servitù e ha creato una situazione di possibile disastro ambientale per fuoriuscite di petrolio, stante la vicinanza dell'immissario e del lago.

Nei primi anni Settanta, nonostante la tenace opposizione della popolazione ed il Piano urbanistico regionale vigente ne prevedesse il tracciato lungo la valle del Tagliamento, l'autostrada Udine-Amaro viene inspiegabilmente deviata per la Valle del Lago. Ciò comportò un'enorme maggiorazione dei costi dovuta alla costruzione di ben

La vicenda delle acque del Tagliamento fatte confluire nel lago di Cavazzo è magistralmente narrata in questi versi del poeta e scrittore Siro Angeli (Cesclans 1913 - Tolmezzo 1991), protagonista non secondario della letteratura italiana del Novecento. Il soggetto di questi versi è *L'aga dal Tajament*, titolo del componimento poetico da cui sono tratti:

*Un biel di a àn provât
a cambiâ la sô strada
par che, tirada sot
das crodas dal Faéit,*

*dentri una dopla gnot
di tubos tal ziment,
cu la sô fuarza a des
lûs e cjalt che si vent;*

*e, s'a no si scjafòia
o si glazza dal fréit,
un póuc dopo Somblât
squâsi a finis neada*

*tal lâc fin a Dales
par daventâ, cul flât
ch'ai lâssin, una roia,
s'al zova al intares.*

due gallerie e di un lungo viadotto attraversante una parte del lago e sovrastante l'abitato di Somplago, con conseguenti deturpazioni, servitù, demolizioni di case.

Persino madre natura ha voluto infierire sulla zona ubicando il baricentro del terremoto proprio sotto il monte San Simeone, le cui falde occidentali si bagnano nel bacino lacustre.



Sulla sinistra si vede il torrente Leale dove confluiva l'emissario del Lago, detto il *Tai*, prima della costruzione della centrale elettrica di Somplago. Il *Tai*, naturale collegamento tra lo specchio lacustre e il fiume Tagliamento, consentiva la migrazione delle anguille e di altre specie ittiche di cui il lago era particolarmente ricco. Sulla destra si vede l'emissario artificiale costruito in concomitanza con la centrale; questo, dopo aver percorso un tratto in galleria dentro il monte Naruvint, emerge per confluire nel torrente Leale a valle della strada Trasaghis - Avasinis di cui si notano due ponti. Da questo punto di confluenza fino al Tagliamento il Leale è stato trasformato in canale arginato, sul quale sarebbe possibile costruire alcune centraline utilizzandone la notevole portata. La risega sull'argine del canale immediatamente a valle della strada statale (ponte in alto sulla destra) è la posizione ritenuta adatta per la presa della derivazione richiesta Consorzio Ledra-Tagliamento.

L'elencazione delle gravi ferite inferte al lago ed alla sua valle non è un piagnisteo, né nostalgia per il bel tempo che fu, bensì un legittimo grido di dolore e un'altrettanto legittima aspirazione ad un'inversione di tendenza: tante ferite vanno curate in modo adeguato e risolutivo.

Alcune proposte

A questo punto ci pare opportuno formulare alcune richieste e alcune proposte, concrete, fattibili e per nulla demagogiche:

1. Un segnale di volontà politica.

Le istituzioni, tutte, la Regione in particolare, che hanno permesso la realizzazione di queste opere così devastanti nella Valle del Lago, hanno un debito verso

la stessa e devono dare un segnale della loro volontà politica di sanare le ferite inferte.

2. Un provvedimento legislativo regionale per il lago di Cavazzo sarebbe il migliore ed il più concreto segnale della volontà politica di sanare le sue ferite e di valorizzare il più grande lago della regione.

3. *Fûr dal lâc il scaric da centrâl*. Poiché è certo che i mali del lago derivano dallo scarico in esso della centrale di Somplago, il primo rimedio sta nell'evitare che ciò si verifichi. È auspicabile, perciò, un intervento che catturi tale scarico all'uscita della centrale e lo convogli in idonea condotta al canale emissario del lago posto



Il bypass del Lago: questa ipotesi è stata studiata e proposta dall'ing. Dino Franzil nel suo lavoro *Lago, Energia, Ambiente* per evitare che lo scarico della centrale finisca nel lago di Cavazzo, distruggendolo. La proposta consiste nel prelevare allo scarico della centrale le portate turbinate, convogliarle in una condotta di adeguato diametro posata sul fondale del bacino lacustre per restituirla all'imbocco dell'esistente galleria di scarico, nei pressi della quale potrebbe anche essere riattivato, con una modesta portata, il vecchio scarico naturale detto il *Tai*. La proposta dell'ing Franzil non pretende di essere definitiva.

nella sua parte meridionale onde farlo confluire attraverso l'esistente galleria nell'alveo del torrente Leale e, quindi, nel Tagliamento.

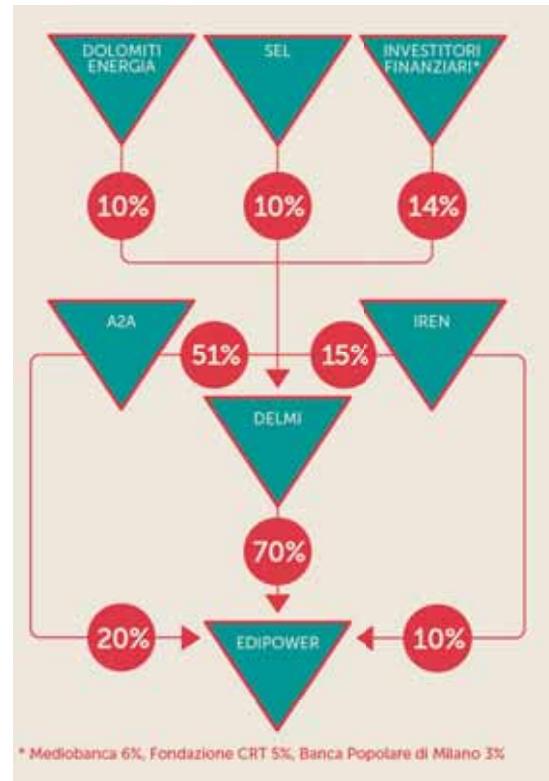
4. Un piano di rilevazioni e di monitoraggi sul reale stato delle acque, dei fondali, dello spessore e della composizione dello strato di fango accumulatosi in quasi 60 anni di attività della centrale, delle sponde, dei canneti, della fauna ittica e avicola. Rilevazioni prepedeutiche a

5. Successivi interventi di rinaturalizzazione mediante dragaggi del fango depositato, in particolare in corrispondenza delle polle subacquee alimentanti il lago, con ricostituzione degli habitat naturali ante centrale.

6. Un piano di valorizzazione ambientale, turistica, sportiva, culturale e del tempo libero, che coinvolga l'immediato contorno quali le rive, la fortezza del Monte Festa, il pianoro del monte San Simeone, la rupe di San Candido, la sovrastante pieve di Santo Stefano con la sua cripta museale, il Centro visite del Parco botanico, il Centro nautico, la Casa delle farfalle di Bordano, la malga di monte Cuar, il vasto comprensorio, solcato dai torrenti Palâr e Leale, che si estende sino alla valle dell'Arzino. Un piano che dialoghi con le adiacenti significative presenze storiche quali Venzone, Gemona, il forte di

Osoppo e la Riserva naturale regionale del lago di Cornino.

7. Un accordo di programma, con regia della Regione, in attuazione del provvedimento legislativo



L'assetto azionario di Edipower (da *Linkiesta*, 3 febbraio 2012). Balza in evidenza il fatto che, pur essendo Edipower il più grande produttore idroelettrico nella nostra regione, non ci sia nessun azionista locale. Se poi andiamo ad esaminare chi siano gli azionisti di A2A, Iren, Dolomiti Energia e SEL scopriamo che i proprietari di A2A sono i Comuni di Milano, Brescia e Bergamo, i proprietari di Iren sono i Comuni di Torino, Genova, Reggio Emilia, Parma e Piacenza, fra i proprietari di Dolomiti Energia vi è anche la Provincia autonoma di Trento e fra quelli di SEL vi sono la Provincia autonoma di Bolzano ed i Comuni sudtirolesi. Da ciò si deduce che questi Enti pubblici locali apportano nei rispettivi bilanci gli utili realizzati sfruttando le nostre acque attraverso una loro società per azioni che opera sul mercato.



Veduta panoramica della Valle del Lago dalla località Tùcjar (strada del monte Festa). Partendo da sinistra vediamo l'abitato di Interneppo, il monte Naruvint, il canneto meridionale, l'abitato di Alesso, all'orizzonte il monte Covria e il gruppo del monte Cuar, il monte Faéit, la centrale e la stazione di pompaggio Siot, il lungo viadotto autostradale, il villaggio SADE, gli abitati di Somplago, Cesclans, Mena; sullo sfondo il monte Verzegnis ed il gruppo dell'Arvenis. Fotografia di Valter Pillinini.

regionale, di cui al punto 2, e degli interventi di cui ai punti 3, 4, 5 e 6, che coinvolga quelle grandi società che dagli anni Cinquanta hanno realizzato grossi profitti portati altrove e lasciato alla Valle del Lago solo danni e degrado. Si tratta di chiamare la Siot, Autostrade per l'Italia, Enel ed Edipower a contribuire finanziariamente a guarire quelle pesanti ferite che essi hanno inferto al lago ed alla sua valle. Lo stesso vale per lo Stato che ha autorizzato tali ferite.

Per quanto riguarda Edipower, la nostra Regione a statuto speciale non dovrebbe avere difficoltà a coinvolgere le Province autonome di Trento e di Bolzano dal momento che le loro rispettive società elettriche Dolomiti Energia e

SEL detengono il 10% ciascuna di Edipower attraverso la loro partecipazione in Delmi spa. Altrettanto dicasi dei Comuni di Bergamo, Brescia e Milano che, attraverso la *multiutility* A2A, controllano Edipower. Lo stesso dicasi dei Comuni di Torino, Genova, Parma, Piacenza e Reggio Emilia i quali, attraverso la *multiutility* Iren, detengono una quota azionaria di Edipower. Da notarsi che, pur essendo Edipower il più grande produttore idroelettrico nella nostra regione, nel suo assetto azionario non c'è nessun azionista regionale!

L'intervento risolutore di più problemi

L'intervento proposto al punto 3, con il quale si eviterebbe che le portate turbinate dalla centrale di Somplago finiscano nel lago, con-

segnandole invece direttamente mediante un'apposita condotta allo scarico del lago, permetterebbe:

- di continuare a produrre energia nella centrale di Somplago;
- di recuperare e valorizzare il lago;
- di fornire acqua al Consorzio Ledra-Tagliamento dal canale emissario del lago, lì direttamente convogliata dallo scarico della centrale mediante la condotta bypassante l'intero bacino;
- di produrre ulteriore corrente elettrica per le comunità locali con un sistema di centraline da costruire sulla parte canalizzata del torrente Leale, senza con ciò sottrarre l'apporto idrico al Tagliamento.

Un intervento dagli evidenti obiettivi concreti che il lago di Cavazzo e la sua valle meritano!

Giovanni PUPPATTI

L'aratro in Friuli

Dal Settecento al Novecento: la scienza meccanica applicata alla *vuarzine*

Nel Settecento, il secolo dei Lumi, si compie il primo tentativo di razionalizzazione della strumentazione agricola, in particolare dell'aratro, a cominciare dal Regno Unito dove si è realizzata la prima rivoluzione industriale. Un ruolo importante nell'evoluzione dell'aratro è rivestito dall'inglese Jethro Tull, inventore della zappa cavallo, che con i suoi studi inizia nel 1733 una fase nuova, quella dell'applicazione della scienza meccanica agli attrezzi agricoli.

Il primo aratro semplice, tutto in ferro e con bure ricurva, viene costruito in Inghilterra da James Small nel 1784. Nello stesso paese si ha nel 1789 la prima produzione industriale di aratri con criteri ingegneristici da parte di Robert Ransome, cui seguiranno quella di Howard, Busby e Garrett. Le esperienze inglesi, che si avvalsero degli apporti dell'immigrazione fiamminga a seguito delle guerre di religione, si trasferiscono presto anche negli altri Paesi europei, soprattutto in Francia ed in Germania. In Francia a metà del Settecento si parla per la prima volta dell'aratro del sig. Duhamel, proprio per sottolineare i contribu-

ti specifici degli studiosi (agronomi e ricercatori), mentre precedentemente gli aratri prendevano il nome della regione in cui erano in uso (es. Brabante) e non del loro ideatore o costruttore. La Rivoluzione francese, inoltre, si preoccupa di diffondere il sapere anche tra le classi meno istruite, togliendo ai nobili quello che fino ad allora era stato un loro appannaggio. Come si può osservare nelle tavole che illustrano l'Enciclopedia di Diderot e D'Alambert, le parti dell'aratro sono considerate per le funzioni che svolgono e descritte analiticamente per diffondere ed intensificarne la tecnica costruttiva tra la popolazione. L'aratro descritto è quello pesante con il carrello, a dimostrazione dell'ormai acquisito concetto di superiorità di quest'ultimo rispetto a quello semplice (senza carrello). A ben vedere, l'aratro che nasce in questo periodo non è il frutto di un singolo ideatore o inventore, ma la sintesi di apporti parziali di varia provenienza. Il nodo cruciale su cui si impernano tutti i miglioramenti verte sulla sua struttura e, in particolare, sul versoio. Alla solidità dell'attrezzo si intende aggiungere un ottimale rovesciamento della

zolla con la minima forza di tiro. Così la bure ricurva che andava ad innestarsi direttamente nel ceppo, propria dell'aratro di Trittòlemo, è sostituita da una pertica dritta a cui vengono applicate due piccole assi trasversali di collegamento con il ceppo in modo da formare una figura quadrangolare (trapezoidale o rettangolare). Nasce così quello che più tardi sarà chiamato l'aratro germanico, il quale avrà molta fortuna in Friuli fino all'arrivo dell'aratro in ferro. L'aratro germanico realizzava due vantaggi:

- la bure non doveva più essere ricavata da una pianta avente una estremità ricurva;
- l'attacco alla bure dell'apparato propriamente aratorio, connessione particolarmente soggetta a rottura per le notevoli forze cui è sottoposta quale fulcro, veniva eliminato a favore di un sistema molto più resistente formato da quattro assi, due orizzontali (bure e ceppo) e due, di dimensioni ridotte, verticali. L'asse verticale anteriore, svolgente funzione di profime (pezzo che unisce il ceppo/*dentâl* con la bure/*bôt*), in friulano *vidòn*, era sottoposto a forze di trazione, mentre quello

posteriore era soggetto a forze di compressione.

L'assemblaggio non avveniva più con mezzi di fortuna, come cunei, funi, ecc., ma adottando il sistema dell'incastro, rinforzato con viti a dado.

Se così facendo si era provveduto a rendere l'aratro più resistente, a nessuno sfuggiva che la chiave di volta per una efficace ed efficiente aratura stava nelle modifiche da apportare al versoio, in un quadro di riduzione delle forze di tiro. Precursori di specifici studi sulla meccanica dell'aratro e del versoio in particolare, furono all'inizio dell'Ottocento, il presidente degli Stati Uniti Thomas Jeffer-

son e lo svizzero Albrecht Thaer. Quest'ultimo dimostrò, attraverso uno studio vettoriale delle forze agenti sull'aratro, che il sistema senza carrello (aratro semplice) era quello che richiedeva la minore forza di tiro, creando in tal modo le premesse per un fugace (tale si rivelò) ritorno al vecchio aratro semplice. Agli studi dello Jefferson si rifece il francese Mathieu De Dombasle che, partendo dall'aratro usato nelle pianure della Francia settentrionale (ritorna l'influsso fiammingo!), detto Brabante, attraverso successivi miglioramenti, iniziò una produzione industriale nella sua azienda di Roville in Lorena. Ciò gli valse una fama europea,

tanto che la sua produzione venne presa a modello per la realizzazione di aratri che tenessero conto delle condizioni locali del terreno, come avvenne, nel caso italiano, da parte del marchese toscano Cosimo Ridolfi.

