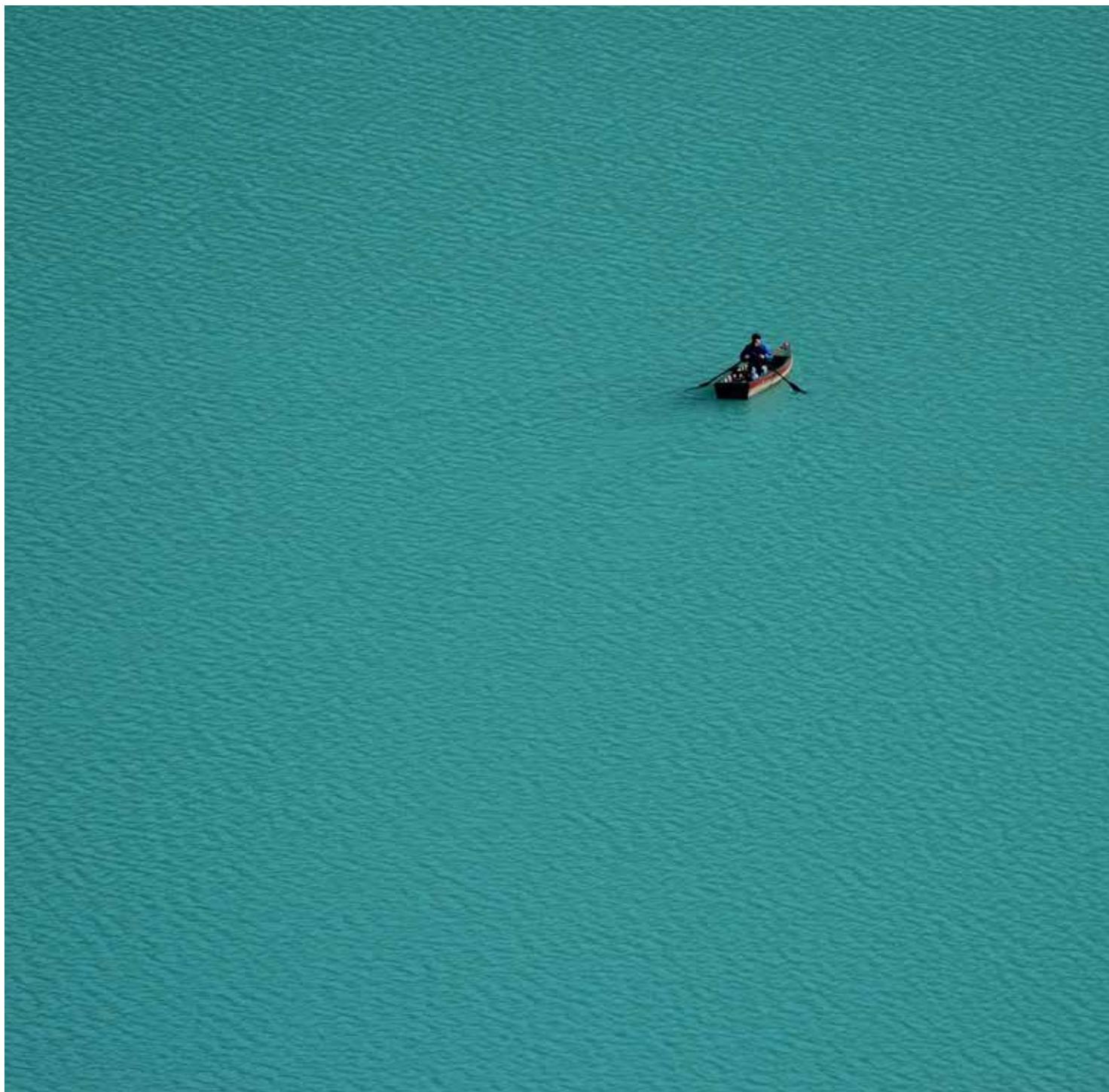
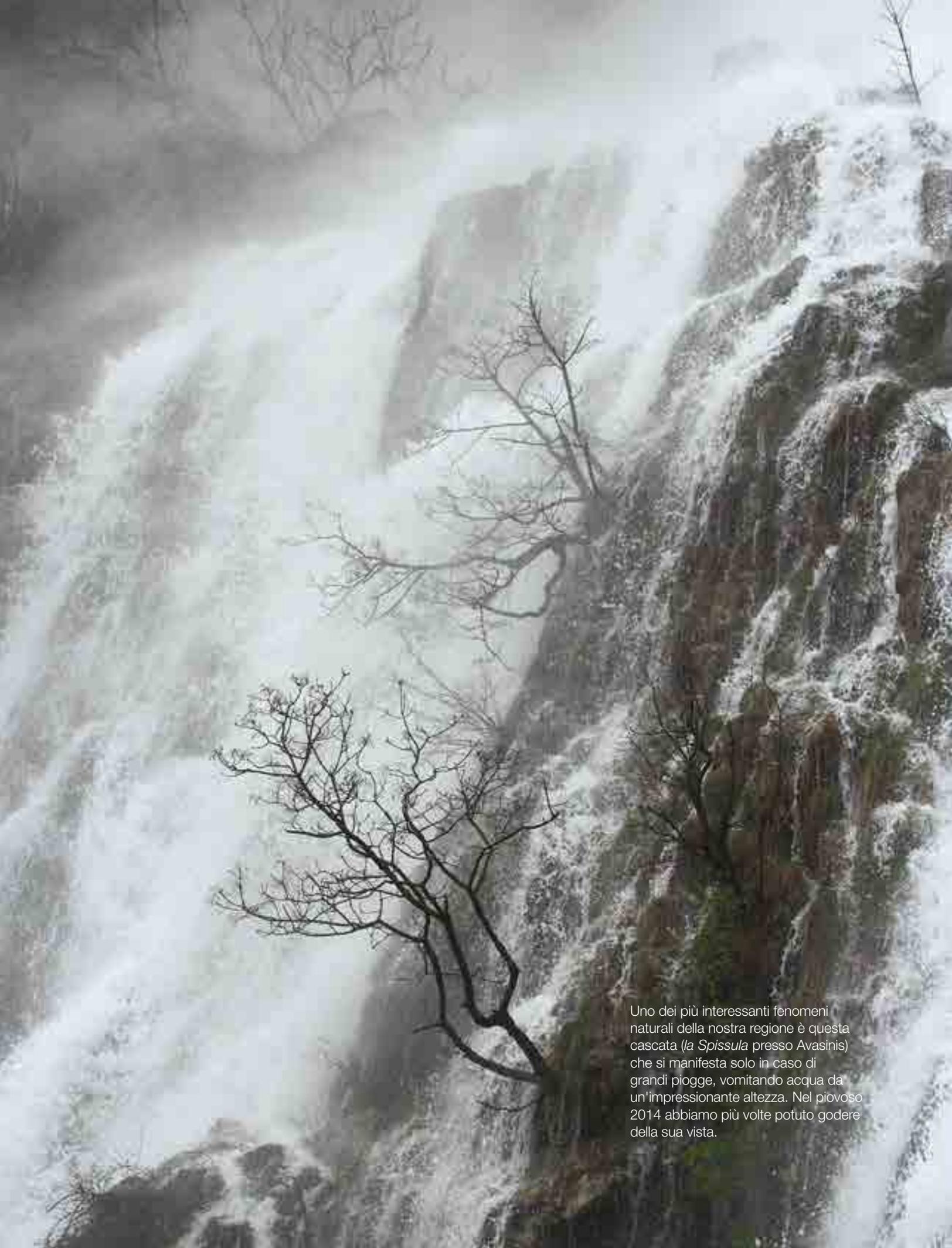


Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
dicembre 2014
Anno 6 Numero 2
issn 2036-8283

21





Uno dei più interessanti fenomeni naturali della nostra regione è questa cascata (*la Spissula* presso Avasinis) che si manifesta solo in caso di grandi piogge, vomitando acqua da un'impressionante altezza. Nel piovoso 2014 abbiamo più volte potuto godere della sua vista.

Montasio e dintorni

L'anno scorso il friulano Luca Manfè ha vinto *Master Chef USA*, la nota competizione televisiva fra cuochi che riscuote notevole successo anche in Italia. Luca deve la sua vittoria, almeno in parte, ad un simbolo della nostra tradizione culinaria, il frico. Manfè, che ho avuto modo di conoscere personalmente e di apprezzarne la professionalità, ha avuto il grande merito e il coraggio di confrontarsi con le sue origini e con i prodotti della nostra terra. L'importante riconoscimento a lui attribuito va a ricollegarsi anche al formaggio Montasio e, attraverso esso, a tutti gli allevatori che oggi permettono, con impegno e serietà, di garantire la migliore materia prima per questo nostro straordinario prodotto.

Il Montasio ha, infatti, tutte le carte in regola per conquistare i mercati nazionali ed esteri, eppure stenta ad emergere in altre piazze, ad occupare nuovi spazi di vendita e diventare opportunità per una sana e salutare consuetudine alimentare. Da questa necessaria considerazione è opportuno iniziare per comprendere l'esatta condizione di vendita e di consumo del Montasio, per disegnare una nuova strategia di posizionamento di un prodotto di alta qualità e di grande significato storico, e per supportarlo con una politica di lungo medio-periodo. Infine, per poter fare tutto questo, assumere

come ferma convinzione il lavoro d'insieme, articolato in una rete di collaborazioni e focalizzato nella sola direzione delle potenzialità date dal Montasio.

Tutti i formaggi tradizionali hanno un passato e sono profondamente legati ai territori di riferimento. Il Montasio, nel nostro caso, ha segnato una vera epopea, intrecciandosi con la storia sociale dell'ultimo secolo: ha sconfitto la pellagra, ha fatto conoscere l'igiene, ha maturato professionalità, ha migliorato l'alimentazione di base della nostra gente e, fatto dimenticato, ha rappresentato un modo di gestire "dalla base", in modo autenticamente democratico, le risorse locali, cioè l'erba dei prati. Al Montasio, quindi, dobbiamo guardare non solo come ad un alimento, bensì come la testimonianza diretta della nostra terra e delle trasformazioni che l'hanno investita.

Le latterie sociali, nate a fine Ottocento, erano già 321 nel 1916. Diventate 21 nel 1918, hanno vertiginosamente raggiunto il numero di 425 nel 1924. Nel 1937 il settore aveva raggiunto la sua maturità: le latterie erano 585 con 55.550 soci. Vi si lavoravano 1.140.000 quintali di latte, con una produzione di 16.000 quintali di burro e 106.000 quintali di formaggio; un dato che ovviamente non teneva conto dell'autoconsumo e di piccole produzioni domestiche.

Oggi la produzione regionale di latte si aggira sui 2.700.000 quintali per anno; un valore che però dobbiamo rapportare ad una produzione di Montasio di 94.500 quintali all'anno, inferiore, quindi, alla produzione degli anni Trenta. E non dimentichiamo che, accanto alle latterie sociali, vi era un'altra, e assai più antica, forma di organizzazione dell'allevamento: quella stagionale che va sotto il nome di "monticazione" e si raffigura nelle malghe e nell'alpeggio. Il numero di malghe oggi potrebbe sembrare incredibile, ma si pensi che sulle sole Prealpi Carniche, sicuramente la montagna più arida e povera della nostra regione, si sono contate negli anni passati oltre 200 casere.

Questa organizzazione (latterie e monticazione) ha tenuto, sostanzialmente, fino agli anni Sessanta. Negli anni Settanta la meccanizzazione, dopo aver conquistato i campi entra anche nelle stalle, determinando un cambiamento delle colture foraggere e, di conseguenza nell'alimentazione delle bovine. Un radicale cambiamento che ha coinciso con il drastico ridimensionamento del numero di latterie nella nostra regione. Negli anni Ottanta, mentre in Friuli si chiudevano le latterie una dietro l'altra, in altre regioni se ne aprivano di nuove, sempre su base locale. Il Parmigiano Reggiano non è stato

toccato da operazioni di "razionalizzazione" ed è rimasto un punto di forza dell'economia nazionale; in Trentino veniva lanciato il Grana Trentino con le stesse severe normative del Parmigiano. Tanto il primo che il secondo si basano su un latte di altissima qualità, come era quello friulano, trasformato artigianalmente.

Nella nostra Regione, nel contempo, tutto il comparto ha vissuto profonde trasformazioni attraverso la nascita di grossi complessi cooperativi, la concentrazione del settore in aziende sempre più grandi e con animali sempre più produttivi, il cambiamento del paesaggio con la scomparsa dei prati e la diffusione della monocultura.

Sul mercato, in alcuni casi con ottimi risultati, rimangono delle latterie medio-piccole, con prodotto artigianale e mercato prevalentemente locale.

La domanda allora risiede su dove possano essere posti i termini di coniugazione tra le grandi unità di trasformazione con le piccole latterie, così come avvenuto nel settore del vino, dove non vi è mai stata conflittualità tra le grosse cooperative e le cantine medie e piccole, bensì complementarietà.

Il nome Friuli ha ancora buona fama per qualsiasi prodotto di origine agricola, una ricchezza che dobbiamo proteggere, ma al contempo valorizzare. Il prodotto di alta qualità, come insegna l'esperienza francese, può trainare quello più popolare, di qualità sempre corretta, ma meno caro.

Il formaggio Montasio, eccellenza del nostro settore lattiero-casea-

rio, ha grandi qualità intrinseche ed è un dispiacere constatare come, negli ultimi decenni, qui ed altrove, non siamo stati in grado di farlo conoscere ad una società che cambiava vorticosamente, ma che ha sempre mantenuto in grande considerazione l'elemento qualitativo. I vini del Friuli hanno superato l'*impasse* che li vedeva, e li voleva, adatti ad un mondo ormai finito e sono riusciti con sforzi e investimenti (di energie, tempo, denaro) a costruirsi un'immagine vincente a livello internazionale.

Al contrario, il prodotto caseario, la cui filiera è tutta friulana, è rimasto prevalentemente entro i confini regionali.

È necessario recuperare il tempo perduto, conservando come punti fermi il nome Friuli, il nome di formaggio Montasio e la qualità del prodotto. Le grosse realtà po-

tranno così essere veicolo per le produzioni più piccole che manterranno alto il nome e l'immagine della nostra terra.

La filiera del Montasio dovrà riscoprire le origini ridando impulso ai prati e, per questo, bisognerà forse ridimensionare l'incidenza del mais, e non solo per i gravi problemi legati alle aflatossine (vi sono anche problemi di ordine agronomico, ambientale e di immagine), contenendo gli alimenti zootecnici che provengono da lidi lontani. La qualità, la tipicità, la particolarità del prodotto, non potranno che risentirne positivamente.

Sergio Bolzonello

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

The image shows an open notebook with two pages of a 'libretto del latte' (milk ledger). The pages are filled with handwritten entries in blue ink, organized into columns for dates, morning and evening milk deliveries, and various calculations. The notebook is aged and has some wear.

LATTE PORTATO				LATTE RISERVATO			
Gi.	Sera	Mattina		Gi.	Sera	Mattina	
1	63	51					
2	64	49					
3	64	48					
4	65	48					
5	68	43					
6	63	46					
7	64	49					
8	68	49					
9	66	45					
10	65	42					
11	64	49					
12	62	43					
13	64	45					
14	64	46					
15	65	41					
Tot. 1668				Tot. 595.5			

LATTE PORTATO				LATTE RISERVATO			
Gi.	Sera	Mattina		Gi.	Sera	Mattina	
16	64	42					
17	62	48					
18	62	48					
19	62	45					
20	66	46					
21	66	44					
22	62	41					
23	62	45					
24	62	49					
25	63	43					
26	62	43					
27	65	43					
28	62	42					
29	64	44					
30	65	44					
31	65	42					
Tot. 1699				Tot. 765.1			

Il famoso "libretto del latte", che aveva tante implicazioni economiche e sociali. Era un documento "essenziale" e semplice, come la gente che ne faceva uso; conteneva i dati relativi al latte conferito e alla situazione debitoria e creditoria del socio della latteria. Cortesia Giovanni Puppatti.

Tiere *terrafriulana* 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 Risorse rurali,
agroalimentari e forestali

Dicembre 2014 - anno 6 - numero 2
tiere.furlane@regione.fvg.it

Direttore responsabile:
Christian Romanini
christianromanini@gmail.com

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

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:

- Sergio Bolzonello
(assessoroeconomia@regione.fvg.it)
- Gabriella Bucco
(gabucco@fastwebnet.it)
- Giosuè Chiaradia
(via Rotate, 24 - 33170 Pordenone)
- Duilio Contin
(duiliocontin@hotmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Riccardo Fioretti
(fioretti347@gmail.com)
- Ivo Pecile e Sandra Tubaro
(ivo@sentierinatura.it) (www.sentierinatura.it)
- Stefano Pecorella
(stefano_pecorella@hotmail.it)
- Manuela Pol-Bodetto
(manupolbodetto@hotmail.com)
- Pier Paolo Sabbatini
- Giovanni Serafini
(gsagos@gmail.com)
- Pietro Zandigiaco
(pietro.zandigiaco@uniud.it)
- Michele Zanetti
(zanettimichele@hotmail.com)

Referenze fotografiche:
Quando non diversamente indicato le fotografie
sono dell'autore dell'articolo

Enos Costantini: copertina, pagg. 6-7, 11, 14, 15,
44, 45, 71, 73, 74, 77, 78, 80, 83, 84, 85, 86, 88,
91, 92, 94, 95, 98, 99, 100, 102 sx, 106, 107, 109,
113, 121, 122, 123, 124, 125, 126

Ricerche iconografiche:
Enos Costantini; Biblioteca società filologica
friulana; Biblioteca ERSA "L. Chiozza", Pozzuolo.