L'aratro del Ridolfi, costruito anche sul modello di quello dello svizzero Machet, opportunamente modificato nel versoio secondo gli studi dell'abate Raffaello Lambruschini che prevedevano una superficie elicoidale, divenne per l'Italia ciò che per la Francia era l'aratro del De Dombasle.

Il caso friulano dell'aratro Grignon

La nostra Regione non fu estranea a tutto questo interesse attorno all'aratro. Nella seconda metà dell'Ottocento la nostra agricoltura divenne oggetto di un vero fermento culturale soprattutto grazie a dei lungimiranti possidenti terrieri (spesso agronomi) che mostrarono di aver a cuore le sue sorti. Il conte Gherardo Freschi (Ronchis di Faedis 1804 - Ramuscello di Sesto al Reghena 1893) iniziò nel 1842 a pubblicare il settimanale di divulgazione *L'Amico del Contadino*. Nel 1846, grazie allo stesso conte e ad altri appassionati di agricoltura (Lodovico Rota, Gabriele Luigi Pecile, ecc.), veniva fondata l'Associazione agraria friulana. Questa si riprometteva, sulla scia di quanto aveva fatto la Società di Agricoltura alla fine del Settecento con Antonio Zanon e Fabio Asquini, per citare solo i suoi due principali esponenti, di diffondere tra i coltivatori le conoscenze agronomiche

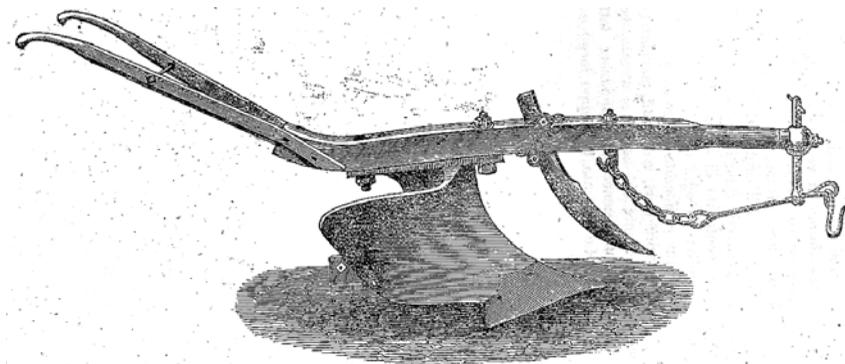


Aratro asimmetrico in ferro con bure e stegole in legno, senza carrello, tipo Lambruschini-Ridolfi-Grignon, proveniente dall'Azienda agricola Biasutti-Puicher di Villafredda di Tarcento. Si tratta di un esemplare "storico", padre dei moderni aratri in ferro che, come tipologia, risale alla seconda metà dell'Ottocento. All'epoca alcuni illuminati proprietari aderenti all'Associazione agraria friulana (Gherardo Freschi, Gabriele Luigi Pecile, Luigi Chiozza, Pacifico Valussi, Pietro Biasutti, ecc.) hanno prima introdotto da fuori regione e poi realizzato localmente in forma artigianale degli aratri in grado di operare una più efficace e meno faticosa aratura del terreno. La benemerita Associazione non solo contrastò l'allora imperante aratura con l'aratro simmetrico (*vuarzenón*), sollecitando l'adozione di quella con l'aratro asimmetrico (*vuàrzine*), ma volle perfezionare la struttura di quest'ultimo studiando le forze cui viene sottoposto al fine di ottenere il completo rovesciamento e sminuzzamento delle zolle e ridurre al minimo lo sforzo sia dell'operatore come degli animali al traino.

Alla luce delle teorie imperanti in quel periodo, che indussero in errore anche il Freschi ed il Pecile, venne promosso l'aratro senza carrello, considerando quest'ultimo "necessario solo per un cattivo aratro".

di base attraverso la pubblicazione di una rivista che verrà chiamata *Bullettino*.

Importanti sono le innovazioni apportate in questo periodo nel campo degli aratri. Nel 1861 appare in Friuli l'aratro senza carrello detto *Grignon*, dalla località di provenienza (ricalcava la struttura del De Dombasle, salvo avere l'intero apparato arante in ferro), costruito dal Bella, direttore della Scuola agraria che aveva sede in quella località francese. In realtà tale aratro era stato precedentemente importato dal prof. Luigi Chiozza e fatto copiare a Villavicentina dal fabbro Dreossi, ma ciò era avvenuto senza particolare pubblicità. Gabriele Luigi Pecile, suo strenuo sostenitore, lo introdusse a Fagagna e lo fece riprodurre nel *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana con la descrizione che aveva stilato il socio Angelo Giacomelli di Treviso nella sua opera *Le più recenti ed utili macchine e strumenti rurali*. Si trattava di un aratro semplice, in ferro, con la sola bure in legno, assolutamente asimmetrico; in esso veniva posta particolare cura nello studio del versoio che aveva una forma accentuatamente elicoidale. Possiamo dire, quindi, che rientrava nella tipologia dell'aratro Ridolfi - Lambruschini con il quale mostrava parecchie assonanze. Fu proprio da quella fabbricazione che cominciò anche in Friuli la corsa agli aratri senza carrello. Ciò non può che apparire un passo indietro, restando l'aratro a carrello la massima realizzazione in campo aratorio. Gli agronomi di allora furono per così dire succubi



Questo aratro, detto Grignon, fu ideato dal signor Bella, direttore della scuola agraria di Grignon (Francia) e venne importato in Italia dall'Associazione agraria friulana per essere copiato localmente dai nostri fabbri. Assieme al Sack è alla base dello sviluppo della nuova tipologia di aratro in ferro che andò diffondendosi nel corso della prima metà del Novecento.



Questa immagine ben rappresenta l'aratro asimmetrico, o a un'ala (*vuàrzine*), usato in Friuli da tempi antichissimi, tanto da indurre a ritenere che, storicamente, l'area friulana, assieme a quella veneta, sia stata tra le prime ad adottare questa tipologia. Si presenta come il classico aratro di Trittòlemo: bure ricurva, stegole fissate al ceppo e con vomere in ferro del tipo a "ferro di vanga".

La stegola di sinistra si colloca sul piano formato dalla bure col ceppo mentre quella di destra si appoggia all'ala consentendo in tal modo all'operatore di camminare all'interno del solco: questa è una caratteristica della *vuàrzine* friulana che si ripete costantemente nel tempo fino ad interessare anche gli aratri in ferro della prima metà del Novecento. Questo aratro in legno con il solo vomere e coltro in ferro è rimasto in uso dal tempo dei Romani fino alla metà del sec. XIX, allorché la parte in ferro si è estesa a tutto l'organo lavorante cambiando la stessa struttura dell'aratro. Alcuni esemplari, come quello che qui si può vedere, sono stati tuttavia operanti fino a tutta la prima metà del Novecento.

di una scienza non correttamente applicata, rimanendo soggiogati dai risultati degli studi del Thaer che, come detto sopra, stabilivano che il minor sforzo nell'aratura si otteneva con questo tipo di aratro, e subendo forse, sosteniamo noi, il fascino del *siloria*, aratro lombardo molto noto (v. *Tiere furlane* n. 17, 2013), che operava egregiamente

senza avantreno (*cjarugjél*), ma in tutt'altre condizioni e con tutt'altra struttura. Non va trascurata in tal senso l'influenza che può aver esercitato la presenza in Friuli di proprietari e fittavoli della Lombardia (milanesi e lodigiani) particolarmente esperti in campo agricolo ed attratti dalla ricchezza delle acque risorgive della Bassa Friula-



Aratro “Aquila” del tipo asimmetrico (*vuàrzine*) in ferro con bure in legno costruito dalla ditta Fumagalli e F.lli di Vercelli su licenza USA. Si tratta di una delle prime realizzazioni a carattere industriale in Italia (l'anno di nascita della ditta risale al 1871). L'intero apparato lavorante è applicato direttamente alla bure, alla stregua del sistema adottato negli aratri Grignon e Sack che alla fine dell'Ottocento si sono rapidamente diffusi in Friuli. Dal numero degli esemplari osservati nell'area delle colline moreniche, ben quattro, si deve dedurre che questo tipo di aratro sia stato all'epoca alquanto frequente in questa zona. Due di questi portano rispettivamente il marchio “Fonderie friulane” e “Fonderie Bertoli” ed è stato appurato che tale tipologia di aratri veniva assemblata e messa in vendita dalle ditte Toniutti di Orzano di Remanzacco e Fabbris di Buttrio.

Il coltro, che in questa immagine manca, ma che era sempre presente, era applicato alla bure mediante una brida, col sistema detto “all'americana”, per rendere meno fragile la bure medesima. La stegola sinistra è posta sullo stesso piano della bure e del coltello in modo da permettere all'operatore di camminare agevolmente nel solco appena tracciato e di non essere infastidito alla mano e al braccio sinistro quando opera a ridosso, ad esempio, di un filare (*plante*).

na. Tra costoro si ricordano i Ponti di Milano che si insediarono a S. Martino di Codroipo ed il gruppo lodigiano Ferrari, Granata e Vigorelli che acquistarono dai Gaspari la tenuta di Fraforeano.

Fu sempre in quel periodo (1863) che l'Associazione agraria friulana fu indotta ad istituire appositamente un deposito di strumenti e di attrezzature agricole al fine di scegliere il meglio presente sul mercato, ma l'iniziativa - va detto - non ebbe molto successo.

All'epoca fu pure introdotta in Italia dall'Inghilterra l'aratura funicolare con locomobile che, richiedendo terreni molto estesi per poter operare fruttuosamente, non si diffuse da noi a causa del frazionamento fondiario. Ciò comunque non impedì al conte Vittorio de Asarta di essere il primo al mondo

ad attuare nel 1889 l'aratura funicolare elettrica nelle sue tenute di Fraforeano.

L'aratro Sack ed il suo peso in Friuli

Il peso maggiore nell'innovazione in Friuli lo ebbe un aratro tutto in ferro, compresi la bure ed il carrello, costruito dalla ditta Rudolf Sack costituitasi a Lipsia verso la metà dell'Ottocento.

Questo aratro ebbe un tale successo che all'inizio del Novecento ne erano stati prodotti oltre un milione di pezzi. In Friuli fu adottato da molte aziende agricole, ma ebbe un impatto determinante soprattutto perché fu un modello copiato dagli artigiani locali. Fino ad allora in Friuli prevalevano gli aratri del tipo germanico (bure, ceppo, profime e stegole che formavano un qua-

drilatero) e di Trittòlemo (bure curva, stegole e vomere applicati direttamente al ceppo) che non potevano reggere al confronto col nuovo arrivato.

La ditta Sack imperniò la sua produzione su aratri pesanti caratterizzati dall'aver stegole ed organo arante (vomere ed ali) assemblati con viti a dado in un unico pezzo, direttamente applicato alla bure (in effetti, si trattava della stessa tecnica costruttiva che si andava diffondendo in Europa, specialmente in Francia, ma anche in Italia, sull'esempio degli aratri De Dombasle e Grignon).

Il nuovo aratro infatti era frutto di studi, soprattutto per quanto riguarda il versoio, che razionalizzavano le sue componenti per portare l'aratura a dei livelli superiori di efficacia ed efficienza. In Friuli vi erano abili artigiani in grado di costruire aratri, tanto per le parti in ferro (*ifâris*) che per quelle in legno (*icarîrs*, per la bure e soprattutto per il *cjaruggjél*). Per essi fu facile copiare il nuovo modello proposto dalla ditta Sack, mantenendo comunque la bure in legno (il carrello rimaneva a sé stante e sempre in legno). La loro produzione avveniva quasi sempre su ordinazione, con la particolarità che, per ragioni di adattamento ai terreni ed alle esigenze dei clienti, subiva costantemente delle piccole modifiche. Da quel modello, infatti, sorse il tipo di aratro, di costruzione artigianale, che si diffuse in tutto il Friuli durante la prima metà del Novecento e cioè quello con la bure di legno cui venivano applicati l'apparato arante e le ste-



Questo aratro simmetrico (*vuarzenón*) in ferro con bure in legno per carrello replica in un certo senso l'aratro cosiddetto germanico dove ceppo, bure (non più ricurva), stegole e profime (in questo caso sostituito dal corpo arante in ferro) vanno a formare un quadrilatero che dal punto di vista meccanico si rivela molto efficiente. Presenta una rilevante innovazione che sarà definitivamente acquisita nella realizzazione degli aratri successivi, vale a dire le ali mobili. Questa modifica, a seconda delle esigenze, aveva lo scopo di creare un solco più o meno largo, oppure di rovesciare una maggiore quantità di terra sulla porca per coprire meglio il seme. L'attrezzo, da collocarsi verso la fine dell'Ottocento, è storicamente molto importante in quanto rappresenta l'evoluzione della vecchia tipologia di aratro (tutto in legno eccetto il vomere ed il coltro che erano in ferro) che in Friuli è stato massicciamente usato nell'aratura per porche dal Rinascimento fino al Novecento, a scapito di quello asimmetrico.

gole in ferro mediante un sistema di bullonatura e rinforzi in lamine di acciaio.

In effetti, questo nuovo tipo di aratro in ferro con bure in legno incorporava delle innovazioni non di poco conto rispetto a quello di Trittdlemo, ma anche rispetto a quello detto "germanico", prima fra tutte l'eliminazione del ceppo. Quest'ultimo infatti si era trasformato nel tallone (*talón*) posizionato al centro dell'aratro simmetrico e nella suola lunga, in opposizione al versoio, nell'aratro asimmetrico. Il nuovo aratro asimmetrico, infat-

ti, dotato di ali molto pronunciate a curvatura elicoidale, cilindrica, ecc., appositamente studiate per una migliore resa, necessitava non più di una slitta di fondo quale era il ceppo, quanto di una piastra di acciaio che facesse da contrasto, appoggiandosi al muro del solco, alla spinta derivante dalla pressione esercitata dalla zolla sull'ala. Ugualmente per l'aratro simmetrico il ceppo perdeva la sua funzione di assemblaggio delle parti per conservare unicamente quella di slitta di scorrimento sul fondo del solco.

Come si vede la centralità detenuta nell'aratro dal ceppo, cui si doveva in gran parte la stabilità delle tipologie precedenti, viene ora assunta dal telaio verticale detto petto (*stivâl*) a cui vengono applicati il vomere, le ali ed il tallone/suola. Nel primo dopoguerra l'aratro simmetrico perde in via definitiva l'importanza avuta nell'aratura per essere relegato ad attività particolari come quella di rincalzatura, diventando pertanto un aratro "speciale".

I due tipi di aratro (simmetrico e asimmetrico) prodotti localmente in maniera artigianale, rimangono comunque in attività fino all'arrivo del trattore che li soppianta definitivamente nei primi anni Sessanta a favore dei sistemi multivomeri (aratri asimmetrici), dapprima "trainati" e poi definitivamente "portati" mediante la loro applicazione alla macchina su tre punti, due dei quali regolati nei movimenti dal sollevatore idraulico (inizialmente ad aria compressa).

L'aratro in ghisa

Mentre sta prendendo piede la tipologia di aratri sopra esposta, ha una certa diffusione, soprattutto tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, un aratro di produzione industriale in ghisa, ottenuto per fusione e proveniente, almeno agli inizi, da fuori del Friuli. Si tratta dell'aratro chiamato "Aquila", costruito dalla ditta Fumagalli di Vercelli su licenza USA. È caratterizzato da un apparato arante fissato alla bure mediante una brida (il sistema detto "americano") in modo da non indebolire l'asse con fori



Aratro asimmetrico (*vuàrzine*) certamente tra i più diffusi nella zona collinare e nell'alta pianura friulana nel periodo tra le due guerre del Novecento. Ha resistito fino alla fine degli anni Cinquanta, quando è sopraggiunta l'aratura con il trattore. Di fabbricazione artigianale (fra le ditte interessate ricordiamo Tonutti di Orzano di Remanzacco, Grattoni di Risano, Fabbris di Buttrio, Vattolo di Buia) sembra replicare la struttura del Sack e del Grignon, mantenendo comunque la bure in legno. Infatti l'organo lavorante (vomere ed ala assemblati) è in ferro battuto e viene applicato alla bure, rinforzata in questo caso sopra e sotto da due lamine in ferro mediante due vitoni a dado. Come nel Sack l'organo arante è costituito da un telaio portante (*stivâi*) a cui sono applicati il vomere, l'ala ed il tallone. All'estremità dell'ala sono predisposti due fori per fissare delle piccole appendici in ferro che hanno lo scopo di allungare l'ala quando si opera in terreni pesanti.

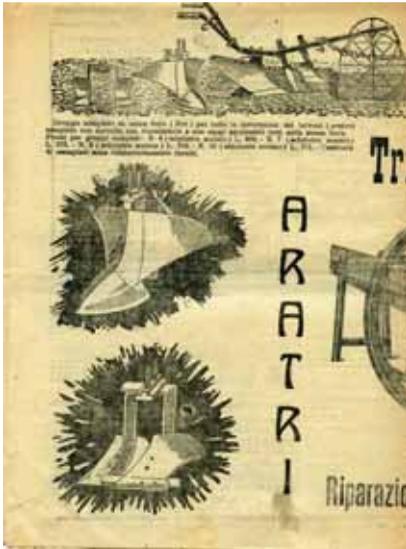


Aratura ai piedi del colle del Castello di Tricesimo (località Braidamatta) con aratro doppio. Questo consentiva una aratura "alla pari", fatta rivoltando la fetta sempre nella medesima direzione (né colmando né scolmando); quando il traino giungeva sulla testata doveva semplicemente fare una inversione di 180 gradi e riprendere il lavoro procedendo al margine del terreno appena arato, senza spostamenti lungo la capezzagna. Ciò era possibile perché formato da due organi lavoranti (sostanzialmente due aratri) utilizzati alternativamente, uno all'andata e l'altro al ritorno. Era molto usato in area collinare dove la pendenza del terreno è sufficiente ad un efficace sgrondo delle acque meteoriche. Diversamente nella bassa pianura friulana, dove era necessario provvedere al deflusso delle acque, era in uso l'aratro asimmetrico. Questo consentiva di dare al terreno una forma baulata, cioè con una sezione trasversale convessa, ottenuta con l'aratura detta "colmando": si partiva dal centro dell'appezzamento e si gettava la fetta sempre verso il centro medesimo; ciò comportava, evidentemente, degli spostamenti, quindi dei tempi morti, lungo la capezzagna (Archivio Gerussi, Comune di Cassacco).

di fissaggio per viti a bullone (soluzione adottata poi correntemente per il fissaggio del coltro alla bure). Il relativo successo di questo aratro è dimostrato anche dal fatto che all'inizio del Novecento ci si giova di una analoga produzione locale, ormai da ritenersi "preindustriale", grazie alle Fonderie Bertoli di Udine e alle Fonderie Friulane.

Il voltin

Il *voltin*, ideato negli Stati Uniti ed introdotto in Italia dallo studioso toscano Luigi Ridolfi (figlio del Cosimo sopra nominato), si diffonde rapidamente togliendo sempre più spazio, dove possibile, tanto all'aratro simmetrico che a quello asimmetrico. Come il primo, in effetti, permetteva una aratura senza tempi morti lungo le capezzagne, col vantaggio di risultare più efficace nel rovesciamento delle zolle e, diversamente dal secondo, eliminava i giri perditempo. Si tratta inizialmente di un aratro munito di due vomeri e una sola ala centrale che serve per entrambi, in grado di essere ruotato per ottenere il rovesciamento della zolla sia a destra che a sinistra. Successivamente quest'ultimo modello viene perfezionato con l'adozione di due organi lavoranti completi di ala, uno sovrapposto all'altro in posizione speculare, sempre in grado di poter ruotare (aratro doppio). Per tutti questi tipi di aratro il tiro (*pline*) era costituito da due a quattro coppie di buoi che, col diffondersi delle latterie sociali, dalla fine dell'Ottocento venivano in buona parte sostituiti da vacche di razza Pezzata Rossa Simmental.



Publicità per l'aratro Sack (*Patria del Friuli*, 23 novembre 1923). L'omonima ditta tedesca ne mise sul mercato più di un milione di esemplari in meno di un cinquantennio dalla fondazione e il successo fu notevole anche nella nostra regione. Sorprende vedere che la ditta, precorrendo i tempi, aveva adottato nella sua produzione il concetto di interoperabilità con i notevoli risparmi che ciò comportava per l'acquirente (minor spesa d'acquisto per l'intero sistema, minor numero di pezzi da mantenere, minor spazio da riservare al loro accantonamento, ecc.). L'organo arante simmetrico ha già assunto le funzioni di un aratro speciale (rincalzatore/*solçadôr*) significando con ciò che non veniva più usato per l'aratura del terreno in preparazione della semina. Gli zappi non sono altro che gli organi aranti del sarchiatore/*disaradôr*.

Già dal primo dopoguerra il volta-orecchio entra in uso sulle colline moreniche, dove, in considerazione della accentuata pendenza del terreno non è necessario creare condizioni di sgrondo delle acque. Nella Bassa, invece, i campi dovevano essere baulati (in pratica a sezione convessa) onde impedire il deleterio ristagno dell'acqua e favorirne lo sgrondo verso le scoline laterali: ciò si otteneva con l'aratro asimmetrico (*vuarzine*) e con



Anno 1932: aratura "a piano" di un prato artificiale, operazione detta in friulano *rompi*, che tradizionalmente avveniva con l'aratro asimmetrico (*vuargine*). Il trattore potrebbe essere un Landini, ma non della prima ora (a testa calda). Si nota la manovella di avviamento, faticosa da adoperarsi, ma tuttora invidiata quando ci si trova in panne con l'auto a causa di un guasto alla batteria. Fotografia di Tarcisio Baldassi.



L'obiettivo di Tarcisio Baldassi ha colto questa aratura nel 1938. Dalla posizione simmetrica delle stegole e dall'impiego di due cavalli soltanto pare trattarsi di una aratura a porche (*meti in cumiérie*). Questo tipo di aratura, non molto efficace (non può essere profonda, non rovescia per bene la zolla, ecc.), è rimasta in uso fin nel Novecento, soprattutto nella preparazione del letto di semina per un secondo raccolto.

l'aratura detta "colmando", cioè portando la fetta di terra verso il centro dell'appezzamento (colmo). All'incirca verso gli anni Trenta del

Novecento fanno la loro comparsa anche in Friuli i primi trattori che, all'epoca, come concordemente affermato dagli informatori, vengono

adibiti soprattutto a lavori di dissodamento e scasso e così gli animali rimangono a rendere vive le nostre campagne per un altro trentennio.

... ancora del Sack

L'aratro Sack fu di fondamentale importanza per la nostra agricoltura, e la sua ampia diffusione è ben testimoniata, oltre che dal termine *sac* divenuto in molti luoghi sinonimo di "aratro", dalla massa di carrelli tipo Sack disseminati nei giardini delle abitazioni friulane a mo' di arredo, mentre in altre regioni italiane prevale l'aratro brabantino di cui parleremo più oltre.

Diversi furono i tipi di aratro prodotti dalla ditta Sack, ma quello asimmetrico "ad avantreno snodato", dotato di carrello montato su due ruote e collegato alla bure mediante una coppia di catene, è stato il più usato in Friuli. Le ruote erano di dimensioni diverse e la più piccola poteva essere alzata o abbassata mediante una manovella applicata ad una vite senza fine. Lo scopo era quello di mantenere l'asse del carrello (*cjarpint*) parallelo al piano di campagna, compensando il dislivello creato dalla ruota del lato di aratura che procedeva affossata nel solco. Al centro del carrello, dove poggiava la bure, vi era un dispositivo, la cosiddetta lira, che poteva essere alzata ed abbassato in relazione alla profondità che si intendeva raggiungere.

Vi erano altri accorgimenti; uno di questi era costituito dalle stegole regolabili secondo le esigenze dell'operatore mediante allentamento e stringimento di viti a bulloni. Per questo ed altri utilizzi



Buja 1938: il trattore è della prima generazione, con ruote in ferro e senza sollevatore. Si poteva porre l'aratro composto (con carrello) "a traino", oppure, come in questo caso, applicarlo direttamente al trattore dopo aver apportato delle modifiche artigianali. Notare l'erpice (*grape*) che, collocata di fianco, effettuava l'erpatura del terreno contemporaneamente all'aratura. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

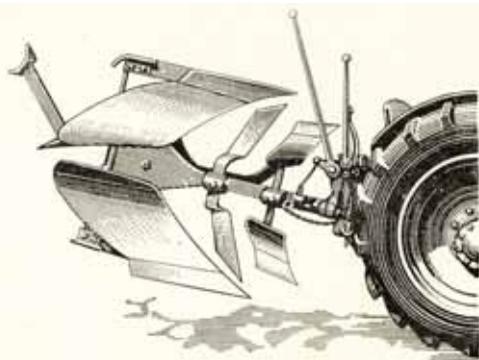


Il mitico trattore Fiat 411, prodotto dal 1958 al 1963, sta trainando tre aratri dopo essere stato zavorrato con ramponi alle ruote posteriori. Quando era possibile si usavano tutti gli stratagemmi per arare a porche in quanto l'aratura risultava più facile e veloce, soprattutto in terreni che erano stati lavorati nell'annata (si notano le stoppie del mais appena raccolto). Negli anni Sessanta del Novecento questo trio di aratri del tipo simmetrico, leggermente più piccoli di quelli di uso corrente, veniva utilizzato per rincalzare il mais. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

portava a corredo una chiave fissa, applicata ad una stegola, a portata di mano dell'operatore.

Del Sack era disponibile sia la versione destrorsa che quella sini-

strorsa. Inutile dire che quella più commercializzata era la destrorsa che, ricordiamo, partendo dal centro del campo, favoriva l'inversione del senso di aratura perchè gli ani-



ARATRO AUTOMATICO «VOLTAORECCHIO»

Lavora senza sollevatore

APPLICABILE A TUTTI I TIPI DI TRATTORE

da

SAVIOLI

Viale Stazione, 3
UDINE

RICAMBI per FALCIATRICI

Publicità nell'almanacco *Stele di Nadâl* del 1956. Aratro voltaorecchio (la dicitura più corretta sarebbe "aratro doppio"), munito di avanvomere, portato dalla trattrice. Per i trattori non muniti di sollevatore (solo verso la fine degli anni Cinquanta cominciò a diffondersi questo dispositivo), l'ingegno umano aveva provveduto a realizzare un sistema di sollevamento e ribaltamento dell'aratro manuale (a compressione d'aria, idraulico?).

mali al traino erano normalmente governati sulla destra.

Molte ditte estere ed italiane (non friulane) si misero in competizione con la Sack, escogitando altri tipi di aratri con soluzioni diversificate fino all'avvento degli aratri montati sui trattori muniti di sollevatore.

Il brabantino o "automatico"

Un'altra novità fu l'introduzione del cosiddetto aratro automatico detto anche brabantino, prodotto dalle ditte Melot di Gembloux in Belgio, Bajac di Liancourt in Francia e, in Italia, dalle ditte Terni, Martinelli, Guerri, Farina di Verona, ecc. Questo aratro, dotato di avantreno solidale all'aratro (non snodato come il Sack), tutto in ferro, risol-

veva il problema della variazione di profondità alzando ed abbassando l'intero castello del carrello, mentre la verticalità dell'aratro si manteneva mediante un sistema di leve e cremagliere. Era detto anche aratro "automatico" perché dopo essere stato ben registrato (*justât par ben*) non abbisognava dell'operatore. Grazie a ciò venne messa in commercio una serie di aratri di questo tipo che mancava di stegole: in questo caso l'intervento dell'operatore era richiesto solo a fine corsa, quando l'aratro doveva essere sollevato da terra per invertire il senso di aratura. In Friuli, però, non sono stati prodotti molti aratri di quest'ultimo tipo perché, ormai, siamo verso la metà degli anni Cinquanta del Novecento, da noi era alle porte l'aratura con aratri applicati al trattore munito di sollevatore, e questo mandava in pensione sia il carrello dell'aratro che l'operatore.

Presso il Museo di Storia contadina di Fontanabona (Pagnacco) è stata allestita a cura dell'Amministrazione comunale di Pagnacco una mostra sulla storia dell'aratro in Friuli (Collezione Giovanni Puppatti) cui questo scritto può far da guida. Pannelli descrittivi e circa trenta aratri, ciascuno dei quali corredato da una illustrazione tecnico-storica, accompagnano il visitatore lungo un percorso che va dalle origini ai tempi nostri e che ha visto questo importante attrezzo della civiltà contadina conseguire nella sua evoluzione in Friuli posizioni da primato che pochi conoscono.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., *Guida al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina*, Litotipografia Alcione, Trento, 2002.
- AA.VV., *Contributi per la storia del paesaggio rurale del Friuli-Venezia Giulia*, Grafiche Editoriali Artistiche Pordenonesi, Pordenone, 1980.
- Bianco F.: *Le terre in Friuli. La trasformazione dei paesaggi agrari in Friuli tra il XV e il XIX secolo*, Mantova-Verona, 1994.
- Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana*, pubblicazione, con diversa periodizzazione, a cura dell'Associazione agraria friulana, che copre il periodo che va dal 1855 al 1915.
- Comba R.: *Il seme, l'aratro, la messe*, Società per gli studi storici, Cuneo, 1966.
- Costantini E., *Agricoltura friulana nel primo Ottocento: il caso Martignacco*, Comune di Martignacco, Arti grafiche friulane/Imoco spa, Udine, 2008.
- Enciclopedia agraria italiana*, Vol. I, REDA, Roma, 1952 (alla voce Aratro).
- Fabris D., *Un omp di une volte*, Stamperia Tecno Copy, Buri, 2009.
- Filippi F., *Piccola Enciclopedia di Meccanica agraria*, IV edizione, Esso Standard italiana, Roma, 1967 (la prima edizione è del 1954).
- Penzi D., *Vandî e regolà*, Istituto per l'Enciclopedia del Friuli-Venezia Giulia, 1983.
- Pirona G. A., Carletti E., Corgnali G. B., *Nuovo Pirona-Vocabolario Friulano*, Società filologica friulana, Udine, 2004.
- Pirona J., *Vocabolario friulano*, Venezia, 1871.
- Puppatti G., *Aspetti lessicali della lingua friulana riguardanti la parola aratro*, Sot la Nape, n.2, 2012.
- Puppatti G., *Il carrello dell'aratro (cjarugjel)*, Sot la Nape, n.4, 2010.
- Puppatti G., *Alle origini dell'aratro in Friuli*, *Tiere Furlane*, n. 17, 2013.
- Scheuermeier P., *Il lavoro dei contadini*, Longanesi, Milano 1980.