Per la revisione bozze si ringrazia:
Enrico Filafferro

Impaginazione grafica:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Ufficio stampa e comunicazione

Stampa:
La Tipografica srl. Basaldella di Campofornido



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

INDICE



Il colôr dal Friûl

Otto D'Angelo, resoconto
di una passione

Giovanni SERAFINI



Litografia furlana

Un'Album pittorico"
di inizio Ottocento

Duilio CONTIN



Humus Park,

ovvero come la natura
apre la mente dell'uomo

Gabriella BUCCO



Benvenuti in val Colvera

Una valle da scoprire
nel parco delle
Dolomiti friulane

Riccardo FIORETTI



Le casere nel Friuli Occidentale

Aspetti di una millenaria
civiltà scomparsa in
pochi decenni

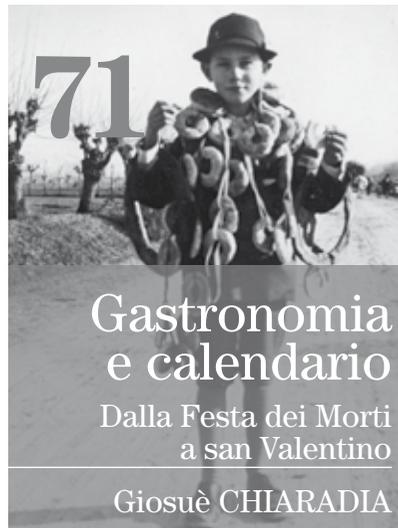
Giosuè CHIARADIA



60

Birra Momi e Birra Pordenone
Due birre storiche sul Noncello

Pier Paolo SABBATINI



71

Gastronomia e calendario
Dalla Festa dei Morti a san Valentino

Giosuè CHIARADIA



83

Pomis
Per una storia della frutticoltura friulana

Pietro ZANDIGIACOMO



92

Sidro di mele e di pere
nonché altri prodotti tradizionali friulani a base di frutta

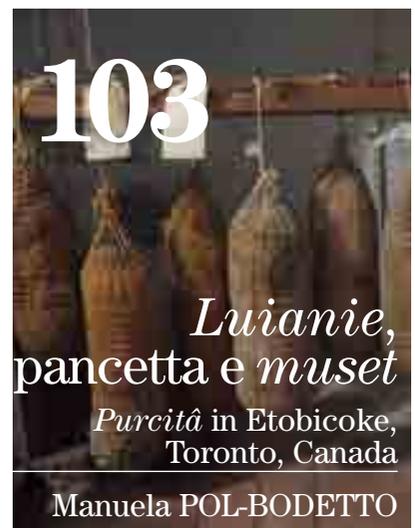
Pietro ZANDIGIACOMO



95

Friuli, il paese delle fave
La fava furlana, dopo secoli di successi, s'è fatta soppiantare da un parente amerindiano

Enos COSTANTINI



103

Luianie, pancetta e muset
Purcità in Etobicoke, Toronto, Canada

Manuela POL-BODETTO



108

Il lupo in Friuli
Scomparsa e ritorno di un predatore rimasto nel mito

Stefano PECORELLA



115

Globalizzazione e futuro
Che cosa accadrà nei prossimi decenni?

Michele ZANETTI



121

Terzo paesaggio e Paesaggio
Un futuro "senza oneri per l'amministrazione"

Enos COSTANTINI



Otto D'Angelo *San Danèl: i Bintars* olio su tela 70 x 100 1970





Otto D'Angelo *Il chierichetto* olio su tela 70 x 50 1971

Giovanni SERAFINI

Il colôr dal Friûl

Otto D'Angelo, resoconto di una passione

*L'arte moderna o ultramoderna non esiste.
L'arte è una sola: deve essere popolare e perenne.
"Avanguardia", "transavanguardia", "arte povera"
sono solo parole che si perderanno nel tempo.*

Oswaldo Patani



Cervignano olio su tela 80 x 120 1988

La vicenda umana di un artista, secondo l'opinione di Balthazar Klossowski de Roda, più noto come Balthus, non dovrebbe essere presa in considerazione nel vagliarne la produzione; pertanto egli auspicava che le sue opere potessero venir giudicate ignorandone l'autore, per non viziare aprioristicamente l'opinione su di esse, esortando: "Balthus è un pittore di cui non si sa nulla, vi basti guardare i suoi quadri". Pensando al pas-

sato, nomi e biografie di artefici di molti capolavori sono ignoti, autori che non conoscevano ancora la narcisistica e lucrosa consuetudine di firmare i propri manufatti, considerati semplici prodotti artigianali, dal busto di Nefertiti al Galata morente, dalla Venere capitolina ai bronzi di Riace, dai vasi istoriati dell'antica Grecia alle pitture pompeiane e via elencando, senza che il loro anonimato ci abbia minimamente impedito di

apprezzarne l'evidente valore artistico.

Otto, la firma non servirebbe

Nel caso di Otto D'Angelo, ultranovantenne artista friulano in piena attività grazie ad una perdurante energia creativa che ha del miracoloso, quand'anche i suoi quadri non fossero firmati, li riconosceremmo dall'impronta stilistica vivace e profusamente descrittiva, dalla squillante

ricchezza della tavolozza, ma soprattutto dai soggetti legati alla sua terra e dal profondo sentimento di umanità che li connota. L'imponente corpus delle sue opere, inscindibile dalle sue cruciali esperienze di vita, si propone come coscienzioso, appassionato resoconto epocale, scaturito da un provvidenziale desiderio di narrazione e di salvamento dall'oblio di un'epoca ormai tramontata, così remota dai nostri attuali costumi da assumere toni di leggenda. Nell'affettuosa rivisitazione del suo passato, Otto da mezzo secolo è venuto tracciando un minuzioso diario visivo a ritroso, ricostruzione vivida e partecipe di un mondo sepolto dal tempo, i cui labili resti vagano in incerte memorie di vecchi, componendo, quadro dopo quadro, un gigantesco affresco di quella civiltà contadina che lo vide nascere e che lo accompagnò nella prima e più ardua stagione della sua vita.

Il pittore scalzo

La disposizione artistica di Otto – nato a Silvella nell'estate del 1923 e candidamente così battezzato perché ottavo figlio di una modesta famiglia contadina di fittavoli, il cui primogenito contava diciannove anni – si rivelò precocemente, quando frequentava la scuola elementare a San Vito di Fagagna che raggiungeva a piedi... scalzi. Scarpe e calze erano privilegi da benestanti. In un intervallo in cui era rimasto solo in classe, il piccolo Otto



Il bagno al bambino olio su MDS 50 x 40 1995

aveva disegnato sul retro della lavagna l'acrobazia di un calciatore nel segnare un *goal*, alla cui vista un compagno di classe gli aveva impedito di cancellarlo e lo aveva additato alla maestra. Otto, che si aspettava un severo rimprovero per lo spreco di gessetto, rimase invece colpito dallo sguardo sorpreso che l'insegnante gli rivolse, pur senza aggiungere alcun commento, carico di un'espressione così compiaciuta che sortì l'effetto di una scudisciata di entusiasmo sul giovane allievo nel fargli scoprire quella segreta gioia che si prova nel riscontrare apprezzamento per il proprio operato, appiccando, con quella iniziale scintilla di consenso, il fuoco di un fervore che non lo ha più abbandonato.

Nel solaio dell'ampia casa colonica seicentesca in cui alloggiava la sua numerosa famiglia, Otto trovava spazio ideale per i suoi giochi e una volta, sottratto di sottocchi qualche po' di polvere colorata all'imbianchino che ogni anno il padrone inviava a sanificare le pareti, riprodusse sull'intonaco insolitamente liscio del granaio – nell'intento di renderlo inaccessibile a topi e insetti – un'immaginetta devozionale di san Luigi, alla cui vista sua madre protese istintivamente la mano per staccarla dal muro, ingannata dall'effetto *trompe l'œil* come accadde ai passeri calatisi per mangiare l'uva dipinta dal talentuoso pittore greco Zeusi di Herakleia. Accortisi delle doti di quel promettente giovinetto, i

genitori gli lasciarono coprire di figure tutte le pareti del granaio, eseguite quasi solo a matita, non potendo certo la loro condizione di indigenza consentirgli il lusso di pennelli e colori, ma esentandolo dal gravoso lavoro nei campi, cui allora partecipavano anche i minori, impegnativo bagaglio di bocche da sfamare, ma potenziale patrimonio proletario da mettere a frutto appena possibile.

Autodidatta ed emigrante

Otto iniziò dunque da autodidatta. Più tardi, lavorando di giorno e studiando di notte, conseguì il diploma di pittore-decoratore, cercando di giovare degli occasionali insegnamenti di qualche artista locale, tra cui il già affermato maestro Gilfredo “Fred” Pittino – ricambiando in natura con qualche trancio di burro e di formaggio – il quale imponeva agli allievi di copiare rigorosamente dal vero, metodica oggi tralasciata dall’insensatezza modernista delle accademie, considerata invece basilare dai grandi maestri della tradizione tra cui Annigoni, Vespignani, Messina e dai contemporanei Mario Donizetti – con il suo virtuoso Museo Scuola aquileiese, disponibile in rete – Maurizio Bottoni, Elena Monaco, Giorgio Salmoiraghi e altri protagonisti di spicco dell’arte... vera. L’altra passione di Otto, in assenza di distrazioni mediatiche e di sedentarie diavolerie informatiche, era il gioco del calcio, nel quale, agile e scattante, si distinse ottenendo qualche



Ochiaz, Alta Savoia acquerello su carta 36 x 53 1950

lusinghiero ingaggio e applicandosi in seguito come valente allenatore. Fu la chiamata di leva a distogliere il diciannovenne Otto dalle non esaltanti mansioni di imbianchino cui si era adattato e, alla conclusione della burrascosa ferma in tempi di guerra, egli prese la decisione, comune a molti friulani in quell’epoca di disperante povertà, di abbandonare famiglia e terra per seguire uno zio emigrato in Francia, contrastando le pene dell’abbandono e il timore dell’ignoto con la confusa speranza di un avventuroso avvenire. Il viaggio fu lungo e disagiavo; dopo un primo tratto in treno fino a Chivasso, il gruppetto di emigranti di cui faceva parte proseguì su un torpedone fin nei pressi del confine sulle montagne piemontesi, da valicare a piedi da clandestini, di notte, zaino in spalla, con il cuore che batteva in gola (ma Otto ebbe l’impressione che

le guardie di confine, intraviste a non molta distanza nei pressi di una diga, chiudessero entrambi gli occhi al loro passaggio) fino a giungere ad una osteria-ritrovo in terra francese, dove mercanti d’uomini erano pronti a smistare i nuovi arrivati in base alle capacità di lavoro, avviandoli su camion a transitorie destinazioni. Otto fu condotto nei pressi di Lione e alloggiato in un agglomerato di baracche, ex-campo di prigionia tedesco, in grado di ospitare un centinaio di persone, dove ne erano stipate quattro volte tanto.

Il sostenibile peso del fumetto

Da qui, dopo aver decorato di immagini e scritte svolazzanti porte, stipi, testiere su mandato del responsabile del campo che si era accorto e aveva sfruttato quella sua febbre creativa, venne scelto da un imprenditore che lo portò

in moto a Lione, pensando fosse esperto di tipografia. Accertate la sua inesperienza di macchine da stampa e la sua facilità di disegno, egli lo presentò a un suo cliente, la parigina Sage, importante editrice di album di fumetti che collaborava con l'italiana Cino del Duca editore, la quale lo assunse, facendolo così approdare alla favolosa *Ville Lumière*, ambita meta di artisti e a quel tempo ancora capitale dell'arte, dove agli inizi fu costretto a un'involontaria vita da *bohémien*, affrontando, senza lamentarsi e senza perdersi d'animo, da buon friulano, i sacrifici nello sperimentare quanto "sapessero di sale" le *baguettes* altrui. Le prime mansioni di Otto consistevano nell'adattare edizioni di fumetti destinate al mercato italiano, stampate in

verticale, alle esigenze del mercato francese che le esigeva sviluppate in orizzontale, riutilizzando la parte centrale delle tavole e completando il disegno delle marginali parti mancanti. Del Duca stava allora divulgando in Italia le leggendarie imprese di Primo Carnera, espatriato negli Stati Uniti, con la serie "Dick Fulmine", ribattezzata "Kansas Kid" nell'edizione transalpina. Impadronitosi delle tecniche del fumetto, utilissima scuola per esercitare la mano al disegno, Otto in poco tempo fu in grado di mettersi in proprio, diventando un serio e apprezzato professionista del settore. Eseguiva una tavola al giorno, per un compenso, al cambio del franco francese, di ottomila lire al dì, quando un professore ne guadagnava sì e no quarantamila al mese!

Quando l'Accademia era fucina d'arte

A Parigi, città dalle mille opportunità, Otto lavorava di giorno per i suoi editori e la sera e la domenica mattina frequentava *La Grande Chaumière*, prestigiosa accademia dove si incontravano i Kokoschka, i Costantini, i Lothe, ricevendo consigli e scambiando pareri, senza lasciarsi contagiare da strampalate mode pseudo-rivoluzionarie, affinando i vari linguaggi espressivi tra cui quello vaporoso, trasparente quanto immediato e incancellabile dell'acquereello. Superstiti testimoni di quel periodo sono alcuni lavori di eccellente fattura che Otto conserva appesi alle pareti della sua bella casa a Caporiacco e che ogni tanto si sofferma a guardare,



Mels olio su tela 80 x 120 1983

con vago rimpianto per quegli anni spensieratamente luminosi e fecondi. Un piccolo tumulto ancora si risveglia nel petto di Otto al ricordo del suo ingresso in quella gloriosa accademia quando, già preda di una deferente eccitazione nel varcare la soglia di quel luogo di culto, sentì improvvisamente il sangue salirgli al viso, avvampando di vergogna – retaggio di severi e castranti precetti – folgorato dall'improvvisa visione di una donna completamente nuda, *modèle vivant* attornata da *voyeurs* intenti a ritrarla, come nel capolavoro di Courbet *L'Atelier*, dove la pallida, seducente nudità centrale della modella, in contrasto con i ruvidi bruni frateschi del fondale e degli astanti, pare la preda sacrificale di un rito di depravazione collettiva in un rapinoso impossessarsi della sua indifesa bellezza. Nessuno fortunatamente si accorse del suo profondo imbarazzo e quell'accademia rappresentò per Otto il grado più alto di perfezionamento delle tecniche indispensabili a chi intenda fare arte. Nei pochi minuti di posa delle modelle, le cosiddette pose brevi, si dovevano cogliere al volo le proporzioni e le posture con rapidi schizzi a china o a carboncino; in quelle di maggior durata si poteva indugiare sui particolari, sulle sfumature, sulla ricerca di effetti tridimensionali. Seguì un periodo ancora più fortunato, quando a Otto venne offerto di risiedere in un castello che aveva ospitato Maria Antonietta, nei pressi della foresta di Fontainebleau, dove poté finalmente lavorare immerso nel

verde e nel silenzio, lontano dal rumoroso appartamento parigino che nel frattempo aveva acquistato nel XIII *arrondissement* in cui era difficile concentrarsi, ma dove aveva anche felicemente vissuto con la radiosa sposa Lisena, sua discreta e protettiva vestale.

nel saper conciliare fantasia e tecnicismo industriale, esigenze commerciali e idee innovative, senza mai cessare di dipingere per suo piacere e per soddisfare le crescenti richieste di un pubblico locale di estimatori. Lunghissimo sarebbe l'elenco delle ditte, delle pubblicazioni e dei prodotti



Basaldella olio su MDS 70 x 100 1979

Versatilità di Otto: grafica e pubblicità

Fu nel 1958 che l'agiata vita di Otto ebbe una svolta determinante. Per accontentare la diletta Lisena, che gli chiedeva di tornare in Friuli per assistere la madre malata e i cinque giovani fratelli, Otto non esitò a tralasciare la sua invidiabile condizione e rientrò nella sua adorata piccola patria. A Udine fondò, da antesignano, un'agenzia pubblicitaria che condusse per un decennio, dimostrando singolare eclettismo

alla promozione dei quali Otto si dedicò durante quel periodo, dalle Officine Savio al Rabarbaro Ginseng, dalla Casa del Caffè alla Galleria del Lavoratore, dalla Panarello alla Diva, dalla Pozzo alla Stark, dalla Cantina sociale di Casarsa della Delizia a Parmegiani, dal Caffè Mattioni alle spettacolari vedute aeree per le carte montane della Tabacco, dalla Casa del Prosciutto all'indovinabile pieghevole "San Daniele – Siena del Friuli", per non dire dei numerosi calendari, dei biglietti d'auguri,



Meriggio sull'aia olio su tela 40 x 50 1971

dei manifesti, dei marchi industriali, delle etichette per vini, liquori, scatole di prosciutto e, non ultimo, di un riuscito opuscolo celebrativo del centenario della Banca di Credito Cooperativo.

Pittura della memoria

“Il denaro non mi è mai interessato” è un’asserzione che ogni tanto a Otto piace ripetere, anche a se stesso, perché la generosità è una sua prerogativa di vita. Nei periodici viaggi in treno per raggiungere il suo Friuli, Otto partiva da Parigi con una cartella gonfia di disegni e di *gouaches* che gli occasionali compagni di viaggio chiedevano di poter vedere e, ammirati, di voler acquistare ed

egli, schivo e sprovvisto di quella avidità che appartiene agli arroganti, li regalava con un sorriso ai fortunati estemporanei estimatori, giungendo a destinazione con la cartella vuota ma intimamente appagato.

Fu verso la fine degli anni Sessanta che Otto decise di dedicarsi esclusivamente alla pittura per eseguire opere di maggiore impegno, che vennero in gran parte distribuite negli anni ai quattro angoli del mondo da un gallerista con relazioni internazionali. Egli traeva ispirazione dalla realtà che lo circondava, ma iniziando a fonderla con un patrimonio di lontane memorie che iniziava a riaffiorare con sempre maggior

evidenza, inducendolo a far tesoro di ogni genere di tracce del suo passato: ritagli di giornale, vecchie foto trascurate, cartoline d’epoca, riviste ingiallite da cui trarre spunti creativi e preziose notizie di un Friuli dimenticato. Documenti che si tradussero in fedeli ricostruzioni di paesaggi coronati dalle nostre montagne, di affollate piazze di paese di un tempo, di arcaiche scene rurali, di stalle dall’odoroso tepore in cui ci si rifugiava l’inverno, di interni di abitazioni di contadini coi loro scarni arredi, degli attrezzi, dei carriaggi, degli animali domestici, oggi in parte sconosciuti, che consentivano una sopravvivenza autarchica, tra cui vacche e cavalli, che Otto magistralmente ritrae, orientando la sua arte a una finalità più descrittiva che autoreferenziale, iniziando a tralasciare aspetti di puro perfezionismo estetico, dispendioso in termini di applicazione, nell’urgenza di tracciare con scrupolosa aderenza il complesso universo di una vita contadina d’*antan*, sviluppando un mirabile racconto per immagini che sembra non aver mai fine.

In quel tempietto di squisiti riti pagani che è il noto locale “ai Bintars” di San Daniele, è possibile ammirare alcuni ragguardevoli dipinti di Otto dei primi anni Settanta, tra cui *Meriggio sull'aia*, dalla pennellata calda e pastosa, il cui principale protagonista – cui fanno da contorno due razzolanti galline tracciate con pochi sapienti tocchi di colore, un carro dalle ruote cerchiato in ferro, un portone di legno dotato di *gjatàrie*, il portel-



Regina Bortoluzzi, *femine cul cos* olio su tela 80 x 60 1972

lino per lasciar passare il gatto – è un cavallo da tiro dal mantello bruno e nero colto di scorcio, da poco staccato, con i finimenti allentati, le zampe robuste, i fianchi possenti, la groppa larga, di cui si avverte quasi l'afrore dolciastro che emana la sua massa vigorosa e sudata, in paziente attesa su un giallo letto di paglia della meritata mercede di foraggio, in grado di rivaleggiare con memorabili esecuzioni di un Fattori o di un Checchi; e un'opera di notevole respiro, *San Danêl*, con il caratteristico delinearci collinare di una San Daniele di inizio Novecento, schermata da un enigmatico velo d'ombra che la rende incantata, che mostra, nel decrescere dei piani, un movimentato fermento di affaccendati lavoranti intenti a co-

struire a suon di braccia via della Stazione, futura via Trento e Trieste, giusto in prossimità della vecchia fabbrica de "i Bintars", con muscolosi badilanti che rovesciano carrie di ghiaia, uomini tesi nello sforzo di sradicare alberi, cavallanti che guidano buoi e solidi cavalli da tiro e altre figure di contorno e un portone col tipico arco friulano e grufolanti maiali neri in libertà, fino al primo piano di una comare e una pastorella scalza con il suo limitato gregge – uno dei tanti quadri nel quadro – che si spinge a brucare fino ai margini inferiori della tela, nell'intento di accentuarne l'effetto prospettico, riuscendo a rendere straordinariamente "vivi" e dinamici uomini e animali; e ancora *Regina Bortoluzzi, femine cul cos*, un'anziana

contadina con una gerla, archetipo di quella donna friulana che "da sola reggeva i tre cantoni della casa", neri *scarpets* ai piedi, il faz-zoletto in testa, gli avambracci e le mani ingrossati dai lavori pesanti, il seno sfatto sotto una scura veste consunta e stretta in vita dallo stinto drappeggio di un *grumâl di panze*, che nella severa, penetrante intensità dei suoi occhi scuri e nelle profonde increspature del volto porta impresso un doloroso disincanto, esito di fatiche, dolori, delusioni di una vita, ma che nel fondo indurito dello sguardo rivela anche forza d'animo, tenacia, eroica capacità di sopportazione.

Fierezza degli umili

Fu proprio in quegli anni che si verificò un episodio che distolse definitivamente l'artista dal perseguimento di finalità di pura piacevolezza estetica, per privilegiare una più urgente finalità storico-documentale a risarcimento di dignità e di deferente memoria alle anonime vite di chi lo aveva preceduto, in un partecipe racconto della vita degli umili, di quelli che non vengono issati sui monumenti, ma che sono il tessuto connettivo della storia e che ne sopportano il peso, gente semplice come lui stesso e la sua famiglia, immuni da furore di ribellioni e da sterile autocommiserazione, pago di additare benefici e angustie di una condizione severa, ma forse meno angosciante dell'oggi, quando stenti e austerità parevano non distogliere da una più fiduciosa accettazione della vita. Avvenne quando, verso la fine degli anni



Il burlaç, un temporale estivo olio su tela 70 x 100 1984

Settanta, il presidente del *Fogolâr Furlan* di Toronto scoprì la pittura dell'artista friulano e, affascinato dai suoi soggetti, gli propose di organizzargli una mostra oltremare. Otto – le cui opere dovettero superare l'esame di un esperto d'arte incaricato dai Canadesi di saggiarne il pregio artistico, al quale bastò vedere la realizzazione di alcuni cavalli per dare convinto parere favorevole – alla data stabilita partì alla volta del Canada con una cinquantina di quadri, che lasciò temporaneamente in deposito presso parenti colà residenti, per essere fotografati e pubblicati sul catalogo della mostra, assentandosi per qualche giorno nel far visita ad alcuni conoscenti. Accadde che quei suoi parenti li mostrassero con impaziente orgoglio a vari amici i quali, entusiasti dai temi che rammentavano loro le radici e la patria perduta, li prenotarono seduta stante. Conseguenza fu

che all'inaugurazione della mostra tutte le opere fossero marcate col fatidico bollino rosso "venduto", scatenando le giustificate rimostranze dell'organizzatore e dei visitatori delusi di non potersene appropriare. Ne seguì una consistente fila di ordinazioni da parte degli esclusi, con netta preferenza per i soggetti di tradizione friulana, che tenne occupato Otto per mesi nel soddisfare tutte quelle riparatrici commesse e che lo convinse a dedicare ogni futura energia al meritorio compito di riportare all'attenzione le nostre trascurate radici: "allora mollai tutto per raccontare il mio Friuli".

Quadri che diventano libri

La notorietà di Otto, ormai affermata presso un pubblico vasto e affezionato, raggiunse illuminati personaggi che, conquistati dallo stile efficace e immediato e im-

pressionati dalla mole di opere con un contenuto di così marcato valore etnologico, decisero di tradurla in una serie di godibili quanto istruttive pubblicazioni di cui non erano semplice corollario illustrativo, ma fondamento su cui costruire interessanti chiose e didascalici commenti. Si iniziò con *Il volto di una civiltà*, con la pregevole presentazione di Domenico Zannier e arricchito dall'encomiabile scelta di preziosi cammei grafici, costituiti da gustosissime figure di personaggi, autentici capolavori che da soli basterebbero a sancire il riconoscimento di un grande; quindi *Immagini di una civiltà* e *La femine furlane* che celebra le infinite risorse, i sacrifici, l'abnegazione di quelle donne, spesso vedove bianche, che reggevano il peso delle famiglie in assenza dei loro uomini emigrati, con i suggestivi testi di Giacomina De Micheli, Novella Del Fabbro e Anita Salvador; poi *Sfueis* che ci fa scoprire ristagni di acque, tribali risorse idriche non propriamente igieniche, un tempo presenti in molti paesi; e *Friùl, i paîs da la memorie* con profili di vecchi edifici cancellati dal terremoto o stravolti da colpevole stoltezza, corredato da un toccante passo introduttivo di Angelo Floramo; fino all'imminente *Nuie al è pierdût*, anch'esso esuberante di immagini dei quadri di Otto, dalle quali ancora una volta sono stati intelligentemente estrapolati alcuni personaggi, riprodotti nella rivelatrice essenzialità del bianco e nero per evidenziarne l'incisività e l'eccellente caratterizzazione.



Cavalli a riposo olio su MDS 40 x 50 1975

Critica e pubblico: le due facce del successo

I critici militanti, interessati sostenitori di bizzarre teorie avanguardistiche, strumentali a quell'imbroglio planetario che pretende di monopolizzare l'arte e che incita al cattivo gusto, paiono non essersi accorti, salvo degne eccezioni, dell'arte di Otto, paventando forse di comprometersi e di venir espulsi dal *clan* dell'artisticamente corretto. La vulgata corrente, autonominatasi "arte ufficiale", nega infatti

spazio alla figurazione, considerata obsoleta, inutilmente ripetitiva, addirittura morta dopo l'avvento della fotografia, per premiare invece l'incapacità e l'improntitudine. Chi in realtà attribuisce legittimazione all'operato di un artista non sono i soloni della critica con i loro saccenti giudizi, i loro fumosi linguaggi e gli snobistici distinguo che hanno annoiato, ma il consenso del pubblico, quello che ancora sa "vedere con occhi umani", che si accende di entusiasmo, senza neces-

sità di intermediari, di fronte a un quadro, in diretta sintonia con lo spirito dell'autore. Un artista è tale se riesce a comunicare con gli altri uomini, a toccare le loro corde profonde, a consolarli delle miserie. È precisamente il caso di Otto, e a chi intenda relegarlo con intenti riduttivi nella categoria degli illustratori, per altro irragionevolmente considerata minore, basterà ricordare i casi dei Beltrame, dei Rockwell, dei Larsson, dei Remington, dei Gavarni e di vari altri così definiti



Silvella olio su MDS 70 x 100 1987



Il mercato di San Giorgio di Nogaro olio su tela 80 x 120 1979

e poi universalmente ricondotti a piena dignità di artisti. A differenza di autori che si muovono in ambiti limitati o che addirittura dipingono lo stesso quadro per tutta una vita, per Otto non sapremmo citare un solo soggetto che non abbia saputo convincentemente trattare: volti, figure, drappaggi, paesaggi, animali, nuvolaglie, architetture, vegetazioni, attrezzature, riflessi d'acque, la neve, il fuoco, i fumi, le luci di ogni ora del giorno, il riverbero delle stagioni, bruegeliani scenari brulicanti di personaggi, il vento, la pioggia, con la forza espressiva e la spontaneità di un Ligabue.

Otto al è fat cussi...

Ma la sua stupefacente naturalezza non è spavalda improvvisazione, è l'eccezionale risultante di ottant'anni di appassionata applicazione che ne hanno fatto un autentico maestro con la consumata padronanza di proporzioni, prospettiva, dettagli espressivi, alchimie cromatiche e con una fantasia in costante, armonioso accordo con una prodigiosa memoria.

Ogni mattina Otto indossa di buon animo il suo lindo camice blu d'ordinanza e si reca nel suo studio a dipingere, senza necessità di occhiali (!), metodico, coerente, in linea con la miglior tradizione, con la consapevolezza responsabile di chi sappia di avere un'importante missione da compiere. Al nostro ammirato stupore per la sua contagiosa serenità, propria dei saggi, Otto una volta rispose raggianti: "Non ho debiti, non ho nemici, ho una casa, amo mia moglie, i miei figli, il mio lavoro, come potrei non essere sereno?".



Otto D'Angelo si dedicò anche alla grafica pubblicitaria. Rimane un numero impressionante di etichette (vini, liquori, bibite, prosciutti, *snack*, ecc.), cartelloni, *dépliant*, *plaquette*, e manifesti di cui l'autore, purtroppo, non ha sempre conservato copia. Rimane nondimeno una massa di materiali estremamente utile per ricostruire la storia dell'agricoltura, dei costumi alimentari, dell'artigianato, dell'industria e del turismo in Friuli. Qui vediamo l'immagine, datata 1972, a corredo del sacchetto di patatine *FriulCroc* che, ricorda Otto, venivano prodotte nel comune di Pasiàn di Prato. Chi l'avrebbe detto che la storia economica, oltre che del costume alimentare del Friuli, si potesse fare anche con le patatine!

La stessa ditta produceva pure il *pop corn* (in friulano *sioris*) chiamato, ovviamente, *Friulpop*.

Sotto vediamo un'etichetta per grappa / *sgnape* dove il friulano è piegato alle esigenze della pubblicità, ma anche di quello che oggi si chiama "bere consapevole": *un bussul al è pôc e trê son masse*.



Le bestie di Otto

Le pecore si notano con una certa frequenza nelle tavole di Otto. Passione del pittore per gli ovini? No, documentazione storica. I Furlani erano un popolo di pecorai: la lana non poteva venire dall'Australia prima che questo Nuovissimo mondo e, fino al secondo conflitto mondiale, c'era ancora chi filava quella delle proprie pecorelle per farne rustici indumenti, oppure la conferiva a lanifici presenti in regione. Fino alla fine dell'Ottocento i bovini erano prevalentemente da tiro e, quindi, non fornivano latte; ci pensavano le pecore. I pochi bovini maschi che non erano castrati per farne buoi davano un po' di carne che, ovviamente, andava ai ricchi. Gli agnelli, direte voi, restavano ai poveri. No, andavano ai ricchi anche quelli, ma qualche palanca la scudivano. Stiamo parlando di pecore di pianura, che ci fossero in montagna è scontato. I pascoli comuni nell'alta pianura erano estesi fino a che Venezia, a partire dal Seicento, non pensò bene di privatizzarli. Alle pecore rimasero solo i fossi, le beorchie, i ritagli di terreno e le stoppie. Sono queste le pecore ritratte da Otto: non greggi, ma gruppetti accuditi da giovanissimi. Poche pecore per famiglia, poca lana, pochi alimenti: miseria. Ai tempi dei pascoli comunali ogni villaggio, compresi i cittadini borghi udinesi, stipendiava un armentaro che di buon mattino portava le bestie al pascolo e le difendeva dai ladri e dai lupi.

Le vacche di Otto sono rigorosamente Pezzate Rosse. Vuol dire che Otto è giovane; se fosse nato qualche anno prima, beh, facciamo a fine Ottocento, avrebbe ritratto un mondo bovino assai variegato: la genetica della specie era in fermento e c'erano vacche di tutti i colori che volevano scalzare quell'antica razza furlana (la trovate dipinta nelle chiese accanto all'evangelista Luca, o negli ex voto) che oramai aveva fatto il suo tempo. Grazie all'erba medica si potevano ormai nutrire bestie che, accanto al lavoro, facessero anche latte. Il latte superò così il fabbisogno familiare e di conseguenza nacquero le latterie sociali turnarie che ebbero immediata diffusione: erano 321 nel 1916 e, ma guarda che caso strano, solo 21 nel 1918. Tuttavia i Furlani sono amanti del formaggio: nel 1924 il numero era salito a razzo: 423 latterie con 775.000 quintali di latte lavorati. Per la cronaca: la razza bovina Pezzata Rossa è di origine svizzera e il suo vero nome sarebbe Simmental.

I cavalli di Otto: non sono quelli della vecchia razza friulana, che il Nievo chiamava furlana. Era, il cavallo furlano, più adatto allo sport che ai lavori agricoli; insomma roba da signori. Ma già nell'Ottocento aveva dovuto soccombere davanti all'agguerrita concorrenza delle razze straniere. I cavalli di Otto sono dei TPR (tiro pesante rapido) furlani, dalle belle forme e dall'aristocratico mantello. Non tutte le famiglie se li potevano permettere; i cavalli sono come le macchine: costano! Il TPR è stato però un bell'esempio di "democratizzazione" nelle campagne: anche tanti



contadins potevano possedere una bestia che prima era solo per i signori. I cavalli agricoli hanno avuto il massimo di fortuna negli anni Cinquanta, poco prima che il loro numero crollasse di fronte al vincente trattore. Gli economisti agrari battevano un chiodo: mantenere un cavallo costa quanto mantenere due vacche! Quindi via gli equini e avanti con la FIAT. E avanti con le vacche. Sì, ma per poco: avanti soprattutto col mais in monosuccessione (nitrati e atrazina nelle acque sotterranee, aflatossine nel latte: *quisquiglie, fufignis*).

Chi non poteva permettersi il cavallo aveva il *mus*, simpatica e mansueta e servizievole bestia, tanto utile quanto frugale, che non manca nelle tavole di Otto. Si può, anzi, dire che il pittore le renda il meritato onore.

Le oche: c'è ancora chi le ritiene segno di povertà. Sarà, però hanno una carne prelibata. La loro presenza era obbligatoria negli *sfueis*, quelle pozzanghere di centro-paese inequivocabile segno della miseria idrica dell'alta pianura (come se non ce ne fossero state abbastanza di miserie!) a cui Otto ha dedicato ben due volumi. L'oca era per chi non poteva permettersi il porcello. Quando quest'ultimo appare nelle tavole di Otto è sempre nero. Anche in questo caso si tratta di una vecchia razza locale. Non è una tipicità solo furlana: una volta tutte le razze suine europee avevano la cute più o meno pigmentata perché erano tenute all'aperto. Quelle di colore roseo avrebbero sofferto di eritema solare. Il suino nero furlano si è estinto negli anni Sessanta del Novecento. Fu miopia dei tecnici: ora quel suino avrebbe un medagliere carico di onorificenze gastronomiche. Gli attuali suini rosei sono cinesi selezionati dagli Inglesi.