Dal Vocabolario friulano di Jacopo Pirona, 1871

Uàrzine, Vuàrzine n. f. Termine agronomico = Aratro, Coltro: strumento notissimo con cui si solca la terra. Con esso smuovendo le metà della vecchia porca (*cumièrie*), se ne versa la terra nel vecchio solco (*agâr*) all'atto dell'andare, ed all'atto del ritornare, smuovendo l'altra metà, se ne riversa un terzo a ridosso della già versata, e due terzi nel vecchio solco. La poca terra versata sul fianco della nuova porca forma una costa o spigolo (*reòlz*) un po' più bassa del colmo della porca stessa; onde = *si semène lu forment ta lis cumièriis, e lis lints ta lis reòlz*. L'aratro è costituito da una forte pertica di legno detta bure o stanga (*pièrtie, runc, bût, bôt*), curva ad una estremità, la quale s'inserisce nella vomeraja o ceppo (*dentâ*) che gli serve da base. Nella bure va inserito il coltellaccio di ferro leggermente falcato (*còltri*), e sul davanti del ceppo si salda, mediante cunei di legno o viti di ferro, un vomere (*versôr*) a due ale o piani disuguali, stendendosi di più quella di destra, la cui azione viene continuata da un orecchio di legno (*bree di uàrzine*), o di ferro.

Alla estremità posteriore del ceppo si saldano a destra e a sinistra due stegole o stive (*màntiis, munçûi, smunçûis*), che sono due manubri curvi di legno che si alzano da terra fino a poco meno della metà dell'ordinaria statura d'uomo. L'altra estremità della bure, cioè l'anteriore, è sostenuta da un carretto (*cjarugjél, cjarudiél*) a due basse ruote, sulla sala del quale è fisso un cuscinetto (*cussigné*) di legno, a cui la estremità stessa si appoggia. Dai lembi del cuscinetto sorgono due piuoli, che sostengono un traverso di legno; e questa costruzione, che chiamasi castello (*cjastiél*) serve a rattenere l'estremità della bure pur concedendole qualche movimento.

Il carretto si attacca all'aratro mediante una catena terminata da una maniglia (*purcitàrie*), fermata, più o meno in lungo, nella bure, per un regolatore o registro (*once*), ch'è un cavicchio inserito in uno dei fori della bure stessa, che distano fra loro di una oncia o pollice. Il timone poi dell'aratro (*temòn di uàrzine*) ha due articolazioni, giacché non deve servire alla direzione dell'aratro, ma soltanto alla trazione.

Havi un aratro maggiore o coltro (*uarzenòn*), che fendendo la vecchia porca per lo mezzo, versa il terreno smosso per metà nel solco vecchio a destra e per metà a sinistra. Non differisce dall'aratro ordinario se non nel vomere: che in questo le ale (*spalètis*) sono uguali, e non uno ma due orecchi di legno (*breis di uàrzine*), i quali aiutano l'azione del vomere nel versare la terra smossa, tanto a destra come a sinistra. Il medesimo coltro (*uarzenòn*) chiamasi anco *solçadôr* = rincalzatore, in quanto si usa a ricavare i solchi purgandoli dalle male erbe, ed a rincalzare le piante novelle che crescono sulle porche. Dopo il 1820 si è introdotto in Friuli un nuovo strumento aratorio di grande utilità, per risparmiare una metà della fatica si nella zappatura del grano turco, che nell'appianamento dei terreni arativi che si vogliono ridurre a prato. Questo strumento, che chiamasi *disaradôr* o *solçadôr di sapâ* o *sapacìn*, consiste di due vomeri, due pertiche, due vomeraje e due stegole, una per ciascun vomere, di modo che può dirsi un aratro doppio senza coltellaccio e senza orecchi. Esso è attaccato ad un medesimo carretto e diretto da un solo bifolco, il quale tiene le due stegole una per mano. L'opera di tale strumento è quella di smuovere circa due terzi del terreno di cui è formata la porca, lasciandone intatto un terzo sul colmo della medesima. Se il terreno è seminato a grano turco, vi si compie l'opera colla zappa nell'atto di diradarne le pianticelle; se lo scopo è quello di appianare un terreno arato per seminarlo a prato, vi si compie l'opera correndovi sopra coll'erpice (*grape*).

Ogni aratro va provveduto di una specie di rastiatjo (*mondedôr*), ch'è simile ad un radimadia diritto ed infitto alla estremità di un'asta di legno, il quale serve a mondare l'aratro e le orecchie dalla terra e dalle erbe che vi si apprendono.

Allorchè vuolsi sostenere e tradurre l'aratro dalla casa ai campi senza che si sconci strisciando sul terreno, lo si suole collocare sdrajato sur uno dei suoi fianchi, sopra il treggiuolo o tranello (*tràuli*), fatto di due legni uniti ad angolo, le cui estremità anteriori stanno attaccate al carretto e le posteriori strisciano sul terreno.

Emilio SARTORELLI

Ittiofauna in padella

Il pesce d'acqua dolce nella gastronomia tradizionale

Le riviste di cibo e di cucina, cartacee e *on line*, sono plethora; viviamo l'epoca dei *foodblogger*. Ci scaricano addosso migliaia di ricette: cam-passe mille anni la migliore cuoca mai riuscirebbe a produrne una in-fima parte. I cibi tradizionali non sfuggono a questa agguerrita falange gastromediatica che, non paga di prorporli e riproporli anche nei modi più distorti, spesso contrabbanda come tipici dei piatti che non lo sono per nulla. Con l'aggravante che sovente pifferai e trombettieri delle cucine regionali dimostrano di avere perduto la memoria, cioè di non conoscere quei cibi che hanno nutrito i nostri avi nel quotidiano e che hanno sostenuto le trattorie dove i borghesi, almeno loro, potevano permettersi qualche pasto. Noi crediamo si debba andare alla fonte, cioè agli scritti, invero non molti, precedenti gli anni Sessanta del secolo scorso. *Tiere furlane* ha più volte trattato del mangiare della gente comune. Qui si propone uno scritto di Emilio Sartorelli apparso nell'almanacco *Avanti cul brun!* del 1960. È la parte finale di un lungo articolo intitolato *La pesca d'acque dolci in Friuli* e, ovviamente, tratta del pesce d'acqua dolce in cucina. Per il pesce di mare ci si potrà rivolgere al contributo di Giuseppina Perusini Antonini pubblicato dal medesimo almanacco nel 1955, ma più accessibile nella ristampa in *Tiere furlane* n. 9 del 2011.

Cominciamo dalle lamprede, ora purtroppo scarse e difficili da trovare: si mangiano fritte, ma in molto olio e leggermente infarinate, dopo averle lasciate per un'ora immerse nel latte, previo lo schiocco di un bacio sul palmo della mano, al primo assaggio. Lo stesso dicasi per il ghiozzo o gobio o *gjavedon*, pel quale non occorre il bagno di latte.

Anguille

Le anguille si possono fare in vari modi, ma il non plus ultra per gli esemplari grossi (sopra del mezzo chilo) è quello dell'arrosto in forno alla Muzzanese, quello dello spiedo alla Vallesana e quello del girarrosto alla Monai, una vera istituzione della Destra Tagliamento. Per fare l'arrosto in forno si pone l'anguilla tagliata a pezzi in una capace pa-

della, con cipolla, prezzemolo, aglio e una foglia d'alloro; si copre di vino bianco, preferibilmente del buon Tocai, e la si fa rosolare sopra la piastra. Quando il vino è pressoché consumato, si aggiunge sale e pepe – niente olio o burro – e la si mette a cuocere nel forno finché tutto il sugo non sia riassorbito.

Per lo spiedo alla Vallesana, metodo primitivo in uso fra cacciatori e pescatori della zona lagunare, basta infilzare il pesce ridotto a pezzi in un robusto stecco intercalando tra questi qualche foglia di alloro o di salvia e tagliuzzandone qua e là la pelle perché ne scoli l'unto; poi si pianta nella terra l'improvvisato spiedo dandogli una forte inclinazione, lo si copre di sale e si lascia cuocere facendogli sotto un fuocherello che verrà alimentato dal grasso stesso colante dalla schidionata.

Inutile dire che l'olio non occorre affatto. Il connubio tra il salso della terra che frigge sotto lo stillicidio dell'unto ardente e la carne che si arrosola sopra la fiamma di ginepro e di tamerici ed il fumo odoroso, paraninfo di tanta unione, creeranno il miracolo di quella squisitezza aromatica che a casa vostra con nessun mezzo potrete ottenere.



Cordovado, Pietro Monai alle prese col suo meccanismo (da *Avanti cul brun!*, 1960).

L'ordigno di Piero Monai

Solo un oste della Destra Tagliamento, attaccatissimo alle tradizioni degli antenati, ha saputo risolvere il problema dello spiedo a domicilio che possa dar risultati eguali a quelli del metodo sopra descritto e l'ha risolto togliendo all'anguilla tutta la pelle e rivestendone a poco a poco i pezzi infilzati di un certo intruglio, vecchio segreto di famiglia, che permette loro di sgocciolare tutto il grasso senza aprirsi o sfasciarsi, in modo che la carne oltre che a rimanere compatta e saporita risulti di facile digestione come se si trattasse di un altro arrosto qualsiasi. Quest'oste fedele al buon tempo antico risponde al nome di Piero Monai e, fino a qualche anno, fa gestiva un esercizio a Sesto al Reghena, località di anguille per eccellenza, che a motivo di questo

spiedo era il richiamo di tutte le brigate goderecce della zona. Ora, lasciato il paese per necessità familiari, ha trasportato i suoi Penati a Cordovado, approdando al "Bar Impero" e portando in salvo per prima cosa il girarrosto degli avi: un enorme complicato congegno capace di cuocere 200 uccelli in una volta sola, quello stesso che per due secoli ha deliziato i Gargantua di mezzo Friuli. È un apparecchio che funziona mediante la trazione di un grosso peso che dall'alto scende lentissimamente fino a terra, sorvegliato di continuo dal bravo Piero, il quale, al momento opportuno, con un gesto deciso e quasi ieratico si attacca alla catena che lo sorregge e lo fa risalire al soffitto assicurando così al meccanismo il moto perpetuo. Ma vi assicuro che quando avrete assistito un poco allo scoppiettante andare di quell'ordigno, annusando il profumo acre ed eccitante che riempie l'ambiente, l'anguilla o altra cosa che sia, è già digerita in partenza specie se sarà inaffiata da quel vinello sapido ed asprigno che il sole fa maturare in quella terra ghiaiosa ed asciutta che fu antico letto al corso del Tagliamento. Ben quattro ore di fuoco occorrono per mettere l'anguilla a puntino e per crogiolare a dovere un cuoco di tale stampo, unico al mondo per abnegazione verso i clienti e resistenza al calore.

Barbo

Proseguiamo nella rassegna. Il barbo, da taluni disprezzato ingiustamente per certe lesche a forma di y di cui son piene le sue carni, se di

Nel 1984 il maestro Nelso Tracaneli diede alle stampe un succoso libretto (*Smicjadis*, Ribis editore) in cui, talvolta con toni briosi, presenta decine di ricette della Bassa. Quelle relative al pesce, e sono pur sempre una trentina, si aprono con questa "massima": *Lassin che il pes al nodi sot o sora: al va in sercja, puarin, di 'na farsora*. Le ricette sono scritte nel friulano concordiese di San Michele al Tagliamento, come si può evincere da questi *Marsòns in tocju*.

Marsòns in tocju

I marsòns a podin jessi cuets frits ta la farsora a alora a van tratâts coma la fritura, ma ta la Bassa a si ju feva in tocju, coma il guf. Ta 'na tecja di tiaracueta meti un vel di vueli di uliva, cualchi feta di savola e doi o tre spics di ai, pressembu tassât, pomodoro spelât e senza picjjs, sal e pevar e, naturalmantri, i marsòns. Nuja aga, chi i pomidoros a 'nd àn za avonda.

Pojâ la tecja tan foc calm o, miôr, disora di un trapè sestât ta li' boris.

Meti la cavartora a la tecja e lassâ bulicjâ senza mai messedâ, parsè chi sinò i marsòns a van in pistùn.

La polenta a è obleada a compagnâju.



Il barbo (*Barbus barbus plebejus*) le cui uova possono provocare fenomeni di avvelenamento. Fotografia di Stefano Zanini.

grosse proporzioni, tagliato a rotelle e cotto lentamente nelle brage, è saporitissimo e se fatto in intingolo e cotto a lungo, va a finire che perde anche le spine le quali, essendo esili, si disfanno facilmente. Attenti però a non mangiarne le uova – già le uova dei pesci non si dovrebbero mai mangiare – perché contengono una tossialbumina che può provocare violente coliche. Ne sa qualche cosa l'amico e scrittore Luciano De Campo che, regalato una volta di un magnifico esemplare ricco di uova, non seppe resistere alle seduzioni della gola e per poco non dovette, suo malgrado, pagare a Caronte il fatale pedaggio.

Cavedano, carpa e luccio

Il cavedano (*scuâl*), che può arrivare a più chilogrammi, trova la sua morte pure sulla graticola, intero o tagliato a cotolette, a seconda della grandezza, con aglio, olio e prezzemolo e vi assicuro che il filetto, a parte le spine che sono facilmente eliminabili, è simile a quello del cefalo.

Anche la carpa nostrana cotta così è mangiabilissima; lo stesso dicasi del luccio che può farsi tanto in

umido che arrosto ed anche bollito, accompagnato da maionese, insalata russa, ecc.

Tinca

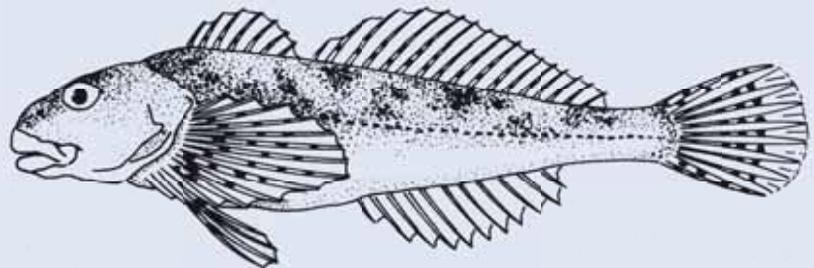
Un cenno a parte va riservato alla tinca che, se presa in acque pulite, cioè non troppo fangose, oltre ad avere di per sè pochissime lesche facilmente asportabili, possiede carni che si riveleranno saporitissime se avrete cura di farle cuocere in questa maniera: aprite per il lungo il pesce che dev'essere di mezzo chilo ed appiattitelo sulla graticola – sempre sulle brage, non sui surrogati di oggi – facendolo rosolare pri-

ma dalla parte della pelle. Fatto questo, staccatelo piano dai ferri e adagiatelo sopra un tagliere spargendo sulla superficie che ha preso il rosso un battuto fatto di prezzemolo, un po' d'aglio ed un'acciuga o due; cospargete di sale e pepe e ricomponete la tinca con tre o quattro legature, in modo che risulti rovesciata. Riponetela sulle brage e fatela cuocere lentamente, prima da un lato e dopo dall'altro, tenendola leggermente unta con una penna intrisa nell'olio d'oliva. Va mangiata con polenta, meglio se arrostita anch'essa nella stessa graticola dove s'è cotto il pesce.

La fertae cul gjavedon

Altra frittata friulana molto apprezzata un tempo, è quella che si fa *cul gjavedon* o ghiozzo (*Gobius fluviatilis*), piccolo pesce dei nostri ruscelli ghiaiosi o delle limpide rogge, il quale ora diviene sempre più raro. Si frigge, leggermente infarinato, e poi si mescola alla frittata che sta cuocendo. È un piatto veramente squisito; peccato che il *gjavedon* sia pressoché introvabile. Si mangia, di solito, assieme al *lidric cul poc* o all'*ardielût* (*Valerianella oltoria*).

(Emilio Sartorelli, in *Sot la Nape* n. 1, 1960).



Nota: il nome scientifico del *gjavedon* non è *Gobius fluviatilis*, bensì *Cottus gobio*. Il nome italiano del *gjavedon* è scazzone, mentre ghiozzo è una denominazione di pesci appartenenti al genere *Gobius*. Anche lo spinarello (*Gasterosteus aculeatus*), al pari del *gjavedon*, è eccellente in frittata.