Insomma le bestie di Otto ci presentano la società contadina, soprattutto quella del Friuli di Mezzo, quella rimasta nei proverbi. Per le pecore: *o plui fen o mancul pioris*, per dire che la coperta era sempre stretta. La stratificazione sociale tra le bestie: *si crôt di jessi a cjal e no si è nancje a mus*. Infine la stratificazione sociale tra gli umani: *cui ch'al po al à vacje e bo*.

E. C.

Duilio CONTIN

Litografia furlana

Un "Album pittorico" di inizio Ottocento

Ai pittori ed incisori Marco Moro e Ottavio Codecasa si deve buona parte della diffusione della pregevole tecnica della stampa litografica nell'area veneto-friulana, tecnica avviata a Monaco di Baviera, intorno all'anno 1800, dal tipografo Aloys Senefelder; le tavole dell'Album pittorico del Friuli sono infatti da considerarsi come prime esperienze, anche se ottimamente riuscite.

I nostri Autori esprimono alta perizia in questo rivoluzionario tipo di stampa, il cui principio generale si basa sul fenomeno della repulsione fra i corpi grassi e l'acqua: mediante la pressione di un torchio, l'immagine viene trasferita da una matrice piana su un foglio di carta; la novità consiste nel fatto che la matrice è costituita di una speciale pietra calcarea, ricca di carbonato di calcio, che viene disegnata, specularmente, con una matita grassa.

Queste righe riassumono, forse con troppa semplicità, un processo tecnico che è più complesso e che richiede una notevole abilità e una stretta collaborazione degli artisti con il laboratorio.



Due "pittori" del Friuli

Marco Moro nasce a Zenson di Piave il 9 dicembre 1817, da una famiglia agiata che, considerata la sua propensione all'arte e al disegno, lo iscrive all'Accademia delle Belle Arti di Venezia. L'attività professionale si svolge fra Venezia e Udine, ed è in quest'ultima città che intraprende la collaborazione con l'editore Luigi Berletti, instancabile propagatore della cultura udinese, e Bartolomeo Linassi, celebre stampatore triestino di origine friulana. Nel 1841 inizia l'intesa con Ottavio Codecasa, che sarà anche editore dell'*Album pittorico del Friuli*.

Di Codecasa, anch'egli provetto disegnatore e litografo, non si hanno precise notizie biografiche (plausibilmente 1810-1870), se non riferimenti alle numerose opere alle quali ha collaborato, spesso come editore, talvolta anche come scenografo.

Moro si specializza in vedute, tema particolarmente gradito a chi lavora con la tecnica litografica, in quanto consente di ottenere alti livelli espressivi grazie all'uso delle sfumature e ai contrasti giocati sul bianco e sul nero; lo testimonia il fatto che il cielo dei panorami è sempre attraversato dalle nuvole.

Le litografie Berletti e Linassi

Luigi Berletti in Udine. Iniziata l'attività come libraio e cartolaio, Berletti dà vita ad uno stabilimento tipografico e litografico artistico molto conosciuto ed apprezzato, concentrando l'attività sulla stampa di vedute e sulle edizioni musicali di pregio, ricercate dai massimi musicisti dell'epoca. Ma i suoi più significativi interventi culturali sono la creazione di una biblioteca circolante di 1400 volumi e l'apertura di un Gabinetto di lettura in Udine.

Bartolomeo Linassi in Trieste. Libraio di origine veneziana, inaugura a Trieste, nel 1839, il laboratorio litografico. Sarà citato nelle guide della città fino alla fine del secolo, ed eseguirà lavori rimasti celebri come la serie dei "Ritratti di uomini illustri" e l'album di vedute "Viaggio pittorico nel litorale austriaco", edito dal Lloyd nel 1842. Inoltre pubblicherà opuscoli di argomento vario, scritti devozionali, regolamenti sulla navigazione, carte geografiche, vedute di Trieste e dei suoi palazzi, inseriti in svariate pubblicazioni.

Con passione riproduce le vedute di Venezia, Padova, Verona, Vicenza, Udine e Trieste e di altre località minori del Regno. Negli ultimi anni della sua vita, conclusasi il 27 febbraio 1885, insegna disegno nella scuola femminile di San Geremia a Venezia.

La descrizione delle città e degli edifici è precisa e minuziosa, ma quando l'illustrazione riguarda i declivi, la vegetazione e il cielo, la sua sensibilità artistica si esprime nell'armonia delle tonalità; per ricordare le parole di Clelia Alberici, storica dell'arte che lo ha studiato approfonditamente "con lui, in qualche occasione, si manifesta l'arte del giardinaggio romantico". L'Album pittorico non è solo un'opera d'arte ricercata, ma anche un prezioso documento storico per gli ambienti architettonici che rappresenta. Ogni scenario, delineato con un caldo gusto espressivo, è popolato da personaggi ritratti nella loro vita agreste o cittadina, immersi in una serena atmosfera

frutto dell'interpretazione romantica del paesaggio.

I paesaggi di Moro e Codecasa vengono stampati intorno agli anni Quaranta, in un particolare formato chiamato tecnicamente "folio grande oblungo" e vengono distribuiti singolarmente: soltanto in poche occasioni vengono presentati legati in un album, chiamato appunto *l'Album pittorico del Friuli*, ma un solo esemplare sarà conservato fino ai nostri giorni, presso la nobile famiglia Orgnani di Tricesimo, che ne ha consentito la riproduzione all'editore Il Bulino di Modena, specializzato in facsimili di pregio.

A testimonianza dell'importanza di quest'opera resta anche la ricca bibliografia e l'interesse dimostrato dai maggiori storici dell'arte friulani, tra i quali ricordiamo Andreina Ciceri e Gaetano Perusini; quest'ultimo, nella sua straordinaria collezione di libri e stampe, donata ai Civici Musei di Udine, aveva inserito alcune tavole

dell'Album colorate all'acquerello. Così possiamo ancora ammirare le vedute dell'epoca, realizzate dal vivo, di Udine (ben nove!), Rosazzo, Cividale, Tricesimo, Tarcento, Villalta, Colloredo, San Daniele, Gemona, Pordenone, Sacile, Pontebba, Lago di Cavazzo, Paularo, Paluzza, Chiaulis, Valdajser.

Immagini di un'epoca

I panorami dell'*Album pittorico* sono anche una testimonianza storica degli aspetti del territorio connessi con la vegetazione e meriterebbero un ampio approfondimento. È fuori discussione la maestria degli Autori nel riprodurre la morfologia delle piante, anche se, ad un accurato esame, talvolta si evidenziano particolari che sono frutto di fantasia.

L'abilità tecnica è quella di creare l'effetto del movimento delle foglie servendosi di una rapida alternanza cromatica del bianco e del nero. L'ampia gamma di disegni ci permette di scoprire numerosi aspetti della vita dell'epoca; l'abbigliamento, in particolare, si rivela specchio di una comunità, un microcosmo che offre dei segni per conoscere meglio processi di trasformazione in cui agiscono fenomeni di carattere economico-sociale, culturale, di prestigio.

Si notano evidenti differenze di condizione economica e cetuale, di mestiere, di età, di uso feriale e festivo, di stagione.

Le stampe dedicate al centro di Udine descrivono, fra realtà e qualche libertà pittorica, una città che deve offrire un'immagine di ordine, pulizia ed efficiente laboriosità.



La città è regina, capoluogo di una vasta provincia: la casa d'Austria esercita il controllo, appena ristabilito dopo il Congresso di Vienna, con i gendarmi; strade e piazze sono animate dal ceto di una nuova borghesia che passeggia, si ferma a conversare e ammira i monumenti. Borghigiane e borghigiani si dedicano alle quotidiane occupazioni, si nota qualche aristocratico di passaggio. Contadini e popolani ricordano una città ove la campagna occupa ancora molti terreni entro le mura; uomini e donne borghesi vestono alla moda.

Questi che seguono sono i commenti a quattro stampe dedicate ad ambienti molto diversi: uno squarcio di città, un paesaggio di montagna, una cittadina di campagna e una residenza nobiliare. Le notizie, anche storiche, sono numerose e talvolta l'autore (il sottoscritto!) cade in qualche refuso divertente che il lettore vorrà amabilmente scusare.

Il mercato di piazza San Giacomo

La veduta di piazza San Giacomo è una splendida istantanea di un'animata giornata di mercato (allora il mercato si poteva tenere in quella piazza senza problemi!) dove vengono offerti i frutti della terra friulana.

È una testimonianza storica dell'uso quotidiano della piazza stessa e memoria dettagliata delle merci esposte, dei costumi tradizionali e di ogni particolare architettonico.

La dedica è per il nobile Signore Gherardo Freschi, scienziato, scrittore, politico ed agronomo. Persona di eccellenti capacità imprenditoriali, era noto ed apprezzato per il suo impegno nella società e nella scuola; dedicò anche molte energie al miglioramento della produzione vitivinicola e della bachicoltura, cardini della vita agricola friulana.

Non possiamo dimenticare il

suo tentativo di diffondere il periodico di economia domestica *L'Educazione della Donna*, che purtroppo ebbe vita molto breve, e il settimanale dedicato all'agricoltura e al miglioramento della vita rurale *L'amico del Contadino* (dal 1842 al 1848). La parte centrale di Piazza San Giacomo, rialzata di un gradino, è coperta dalla pavimentazione in pietra piacentina, mentre lo spazio circostante è in terra battuta; su tre lati, alla base degli edifici si rincorrono gli ampi portici, interrotti soltanto nel lato della chiesa di San Giacomo.

Quest'ultima, commissionata nel XIII secolo dalla potente Confraternita dei Pellicciai, appare come un gioiello ben incastonato nella cerchia dei palazzi, arricchita di statue e decori di pregio. Tradizione vuole che, nei giorni di mercato, dal balcone sopra il suo portale d'ingresso, i Patriarchi si affacciassero a benedire la folla e ad officiare la Messa.

Particolari e significativi elementi del mondo rurale sono i cesti di vimini per la frutta e la verdura, i sacchi per le sementi, le botti, le costruzioni stabili in legno per la rivendita di stoffe e indumenti.

Sulla piazza campeggia una fontana semplice ed elegante, eretta nel Cinquecento su progetto di Giovanni da Udine, mentre la colonna votiva, con la statua della Madonna con Bambino, è probabile opera del lapicida lombardo Carlo da Carona.



Castello di Colloredo di Mont'Albano

La veduta è dedicata all'importante figura del nobile avvocato Tommaso de Rubeis "quondam Nob. Flaminio", di cui viene riprodotto lo stemma familiare.

Questo nome è legato alle vicende del dipinto *Consilium in arena* di Giovanni Battista Tiepolo, che celebra il singolare fatto storico del riconoscimento del diritto della nobiltà udinese ad essere iscritta all'Ordine di Malta. La famiglia de

Rubeis eredita il dipinto e lo lega alla città di Udine nel 1789; ora è conservato nei Civici Musei in Castello.

La litografia è di grande effetto scenico grazie ad una decisa ed uniforme colorazione scura nella parte inferiore e a vivaci punti di chiarore in quella superiore. Il panorama della stampa, ripreso dal fianco orientale del sontuoso

Castello per ampliarne la visuale, esprime con

efficacia la tranquillità del borgo. L'imponente struttura, che dal colle domina il territorio, appare "con mura solide, con fossati e con cinte" secondo il progetto originale. Il castello di Colloredo è nuova costruzione iniziata nel 1302 da Guglielmo visconte di Mels, di possibile ascendenza germanica. Costruito "alto da terra sei passi e grosso due braccia", fu portato a



termine, dopo la morte di Guglielmo, dai suoi tre figli; costituisce un esempio tipico di castello "residenziale" realizzato, per necessità strategiche, al centro del feudo. Durante i secoli fu ampliato e sottoposto ad una lenta e costante trasformazione. Riccamente decorato da Giovanni da Udine nella metà del secolo XVI, il suo celebre studiolo, posto nella torre ovest, rappresenta uno dei più significativi elementi artistici del complesso. Nel 1588 un diploma di Rodolfo II

imperatore riconosce ai Mels e ai Colloredo il titolo di baroni di Waldsee, confermando legittimamente la loro discendenza dagli antichi baroni svevi di Waldsee, estinti già dal Quattrocento. La famiglia Colloredo è una nobile casata friulana che ebbe un ruolo importante nella storia dello Stato Patriarcale di Aquileia, esercitando

il potere feudale su un ampio territorio e prendendo parte al Parlamento friulano. Nel maniero, nel 1622, vide la luce il poeta Ermete Colloredo che, con i suoi versi, diede alla lingua friulana dignità letteraria; nell'Ottocento, fu anche dimora dello scrittore e garibaldino Ippolito Nievo, celebre autore delle *Confessioni di un italiano*. Pesantemente danneggiato dal terremoto che colpì il Friuli nel 1976, il castello attende, per una buona parte, di essere restaurato.

I boschi di Paularo

L'opera è una veduta a cartolina della località raccolta nella ampia e dolce vallata, solcata dalla veemenza del torrente Chiarsò. La stampa è dedicata ad Antonio Sartori, Pubblico Notaio e Primo Deputato Comunale. Il caratteristico ponte di legno rappresentato verrà demolito trent'anni dopo e ricostruito con arcate di pietra. Alle spalle l'imponente palazzo Fabiani, già Linussio, di origine secentesca. Alte montagne formano una cornice naturale: sulla destra svetta il monte Sernio, mentre nella parte centrale si innalza il monte Flop.

Le fonti certe della storia di Paularo sono costituite da pochi documenti sopravvissuti all'incuria e ad un grande incendio del 1709.

Gli oggetti più antichi sono forse quelli ritrovati nelle frazioni, come i reperti di selce del Paleolitico medio ritrovati tra Lanza e Valdolce, ed altri, classificati del Mesolitico recente, circa 5.000 anni fa, emersi a Valbertad.

Le necropoli scoperte a Misincinis sono la testimonianza di insediamenti preromani e romani. A partire dall'inizio del XV secolo la prosperità della vallata è legata al dominio della Repubblica di Venezia, che trovava nei boschi una fonte di materia prima per il suo arsenale; la Serenissima introdusse la tecnica del "taglio a scelta per pedali", che permetteva un mantenimento delle caratteristiche di stabilità



PAULARO IN CARISIA
AL SIGNOR ANTONIO SARTORI
Pubblico Notaio e Primo Deputato Comunale
In segno di gratitudine
Milan. Federico e F. B. B. B.

dei versanti montani ed una migliore economia; il territorio è ricordato anche per i prati stabili del fondovalle e per i pascoli d'alta quota intervallati da ampie torbiere. Non sono certe le notizie su di una vittoriosa battaglia contro i Turchi che sarebbe avvenuta nel 1478 sui Piani di Lanza.

Nel Settecento cominciò la prospera attività di Jacopo Linussio, imprenditore tessile che promosse un periodo molto fiorente per la conca paularina. Le dominazioni napoleoniche ed austriache, invece, coincisero con un periodo di precarietà per il paese.

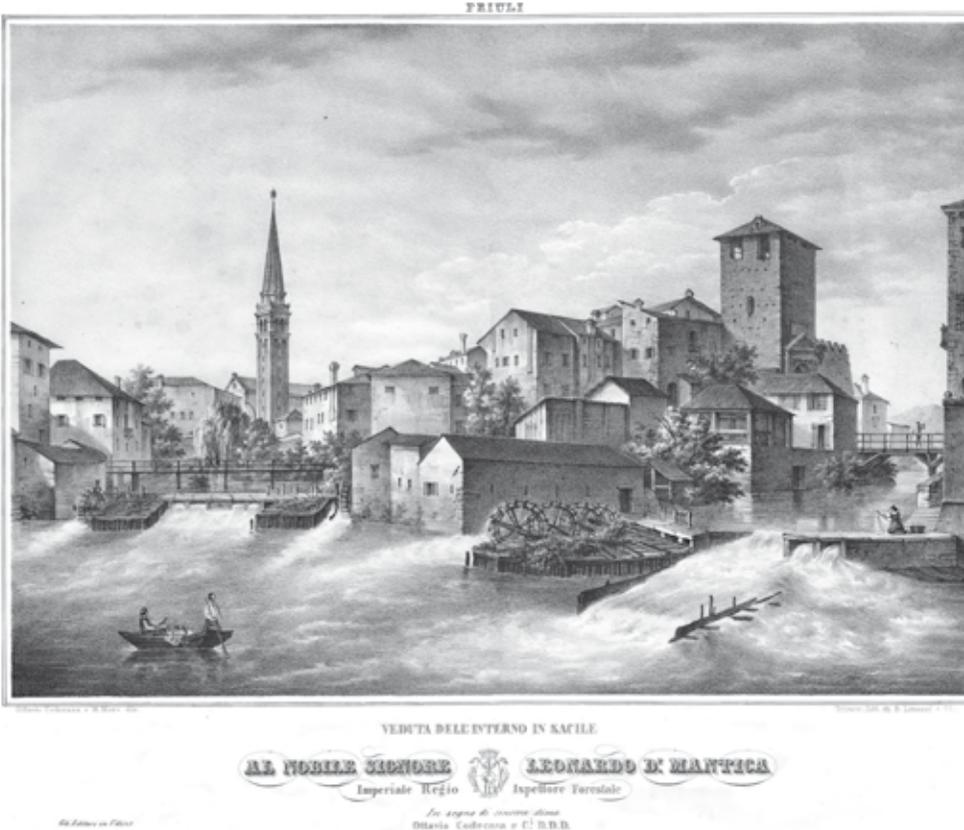
Il territorio di Paularo presenta una variante linguistica del friulano carnico che è stata oggetto di studi approfonditi.

Sacile e il Livenza

La scelta di una particolare prospettiva con, al centro della scena, il movimento delle acque realizzato con la sapiente miscela delle due tinte, conferisce a questa veduta una particolare vitalità: il protagonista è il fiume Livenza, che ha accompagnato l'origine e la fortuna della città di Sacile.

La dedica è per il Nobile Signore Leonardo Mantica, imperiale regio Ispettore forestale, funzionario deputato alla gestione dei boschi del Cansiglio.

Sul lato destro della veduta, dopo il lavatoio, si nota uno scorcio di Palazzo Ragazzoni, il monumento architettonico più significativo della città, appartenuto fin dal Cinquecento alla nota famiglia di armatori e ban-



chieri veneziani. La magnificenza di questo palazzo vide ospiti nel corso del Seicento re, arciduchi, principi e, nel Settecento, anche papa Pio VI e Napoleone Bonaparte.

Il Ponte dei Mori conduce alle mura medioevali merlate, sovrastate dalla Torre dei Mori o dell'Orologio, ricordata dallo storico veneziano Marin Sanudo: "...una porta dove si sona le hore, simile a quelli homeni del Campanil de San Zane de Rialto a Venezia". Dopo gli edifici centrali, disegnati dettagliatamente, giungiamo al Ponte dei Molini, presenti su entrambi gli argini del fiume Livenza. Sullo sfondo è visibile parte del duomo di San Nicolò, fra i più suggestivi del Veneto e del Friuli, edificato alla fine del Quat-

trocento ad opera dei maestri Beltrame e Vittorino da Como; a fianco si eleva il campanile cinquecentesco.

La città, posta in luogo strategico, anticamente all'incrocio di una strada regia con un fiume navigabile, è stata un florido emporio commerciale e, nello stesso tempo, una munita piazzaforte. Una serie di diritti, acquisiti per il benevolo intervento dei patriarchi aquileiesi, portò, nel 1190, alla concessione del "privilegio di borghesia", ossia delle libertà comunali.

La città poté quindi dotarsi, per prima in Friuli, di statuti propri. Dopo varie vicissitudini, restò legata alla Repubblica di Venezia dal Quattrocento fino all'arrivo di Napoleone e alla conseguente fine della Repubblica nel 1797.

Bibliografia

Clelia Alberici, *Marco Moro, litografo vedutista*, s.e., Milano, 1977.

Giuseppe Bergamini, Cristina Donazzolo Cristante, *Udine illustrata. La città e il territorio in piante e vedute dal XV al XX secolo*, Istituto per l'Enciclopedia del Friuli Venezia Giulia, Udine, 1992.

Henri Bouchot, *La lithographie*, Librairies-Imprimeries Réunies, Paris, 1895.

Giovanni Comelli, *Arte della Stampa nel Friuli Venezia Giulia*, Istituto per l'Enciclopedia del Friuli-Venezia Giulia, Udine, 1980.

Francesco Del Zan, *La terra indagata. I pionieri della ricerca in Friuli*, ERS, Gorizia, 2009.

Pier Silverio Leicht, *Breve storia del Friuli*, IV edizione, con aggiunte di Carlo Guido Mor, Udine, 1970.

Monografie Friulane, Tipografia Vendrame, Udine, 1847.

Valerio Rossitti, *Dizionario degli incisori friulani*, Del Bianco Editore, 1980.



Sitografia:

<http://www.antiqua.eu/catalogo/album-pittorico-del-friuli.html>

<http://www.ilbulino.com/invitofriuli.pdf>

Gabiella BUCCO

Humus Park, ovvero come la natura apre la mente dell'uomo

Nel parco di Torre il fieno si trasforma in bozzoli immaginari che oscillano al vento.

U

Una manifestazione artistica che si chiama *Humus Park the Mind Opener* non poteva che interessare una rivista che si chiama *Tiere furlane*: il latino *humus* significa infatti 'terra' o, più precisamente, quel miscuglio di sostanze organiche che sono alla base della fertilità di ogni terreno. Da qui deriva anche il significato traslato di "ambiente sociale o intellettuale", premessa dei fatti storici e culturali. Significativo anche il richiamo che evoca una apertura

mentale al mondo della natura e dell'arte.

Humus Park, giunto nel 2014 alla quarta edizione, è un incontro internazionale di *Land Art*, iniziato nel 2008 a Pordenone per volontà dell'allora sindaco della città Sergio Bolzonello e ideato da Gabriele Meneguzzi e Vincenzo Sponga, che da allora ne sono i direttori artistici. L'occasione fu fornita dall'acquisizione da parte del Comune di Pordenone del parco del seminario, valorizzato

da una serie di installazioni, che attirarono l'attenzione del pubblico, sia dal punto di vista artistico sia da quello naturalistico. Come scrisse infatti Sergio Bolzonello "Con il diffondersi della cultura ecologista ed ambientalista e con un interesse sempre più marcato, specie da parte dei giovani, nei confronti di tutto ciò che riguarda la natura, si intensificano le espressioni che non solo si ispirano, ma che pongono la natura al centro della ricerca artistica".

Dal parco del seminario al Castello di Torre

Humus Park ha una cadenza biennale e, dopo essere stato allestito nel parco del seminario pordenonese coinvolgendo una trentina di artisti europei, è stato riproposto nel 2010 e nel 2012 nell'area del parco del castello di Torre, un'area interessante sia dal punto di vista artistico che naturalistico. Il parco, infatti, sorge sulle rive del Noncello e comprende una serie di risorgive che rendono il luogo ameno e verdissimo. Il castello di Torre, che lo domina, è di origine medievale e ospita il Museo archeologico del Friuli Occidentale. Con un allestimento moderno ed efficace, ricco di fotografie che spiegano la natura del luoghi, vi sono ospitati reperti dalla preistoria al Rinascimento. Particolare importanza hanno i reperti romani, tra cui dei preziosi affreschi di una antica villa ubicata nella zona meridionale del parco. Poco distante ci sono anche diversi edifici interessanti dal punto di vista dell'archeologia industriale, come l'ex cotonificio e le vecchie tintorie degli anni Venti. Queste, opportunamente restaurate, ospitano l'Immaginario scientifico, un museo della scienza innovativo e dinamico, dedicato ai bambini e ai ragazzi, localizzato accanto ad una centrale idroelettrica tuttora in funzione.

L'ubicazione di *Humus Park* per due anni consecutivi a Torre si spiega dunque con il proposito della amministrazione comunale pordenonese di fare conoscere l'importante recupero del castello e di valorizzare e promuovere il



Animali da fiaba a *Humus Park*. Fotografia di Michele Battistuzzi.

quartiere periferico di Torre, in sintonia con le idee di recupero delle periferie urbane promosse da Renzo Piano.

Nel 2010 e nel 2012 agli artisti stranieri si sono aggregati una quindicina di artisti locali, aprendo la partecipazione agli studenti di scuola superiore e delle accademie.

Il sito palafitticolo del Palù di Livenza

L'edizione del 2014 si è ancora più ampliata sul territorio pordenonese coinvolgendo oltre al parco del Museo archeologico di Torre, il parco del Palù e le risorgive del Livenza, nel territorio dei comuni di Polcenigo e Caneva.

L'area umida del Palù di Livenza si estende in un grande bacino naturale ed è di grande pregio naturalistico grazie all'abbondante

disponibilità di acqua e ad una flora e fauna particolarmente ricche. Per la sua valenza dal punto di vista archeologico, dal giugno 2011, il Palù è stato iscritto nella lista del Patrimonio mondiale dell'UNESCO nella serie dei siti palafitticoli preistorici dell'arco alpino, rientrando così nella selezione dei 111 villaggi palafitticoli europei più interessanti e significativi nell'area alpina. Gli scavi condotti negli anni passati hanno infatti messo in luce i resti di un villaggio palafitticolo neolitico, databile tra circa il 4.500 e il 3.600 a.C., che si conserva ancora in larga parte intatto. È nota anche una frequentazione più antica e occasionale riferibile alla fine dell'età glaciale durante il Paleolitico superiore (sono stati ritrovati strumenti in selce databili tra i 14.000 e i 10.000 anni fa): le aree umide, infatti, costituivano



Installazione nel Palù, una corsia bianca nel verde della vegetazione. Fotografia di Angelo Simonella.

un luogo fondamentale per la sopravvivenza dell'uomo preistorico dedito alla caccia e raccolta. Il Palù conserva dunque uno straordinario deposito di informazioni per l'archeologia preistorica e lo studio della trasformazione dell'ambiente e del clima.

Così *Humus Park* fa conoscere anche un altro dei luoghi più belli del Friuli: le sorgenti del Livenza a Polcenigo, dove sorge la chiesa della Santissima. Questa racchiude numerose opere d'arte tra cui una Trinità di Domenico da Tolmezzo, inserita in un fastoso altare ligneo dei Ghirlanduzzi, ed è luogo antichissimo di pellegrinaggio, legato alla fertilità e alla procreazione, in connessione alle acque sorgive. Come già a Torre si possono vedere moderni insediamenti industriali quali la cabina di trasformazione elettrica, al cui interno è ricordata

una produzione locale, dagli anni Quaranta ai Sessanta, di acqua minerale e di una bibita gusto arancio chiamata in onore dei luoghi *Gorgazzina*.

Materiali naturali trovati in loco

Interessanti sono anche le modalità di svolgimento di *Humus Park*, che quest'anno ha coinvolto 70 artisti italiani e stranieri, studenti del Liceo artistico di Cordenons, dell'IPSIA di Brugnera e delle Accademie di Belle Arti di Venezia, Brera, Bologna, Torino e Carrara. L'evento principale è la settimana di lavoro degli artisti, che eseguono opere e installazioni servendosi esclusivamente dei materiali naturali trovati in loco: una occasione unica per vederli al lavoro e osservare l'opera nel suo farsi. Nel 2014 le settimane di lavoro sono state

due, poiché due sono le ubicazioni della manifestazione. La prima settimana, dal 18 al 24 maggio, si è svolta al Palù e la seconda, dal 26 al 31 maggio, a Torre. I lavori sono stati organizzati in modo che gli artisti occupassero il primo giorno per scegliersi lo spazio e fornire un progetto con l'elenco dei materiali necessari, mentre per gli studenti la giornata iniziale è stata di formazione teorica con Angelo Bertani e Guido Cecere, seguita dalla pratica con gli organizzatori che hanno insegnato loro le tecniche della *Land Art*.

I luoghi e le opere di *Humus Park* si sono potuti visitare per tutta l'estate e, fino al 31 agosto, ogni sabato si sono svolti percorsi guidati nelle due località. Le installazioni sono visitabili anche successivamente, così si noterà il progressivo degrado e il riappropriarsi dell'opera umana da parte della natura. Proprio per questo importante è la documentazione fotografica delle installazioni, delegata fin dal 2008 agli studenti dell'Accademia di Venezia, coordinati da Guido Cecere.

Che cos'è la Land Art?

La *Land Art* o *Earth Art*, traducibile anche come 'arte del territorio' e 'arte ecologica', nasce nei primi anni Sessanta negli Stati Uniti e prende in considerazione degli interventi artistici in spazi naturali vasti, in cui l'intervento umano si può paragonare a un evento atmosferico.

Nella *Land Art* gli interventi sono per lo più effimeri, destinati a ritornare alla natura in un tempo più o meno lungo.



Installazione nel Palù; le pietre disposte nell'acqua evocano figure umane. Fotografia di Angelo Simonella.

Come scrive Gillo Dorfles gli interventi sulla natura e nella natura non hanno uno scopo "edonistico e ornamentale", ma li potremmo definire "una presa di coscienza dell'intervento dell'uomo su elementi che presentano un ordine naturale e che, da tale intervento, sono incrinati". Ciò che la caratterizza è la volontà di ritornare alla natura, senza imitarla, emularla o sopraffarla, ma integrandosi con essa, decontestualizzando nel contempo alcuni elementi naturali per dare loro una nuova evidenza. Si pensi alle pietre disposte nel Livenza a suggerire arcane apparizioni e che nel contempo appuntano l'occhio dell'osservatore sul fluire delle acque o sulla vegetazione delle sponde.

La *Land Art* evidenzia dunque una reazione allo stravolgimento del rapporto uomo - natura e il

disagio dell'artista rispetto alla urbanizzazione del territorio. È più diffusa all'estero che in Italia, ma il promotore dell'iniziativa *Humus Park*, Sergio Bolzonello, si augura che con il crescere dell'interesse per l'ambiente e l'ecologia "si instauri un ciclo virtuoso che non solo rispetta, ma esalta e rende protagonista la natura, ne fa il soggetto e l'oggetto della ricerca artistica determinando nuove forme e modalità di rapporto con lo spazio".

Il ruolo di *Humus Park*

In questo ambito artistico si inserisce *Humus Park*, che si differenzia dalla *Land Art* statunitense, in cui dominano grandi spazi desertici e vuoti, difficilmente accessibili, e in cui l'artista opera come un demiurgo. Per la diversità del territorio in Europa, e in Friuli

a maggior ragione, la natura non è inaccessibile e sublime, ma domestica, fruibile quasi fuori della porta di casa. L'artista ambientale cerca dunque una "fusione empatica" con essa, come nell'opera di Gabriele Meneguzzi e Vincenzo Sponga, che, come scrive Angelo Bertani, vogliono integrarsi e mimetizzarsi quasi nella Natura evitando qualsiasi atteggiamento aggressivo, ma evidenziandone gli aspetti originali e che si solito non si notano.

Gabriele Meneguzzi e Vincenzo Sponga operano in coppia e spiegano la loro opera alternandosi con una corrispondenza perfetta, che mostra un affiatamento di lunga data anche se le personalità sono diverse. Vincenzo Sponga è più analitico, desideroso di spiegare le proprie idee con due occhi azzurri che hanno qualcosa dell'ingenuità



All'ingresso del Palù, un osservatorio instabile per osservare un nido immaginario.
Fotografia di Angelo Simonella.

e della gioia di vivere infantile. Il suo "collega" Gabriele Meneguzzi è il ricercatore di nuove idee, come lo definisce Peter Hess, e, dotato di una gran barba grigia con due baffi a manubrio, assume quasi una fisionomia da saggio orientale.

"Operiamo nel campo della *Land Art* da una quindicina d'anni – spiega Vincenzo Sponga – e ci siamo stancati dell'arte floreale come è intesa in Italia. Il mio collega Gabriele Meneguzzi si è diplomato alla scuola di floricoltura federale svizzera di Lugano, da lì siamo arrivati alla *Land Art*". A lungo attivi nelle manifestazioni elvetiche, la loro interpretazione dell'arte ambientale esclude qualsiasi uso di materiali artificiali: "La *Land Art* naturalistica che proponiamo e che si fa ad Humus Park è totalmente naturale, esclude a priori qualsiasi materiale che non sia biodegradabile, usiamo solo spago e fili di ferro sottili e non verniciati, che hanno 6 mesi di vita. Sulle tecniche da adottare siamo inflessibili, non si deve portare niente a danno della natura. Arrivi in un posto, guardi quello che c'è e quello si lavora. Noi modifichiamo la natura come fanno gli animali, quasi per necessità, non aggiungiamo niente a quanto si trova e tutto alla fine ritorna com'era nel giro di pochi mesi".

Le opere non appena finite cominciano a degradare e mutare, legandosi alle trasformazioni stagionali della natura.

L'opera di Gabriele Meneguzzi e Vincenzo Sponga assume dunque una connotazione etica, rifiutando il concetto di possesso e ogni consumo di territorio.



Oplà, un'opera nel parco del Palù.
Fotografia di Michele Battistuzzi.



Effetto *optical* con pietre e bambù. Fotografia di Michele Battistuzzi.

Gli organizzatori raccontano *Humus Park*

Rispetto ai criteri di scelta dei luoghi per le installazioni, gli organizzatori affermano orgogliosamente "Non mandiamo neppure le foto dell'ambiente, deve essere un primo amore; l'artista deve essere conquistato dal territorio che è paragonato a un quadro naturale, quella finestra *attraverso la quale tu miri*, citata da Leon Battista Alberti. È un esperimento che possiamo fare tutti, costruitevi una cornice, anche con del cartone e guardateci dentro, otterrete un quadro naturale in cui alcuni elementi si evidenziano rispetto al tutto attirando la vostra attenzione su particolari o aspetti che, altrimenti, non avreste mai notato...". Ribadisce Gabriele Meneguzzi, lo spirito speculativo della coppia: "Quando si arriva in uno spazio, lo vede e ci si rende

conto di quello che può fare, i materiali suggeriscono l'intervento. Possiamo usare fieno, ramaglie, pittura a calce, colori fatti con materiali naturali, foglie e frutta o semplice bianco di calce. Abbiamo lavorato di tutto: creato strutture con fili d'erba, intrecciato rami, costruito muri a secco, elaborato matite e mezze lische di pesce che riflettendosi sulle acque ridavano l'idea del pesce intero... Insomma operiamo con qualsiasi cosa. Dal Sud Africa alla Svizzera si possono usare gli stessi materiali, ma con risultati completamente diversi, anche dal punto di vista cromatico. In Svizzera abbiamo attorto su loro stessi i fili d'erba per evidenziarne la parte colorata, dallo scortecciamento di alberi diversi abbiamo ottenuto tonalità diverse (beige, verde, bianco candido) e dato nel contesto un senso di movimento".