Il *gjavedon* o *marson*, ottimo in frittata. Il primo nome ci pare esclusivo del Friuli (ma è documentato in istrioto già nel Trecento), mentre il secondo è in uso tanto in aree friulane che trevigiane, ed è noto al veneziano. Mentre con *gjavedon* ci si riferisce sempre alla specie *Cottus gobio* (nella fotografia di Stefano Zanini), con *marson* si possono indicare anche altre specie di dimensioni simili. Tanto *gjavedon* che *marson* hanno generato cognomi quali ad esempio Giavedoni, che è tipico di Camino al Tagliamento, Marson che è diffuso nella pianura del Friuli occidentale, Marsoni che si trova soprattutto a Varmo e il diminutivo Marsonèt presente a Cordenòns e Pordenone. Il nome *gjavedon* ha senz'altro la sua base nel latino *capitone(m)* 'che ha la testa grossa' e corrisponde all'italiano *capitone* che, a seconda delle regioni, può indicare l'anguilla o il ghiozzo. Nel 1550 Pietro Andrea Mattioli, che all'epoca si trovava a Gorizia, scriveva "chiamansi questi [pesci] capitoni, e marsoni, soavissimi e gratissimi al gusto, e massime quando hanno l'uova, e facilissimi da digerire".

Trote

Non resta ora che parlare delle trote. Le piccole di circa un etto-grammo, come pure i salmerini di lago, press'a poco della stessa misura, sono squisitissimi se fatti saltare dieci minuti nel burro, dopo una lieve infarinatura, assieme a due foglie di salvia. Le trote da due etti fino al mezzo chilo fatele alla graticola col solito sistema, cioè con olio pepe sale e prezzemolo lievemente agliato. Se la trota è grande, di un chilogrammo e più, la fate bollire nell'apposito recipiente appena coperta d'acqua per dieci

minuti e più, secondo il caso, con mezzo limone, sale, un cucchiaino d'aceto, cipolla, prezzemolo e tre o quattro chiodi di garofano. Quando l'occhio, ridotto ad una pallina durissima, esce fuori da solo, levatela dal fuoco e conditela all'insalata usando, in luogo del limone, dell'ottimo aceto casalingo, di quello che non è mai passato per la bottega del droghiere; oppure mangiatela alla maionese o con altre salse, come vi aggrada. Resta inteso che qui si vuol parlare di trote catturate nei fiumi o nei laghi, non di quelle di allevamento che stanno alle prime come i polli tirati a maturazione col mangime stanno ai loro colleghi di cortile o di aperta campagna. Per quelle grosse di due o tre chilogrammi serve egregiamente, non plus ultra delle delizie, il metodo della cottura "alla Vittoriese", ma qui è meglio far punto affinché non sdilinquiscano per la voglia gli epicurei che mi stanno a leggere. E poi, in questo caso, non basterebbe più la ricetta: sarebbe necessario anche... il sopramanico.

Gamberi e rane

Ed ora mi sembrerebbe di mancar di rispetto ai gamberi ed alle rane lasciandoli del tutto fuori da questo elenco. I primi si fanno in due modi: in brodetto come usa oltre il vecchio confine julio, o all'insalata, cioè all'italiana, con olio aglio e prezzemolo. Bisogna però che siano cotti con poca acqua, nella quale metterete sale e un cucchiaino di aceto casalingo, e possibilmente che siano di una certa misura perché il buono del gambero sta



Il gambero d'acqua dolce (*Austropotamobius pallipes*). Questo animale aveva la sua parte nelle superstizioni popolari: "L'acqua adoperata per lessare i gamberi, versata sulle radici d'un albero, lo fa seccare. Contro la morsicatura delle vipere si consiglia di mangiare gamberi, perché fra questi due animali corre tanto odio in vita che sopravvive anche dopo la morte" (Valentino Ostermann, *La vita in Friuli*, 1894). Fotografia di Stefano Zanini.

nella coda o nelle chele, o tenaglie che dir si vogliono. Ottimi erano un tempo, allo scopo, quelli che si prendevano oltre Gorizia, quando soltanto sei di essi erano sufficienti per una porzione. Nelle sagre di campagna usa ancora, quando si mangiano questi crostacei – dato che di solito si va in comitiva – mettere i gusci in una terrina collocata in mezzo alla tavola e versarvi sopra del vino nero generoso che acquista per questa infusione un sapore aromatico perticolare e accresce il potere di far perdere le staffe ai convitati.

Per le rane, si facciano pure fritte o in brodetto; ma la loro sublimazione sta nella zuppa o nel risotto che devono esser fatti, venerdì o no, con brodo di carne e non con acqua e surrogati.

Delizie da sibariti che purtroppo i tempi che corrono consentono sempre meno.

[Rane e gamberi autoctoni sono ora protetti dalla L.R. 9/2007 e quindi non più utilizzabili; NdC]

Pietro ZANDIGIACOMO

Il pero Fico di Udine e Gorizia

Un'antica varietà friulana di sicuro interesse



La varietà di pero denominata “Fico” deriva il suo nome dall'inconfondibile forma del frutto: sferoidale appiattito, con picciolo corto e carnoso. Assomiglia proprio a un fico!

Un tempo questa cultivar, a maturazione estiva (nella seconda decade di agosto) era molto diffusa in Friuli, dall'alta pianura alla collina, compreso il Collio goriziano. L'importanza e la notorietà del pero Fico può essere dedotta dal fatto che essa fu una delle prime varietà scelte per far parte “dell'opera la *Pomona friulana* che dovrebbe illustrare tutte le frutta meglio consigliabili nella nostra provincia mediante una tavola cromolitografica ed una descrizione sintetica dei pregi, delle condizioni di riuscita ecc.” (Viglietto, 1889). Tale opera ebbe inizio per decisione della “Commissione per il miglioramento della frutticoltura” istituita nel 1886 nell'ambito dell'Associazione

ne agraria friulana “per provvedere a tutto quello che essa riteneva utile per migliorare la frutticoltura della nostra provincia”. Le prime due tavole vennero presentate nella seduta consigliare dell'Associazione del 9 febbraio 1889; più tardi, nello stesso anno, la Commissione fece sapere che “È in lavoro la terza tavola che comprende il *pero fico*. La quarta tavola rappresenterà la cespa (susino) friulana”. A quanto risulta la Pomona friulana non fu mai completata. Solo dopo oltre un secolo è apparsa, a cura dell'ERSA, un'opera con le stesse finalità, dal titolo *Pomologia friulana*, a cura di Youssef *et al.* (2000); in essa troviamo la descrizione anche della varietà in esame sotto il nome di “Pero fico di Udine”.

La varietà era ben nota anche ai ricercatori dell'imperial regio Istituto chimico-agrario sperimentale di Gorizia. In particolare, nell'archivio storico “Luigi Chiozza”

dell'ERSA, a Pozzuolo del Friuli, è presente una serie di schizzi a matita originali della fine dell'Ottocento (provenienti proprio dall'i. r. Istituto di Gorizia) in cui sono raffigurati i frutti delle principali varietà coltivate nel Goriziano, compreso il “Perofigo”. Gli schizzi, di ottima fattura, sono probabilmente opera di Giovanni Bolle, direttore per oltre 30 anni dell'Istituto stesso, fra il 1880 e il 1912 (Del Zan, 2010).

Le aree di coltivazione e i frutticoltori di un tempo

Alcune località friulane ove il pero Fico veniva coltivato con successo possono essere tratte dall'elenco dei frutticoltori premiati dalla già nominata Commissione per il miglioramento della frutticoltura nell'ambito di diverse edizioni dell'“Esposizione permanente di frutta” nel 1886-87 (Tab. 1).

Cognome e nome del premiato	Data della premiazione	Località di produzione della frutta premiata	Premio
Coletti Giuseppe	1 agosto 1886	Alnicco	L. 5
Di Trento co. cav. Antonio	1 agosto 1886	Dolegnano in Colle	L. 5
Bugliani Antonio	8 agosto 1886	Valvasone	Menzione
De Toni-Vendrame Angela	15 agosto 1886	Udine	L. 5
Kechler cav. Carlo	15 agosto 1886	Percoto	L. 5
Coletti Giuseppe	7 agosto 1887	Alnicco	L. 5
Canciani Domenico	21 agosto 1887	Alnicco	L. 5

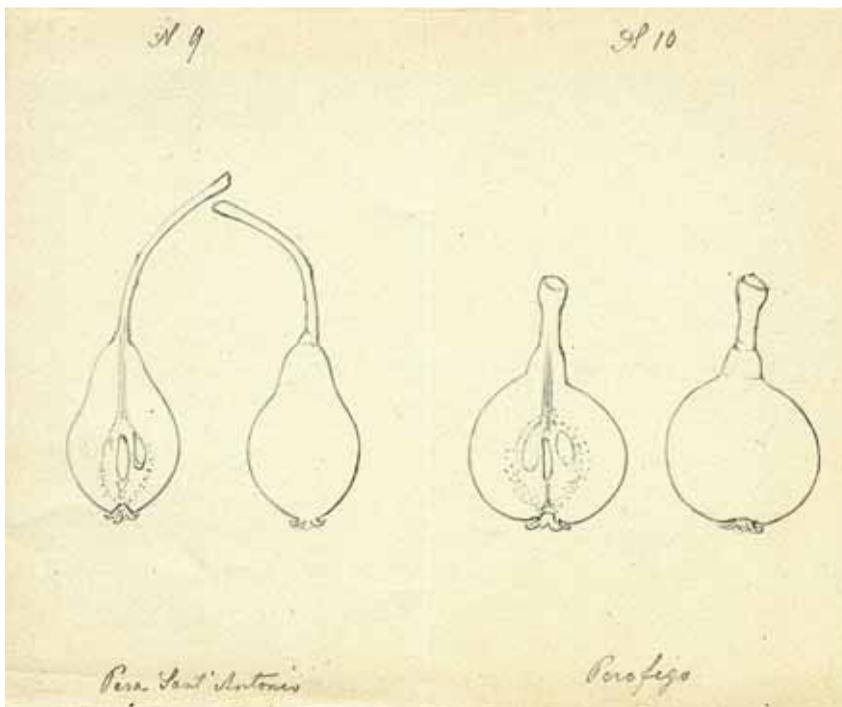
Tab. 1 - Elenco dei “frutticoltori” friulani premiati nel 1886-87 nel corso di edizioni estive dell’Esposizione permanente di frutta, svoltesi a Udine, per aver presentato un campione di pere della varietà Fico.

Domenico Dorigo nei primi anni del Novecento ci informa che nel Mandamento di Cividale il pero Fico, insieme a numerose altre varietà di pero e melo, veniva coltivato in particolare nel paese di Rodda, un tempo celebre per la

frutticoltura. Astoni di Fico innestati su selvatico erano disponibili nel vivaio di S. Pietro al Natisono, sorto nel 1907 con il contributo determinante dell’Associazione agraria friulana, sotto la direzione della sezione di Cividale della Cattedra

ambulante provinciale di Agricoltura (Dorigo, 1909).

Nell’autunno 1896, Carlo Mader, professore presso l’Istituto agrario e sperimentale di S. Michele in Tirolo, viene invitato dalla i. r. Società Agraria di Gorizia a effettuare “un viaggio nella Contea principesca di Gorizia e Gradisca onde studiare lo stato attuale della frutticoltura e dell’industria e del commercio a questa relativi”. Nella sua ampia relazione, pubblicata due anni più tardi, Mader scrive che la *Pera fico goriziana*, varietà “primaticcia”, era molto diffusa nelle “regioni della pianura friulana [austriaca] e del Collio, compreso Raifenberg, Dornberg, Canale”, mentre non risultava presente nel “Carso goriziano” e nella “Val d’Isonzo superiore e Val d’Idria” (Mader, 1898). Nomina espressamente, fra i frutticoltori che coltivavano la *Pera fico goriziana*, il “possidente” Kocijančič a Podgora [Piedimonte del Calvario] nei pressi di Gorizia e il cav. de Pautetig a Campolongo [al Torre]. Pietro Vallig, riferendosi ancora alle zone collinari dei dintorni di



Rappresentazione dei frutti di due varietà di pero coltivate nel Goriziano, “Pera Sant’Antonio” e “Perofigo”, disegnati presumibilmente da Giovanni Bolle. La prima è probabilmente una varietà molto precoce, con maturazione attorno al 13 giugno (festa di S. Antonio da Padova).

Caratteristiche pomologiche del pero Fico

Le caratteristiche pomologiche dei frutti di pero della varietà Fico sono così delineate nella *Monografia delle principali cultivar di Pero* edita dal CNR nel 1967 (Morettini *et al.*, 1967).

Fico di Udine

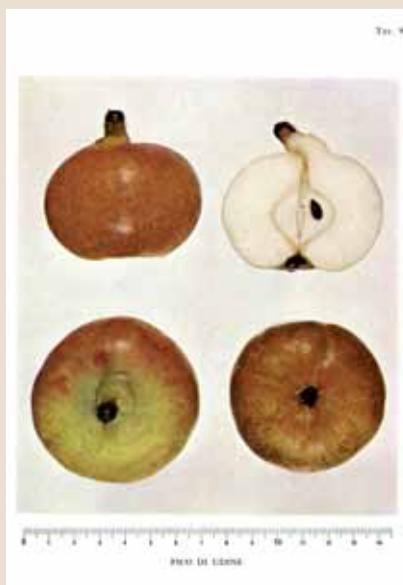
Cultivar di origine non bene accertata, probabilmente locale italiana. Nel Goriziano è nota anche con i sinonimi di "Pero fico" e di "Pero fico goriziano".

RAMI con internodi brevi, sottili, di colore marrone scuro; le lenticelle sono piccole e rade, le *gemme* sono coniche, piccole e libere.

FOGLIE di medie dimensioni. Il *lembo* è lungo in media 73 mm e largo 48 mm, di forma obovata od ellittica, tegente, diritto od iponastico, con margine dentato. Il *picciolo* è lungo circa 30 mm ed è di medio spessore. Le foglie delle lamburde hanno il lembo lungo in media 73 mm e largo 44 mm, di forma ellittica o lanceolata; il picciolo è sottile, lungo in media 43 mm.

FOGLIE DEI CORIMBI mediamente appariscenti; il *lembo* è lungo in media 34 mm, largo 20 mm, di forma ellittica od ellittico-allargata, spiegato, concavo, con pagina superiore glabra, pagina inferiore piuttosto tomentosa, margine intero, il *picciolo* è lungo in media 11 mm.

FIORI riuniti in numero medio di 7-8 per corimbo. Il *peduncolo* è breve; la *corolla* è media, formata da petali rettangolari od ovali, lunghi in media 14 mm, larghi 10 mm,



Frutti della varietà pero Fico di Udine rappresentati nel volume di Morettini *et al.* (1967).

con unghia corta. I *sepal*i sono di media lunghezza ed il ricettacolo è tomentoso. Gli *stili* sono di media lunghezza, generalmente alti quanto gli stami.

FRUTTI piccoli o di media grossezza (peso medio 121 g, volume medio 118 cm³), sferoidali appiattiti; essi misurano in media 50 mm di altezza e 62 mm di larghezza. Il *peduncolo* è molto corto e spesso, parzialmente verde, carnoso, diritto, inserito obliquamente sul frutto. La cavità pedunculare è assente ed il frutto si prolunga nel peduncolo. Il *calice* è aperto. La cavità calicina è mediamente pronunciata ed in sezione misura circa 7 mm di

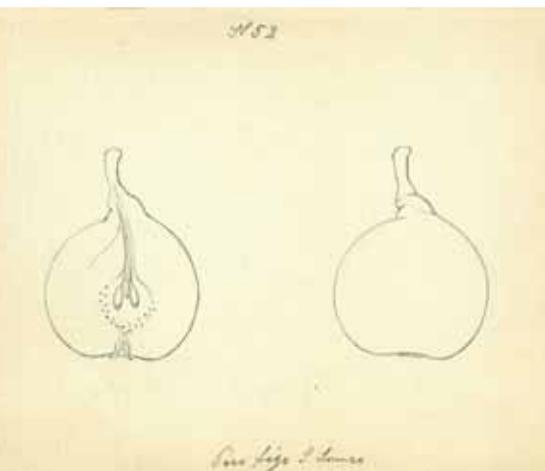


Foglie, rametti, fiori e semi della varietà pero Fico di Udine rappresentati nel volume di Morettini *et al.* (1967).

profondità. La *buccia* è liscia, giallastra, rossa all'insolazione. La *polpa* è bianco-giallastra, liquescente, zuccherina. I *semi* sono lunghi in media 8 mm e larghi 4 mm.