Tutto torna in Natura

Visitando *Humus Park* si possono vedere concretizzate queste idee: sottili tronchi scortecciati inquadrano con linee zigzaganti i fusti verticali degli alberi, esili e fragili scale si inerpicano lungo i rami come in una fantasia di Escher, ramaglie si piegano a formare andamenti curvilinei che seguono le linee del terreno oppure ondeggiando da un ramo all'altro, strutture di rami intessuti a ordito e trama formano corsie che attraversano il verde o si tuffano nelle acque come onde anomale, il fieno costruisce forme che evolvono dai covoni contadini, intrecci di rami formano un bucato steso ad asciugare sopra le acque del Livenza e ne accentuano inedite riflessioni, cortine di fusti creano siepi e percorsi ottici obbligati evocando quasi quelle dell'*Infinito* leopardiano.

Così Gabriele Meneguzzi e Vincen-



Chen Li Hui, Lee Hsun-Ling, un loto immaginario spunta alle sorgenti del Palù.

zo Sponga spiegano le ragioni di una scelta non conservativa delle opere: "La nostra *Land Art* non è di possesso, la facciamo per l'emozione e il piacere di farla. Non la dobbiamo curare perché la Natura se la riprende. Nella nostra *Land Art* la Natura lavora come artista; dopo qualche ora da quando abbiamo interrotto il lavoro sicuramente questo sarà modificato dalle forze naturali: pioggia, vento, formiche, foglie che cadono. La Natura è la componente fondamentale della nostra opera d'arte".

La Natura è un'artista

La settantina di artisti che hanno partecipato alla edizione del 2014 sono stati scelti dai curatori "in modo da mettere insieme, incrociando le esperienze, personalità

esperte nella *Land Art* e artisti che vi si dedicano per la prima volta, italiani e stranieri, studenti. Il gioco è quello di mettere insieme chi gioca con le piume con chi gioca con i sassi e vedere che cosa succede. Conosciamo di persona gran parte degli artisti perché siamo noi stessi artisti di *Land Art* e giriamo il mondo; avendo dimestichezza con le loro opere abbiamo scelto la sede dove farli lavorare al meglio. *Humus Park* fa interagire due tipi di artisti di tipologia diversa: un esperto e un neofita, gli studenti di scuola superiore e quelli dell'Accademia. Nei limiti del possibile facciamo ruotare gli artisti, rispettando le loro disponibilità e le loro peculiarità: chi scolpisce il marmo ha entusiasmo diverso da chi lavora con il ferro;

ci piace vedere come reagiscono in modo diverso agli stimoli naturali. Tutti lavorano assieme e si trasformano in artisti, liberi, senza professori si responsabilizzano per quanto riguarda il progetto e la sua realizzazione. Uno di noi è sempre a disposizione degli studenti, cui spieghiamo le tecniche costruttive e mettiamo a loro disposizione la nostra esperienza; di solito arrivano con progetti che hanno bisogno di tempi troppo lunghi poiché sono abituati a lavorare al computer, mentre bisogna calcolare anche la fatica fisica. Per quanto riguarda le accademie, fin dal primo anno abbiamo collaborato con quella di Venezia diretta da Guido Cecere, ma quest'anno per la prima volta hanno lavorato anche gli artisti di Brera, Torino, Bologna e Carrara".

Una caratteristica di *Humus Park* è quella di fare lavorare gli artisti a coppie, poiché è il metodo di lavoro più produttivo nei sette giorni stabiliti per eseguire le opere: "Se in una settimana una persona crea una installazione, due persone con quattro mani creano più del doppio, due persone sono in grado di fondere le loro energie per costruire una unica realizzazione, mentre con tre si rischia una certa confusione".

Tutto nasce dal mondo contadino

Gabriele Meneguzzi e Vincenzo Sponga hanno formazioni diverse, ma in comune possiedono una grande passione per la Natura originata dall'essere nati in famiglie contadine: "Abbiamo



Marie Hélène e Peter Hess, giochi prospettici nell'installazione svizzera nel Palù.

toccato la terra, il fresco dell'erba e del granoturco lo portiamo nel cuore. Siamo nati contadini, la scuola ci ha aperto la mente verso la Natura. La nostra filosofia è che la Natura fa innamorare di sé poiché l'uomo ne è parte. I visitatori di *Humus Park* sono numerosi perché all'interno dell'animo umano è insito il desiderio di Natura; i tempi hanno

portato alla cementificazione, ma quando riportiamo l'essere umano in sintonia con essa si rispolvera qualcosa di latente e denso di risultati". I 6.000 contatti del sito internet mostrano il successo dell'iniziativa di *Humus Park*, che attrae visitatori da tutto il mondo. Ci sono state prenotazioni anche per settembre, per vedere l'e-

voluzione dell'opera mediante il decadimento dovuto agli agenti atmosferici. Le opere di *Land Art* cominciano infatti a trasformarsi un minuto dopo che sono finite.

Il fine di tanto lavoro? Così risponde Riccardo Caldura: "Forse nient'altro che la sorpresa, lo stupore suscitati da un'arte che non ha dimenticato la sua vicinanza alla meraviglia".

Ringraziamenti:

Clelia Delponte,
Annalisa Greco e Daniela Busato
dell'Ufficio Cultura del Comune di
Pordenone;
arch. Giorgio Viel,
Francesca Viel.

Bibliografia

- G. Dorfles, *Ultime tendenze nell'arte d'oggi: dall'informale al postmoderno*, Feltrinelli, Milano 1995.
- L. Vergine, *L'arte in trincea. Lessico delle tendenze artistiche 1960-1995*, Skira, Milano, 1996.
- Gabriele Meneguzzi e Vincenzo Sponga, *Naturae*, Pordenone, 2006.
- Humus Park International Land Art Meeting*, catalogo della prima edizione, 12-17 maggio 2008, Comune di Pordenone, 2008.
- Humus Park International Land Art Meeting*, catalogo della seconda edizione, 17-22 maggio 2010, Comune di Pordenone, 2010.
- Humus Park International Land Art Meeting*, catalogo della terza edizione, 14-19 maggio 2012, Comune di Pordenone, 2012.

Sitografia:

www.humuspark.it



Il monte Raut fa parte di quella categoria di vette che si elevano bruscamente dalla pianura ed è in grado di offrire un panorama eccezionale. Le foschie tuttavia, soprattutto nelle stagioni intermedie, tendono ad addossarsi alle sue pendici limitando così la visuale verso sud. Se si ha però la fortuna di incappare in una giornata di inversione termica sarà difficile scordare la vista della cresta sommitale che vedremo quasi "galleggiare" sopra un mare di nubi. Durante la salita alla forcella della Capra il sentiero rimonta ad una costa secondaria affacciata sul catino che giace ai piedi

del Clap dal Paredacj. Nella foto si può apprezzare come le sue balze ripidissime scendano bruscamente verso il fondovalle intervallando strati rocciosi a brevi spioventi verdi. Nonostante la quota modesta (ci troviamo intorno ai 1600 metri) la vegetazione arborea ha già da tempo abdicato a favore degli arbusti qui ben rappresentati dall'intrico dei mughì che incornicia in basso l'immagine. Il pendio prosegue poi verso il basso con i caratteristici contrasti cromatici di fine stagione, dovuti all'arrossamento degli arbusti. Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

Riccardo FIORETTI

Benvenuti in Val Colvera

Una valle da scoprire nel parco delle Dolomiti friulane

L

La Val Colvera, inserita nel comprensorio del comune di Frisanco, deve il nome all'omonimo torrente che la solca dividendosi nei due rami che prendono il nome dei monti da cui scendono: *Colvera di Jóf* e *Colvera di Raut*. È il Raut che, con la sua imponente massa rocciosa, domina maestosamente l'intera area, descritta con mano felice da Piera Rizzolatti "Aspro e dolce allo stesso tempo, dominato da rocce erette e nude, da canali ghiaiosi, inciso da *rughi* profondi,

ma fresco di ombre, di boschi e di prati in dolce declivio, il territorio che si stende ai piedi del monte Raut sembra oggi luogo di quiete, di ricordi sussurrati, di leggende evanescenti. Il presente ha apparentemente cancellato la memoria di un passato doloroso. I paesi, con le alte case festonate di ballatoi (*paô*), i muri massicci e rassicuranti di pietre a vista, la sporgenza del focolare ad evocare affetti domestici, oggi parlano di lavoro, di sacrificio, ma non certo di fame e privazioni, anche se i

silenzi delle borgate semivuote e disabitate fanno intuire che la vita non scorre più là, che si è spostata altrove, nei luoghi delle fabbriche e del benessere. Bastano poche sollecitazioni, tuttavia, perché gli anziani rimasti si abbandonino ai ricordi e fluiscono nelle loro narrazioni le immagini di un paese intatto di voci, di volti, di gesti e di cose, in cui la vita era scandita dal ritmo delle stagioni e accompagnata dal rumoreggiare dell'acqua dei rughi" (nel libro *Commun di Frisanco*, 1995).



Due immagini d'epoca di Poffabro, pittoresco paesino in Val Colvera (comune di Frisanco). A sinistra (cartolina viaggiata nel 1959) vediamo una panoramica dominata dal monte Raut alle cui radici è adagiato il villaggio formato dalle tipiche case con ballatoi (*paôî*) sulle quali troneggia la bianca chiesa di San Nicolò. A destra (cartolina viaggiata nel 1968) la piazza con la caratteristica fontana. Cortesia Mario Salvalaggio.

Una frequentazione antica

La superficie del comune di Frisanco è di circa 61 kmq e la frazione capoluogo dista una trentina di chilometri da Pordenone e otto chilometri da Maniago. È stato appurato che il suo territorio era attraversato, sin dai tempi dell'impero romano, da una strada che partiva dalla colonia militare di Julia Concordia per poi inoltrarsi nelle Prealpi: da Maniago Grande puntava all'imboccatura della Val Colvera, aggirando a oriente il monte San Lorenzo per sboccare presso le borgate denominate oggi le Colvere. Di lì, seguendo il tracciato che è quello della strada attuale, la via antica giungeva a Poffabro e quindi si biforcava in due rami, l'uno in direzione di Navarons e quindi verso l'esterno e la valle del Meduna, l'altro verso Andreis e Barcis e poi verso l'alta Val Cellina. Dei centri abitati stabili si formarono, però, soltanto nel

Medio Evo: i nomi dei due paesi principali, Frisanco e Poffabro, in effetti, non risalgono all'epoca romana, ma denotano una formazione successiva.

Frisanco, documentato dal XIII secolo (a. 1293 *de Frasanco*), è, con ogni probabilità, originato da un nome di persona germanico. Poffabro è attestato solo nel secolo successivo (ad esempio nel 1357 *decimam de Prato fabro*) e la sua spiegazione non presuppone neppure la conoscenza del latino, basta quella del friulano: *il prât dal Fâri* 'il prato del fabbro', da un nome di mestiere che denota la presenza dell'attività fabbrile in loco (attività che troverà in Maniago il massimo sviluppo).

Più trasparente ancora è il nome della terza frazione come numero di abitanti: Casasola.

Nel 1810 Frisanco diventa capoluogo della Val Colvera aggregando Poffabro con decreto napoleonico del 28 settembre.

Emigrazione

Il comune di Frisanco, come tutti quelli della montagna friulana, ha subito un fortissimo salasso demografico dovuto all'emigrazione. Le motivazioni sono quelle, arcinote e comuni a tutte le aree in cui ad un'orografia e ad un clima difficili fanno riscontro superfici coltivabili misere. Sta di fatto che, se gli abitanti del comune erano 3700 nel 1870, ora sono ridotti a circa seicento.

Quando i due studiosi Gaetano Perusini e Lea D'Orlandi si accinsero, negli anni Trenta del secolo scorso, a studiare il costume di questa zona non poterono non lasciare una testimonianza dell'emigrazione: "Poffabro, nel 1870, contava più di duemila abitanti, oggi [nel 1939] appena cinquecento. La sua gente emigra: soltanto a Nuova Jersey vivono attualmente 800 poffabrini; in paese, nel 1938, non si registrò nessun nato contro 19 morti". Entrambi gli studiosi erano cono-



Il monte Raut occupa un posto particolare nel panorama alpino della nostra regione. Il profilo arcuato della sua cresta sommitale lo rende immediatamente riconoscibile da ogni punto della pianura. Visto da vicino, da Barcis o Andreis, il monte Raut mostra invece il suo lato più possente con un grandioso versante occidentale che si eleva di circa 1600 metri sopra il greto del torrente Susaibes. Nonostante le vie di salita alla sua cima siano tutte abbastanza lunghe e faticose, la cima è sempre

piuttosto frequentata e non ci si ritrova quasi mai soli ad arrancare verso il piccolo intaglio di forcella della Capra. Nella foto la visuale dalla forcella di Pala Barzana ci mostra l'inclinato pendio erboso meridionale lungo il quale sale la via classica alla vetta. Alla base del pendio, al limitare con il bosco, si possono intravedere gli edifici della casera di Pala Barzana ora purtroppo abbandonata e invasa dalle erbe. Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

scitori del folclore locale e non si lasciarono sfuggire un riferimento al medesimo: "Parrebbe quasi uscire dalla leggenda per farsi triste realtà, la maledizione lanciata sul paese in uno dei racconti fantastici che fioriscono all'ombra delle sue montagne".

E continuano con desolanti osservazioni: "Molte case sono disabitate, più d'una crollante; troppe sono quelle dove oramai non vive che una vecchia con quel poco che i parenti, ogni tanto, le mandano da lontano".

Nel 1991 c'erano 273 famiglie residenti nel comune, mentre 431 si trovavano all'estero. Di queste ben 168 erano negli Stai Uniti, 41 in Canada, 24 in Argentina, 18 in Brasile, 100 in Francia, 27 in Belgio, 18 in Germania, 15 nei Paesi Bassi...

I paesi hanno perso, quindi, quella "vivacità" che è data dal brusio della gente, dal *vosarili* dei bambini e dai versi degli animali, ma nel periodo estivo, e durante le festività natalizie, la vallata si rianima con il rientro di figli, nipoti e pronipoti dei nostri vecchi emigranti a cui si accompagnano numerosi villeggianti.

Una musica bestiale

Ora di queste valli si apprezzano soprattutto "i silenzi", e ciò è tipico della nostra cultura urbanocentrica che ogni tanto vuole evadere, ma non uscire, dal logorio della vita moderna. Qui, come nelle altre valli, non vi furono mai grandi silenzi perché la vita stessa era permeata dai versi della *mugghiante greggia*, e anche da quella belante.

Da statistiche settecentesche sappiamo che la Val Colvera ospitava almeno 400 bovini, oltre 2.700 (duemilasettecento) pecore e 300 capre. E forse sono numeri per difetto perché, essendo le bestie dei beni potenzialmente tassabili, o indici di ricchezze tassabili, tali cifre si fornivano al ribasso. E questo *juke-box* che non aveva bisogno di palanche è continuato fino agli anni Sessanta-Settanta del secolo scorso, quando nei bar sono, appunto, arrivati gli altri *juke-box*.

Electric power

Agli inizi del secolo scorso in Plan della Roia ai piedi del Monte Raut, nei pressi del torrente Muiè, venne realizzata con lungimiranza, ingegno e coraggio una rischiosa ed onerosa iniziativa: portare la luce



La Val Colvera nella Carta topografica del Regno Lombardo - Veneto dell'i. r. Stato maggiore generale austriaco pubblicata nell'anno 1833. Si notano i corsi dei torrenti Colvera e Muiè (qui scritto *Mojè*). Il primo scende in due rami chiamati rispettivamente Colvera di Raut e Colvera di Jófuf, dai nomi dei monti, Raut e Jouf, sui quali prendono origine. Il Muiè ha un andamento tendenzialmente ovest - est e si getta nel Meduna a sud di Navarons; il Colvera scende verso Maniago e poi, con andamento sud - est, raggiunge il Meduna in aperta pianura.

elettrica nelle case. I Brun, due fratelli ed il cognato, costituirono una società elettrica restaurando il loro vecchio mulino, acquistando una turbina e realizzando più a monte un bacino nonché le linee di trasporto dell'energia. Dopo due anni di duro lavoro, una sera del 1914 sulla cima di un palo posto al centro della piazza di Poffabro, si accese improvvisamente una lampadina da 100 candele. Si dette quindi corso ai lavori necessari per l'illuminazione delle abitazioni dei paesi e delle borgate, fornendo all'inizio due lampadine per ogni casa: una in cucina ed una in camera, con potenza rispettivamente di 16 e 10 candele.

Attività e iniziative nel Novecento

Negli anni Venti del Novecento si diffonde l'istruzione e l'analfabetismo scomparve grazie anche all'istituzione di corsi serali, festivi e di complemento. Negli stessi anni viene dato l'avvio in Poffabro all'attività della colonia alpina di Pordenone. Il tenore di vita continua a migliorare, anche grazie alla istituzione di due latterie sociali (Poffabro e Frisanco) nel 1933, della cooperativa di consumo "L'Avvenire" di Frisanco e di varie attività artigianali. Malgrado la crisi demografica non mancano iniziative anche

nella seconda metà del secolo: negli anni 1970-1980 sorgono la stalla sociale "Val Colvera" e la cooperativa agricola "Monte Raut". Più recente è la creazione, nell'ambito del settore sociale della cooperativa "La Luna sul Raut" di Frisanco.

La Val Colvera oggi

La strada principale di accesso in valle è la provinciale proveniente dal capoluogo mandamentale di Maniago che poi prosegue a nord-ovest, superando la Forcella di Pala Barzana, verso Andreis e Barcis.

In località Crociera di San Floriano, girando invece a destra verso nord-est, si raggiunge Casasola, poi Navarons e quindi la Val Tramontina.

Attraversate le due gallerie della lunghezza di km 1,500 realizzate nel 1982 in sostituzione della dismessa strada del "Bus del Colvera", ci appare in tutta la sua imponenza e bellezza il massiccio del monte Raut la cui cima raggiunge i 2.026 metri e sulla quale recentemente è stata issata, con l'ausilio di un elicottero, una nuova croce metallica di colore rosso fuoco in sostituzione di quella ormai usurata del 1965.

Si apre quindi uno scenario unico sia naturale che architettonico.

Fiancheggiando il torrente Colvera, alimentato a monte da numerosi corsi d'acqua, si sale tra boschi e verdi radure attraversando le prime borgate e raggiungendo i due centri maggiori.



Prima di uscire a Maniago il torrente Colvera percorre una stretta gola (il Bus del Colvera) scavata nel tempo tra le pendici orientali del monte Jouf e l'aspro fianco del monte San Lorenzo; qui era stata costruita una strada per consentire un veloce accesso al fondovalle. Ora questa strada è stata abbandonata e sostituita da un paio di trafori; ciò ha provocato una "rinaturalizzazione" dell'ambiente che ha conquistato una fruizione diversa: lungo le verticali pareti sono fiorite diverse vie di arrampicata, alcune di notevole difficoltà, e il semplice escursionista può trovare interessanti spunti nella flora e nelle acque che scorrono poco sotto. Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

Architettura

L'architettura tipica è unica e costituisce il maggiore valore paesaggistico-ambientale della valle, grazie anche al sapiente recupero effettuato a seguito dei gravi danni arrecati dai sismi del 1976.

La pietra arenaria a vista, gli archi ed i porticati, i ballatoi (*paôî*), i percorsi lastricati ed i modi di aggregazione degli edifici costituiscono un'affascinante e raffinata testimonianza del mantenimento delle tradizioni che lentamente vanno scomparendo.

Accanto ad alcune antiche pregevoli costruzioni a loggia, prevale nettamente l'edificio a ballatoio in legno, sia a schiera aperta che a corte. La ripetitività degli elementi architettonici fanno percepire l'ambiente come un tutt'uno. Nonostante ciò le diverse altezze

delle abitazioni, gli archi, le non uniformi lunghezze delle facciate, le diverse tonalità di tinte e l'alternanza che i muretti di cinta creano tra edificio ed edificio conferiscono all'ambiente una decisa ricchezza espressiva.

E, come in un dipinto, il colore dei fiori sulle finestre e sui ballatoi delle case fornisce un piacevole e gradevole tocco di allegria, di vivacità e di armonia.

Sensazioni queste che si possono integrare e cogliere nel modo di essere dei suoi abitanti: riservati all'apparenza, ma disponibili, aperti ed ospitali.

I prestigiosi attestati di Poffabro, inserito dall'ANCI (Associazione nazionale Comuni italiani) nel novero dei "Borghi più belli d'Italia" nel 2000, e quello di Frisanco, primo classificato nel concorso

Airone quale "Villaggio ideale d'Italia 2003", danno il giusto riconoscimento e risalto alla valle, ai suoi incantevoli angoli e itinerari e a tutta la sua gente.

Una costellazione di borgate e borgatelle

Sparse nella valle sorgono numerose borgate che testimoniano l'aderenza di questa gente al territorio e ne rendono vivo il paesaggio col loro occhieggiare civettuolo tra il verde.

L'entità più rilevante è quella delle Colvere, un insieme di piccoli borghi che si trova tra l'uscita dalle gallerie e la Crociera. Alla destra orografica del torrente Colvera troviamo Fornasatte, Polaz e Menis, mentre alla sinistra sono situati gli insediamenti detti Gobbo, Polazza, Piè d'Uvièl e Cudili.

Per la loro dislocazione sparsa le borgatelle delle Colvere non costituiscono un paese in quanto mancano di un tipico punto di aggregazione che, solitamente, è rappresentato dalla piazza o dalla chiesa; si sono nondimeno trovati dei luoghi di socializzazione, come i locali delle scuole che hanno fatto da punto di raccolta del latte, da luogo di riunioni ed incontri e, talvolta, di culto.

Sul versante che guarda alla pianura verso i comuni di Fanna e Cavasso troviamo i borghi di Vals, Fulin e Valavan, oggi raggiungibili comodamente dalle Colvere. Sullo stesso versante, ma proseguendo oltre Frisanco, ci sono le borgate di Valdestali e Forcella. Nei pressi della prima sorge la chiesetta della Madonna detta della *Stangjada*,



La Val Colvera vista dal monte San Lorenzo. In primo piano a sinistra c'è la borgata Fornasatte, a seguire, sulla destra, borgo Gobbo e borgo Cudili, più avanti borgo Menis; sullo sfondo la cresta del monte Raut. In fondo alla valle c'è la località Crosero; da lì, a destra si va a Frisanco e a sinistra a Poffabro, entrambe nascoste dai due divergenti profili boscosi. Fotografia di Dante Silvestrin.



La borgata di Vallavan in una foto di Dante Silvestrin scattata a sud di Fanna, nei pressi della ferrovia. La fioritura primaverile delle essenze fruttifere, ora disperse tra la vegetazione boschiva, dimostra come la frutticoltura fosse qui assai diffusa nel passato recente. Il fronte roccioso è il *Clap dal Paredàcj* che fa parte del monte Raut.

meta di devozione e cornice di suggestivi matrimoni fino dal 1860. Più sotto si trova Preplans, dove però si può giungere in auto solamente da Meduno.

Ai piedi del Monte Raut, dietro Casasola si trovano microinsediamenti chiamati La Zorza e Il Piel. Oltre Poffabro, lungo il tratto di valle percorso dalla strada turistica che porta alla Forcella di Pala Barzana e verso la Valcellina, si incontrano Villa Santa Maria, che ospita l'omonimo monastero benedettino cui faremo cenno più avanti, i borghi Val di Frina e Rioni, nonché il caratteristico borgo Pian delle Merie, dominato dal santuario – dalle pulite linee neoclassiche – della Beata Vergine della Salute (*Maria salus infirmorum*) eretto nel 1873 quale voto alla Madonna che – apparsa

come si narra in forma di colomba – aveva debellato una grave epidemia di colera foriera di morte per molte persone.

Il toponimo *Merie*, abbastanza frequente sulla montagna friulana, può indicare sia un luogo posto a solatìo che un luogo dove, nel meriggio, tanto gli uomini che gli animali trovavano un momento di quiete e di riposo. Chi, come il sottoscritto, in Pian delle Merie ci vive, può assicurare che ci si ritempra sia la mente che il fisico, lontani dalla frenesia che caratterizza la vita delle città.

Di qui passa, proveniente dal santuario di Madonna di Strada di Fanna, attraversando Cavasso e Poffabro, il sentiero dedicato a Pier Giorgio Frassati (1901 - 1925), il giovane appassionato di montagna torinese beatificato

da Giovanni Paolo II il 20 maggio 1990 (segnavia CAI n. 899). Da Pian delle Merie il sentiero prosegue lungo la dorsale del Monte Raut verso le Casere e la Forcella di Pala Barzana, per scendere poi a Maniago e chiudere l'anello di circa 25 km lungo la vecchia strada che collegava la Val Cellina alla pianura.

Frisanco e li mans di Carlin

Frisanco, il "villaggio ideale", regala al visitatore serenità, pace e calda ospitalità. È un piacere vagare lungo le stradine lastricate, alla ricerca di angoli nascosti, delle caratteristiche case e dei vecchi edifici, custodi di un antico passato.

Dalla chiesa parrocchiale delle ss. Fosca e Maura, di cui si hanno

testimonianze risalenti a prima del 1492, una viuzza porta in Corte di San Lorenzo ove si nota uno splendido affresco del 1782. Il cuore del paese è la Piazza del Popolo, al cui centro spicca la fontana con una grande vasca. Dalla piazza si diramano a raggiera una decina di strade, stradine e viottoli lungo le quali fanno bella mostra di sé diverse case restaurate con maestria nel post terremoto. Il seicentesco palazzo Pognici domina l'omonima piazzetta al cui centro sorge una fontana a vasca quadrata in pietra bianca dal bell'effetto ornamentale. Il palazzo, di recente ristrutturazione, è sede non solo di rappresentanza comunale, ma anche di esposizioni, mostre ed eventi socio-culturali.

L'attiguo stabile della vecchia latteria accoglie la mostra *Da li mans di Carlin*, una deliziosa e piacevole esposizione di miniature in scala 1/10 degli edifici più rappresentativi: le case, la chiesa, le botteghe e le officine, tutto ricreato rispettando materiali e modi di costruzione. Con un lavoro meticoloso e preciso, di abilità e grande maestria durato trent'anni, l'autore, Carlin Beltrame, ha saputo consegnare alla memoria il valore architettonico della vallata. Ciò che stupisce maggiormente sono gli interni, arredati con mobili identici agli originali, con suppellettili curate nei minimi particolari. Gli arnesi di lavoro, quali accette, roncole, pialle, falci, pinze, ecc. sono copia fedele, seppur miniaturizzata, di quelli utilizzati in vallata: una ricostruzione



La piazza di Frisanco in una cartolina viaggiata nel 1963. L'immagine fotografa l'indaffarata vita che si svolgeva quotidianamente attorno alla fontana: donne di passaggio con la gerla e donne ad attingere acqua giovandosi dell'arconcello per il trasporto dei secchi. La casa in fondo alla piazza è provvista del caratteristico locale che ospita il *fogolâr*, un corpo aggiunto ben più basso dell'edificio, comunicante con la cucina; la canna fumaria è addossata al muro maestro e porta il fumo oltre il tetto grazie ad una torretta, con cappello in coppi, che non manca di estetica. Cortesia Mario Salvalaggio.

filologica che talora evidenzia le differenze con gli analoghi attrezzi in uso presso altre comunità, anche vicine. E non si tratta di una raccolta statica di oggetti: ogni attività viene riproposta in "funzione" e perfettamente funzionante: una specie di miracolo di Carlin. Solo una grande intelligenza, abbinata ad una impareggiabile manualità e perseveranza nell'opera possono ridare vita alle attività artigianali di un tempo in scala così ridotta e con i materiali originali. Qui scorre l'acqua che aziona il mulino e il maglio del battiferro! L'esposizione di Carlin testimonia un grande amore per la propria terra e le proprie

tradizioni e, nel contempo, anche l'ingegno e la formidabile perizia che resero gli artigiani friulani apprezzati, e talora famosi, nei luoghi dell'emigrazione. Nelle vicinanze si possono ammirare due tipiche abitazioni con facciata composta da logge ed archi sovrapposti, ornate nel periodo estivo da splendide piante di gerani. Nei sottotetti vi sono le mansarde con finestrelle ellittiche in pietra arenaria locale e colonnine in pietra bianca del Raut. Nelle abitazioni non manca il calore fornito dal *fogolâr*, divenuto simbolo della friulanità, con la presenza al centro del caratteristico *cjavedâl*.

Poffabro, il paese magico

"Arrampicato sulla costa del Raut, Poffabro da lontano appare come uno dei tanti paesi della nostra montagna, alto sulla vallata, dominato da una nuda roccia. Ma lungo le sue scoscese stradine le case si affacciano con fisionomia propria: dal basso all'alto pilastri di pietra greggia tagliati ad ogni piano da ballatoi di legno che corrono da un capo all'altro della facciata, tra i quali le scale giocano con le loro linee oblique. E gradini di pietra primitivi salgono e scendono da tutte le parti: sboccano in portici bui, tagliano cortiletti, rigano viuzze". Questa precisa descrizione apparsa sul Bollettino della Società filologica friulana del 1939 è del tutto attuale.

Poffabro, il "paese magico", è un vero gioiello dell'architettura friulana di montagna. Sono proprio le sue abitazioni – oltre agli eventi di cui parleremo – ed attirare ogni anno migliaia di visitatori. A chi giunge quassù Poffabro offre una visione d'altri tempi: passando sotto gli archi in pietra nel riposante silenzio dei vicoli acciottolati che penetrano nel cuore antico del borgo, si può davvero godere della saggezza di chi, nei tempi passati, ha realizzato un'opera umana in totale armonia con lo splendido scenario della natura circostante e che conserva intatto l'impianto cinque-seicentesco delle sue solide abitazioni. Nella piazza è stata eretta l'imponente chiesa parrocchiale di san Nicolò, costruita nel 1600 sulle basi di un edificio risalente



Questi versi della poetessa Novella Cantarutti (1920 - 2009), originaria della vicina Navarons, si trovano alla base del campanile di Casasola.

a quattro secoli prima. Nelle sue adiacenze è stato istituito – nei locali della ex latteria sociale – il Centro visite del Parco naturale delle Dolomiti friulane (www.parcodolomitifriulane.it). La stessa struttura ospita la mostra dell'arte lattiero-casearia.

Da una decina di anni Poffabro si trasforma anche in una galleria d'arte a cielo aperto: la rassegna denominata *La via del Fisâr* dà spazio, lungo l'omonima via del borgo, ad oltre cento artisti, provenienti anche da fuori regione, che espongono le loro opere incontrando ed intrattenendo migliaia di visitatori.

Casasola: ori' da vivi pa la miei

Casasola, baciata dal sole, è la frazione più piccola. Il paese è privilegiato da un clima particolarmente mite, potendo godere di un'esposizione rivolta a meridione che consente un bagno di luce durante tutto l'arco della giornata.



L'oratorio di S. Antonio in località Lughet. In un foglio a stampa del 26 dicembre 1900 proveniente da Redstone in Colorado si leggono i nomi di sessantatre offerenti una somma destinata al riatto di questo oratorio: i più sono di Casasola, altri pochi di Frisanco e Poffabro... Pochi arricchirono nel Colorado, molti non tornarono, mentre erano partiti in numero considerevole (Novella Cantarutti in *Commun di Frisanco*, 1985).

Le sue origini risalgono al Settecento e, come gli altri borghi della valle, ha trovato e conservato nel tempo una sua aristocratica individualità che le ha permesso di mantenere integra la sua cultura e conservare inalterate nel tempo le linee architettoniche dell'edilizia tradizionale.

Il primo impatto per chi arriva, dopo una ripida salita, è il campanile di pietra grigia, quindi la fontana in pietra bianca e la chiesa dedicata a San Osvaldo re, struttura semplice, ma dalle linee armoniose. Il basamento del campanile ospita un toccante verso della poetessa Novella Cantarutti: *Diu chi tu impii il timp, / dasi ori' da vivi pa la miei*.

Con una breve passeggiata nella quiete del bosco circostante è facilmente raggiungibile un altro grazioso edificio sacro, purtroppo non aperto al pubblico, la chiesa di sant'Antonio abate in località Lunghet nei pressi del rio Muiè. Questo sacello è stato realizzato nell'Ottocento anche grazie al contributo finanziario degli emigranti in America.

Il monastero benedettino

Tutto ebbe inizio nel 1998, quando l'allora vescovo della diocesi di Concordia e Pordenone mons. Corrà, chiese formalmente alla madre abbadessa del monastero di San Cipriano di Trieste di poter avere nella sua diocesi una presenza monastica benedettina. La richiesta fu accolta e si procedette quindi alla fondazione della "Casa di Santa Maria" ed all'avvio dei lavori di adattamento e ristrutturazione del grande edificio precedentemente adibito dalla Diocesi a casa per ferie, con il determinante aiuto anche di volontari e di appartenenti al Gruppo ANA (Associazione nazionale Alpini) di Frisanco. Il 23 marzo 2002 la Santa Sede diede facoltà al vescovo mons. Ovidio Poletto di procedere all'erezione canonica del monastero "Santa Maria" che avvenne ufficialmente l'11 luglio dello stesso anno. È un luogo di preghiera, di silenzio e di meditazione, ma la fraterna vita monastica non si limita a questo e va ben oltre: viene offerta ospitalità e accoglienza a quanti bussano alla porta per essere confortati dalla "Parola" o per altre necessità e bisogni.

L'ozio, che è il "nemico dell'anima", in questo luogo è bandito e non vi è momento della giornata in cui le monache non siano impegnate in lavori di miniatura, di pittura sacra, di mosaico. A queste produzioni artistiche associano la preparazione di confetture, tisane, infusi, distillati alle erbe, miele, dolciumi, prodotti biologici per la cura del corpo, oggettistica, articoli da regalo, ecc.

Il monastero, partendo dal centro di Poffabro è raggiungibile anche percorrendo un suggestivo percorso, con un dislivello di 100 metri, invitante alla preghiera ed alla riflessione: la *Via crucis*, ove ad ogni tappa è presente una immagine scolpita in pietra calcarea, opera dell'artista Giovanni Padovan scultore ed intagliatore residente in Valdestali.

Mele antiche

Numerose sono le persone del luogo aderenti alla Associazione Amatori Mele Antiche che ha per scopo la divulgazione, lo studio e la valorizzazione delle vecchie varietà di melo dell'area montana e pedemontana tra la Val Cellina e la Val Meduna, in collaborazione con l'ERSA, la Provincia di Pordenone ed i sei comuni del territorio interessato, tra i quali Frisanco (www.meleantiche.blogspot.it). La Val Colvera ha una "sua" varietà di melo che è detta Marc Panara, dal nome dell'emigrante che l'ha portata dall'America. I frutti della Marc Panara sono di buona pezzatura e di sapore gradevole, ma ciò che la rende particolare è il portamento espanso della



La chiesa di Sant'Osvaldo di Casasola. L'intitolazione a Sant'Osvaldo re di Nortumbria non è dovuta a influenze nordiche, ma piuttosto alla fama dell'omonimo santuario di Sauris. Era il santo invocato nelle epidemie di peste, *su li' plais* (per le piaghe) dice la gente e, forse, in origine, si trattava del morbo specifico o delle epidemie in genere, poiché egli era oggetto di una devozione particolare nell'intera Val Colvera (Novella Cantarutti in *Commun di Frisanco*, 1995).

vegetazione, tanto caratteristico che potrebbe divenire una icona di questa valle. Su ciò è già stato scritto nella rivista *Tiere furlane* n. 6 del 2010 e gli appassionati potranno approfondire l'argomento col bel libro di Dante Silvestrin *I posti delle mele* (esaExpedizioni, 2011).