CARATTERI AGRONOMICI: alberi di scarsa vigoria e di media fertilità; fruttificano prevalentemente sulle lamburde. L'epoca della fioritura è intermedia. La cultivar è praticamente autoincompatibile.

EPOCA DI MATURAZIONE: i frutti maturano verso la metà di agosto.



Rappresentazione dei frutti della varietà “Pero figo S. Lorenzo” disegnati presumibilmente da Giovanni Bolle. La festa di S. Lorenzo martire ricorre il 10 agosto, epoca di maturazione della varietà in questione. Il Mader (1898), tuttavia, elenca per il Collio, come varietà diverse, la “pera fico goriziana”, molto comune, e la “pera di S. Lorenzo”, meno diffusa.

Gorizia, nel Collio e nella Vallata del Vipacco, nei primi decenni del secolo scorso afferma che “fra le pere, meritano menzione, le *formentine* e specialmente poi la *pera fico* goriziana, quali varietà locali precoci” (Vallig, 1925).

Il perito agrario Mario de Bortoli, tecnico della Cattedra ambulante di Agricoltura di Udine, in un suo volumetto del 1932 così ricorda la varietà in questione: “Pera ‘Fico’. Buona varietà, assai coltivata in Friuli. Frutto piccolo, buccia verde-giallognola, peduncolo corto, carnoso; polpa di sapore squisito”. Che la varietà fosse assai nota, anche a livello nazionale, si può dedurre dal fatto che il dott. Domenico Tamaro, noto per i suoi numerosi volumi di frutticoltura, orticoltura, enologia ed economia agraria, delinea approfonditamente questa varietà in alcuni suoi scritti. Ad esempio, nel trattato edito nel

1940 così descrive il pero Fico, inserito fra le migliori varietà italiane di interesse locale:

“*Fico*, pera locale del Goriziano, pregiata per la sua precocità (seconda metà di luglio), per la sua finezza, e per la grossezza del frutto. Ha la forma di bergamotto, larga 62 mm, alta 58 mm, con peduncolo corto, molto grosso, lungo 12 mm, ingrossato alle due estremità e contornato alla base da un anello carnoso come quello del fico, ben marcato della polpa del frutto. Buccia verde che si conserva tale alla maturazione, con punteggiature pure verdi ma più scure, talvolta striata di rosso irregolarmente dalla parte del sole. Polpa bianca latte, liquescente, dolce acidula con gusto che ricorda quello della banana. La buccia è abbastanza grossa e abbastanza resistente ai trasporti. Si coltiva a pieno vento” (Tamaro, 1940).

Se la descrizione pomologica corrisponde al pero Fico attualmente noto, l’epoca di maturazione segna-

lata da Tamaro appare piuttosto anticipata.

Anche nel celeberrimo volume di Pomologia del prof. Girolamo Molon viene ricordata una varietà di pero denominata “Fico” molto comune nel Veneto. Sorgono, tuttavia, alcuni dubbi sulla sua identità con il pero Fico friulano. Le perplessità riguardano non tanto le caratteristiche del frutto (descritto come “frutto a buccia verde-giallognola, peduncolo assai corto e carnoso, polpa di ottimo sapore”) che sono in accordo con la varietà friulana, quanto l’epoca di maturazione (settembre e non agosto) e la possibile corrispondenza (in verità riferita al Galesio) con la pera “Angelica” che possiede ben altre caratteristiche.

La varietà in anni più recenti

Un’accessione di pero Fico di Udine fu introdotta, diversi decenni fa, nel campo catalogo di Firenze dell’allora “Centro di Studio per il Miglioramento delle Piante da



Frutti di pero Fico coltivato in un frutteto familiare di Orzano; il peso medio dei frutti è di 150-180 g.

Frutto” (ora Istituto di Propagazione delle Specie legnose) del Consiglio nazionale delle Ricerche. La descrizione delle principali caratteristiche pomologiche (completata da due ottime tavole, di cui una a colori), è stata inserita nella “Monografia delle principali cultivar di Pero” di Morettini *et al.* (1967) (si veda il box in questa nota).

Oltre che nel campo catalogo del CNR di Firenze, altre accessioni di “Fico di Udine” (con i sinonimi “Pero Fico” e “Pero Fico Goriziano”) sono presenti nelle collezioni varietali di:

- Dipartimento di Colture Arboree dell’Università di Bologna,
- Consiglio per la Ricerca Agricola (CRA) (già Istituto Sperimentale per la Frutticoltura) di Roma,
- Dipartimento di Agricoltura Animali Alimenti Risorse naturali e Ambiente dell’Università di Padova,
- Istituto di Frutticoltura dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (Vittellozzi *et al.*, 2003).

Nel 2006 un’altra accessione di pero Fico (siglata GP68) è entrato a far parte della collezione di germoplasma dell’Azienda pilota e dimostrativa Sasse Rami di Veneto Agricoltura, sita in provincia di Rovigo; la cultivar è stata inserita in un programma di selezione sanitaria al fine di ottenere materiale virus-esente a disposizione dei vivaisti.

Secondo il già ricordato volume *Pomologia friulana*, a Sutrio, nella Valle del But, è presente una varietà di pero denominata



L’esposizione al sole consente ai frutti di acquisire una sfaccettatura rossastra molto attraente.

“Pero fico di Sutrio” con frutto maliforme, piccolo medio-lungo di diametro normale e maturazione a fine settembre; quindi, sicuramente si tratta di una varietà diversa dal pero Fico in esame. È interessante ricordare che il pero Fico, probabilmente per le buone caratteristiche organolettiche e di precocità di maturazione, venne utilizzato come genitore della varietà “Decana del Friuli”, ottenuta nel Goriziano da Pietro Martinis dall’incrocio di “William” × “Pero Fico”. Il Martinis è più noto per essere stato il costituente di centinaia di varietà di pesco che gli valsero il titolo di “padre della peschicoltura isontina” (Gani e Zandigiaco, 2012). La Decana del Friuli non ebbe particolare successo, in quanto non presentava caratteristiche agronomiche e commerciali di pregio, nonostante l’elevata produttività. Attualmente, la presenza di alberi di pero Fico si sta progressivamente assottigliando; in Friuli restano per lo più poche piante ormai mature, non sempre in buone

condizioni sanitarie, in alcune località delle colline moreniche (es. Brazzacco), dei primi rilievi delle Prealpi Giulie (es. Campeglio), del Collio e del Tolmezzino (es. Caneva). Alcuni giovani alberi, innestati su franco, sono stati posti a dimora a Orzano nella braida di un noto frutticoltore e cultore di vecchie varietà friulane che, nel 2001, ha vinto il premio speciale “Antiche varietà” alla “Mostra regionale delle Pere” nell’ambito della 37ª edizione della celebre *Sagre dai Pirus* di Pavia di Udine, presentando proprio una cassetta di frutti di pero Fico.

Non è improbabile che la varietà Fico sia in realtà un’entità policlonale, similmente a quanto è risultato dall’indagine condotta sul melo “Zeuka” delle Valli del Natisone (Peterlunger e Messina, 1982). Di qui la necessità di ricercare e salvaguardare materiale di diversa provenienza (ed eventualmente di epoca di maturazione), affinché non vada perduta preziosa variabilità genetica.

La varietà Fico, comunque, ancora nota e apprezzata da alcuni frutticoltori “amatoriali”, è meritevole di salvaguardia e di rivalutazione al pari di altre tipiche varietà frutticole friulane un tempo più diffuse, quali la già ricordata mela Zeuka e altre mele della Carnia (“di Corone”, “Striato dolce di Cabilia”, “dal Dolç”, ecc.) (cfr. Ermacora e Malossini, 2006), la pera “di Janis”, le ciliegie “Duracina di Tarcento” e “Goriziana” o “Vipauka”, il fico “Figomoro di Caneva”, le castagne “Marrone di Vito d’Asio” e “Canalutta”, e molte altre ancora. Il pero Fico potrebbe essere utilmente riconsiderato per lo meno negli impianti familiari o in quelli rientranti nell’ambito dell’agricoltura biologica, sia nell’alta pianura friulana sia nelle colline moreniche, nei Colli orientali e nel Collio goriziano; sono queste le zone “vocate” per questa tipica varietà friulana, ove un tempo essa risultava comune e assai apprezzata, in particolare per la precocità e per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti. Questi ultimi presentano una buccia sufficientemente spessa e il precoce disfacimento del “cuore” non è così rapido quanto quello che si osserva in altre varietà di pero della stessa epoca di maturazione; pertanto, i frutti possono essere utilmente commercializzati senza problemi, per lo meno in ambito locale. Opportune tecniche colturali (in particolare razionali potature e concimazioni), l’utilizzo di una varietà impollinatrice a fioritura

contemporanea (es. una delle tante “Moscatelle”, considerato che il pero Fico così come altre varietà di fruttiferi è autosterile), compreso un eventuale diradamento, permettono di ottenere frutti di una discreta taglia (non comune per una varietà precoce), decisamente superiore (150-180 g, financo 200 g) a quella presentata nel volume di Morettini *et al.* (1967). Inoltre, la buona esposizione al sole dei frutti consente ad essi di acquisire una sfaccettatura rossastra molto attraente. Sarebbe auspicabile l’inclusione del pero Fico nell’elenco delle varietà “autoctone” ai sensi della L.R. n. 11 del 22 aprile 2002 (“Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale”), che purtroppo da alcuni anni è disattesa proprio in questo specifico settore.

Ringraziamenti

Si ringraziano vivamente Paolo Ermacora di Brazzacco, Lorenzo Pontonutti di Orzano, Alberto Villani di Feletto Umberto, Luca Poggetti di Paularo, Carlo Petrusi ed Enos Costantini per la collaborazione a vario titolo, nonché Chiara Maran e Franca Cortiula della biblioteca “Luigi Chiozza” dell’ERSA (Pozzuolo del Friuli) per l’aiuto nella ricerca iconografica. Lavoro svolto nell’ambito delle attività della Banca del Germoplasma Autotono Vegetale del Friuli Venezia Giulia (BaGAV), presso l’Università di Udine.

BIBLIOGRAFIA

- DE BORTOLI M., 1932. Nozioni di frutticoltura per i contadini. A cura del Consorzio provinciale di Frutticoltura del Friuli presso la Cattedra ambulante di Agricoltura, Stabilimento tip. friulano, Udine.
- DEL ZAN F., 2010. Giovanni Bolle. Un grande scienziato al servizio dell’agricoltura goriziana. *Tiere Furlane*, n. 5 (anno 2, n. 2), pp. 83-88.
- DORIGO D., 1909. La frutticoltura nel Mandamento di Cividale e il vivaio di fruttiferi di S. Pietro al Natisone. *Bull. Ass. agr. friulana*, ser. V, vol. XXVI, pp. 11-20.
- ERMACORA P., MALOSSINI G. (a cura di), 2006. Valorizzazione delle vecchie varietà di fruttiferi. *Atti del Convegno, Maniago (PN)*, 22 febbraio 2006.
- GANI M., ZANDIGIACOMO P. (a cura di), 2012. Le pesche Martinis. Storia, personaggi ed evoluzione della peschicoltura in Friuli Venezia Giulia. Associazione culturale “La Grame”, Mereto di Tomba (UD), Litostil Fagagna (UD).
- MADER C., 1898. La frutticoltura nel Goriziano. A cura dell’i. r. Società agraria di Gorizia, Stab. Tip. G. Paternolli, Gorizia.
- MOLON G., 1901. Pomologia. Descrizioni delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi. U. Hoepli Editore, Milano.
- MORETTINI A., BALDINI E., SCARAMUZZI F., MITTEMPERGHER L., 1967. Monografia delle principali cultivar di Pero. C.N.R., Firenze.
- PETERLUNGER E., MESSINA R., 1982. Osservazioni pomologiche sulla cultivar di melo «Zeuka» diffusa nelle Valli del Natisone. *Atti 2° Conv. Internaz. di Frutticoltura montana, Saint Vincent (Aosta)*, 16-17 novembre 1982, pp. 197-202.
- TAMARO D., 1940. Trattato di frutticoltura. Sesta edizione interamente riveduta. U. Hoepli Editore, Milano.
- VALLIG P., 1925. La frutticoltura industriale nel Goriziano. *L’Italia agricola*, vol. 62, n. 2, pp. 125-130.
- VIGLIETTO F., 1889. Verbale della seduta consigliare ordinaria 9 febbraio 1889. *Bull. Ass. agr. friulana*, ser. IV, vol. VI, pp. 25-32.
- VITTELLOZZI F., SARTORI A., GRASSI F., DELLA STRADA G., FIDEGHELLI C., 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia. Vol II. Pomacee e altre specie frutticole. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma.
- YOUSSEF J., STRAZZOLINI E., TOFFOLUTTI B., PIAZZA L., 2000. Pomologia friulana. Supplemento al Notiziario ERSa n. 5.

Maurizio PUNTIN

Carnia, Carso, Friuli, Bisiacarìa, Benečĳja

Nomi antichi e nomi recenti della nostra regione e di sue parti

Se potessimo con un *flash back* riandare nell'antichità non troveremmo in uso tutti i nomi indicativi della regione attuale *Friuli Venezia Giulia*, o di alcune parti della stessa (Carnia, Canal del Ferro), né di aree vicine e legate storicamente alla nostra come il Carso e l'Istria. Dagli antichi Romani, o dai popoli romanizzati, sentiremmo parlare di *Venetia* come nome ufficiale di una vastissima regione comprendente "anche" la nostra attuale. E sentiremmo denominazioni contenenti la base dei nomi quali Carnia, Carso, Alpi Giulie e Istria, ma con suffissi diversi e dizioni diverse da quelle attuali. In certe aree europee, dove ci furono grossi movimenti di popoli alla fine dell'evo antico, i nomi antichi sono stati addirittura sostituiti del tutto: per esempio la Carinzia non continua il coronimo antico *Noricum*, la Baviera non continua l'antica *Vindelicia*. Oppure sono stati sostituiti da nomi non popolari: la *Confederazione Helvetica* è una riacquisizione colta basso-medievale che ricorda il nome di un popolo

celtico (gli *Helvetii*), caduto in oblio a livello popolare nell'alto medioevo e sostituito da un nome tedesco, *Schweiz / Svizzera*.

Venetia et Histria

Gli antichi Romani chiamarono *Venetia et Histria* tutta la grande area compresa fra Po ed Oglio ad ovest, le Alpi a nord e a est e l'estrema Istria (fino all'Arsa) a sud-est (la *X Regio augustea* – circa I secolo a.C.), alludendo significativamente ai due popoli abitanti gran parte della pianura e la penisola adriatica. Perché questo nome e non altri? È lo stesso motivo che determinò la scelta dei nomi amministrativi ed ufficiali di altre *regiones*: per es. l'*Etruria* era abitata soprattutto dagli Etruschi, ma non solo (a nord c'erano tribù liguri), l'*Apulia et Calabria* era caratterizzata da diversi popoli, non solo *Apuli*. E si potrebbe continuare. S'impose sempre una tradizione che privilegiava le nazioni più forti, più numerose o più vivaci economicamente e culturalmente. I Veneti, con una lingua indoeuropea

affine al latino, erano il popolo che da più lungo tempo (forse dalla fine del II millennio a.C.) teneva le pianure ed alcuni centri dell'alta valle del Piave. Avevano appreso la scrittura dagli Etruschi padani (Bologna, Mantova, Adria, Spina) ed è così che nella *Venetia* orientale le uniche iscrizioni (in Cadore, Friuli e Valle dell'Isonzo) che ci sono giunte sono in venetico. Questo, assieme al retico non indoeuropeo (Alto Veneto, Trentino), forma la coppia di lingue che arrivarono alla scrittura nel nord-est preromano d'Italia.