Ogni anno si tiene una Mostra delle mele antiche che ha carattere itinerante. La sua dodicesima edizione si è svolta il 12 ottobre 2014 a Frisanco nella cornice di palazzo Pognicci e, come sempre, vi è stato un notevole concorso di popolo. È sorprendente come tante persone abbiano un così



Chi percorre la strada che da Poffabro sale a Pala Barzana, arrivato alla località Buffui trova sul bordo sinistro della strada una piccola ancona. È questo il punto dal quale ha inizio il sentiero che scende a visitare la zona dei Lândris, cavità naturali originate dalla dissoluzione della roccia ad opera del carsismo. Due di queste, il *Landri viert* e il *Landri scûr*, sono particolarmente interessanti per le dimensioni e per l'ambiente in cui sono inserite. Il piccolo rio che passa accanto al Landri viert, poco più a monte ha dato vita alla suggestiva forra che vediamo nella foto (raggiungibile con una breve deviazione). È lunga solo pochi metri, ma ha tutte le caratteristiche dei canyon più classici, con le pareti strette e verticali che concorrono a formare un angusto passaggio. Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

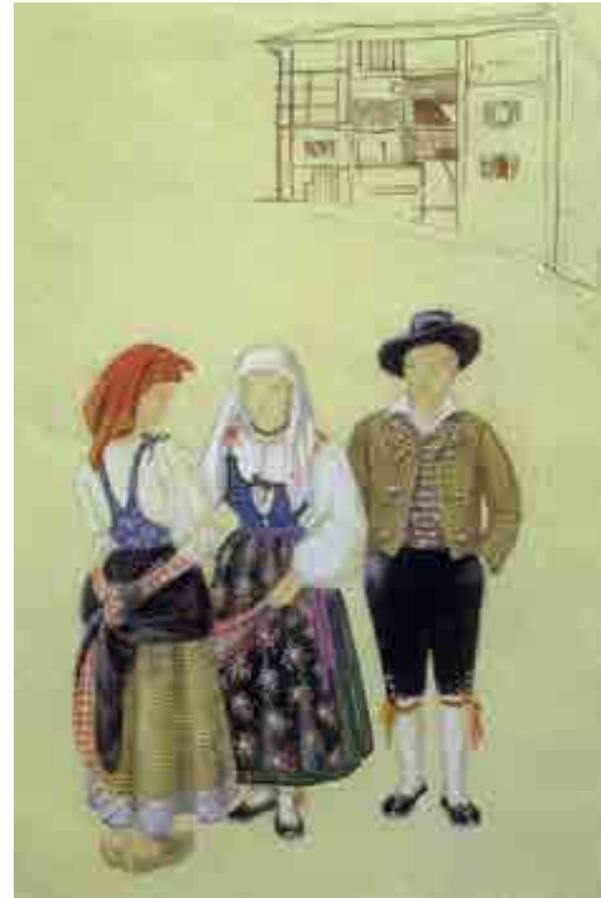
profondo interesse per le mele, un frutto che ha sempre avuto bella immagine ma, quelle "antiche" hanno un ulteriore richiamo di freschezza e di genuinità.

Animazione e tante iniziative

La popolazione del comune di Frisanco non è numerosa, ma lo scarso numero è compensato dall'attività dei residenti che, unendosi in associazioni di vario genere, sanno animare la vallata con attività di forte richiamo. Il volontariato e l'associazionismo sono una realtà radicata nel territorio e protagoniste di numerose iniziative di carattere culturale,

sociale, sportivo e ricreativo, nonché di promozione turistica, valorizzando le produzioni agro-alimentari ed artigianali locali. Qui menzioniamo le principali associazioni: Pro Loco Val Colvera, Associazione "Paesi aperti", Polisportiva Val Colvera, Associazione culturale *Da li mans di Carlin*, Associazione *Li Scarpetti*, Associazione Borgo Poffabro, Circolo operaio GLUP di Poffabro, Circolo operaio di Frisanco, Associazione nazionale Alpini gruppo di Frisanco, Associazione Donatori di sangue, Associazione Donatori di organi.

Le iniziative sono tante (falò epifanico, giornata botanica, corse



La particolarità del costume tradizionale della Val Colvera incuriosì i ricercatori friulani, tanto che ad esso è dedicato il primo contributo di studi sull'argomento con le prestigiose firme di Gaetano Perusini e Lea D'Orlandi (Bollettino della Società filologica friulana, n. 3, 1939). La D'Orlandi era anche buona pittrice e ci lasciò questo acquerello, datato 1940, in cui ha mirabilmente ritratto i costumi tradizionali *pofavrins*; da sinistra vediamo il costume femminile da lavoro, il costume femminile da festa e il costume maschile da festa. Sullo sfondo una tipica casa di Poffabro.

Gli originali sono conservati al Museo delle Arti e Tradizioni popolari di Udine. L'immagine è tratta da Novella Cantarutti, *Commun di Frisanco*, Comune di Frisanco, 1995.

podistiche, torneo di calcetto, gite in malga, festa di san Libera, ecc.) e qui possiamo fare cenno soltanto ad alcune.

Brocante

Brocante, Festival internazionale di circo contemporaneo della Val Colvera, è giunto nel 2014 alla sua ottava edizione.

Alla fine di luglio la valle è animata da una elettrizzante settimana di spettacoli circensi per grandi e piccini, concerti, giochi con decine di artisti e centinaia di spettatori (www.brocantiere.com).

Paesi aperti

La prima domenica di settembre si tiene la Festa dei paesi aperti, una bellissima iniziativa a cui partecipa tutta la popolazione. Nelle vie, viuzze e piazze di Frisanco e Poffabro si tengono mostre e laboratori artistici, si ascoltano musiche tradizionali e si possono osservare artigiani che presentano gli antichi mestieri: un bel menù culturale. Il menù più propriamente culinario propone ricette tradizionali: frico, pasta e fagioli, selvaggina, coniglio, grigliate di carne, pitina, salame con l'aceto, polenta con Montasio, formaggio salato e insaccati.

Dulcis in fundo i dolci di ogni tipo e per ogni gusto proposti da ciascuna famiglia.

La manifestazione del 2014, che è frutto anche del gemellaggio con il Comune di Andreis, ha portato nella vallata oltre 15.000 visitatori in una sola giornata.

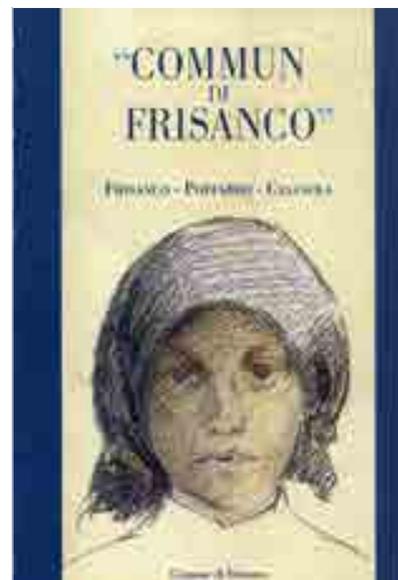
Il paese dei presepi

Tra la metà di dicembre e la metà di gennaio la vallata si trasforma in un "presepe tra i presepi". Questi sbucano inaspettati dai ballatoi, dagli angoli più segreti dei cortili secenteschi, sui davanzali o in minuscole nicchie nella muratura di pietra. Sono oltre 150 i presepi che nel periodo natalizio trasformano ogni anno Poffabro in un fiabesco museo all'aperto. È una esposizione di realizzazioni di artisti o semplici appassionati, spesso gli stessi abitanti, realizzati in porcellana, gesso, legno, vetro, stoffe, rame, lana e cartoccio. Il tutto si snoda in una suggestiva ambientazione con fiori, decorazioni, musiche natalizie e luci capaci di incantare ogni anno migliaia di visitatori dell'intera regione, del Veneto, del Trentino, dell'Emilia-Romagna, e non mancano quelli provenienti da Croazia, Slovenia e Austria.

Poffabro assume così un particolare fascino all'imbrunire: quando si accendono le candele e la soffusa illuminazione l'atmosfera si fa incantata. E se cade la neve l'ambiente diventa una fiaba che merita di essere vissuta.

Ospitalità

In Val Colvera non mancano l'ospitalità e la ricettività. Sono in attività alberghi, ristoranti, bar, panifici, negozi alimentari, farmacia, ufficio postale, B&B, appartamenti, ecc. Per informazioni, notizie e aggiornamenti ci si può rivolgere all'Ufficio relazioni esterne del Comune di Frisanco (0427.78061 e/o al sito www.comune.frisanco.pn.it), o a IAT - Ufficio turistico, tel. 0427 709063.



Questa è la copertina di un libro che, se non dice proprio tutto sulla Val Colvera, offre una panoramica pressoché esauriente su ambiente, lingua, tradizioni, folklore e religiosità. È uscito a cura di Novella Cantarutti nell'anno 1995. No, non lo trovate *on line*, o almeno non ancora; le care vecchie biblioteche rivestono tuttora una certa utilità.

"Al principio dell'Ottocento incominciò l'uso dei fazzoletti di colore da testa e da spalle (dapprima molto grandi, 100 x 100, e anche più, poi come quelli attualmente usati [1939]), ma per il matrimonio, la messa, le feste grandi e le processioni, continuò l'uso del velo bianco ricamato, fino alla fine del secolo" (da Lea D'Orlandi, Gaetano Perusini, *Costumi di Poffabro*, Bollettino della Società filologica friulana, n. 3, 1939).

Ringraziamenti:

Ringrazio tutti coloro i quali hanno collaborato nel fornirmi notizie, materiale ed informazioni. In particolare il sindaco di Frisanco Sandro Rovedo, il suo predecessore Angelo Bernardon, il maestro Benito Beltrame, il personale dell'Ufficio relazioni del Comune di Frisanco e del Centro visite del Parco delle Dolomiti friulane. Un sentito ringraziamento anche a Ivo Pecile e Sandra Tubaro (www.sentierinatura.it).

Bibliografia

Cantarutti Novella (a cura di), *Commun di Frisanco*, Comune di Frisanco, 1995.

Giosuè CHIARADIA

Le casere nel Friuli Occidentale

Aspetti di una millenaria civiltà scomparsa in pochi decenni

Il presente saggio è una rielaborazione di alcune pagine del complesso volume *L'universo dimenticato. Stalle malghe latterie, latte formaggio carne. Tradizioni popolari e gastronomia delle terre tra Friuli e Veneto*, pronto per l'edizione e in attesa di editore.

N

Nel Friuli Occidentale la pratica dell'alpeggio era ancora molto diffusa nella prima metà del '900, fino agli anni '50-'60, poi rapidamente decadde: con una rapidità così impressionante che, proprio mentre le amministrazioni pubbliche ne tentavano il recupero e il rilancio, dotando le casere almeno d'un minimo di viabilità, comodità, igiene, ne avveniva contestualmente l'abbandono. E ciò per un complesso di cause facilmente intuibili: la totale scomparsa delle

piccole e medie stalle divenute improvvisamente antieconomiche; la rivoluzione industriale, che determinò la fuga delle energie giovani dai campi, dai paesi, dalle montagne, soprattutto dalle montagne magrissime sassose e assetate del Friuli Occidentale; la concentrazione della zootecnia in moderni stalloni di pianura, in cui tutto è meccanizzato e a portata di autotreno; e via dicendo. Così le casere sono state abbandonate alle ortiche e ai rovi; alcu-

ne resistono ancora, di molte altre restano solo quattro sassi, di altre ancora non si trova più nemmeno la traccia; e i prati – un'enorme riserva di foraggio che ormai nessuno più né falcia, né brucia, né concima di stallatico – sono incolti, sicché il bosco si va riprendendo il sopravvento. Già nelle nostre Prealpi – ebbe a osservare Guido Barbina – la trasformazione della montagna a fini pascolivi è stata minima: sicché oggi la montagna del Friuli Occidentale sta tornan-



La casera Rupeit, oggi trasformata in spartano ma accogliente ricovero, sorge a 1275 m di quota, poco distante dalla vetta della Pala d'Altei. È una meta per tutte le stagioni poiché anche d'inverno, grazie alla favorevole esposizione, i sentieri che vi salgono si liberano presto dalla neve. La classica salita da Montereale ha come premio il panoramico ripiano su cui sorge il minuscolo edificio. A pochi metri da questo, divagando sopra i candidi calcari segnati dal carsismo, possiamo ammirare la pianura friulana come se una gigantesca carta geografica si fosse srotolata ai nostri piedi. Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

do, o è già in gran parte tornata, alle forme anteriori al processo di antropizzazione. O si sono qua e là sviluppate nuove forme di antropizzazione: ci sono casere diventate case di villeggiatura, baite per soci dell'Associazione Nazionale Alpini, agriturismi per gitanti domenicali, rifugi per alpinisti o almeno per escursionisti, rivendite di latticini solitamente provenienti dalla pianura e offerti come prodotti di malga, con tante macchine in parcheggio e nessuna

vacca che produca. È andata così e c'è poco da recriminare e rimpiangere: quel tipo di esistenza, sulle nostre montagne richiedeva troppo sacrificio, quasi da vita venduta; e se al malgaro (o malghese) rendeva qualcosa, i ragazzi e i giovani che lo aiutavano dovevano accontentarsi di mangiare ricotta, bere pioggia e respirare aria buona di montagna per tre mesi. Decisamente troppo poco. Eppure il pascolo montano non è cosa del nostro tempo, è cosa

antica. Forse non tanto per le mucche, che trovavano qualcosa da brucare nei pascoli comuni che dal Medioevo in poi circondavano i nuclei abitati; ma certo per le pecore – meno per le capre, sempre guardate con sospetto e demonizzate – che sono sempre state spinte sulle montagne, possibilmente dove non c'erano prati da falciare o mucche da condurre al pascolo, e accontentandosi di un elementare ricovero in caso di necessità.



Casera Sopareit (m 1529) potrebbe essere presa ad esempio di quanto debba essere stato difficile per gli abitanti della Val Tramontina cercare luoghi adatti alla monticazione. La casera sorge su un costone sospeso sopra alti dirupi, uno dei pochi ripiani erbosi offerti dal monte Valcalda, una cima sulla quale è difficile poggiare il piede su qualcosa di orizzontale. Ai nostri giorni la radura è invasa da alte erbe e le stalle sono ormai crollate mentre nell'edificio principale sono presenti solo poche suppellettili, adatte ad un bivacco di fortuna. La casera si trova sul tracciato di un segnavia CAI ma la selvaticità dei luoghi e la scarsa frequentazione rendono il percorso una piccola avventura, a maggior ragione se poi ci si lascia attrarre dalla croce di vetta del Valcalda.

Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

Storia vecchia, storia di ieri

Tra i resti degli insediamenti preistorici e protostorici delle età del Bronzo e del Ferro, come il Castelir tra Stevenà di Caneva e Villa di Cordignano, o il villaggio di San Tomè di Dardago, gli ossi di bovini sono numerosi, ed erano di bestie che pascolavano lì attorno o sulle montagne sovrastanti; sul Castelir sono ancora oggi riconoscibili i recinti di pietra, quanto meno per le pecore. Se i Romani di *Julium Carnicum* (Zuglio, sopra Tolmezzo) fecero scolpire nella roccia della Torre Coldai (Gruppo del Civetta) una strana iscrizione per

stabilire che fin lì, in Val Zoldana, arrivava il territorio carnico, certo non lo fecero per gli escursionisti, probabilmente per rivendicare un diritto di pascolo per le loro greggi. E quando nei documenti medievali – come la bolla di Papa Urbano III del 15 marzo 1186 – si parlava di *montes*, e succedeva spesso, non s'intendeva certo riferirsi alle cime che non hanno mai interessato nessuno prima del XVIII secolo, ma ai pascoli, ai prati, alla possibilità di condurvi bestie, pecore e capre. I macro e microtoponimi delle montagne del Friuli Occidentale confermano l'antichità della frequentazione a

scopi zootecnici: basti pensare alla diffusione dei toponimi del tipo latino *casera* (Forcella Caserata, Monte Caseratte, Gruppo delle Caserine, e altri), o del tipo prelatino *tamar* (Tambruz, Tambol, Tambre e tanti altri).

Eppure è da supporre che qui i pascoli alti, data anche la struttura geomorfologica delle Prealpi Carniche, fossero fatti quasi esclusivamente per pecore e capre, per le quali bastava un recinto (*tamar*, appunto) e un ricovero essenziale per la produzione e la custodia temporanea del formaggio (la *casera*). Non c'era ragione per trascinare lassù le vacche – rinunciando per mesi non solo al loro latte, ma ancor più al loro letame insostituibile – quando attorno ai piccoli e grandi centri di pianura c'erano pascoli liberi, anche se magri, o almeno che diventavano liberi "a erba morta".

A spingere le vacche in alta montagna, anche a mille o duemila metri, facendo nascere ricoveri per uomini, bestie e latticini, dev'essere stata una lunga serie di eventi storici, che ne evidenziano la necessità, o quanto meno la convenienza. Il più importante fu probabilmente la sparizione delle terre comuni (quasi tutte a pascolo o a prato), che per secoli avevano consentito alle comunità contadine di sopravvivere: questo processo, così determinante nella storia del Friuli, si verificò dapprima (secoli