L'etnico *Veneti* rifletteva secondo il Devoto la base indoeuropea **ven-*, con una valenza complessa che va da 'conquistatori' a 'organizzatori'; comunque nell'antichità designò popoli diversi con lingue indoeuropee anche molto distanti (in Lazio, Bretagna, Asia Minore).

Carnia

Fra il VII e il VI secolo a.C. cominciò la forte espansione gallica in Italia settentrionale, secondo la tradizione al principio sotto il

comando del capo Belloveso. Ma i dati in nostro possesso indicano che le penetrazioni celtiche nel nord-est siano da situare in un periodo successivo, dopo il secolo IV a.C., e solo nel caso dei *Catubrini* (nel X secolo d.C. emerge il nome *Cadubrio* da cui *Cadore* / *Cjadòvri*) e dei *Carni* esse ebbero una chiara configurazione etnica. I Carni tenevano la regione montana che ereditò il loro nome, la Carnia, ma non solo: un loro *oppidum* fu certamente *Carnium* (*Kranj*) nell'attuale Slovenia settentrionale. I Catubrini e i Carni dovettero rappresentare suddivisioni di un unico popolo: così troverebbe spiegazione il fatto che i romani compresero il Cadore nel loro *municipium* di *Iulium Carnicum* (oggi Zuglio). Un fatto che a noi può parere strano se pensiamo che le alte valli del Piave e del Tagliamento sono divise da montagne, con passi abbastanza disagiati nel passato. Il Cadore è aperto invece verso sud, ma probabilmente le aree più vicine erano fra i secoli IV e II abitate da altre genti, venetiche, celtiche di diverso ceppo (Bellunese) e retiche (Feltre). In questi due secoli anche il resto delle attuali regioni Veneto e Friuli fu largamente infiltrato da elementi celtici. Lo attestano i nomi di persona di molte iscrizioni e diversi nomi di luogo. I toponimi di origine celtica, in verità, non sono molti, ma ciò si comprende sapendo che nelle pianure è rimasto pochissimo dello strato prelatino, essenzialmente idronimi medio-grandi. La grande maggioranza dei nomi dei centri abitati sono prediali latini (terminano

in *-ana/-anum*) o celto-latini (*-acum, -isia / -isio*), o successivi toponimi medievali romanzi, germanici e slavi (quest'ultimi nella pianura friulana centro orientale). Sulla celticità dei Carni avevano pochi dubbi gli antichi: nel 115 a. C., al tempo del trionfo del console Marco Emilio Scauro su tanti piccoli popoli alpini (fra cui i Carni), essi vengono definiti *Galleis Karneis* (F.T.C., *Inscr. It.*, XIII). Sull'epoca della penetrazione dei Carni nella nostra regione si possono solo fare delle ipotesi, basate sui dati archeologici emersi finora. È plausibile che provenissero da nord-est, dove troviamo un probabile loro *oppidum* nel *Carnium* già menzionato e nel toponimo *Carnuntum* (greco *Karnoïis*), sulle rive del Danubio. Forse fecero parte della grande migrazione celtica verso la Pannonia e le regioni balcaniche fra la fine del IV ed il III secolo a. C., insieme agli Scordisci e ad altri. L'estrema punta di questa migrazione fu rappresentata dai Galati, che finirono in Asia Minore. I Carni dunque si sarebbero subito staccati ed avrebbero piegato verso sud, stabilendosi fra la *Venetia* orientale e l'estrema Pannonia occidentale. L'etnico ha agganci in Gallia con il nome della nazione dei *Carnutes*, da cui l'antico nome della città di Chartres (*Carnunta*) e forse col celtico insulare *Kernow* (*Cornwall* / Cornovaglia) che però è ancora di etimo controverso. Secondo alcuni il nome dei Carni riflette il termine gallico *carnu* 'corno, corno da battaglia' (si veda ad esempio il nome di divinità cel-

tico *Cernunno* / *Caronos*, un dio "cornuto"). Secondo altri invece alla base si ipotizza più facilmente il termine panceltico *carno* 'mucchio di pietre' (TLG: 44). Crea qualche difficoltà la mancanza di formanti complesse (come in *Carnutes*, *Carnuntum*), che ci aiuterebbero a formulare un'etimologia più plausibile. In ogni caso nell'attuale denominazione della Carnia / *Cjargne* solo la base riflette l'antico etnico celtico, mentre il nome è una pura formazione altomedievale romanza. A cominciare dal secolo XII abbiamo anche le prime attestazioni dell'etnico attuale (*cjargnêl* / *cargnello*): *Carnellus* (forma latinizzata), *Carnel*, *Carnello* ecc. (dal friulano); *carnica* /-o è invece un termine colto e della lingua letteraria italiana. Anche il Dizionario etimologico italiano di Carlo Battisti e Giovanni Alessio riporta *carniello* 'abitante della Carnia' e considera l'aggettivo *càrnico* di origine dotta. Va detto che nell'area montana della *Venetia* orientale vi potevano essere fra V e II secolo a.C. anche resti di genti di origine autoctona e con lingue non indoeuropee (come a Feltre, nell'alto Vicentino e nei Lessini), ma l'ipotesi è controversa.

Carso, Cjars

A sud-est della nostra regione troviamo un'antichissima denominazione di monti non elevati, il Carso, già menzionata da Tolomeo (II sec. a.C.) in una forma grecizzata, **Karousàdios*. Secondo Mario Doria la forma tedesca, *Karst*,

continuerebbe la forma classica, ma l'opinione non è condivisa da tutti gli studiosi. A parer di molti, ed anche di chi scrive, *Carso* (sloveno *Kras*, friulano *i Cjars*) è un oronimo dello strato più antico presente in regione, quello definito dalla vecchia scuola italiana "mediterraneo". La base è quella già ben nota e studiata, *kar- 'pietra', che sta alla base (con diverse formanti latine e non), di almeno sette idronimi del Friuli: i tre *Chiarsò* (Paularo, Raveo e Tramonti), i due *Chiarò* (Torreano e Prepotto), il *Chiaròn* di Nimis e il *Chiaradia* di Forni di Sopra.

Con il rio Ospio e con la cittadina di Muggia inizia tradizionalmente l'Istria. Ma in epoca protostorica la presenza del popolo che dette il nome alla regione si estendeva probabilmente fino al Timavo (*Dopo il Timavo c'è il litorale degli Istri fino a Pola*; Strabone, *Geografia*, V, 9). L'arrivo sulla costa di gruppi gallici (*Tergéste khomes Karnikhés*; *Geog.*, VII 5, 2) fu sicuramente episodico e limitato ad un periodo di spopolamento (forse per epidemie come più volte nell'ultimo millennio). Va detto che alcuni casi di polimorfia come il nome del fiume detto dagli antichi *Formio* ed anche *Risanum* farebbero pensare ad una compresenza secolare in Istria di due culture e lingue, di cui una (probabilmente il liburnico nord-dalmatico) forse non indoeuropea.

Il coronimo *Istria*, come si sa, riflette l'antico etnico degli *Histri*, popolo parlante una lingua indoeuropea vicina al venetico. Il nome degli *Histri* secondo F.



Santa Croce / Križ si trova sull'Altopiano carsico. Il nome *Carso* è antichissimo ed è già menzionato dal geografo greco Tolomeo nel II secolo a.C. Fotografia aerea di Stefano Zanini.

Crevatin deriva da un i.e. **istr(os)* 'impetuoso, forte'. Il nome della regione istriana è rimasto oltremodo stabile attraverso i millenni ed i passaggi linguistici, con modifiche insignificanti: nell'anno 778 per esempio gli abitanti son detti *Histrienses* (CDI). Agli inizi del XIV secolo Dante Alighieri, passando in rassegna le parlate d'Italia, menzionò *Aquilejenses et Ystrianos qui ces fastu crudeliter eructant* (*Dve*, I, xi, 6) constatando, sulla base di informazioni avute, che in queste regioni si parlavano dialetti sostanzialmente simili. Fatto destinato a cambiare in maniera irreversibile nei secoli seguenti con il forte influsso di Venezia e la diffusione di vari tipi di veneto (veneto coloniale, pavano, lagunare ecc.) nel basso Friuli ed in Istria, spesso dopo consistenti fenomeni di spopolamento (dopo gli attacchi turchi e le frequenti epidemie) e le conseguenti immigrazioni. Ancora fra i secoli XV e XVI dialetti friulani o friulanizzanti erano parlati dal

Capodistriano a Trieste, da Monfalcone a S. Stino di Livenza, comprendendo anche Marano, almeno fino al sec. XVI, e Grado almeno fino al sec. XV. Sulle due ultime località si stanno facendo attualmente degli studi sull'onomastica e



Il coronimo *Istria* riflette l'antico etnico degli *Histri*, popolo parlante una lingua indoeuropea vicina al venetico. Il nome di questa regione è rimasto oltremodo stabile nel tempo, sfidando i millenni e diversi passaggi linguistici.

toponomastica antiche, dove sta emergendo con tutta evidenza questa realtà. Nell'Istria centro-meridionale invece prevalsero (per la parte romanza) i dialetti chiamati "istrioti", con una evoluzione storica differente dal friulano (pur avendo certi tratti e certe isoglosse comuni).

Da gens Iulia a Friûl / Friuli attraverso Forum Iulii

Durante il periodo tardo antico il coronimo *Venetia* scomparve progressivamente dall'uso generale, finendo per indicare le isole lagunari sotto il controllo bizantino (il futuro *Ducatus* / Dogado e la futura *Venezia*). Nella terraferma venne sostituito da nomi indicanti realtà minori e circoscritte centrate sulle residue città come Padova, Verona, Vicenza, Treviso, Belluno.

In Friuli, dopo la grave decadenza di Aquileia dal V secolo in poi (ridotta in pratica a base del sistema difensivo dei *Claustra Alpium Iuliarum*), si accrebbe sempre più il ruolo di *Forum Iulii* (Cividale) che, nella lingua del popolo, divenne la *civitate* 'città' per antonomasia, da cui il friulano *Cividât*. Aquileia rimase ancora nominalmente la capitale della *Venetia*, ma la sua importanza fu soprattutto ecclesiastica, ad esempio nel "grande" periodo del vescovo Cromazio al passaggio fra i secoli IV e V. Anche secoli dopo si continuò da parte della gente di cultura (per esempio Dante) a chiamare gli abitanti della regione *Aquilejenses*, ma si trattò di casi isolati e circoscritti.

Al tempo di Paolo Diacono (720-799) nei documenti scritti Cividale si rendeva ancora alla latina, *Forum Iulii* (e *Foroiulensis castris*) e i suoi abitanti erano i **Foroiulani*. A livello popolare, però, ci fu un progressivo slittamento semantico, con il *Forum Iulii* sentito sempre di più non come nome della importante *civitate* bensì come denominazione della "regione di Cividale / regione che ha come centro Cividale".

Il vecchio nome romano, *Forum Iulii* (in Tolomeo, II sec. d.C., *Foros Ioulios*) derivava, secondo la tradizione colta, da Giulio Cesare in persona che avrebbe fondato la città. In realtà si spiega benissimo col nome della importante *gens Iulia* che lasciò memoria pure in *Iulium Carnicum* (oggi Zuglio) e, indirettamente, nelle *Alpes Iuliae*.

I Longobardi, dopo il 568, chia-

marono la città di *Forum Iulii* / Cividale con un nome germanico indicante la sua posizione "orientale" nel regno: un nome vicino ad **Austria*. La *scripta* basso-medievale probabilmente fuse il nome latino volgare **Civitate* con quello germanico e, per lunghi secoli (in scritti regionali fino al sec. XVII), si lesse *Civitas Austriae* / *Civitate Austria*, *Austria Civitate*, *Austriaca Civitate*. Gli sloveni, penetrati nella parte orientale della regione fra VII e VIII secolo, chiamarono la città *Stáro Mésto* 'l'antica città', e solo secoli dopo adottarono definitivamente il nome romanzo adattandolo in *Čedàd*. A differenza di altre parti della vecchia *Venetia*, denominate nel medioevo col nome della città più importante con l'aggiunta di suffissi (in genere derivati dal latino *-ensis* e *-ana* / *-anum*, il *Trevigiano*, il *Padovano*, il *Bellunese*, ecc.), da noi il nome romano di Ci-

Forum Iulii e le altre città-mercato

In origine *Forum Iulii* / Cividale dovette essere una delle tante "città-mercato" (latino *forum*) fondate in periodi molto diversi in una fascia di passaggio fra due mondi, quello della Val Padana e quello delle valli, dei valichi e delle montagne del Norico, della Pannonia e dell'Istria come porta della Dalmazia. Da un tema indoeuropeo **trg* 'mercato' partendo da nord troviamo l'antica località noricense *Tergolape* (TP), i due *Trg* della Carinzia (nomi sloveni di *Feldkirchen* e di *Hermagor*), il nostro *Forum Iulii* (Cividale) e Monfalcone, chiamata nella *scripta* medievale anche *mercatum novum*, *novum forum* (denominazione continuata ancor oggi nello sloveno *Tržič*) e nel tedesco medievale *Newenmarck(t) in Friaul*. Monfalcone come "mercato nuovo" perché contrapposto dall'autorità patriarcale, che lo concesse, all'antichissimo "mercato del Timavo", dalla parte di S. Giovanni di Duino (passato in età basso-medievale agli arciducali). E buon ultimo il "mercato" di Trieste: il nome prelatino, probabilmente istrico o venetico, significa infatti e puntualmente 'luogo del mercato' (**terg-* > *Tergeste*).



Il nome romano di Cividale, *Forum Iulii*, già nell'alto medioevo divenne il nome della regione circostante, in pratica la parte orientale dell'antica *Venetia*, grosso modo l'area del ducato longobardo. L'attuale nome della città, *Cividât*, formatosi in sostituzione di *Forum Iulii*, viene dal latino *civitate* 'città', quindi indicò la città per eccellenza, per antonomasia. La forma ufficiale italiana *Cividale* ripete quella veneta *Civald* / *Cividale*. Fotografia aerea di Stefano Zanini.

vidale, *Forum Iulii*, perse presto, come abbiamo visto, il suo proprio valore semantico e divenne il nome della regione circostante, in pratica la parte orientale dell'antica *Venetia*, grosso modo il ducato longobardo, che escludeva la stretta fascia lagunare con Caorle e Grado (comprese nei domini bizantini e poi nel Dogado veneziano) e l'Istria costiera. Invece Marano e Monfalcone fino al Timavo fecero sempre parte del territorio storico friulano. Lo stesso processo avvenne nella regione confinante col Friuli ad est, chiamata per lunghi secoli col nome di uno dei suoi centri antichi più importanti, *Carnium* (oggi in sloveno *Kranj*), da cui il tedesco medievale *Khrein*, il friulano *Cragn*, il triestino *Cràgno* e l'italiano *Carniola*.

A cominciare dal secolo X abbiamo attestazioni indirette del coronimo *Friuli*, attraverso una aggettivizzazione: ad esempio la *Pactiana*

insula... insula Paciana in comitatu forijuliensis (CDI). In questo caso si trattava del primitivo centro di Panzano (Monfalcone), posto su un'isola lagunare. Dal basso medioevo ci vengono numerosissime testimonianze del nome regionale dialettale, che mostrano fra l'altro come esso derivi dalla forma singolare (*Friulo*). La forma attuale italiana *Friuli* (plurale solo apparente) si è diffusa attraverso il toscano, sotto l'evidente influsso della forma latina *Forum Iulii*. Col XIII secolo la forma *Friul* si è largamente imposta (ad esempio in documenti goriziani *Fryol*; W: I, 383) ed è anche passata in prestito al tedesco, *Friaul* (e *Fryaull*, *Fryawl*). Dai secoli XII e XIII ci vengono anche numerose attestazioni di etnici o soprannomi di persone o di casate derivati dall'etnico: *Friuilan*, *de la Furlana*, *Furlanus*, *Friulan* (SAC). Il nome sloveno attuale, *Furlani-*

ja, non è molto antico e deriva probabilmente da un prestito romanzo ai dialetti sloveni occidentali. Il vero coronimo slavo antico è *Laško* (e *lahi* l'etnico, da un antico **vlahi*) che significa semplicemente "terra di coloro che parlano dialetti neolatini" e indica ovviamente tutta la regione dove gli antenati degli sloveni incontrarono la gente di lingua romanza (da Pontebba al Timavo).

Per un millennio Friuli / *Friûl* fu la denominazione storica di questa regione, fra Timavo e Livenza (con tutto il Portogruarese), escludendo la laguna di Grado e la Val Canale oltre Pontebba, compresa fin dall'alto medioevo nella Carinzia. A ovest comprendeva, però, alcune località che ora fanno parte della provincia di Treviso (Baver, Bibano, Calderano, Campomolino, Francenigo, Gaiarine, Godega, Orsago, Pianzano, Roverbasso) e ad est forse alcune aree dell'alta Valle dell'Isonzo (Caporetto, Tolmino).

Litorale / Venezia Giulia

Oggi la denominazione ufficiale della Regione intesa in senso amministrativo, nata nel secondo dopoguerra, è *Friuli Venezia Giulia*. La seconda parte del nome (Venezia Giulia) ha le radici nella storia dell'irredentismo italiano che voleva togliere il Goriziano (con Monfalcone e Grado), Trieste e l'Istria all'Impero austro-ungarico, dove erano inserite da molti secoli (Gorizia dagli inizi del XVI secolo, Trieste addirittura dal XIV secolo). Negli ultimi periodi dell'Impero quest'area prese una denomina-



Görtz in Friaul, Gorizia in Friuli, si trova in stampe e cartoline d'epoca a indicare che, al di là di quelle che potevano essere le denominazioni amministrative, il nome storico Friuli è sempre stato vivo. In Italiano, d'altro canto, si parlava di "Friuli austriaco" ed ora, non solo fra gli storici, si usa l'espressione "Friuli ex-austriaco" per distinguerlo dal Friuli ex-veneto. Stampa di Kaspar Merian, 1650.

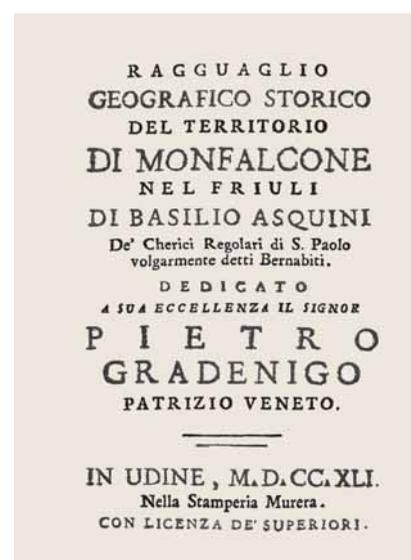
zione ufficiale e amministrativa trilingue, *Küstenland – Litorale (austriaco) – Primorje*, anche per farla maggiormente accettare in una regione dove erano in uso almeno quattro lingue ufficiali. Lo studioso goriziano Graziadio Isaia Ascoli, che aderiva al movimento ideale e politico irredentistico, creò il nuovo coronimo *Venezia Giulia* nel 1863, chiaramente con l'intento di sostituire le denominazioni "straniere", fra le quali una però italiana (Litorale). In questa scelta emerge un primo errore, perché si poteva considerare straniera la lingua tedesca (pur essendo presente in posizione minoritaria nelle città), non certo lo sloveno ed il croato istriano o dalmata, presenti in queste aree dal secolo VII d.C.! Ma tant'è; dall'altra parte il movimento panslavista non mancava di fare errori simili, seppur in misura minore. Dopo la fine della prima guerra

mondiale il nome divenne ufficiale per designare la regione conquistata all'Austria, anche se abitata da una maggioranza di sloveni e croati. L'Ascoli con il aggettivo *Giulia* per differenziarla dalla *Venezia Euganea* (l'attuale Veneto più la grande provincia di Udine) e dalla *Venezia Tridentina*, cioè l'attuale Trentino-Alto Adige / *Süd Tirol*. Dopo la seconda guerra mondiale, con l'annessione di gran parte della regione slavofona alla nuova Jugoslavia, e dopo un periodo provvisorio (Territorio Libero di Trieste), si arrivò alla creazione della nuova regione *Friuli-Venezia Giulia* con l'unione del Friuli e di Trieste, con capitale quest'ultima grande città. Il nome Friuli Venezia Giulia, il più lungo fra quelli delle Regioni italiane, e probabilmente il più recente, privo di un etnico, è una tautologia, comprendendo due volte la *gens Iulia*.

Bisiacaria

Un coronimo minore, formatosi forse nel secolo XVII, ma diffusosi fra Ottocento e Novecento, è il nome del territorio di Monfalcone (fra Timavo ed Isonzo, escludendo i paesi carsici sloveni), detto popolarmente *Bisiacaria*.

La voce *bezzjak / bizjak* è antica e nota fin dal basso medioevo come nome di casato o cognome in Slovenia e soprattutto in Croazia, dove un etnico simile di uso dialettale indicò gli abitanti di alcune zone interne: per esempio l'area fra Varaždin e la Drava nel nord-est, la zona fra Samobor e Karlovac (escludendo lo Žumberak) e Gimino nel centro-sud dell'Istria. Già nel secolo XVI il viaggiatore veneziano Marin Sanudo scrisse di una regione interna croata chiamata *Beziathia*. Purtroppo due fatti restano molto incerti. Uno è il significato originario di una supposta base **bez- / *biz-*; esclusa del tutto



Frontespizio del *Ragguaglio geografico storico del territorio di Monfalcone nel Friuli* scritto dallo storico Basilio Asquini (1682 -1745) e pubblicato nel 1741.



Immagine dalla Val Canale presa dalla cima del Jôf di Miezegnot. In basso si nota la malga Strechizza. Sulla destra la Val Bartolo conduce l'occhio all'Osternig. A sinistra l'abitato di Malborghetto e il vallone che da esso prende il nome. Il nome *Val Canale* è un classico esempio di tautologia perché accanto a *Val* troviamo il friulano *Cjanâl*, italianizzato con *Canale*, che ha il medesimo significato. Ciò vale anche per la forma tedesca *Kanalthal* (*Thal* = valle), e per quella slovena *Kanalska Dolina* (*Dolina* = valle). Fotografia di Dario Di Gallo.

dagli slavisti l'etimologia basata su *beg* 'fuga', sono state proposte altre che sono attualmente allo studio. L'altro fatto che rimane oscuro è la datazione di un'eventuale immigrazione di elementi croati nel Monfalconese, un territorio che veniva chiamato in epoca patriarcale "Oltre-Isonzo" (*Ultra Isoncium*, *Ultra Lisoncium*, *Oltra Lusinc*) ed in epoca veneziana (1420-1797) *Territorio di Monfalcone*. Durante il medio evo si possono attestare in questo territorio un'infinità di voci, di toponimi e di soprannomi solamente nelle lingue friulana e slovena (Puntin 2010). Dopo le scorrerie

turche (seconda metà del secolo XV) si ha un periodo di crisi in cui è ben testimoniata una fortissima immigrazione di elementi veneti, lombardi, istriani e balcanici; in questo nuovo ambiente prese piede una "lingua franca" basata sul veneto coloniale, ma con resti del dialetto precedente che era vicino al friulano parlato a Trieste (il "tergestino"). Fino a tutto il Settecento, però, questa differenza linguistica, rispetto al resto del Friuli, non produsse alcun senso di identità particolare. Nel 1741 lo storico Basilio Asquini diede alle stampe il *Ragguaglio geografico storico del territorio di Monfalcone nel*

Friuli. Alla fine del Settecento una persona colta monfalconese come il Del Ben in un suo scritto ripeté più volte l'espressione "il nostro Friuli" (*DB* 77, 114, 121). Leonardo Brumati, un altro scrittore locale del tempo, riferendosi al dialetto, lo definì "vernacolo", non ritenendo opportuno l'uso del termine *bisiac*, che probabilmente era ancora alla fine del Settecento a livello di nomignolo, forse come blasone etnico scherzoso. Nel secolo XIX il Monfalconese faceva parte, nella considerazione generale, del "Friuli orientale (austriaco)" e questo, a sua volta, faceva parte del più grande e pluri-etnico Lito-



Il fiume Natisone prima della sua entrata a Cividale. Le Valli del Natisone / *Benečija* cominciano nella “bocca” formata dalla *Mont dai Bûs* a sinistra e dal *Vués pit / Karkos* a destra. Il nome *Benečija* è un esplicito richiamo, e forse un omaggio popolare, alla lunga dominazione di Venezia in queste Valli. Fotografia aerea di Stefano Zanini.

rale. Praticamente l’idea, priva di basi storiche, di una separatezza dal Friuli si è affermata, ma ancora confusamente, appena dopo la prima guerra mondiale, con la diffusione del concetto di “Venezia Giulia”. Ed è continuata nel secondo dopoguerra (dai primi anni Ottanta), ad opera di un gruppo di cultori della varietà dialettale bisiaica.

Kanalthal

Un’altra zona, più marginale geograficamente, che ha una identità “differenziata” nel Friuli è la Val Canale (*Kanalska Dolina*, *Kanalthal*) che fu parte della Carinzia *ab immemorabili*, forse già nell’an-

tichità. Qui la lunga separazione politica venne rafforzata dal fatto che vi si parlavano il dialetto sloveno “zegliano” (*ziliško*) e il dialetto tedesco carinziano. Anche se pare che nel medioevo resistesse ancora a Tarvisio un dialetto friulano, forse ultimo erede del romanzo della Carinzia (Puntin 2011).

Tanto il nome italiano che quelli tedesco e sloveno si rifanno al friulano *cjanâl* ‘valle’ e tutti e tre sono un chiaro esempio di tautologia.

Benečija

Situata anch’essa ai margini orientali del Friuli “moderno” è la cosiddetta *Benečija* che, per chi non lo sapesse, è la denominazione

slovena delle Valli del Natisone. Anche la *Benečija* si differenzia tradizionalmente dal Friuli per motivi essenzialmente linguistici, e questo dall’alto medioevo, forse già dal VII secolo d.C. In età medievale beninteso l’area slavofona comprendeva pure molte “isole” più o meno grandi della pianura, dal Monfalconese (in gran parte sloveno fino alla prima metà del secolo XVI) al Codroipese e a qualche villaggio oltre Tagliamento. Anche nel Cividalese la parlata slovena arrivava fin sotto le porte della città (Borgo Brossana), come attestava nel 1510 il viaggiatore Luigi da Porto. Ma col tempo questa gente si assimilò alla parte romanza.

Il nome *Benečija* non è antico e dipende, come si evince facilmente, dal periodo della dominazione “veneziana” (*Benétke, benéška*) in Friuli. Le valli si denominarono “veneziane” in quanto soggette ad un potere diverso dalle sorelle orientali, arciducali e “austriache” per lunghi secoli. Ma, a differenza di queste ultime che si liberarono presto da nomi alludenti a realtà

antiche e a poteri estranei, le Valli del Natisone si affezionarono al nome datosi fra i secoli XV e XVIII e lo tennero fino ad oggi.

Un problema sorge però nel Friuli attuale poiché questa denominazione è molto sentita nei sei Comuni delle Valli del Natisone, poco in quella del Judrio e nei villaggi slovenofoni presenti nei comuni di Faedis, Attimis, Nimis e molto

poco a Taipana, Lusevera e Resia. Per non parlare della Val Canale, dove la presenza storica veneziana è quasi inesistente, a dispetto del conclamato “Palazzo Veneziano” di Malborghetto. Per questo motivo fuori dalle Valli del Natisone si preferisce il termine *Slavia Friulana* che descrive meglio la situazione geografica odierna, al di là della questione linguistica.

GLOSSARIETTO MINIMO

Coronimo = Nome di regione.

Etnico = Nome o aggettivo derivato da un nome di paese, regione, città, villaggio, ecc. ed indicante appartenenza ai medesimi (es. *Furlan, Cjargnel, Triestin*, Udinese, Azzanese, ecc.).

Formante = suffisso; particella che si applica alla fine di una parola (radice, base) onde

darle un nuovo significato (es. *Trieste / Triestino*; *acqua / acquetta*; ecc.).

Romanzo = neolatino; dicesi delle lingue derivate dal latino (italiano, francese, friulano, istrioto, dalmato, catalano, ecc.).

Tautologia = Ripetizione del medesimo significato in forme linguistiche diverse. Ad es. *Mongibello* (il nome popolare dell'Etna)

viene dal latino *monte* e dall'arabo *ǧabal* che ha il medesimo significato. Nel testo troviamo esempi come *Val Canale* e *Friuli Venezia Giulia*.

FONTI E BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

Billy 2011 = Billy P-H., *Dictionnaire des noms de lieux de la France*, Saint Etienne (F).

CDI = Codice diplomatico istriano.

Cinausero Hofer Barbara, Denteseano Ermanno, *Dizionario toponomastico. Etimologia, corografia, citazioni storiche, bibliografia dei nomi di luogo del Friuli storico e della Provincia di Trieste*, Palmanova, 2011.

Costantini Enos, Fantini Giovanni, *I cognomi del Friuli*, Pasian di Prato, 2011.

DB = Del Ben G.F., *Notizie storiche, e geografiche della Desena, e Territorio della Terra di Monfalcone* (pubblicazione del manoscritto della fine del XVIII sec. a cura

di A. Mauchigna), Mariano del Friuli, 2001.

Dve = Dante Alighieri, *De vulgari eloquentia*.

Frau G., *Da Forum Iulii a Cividale*, in *Quadermi*, 4, Cividale, 1976, 7-13.

F.T.C. = Fasti Trionfali Capitolini, *Inscriptiones Italiae*, XIII, 1, 84-85.

Puntin 2010 = Puntin Maurizio, *Dei nomi dei luoghi. Toponomastica storica del territorio di Monfalcone e del comune di Sagrado*, Gorizia, 2010.

Puntin 2011 = Puntin Maurizio, *Sui relitti linguistici latini e romanzi in Carinzia e nel Tirolo orientale*, *Ce fastu?*, LXXXVII, 2, Udine, 2011, 151-166.

SAC = Schedario antroponomico Corgnani (originale presso Biblioteca civica di Udine).

TLG 1993 = Billy P-H., *Thesaurus Linguae Gallicae*, Hildesheim – Zürich - New York.

TP = *Tabula peutingeriana*.

W = Wiesflecker H., *Die Regesten der Grafen von Görz-Tirol, Pfalzgrafen in Kärnten*, I e II, Innsbruck, 1949, 1952.

Alla pagina successiva: La Val Tagliamento o *Cjanâl di Petéc* in Carnia. Il nome Carnia continua quello degli antichi abitatori celti, i Galli Carni. L'attuale aggettivo geografico ed etnico *carnico* è di origine dotta recente; in veneto ed italiano si usava *cargnello*, trasposizione del friulano *cjargnél*. Fotografia aerea di Stefano Zanini.





*Auguri di Buone Feste
a tutti i lettori di *Tiere furlane**



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA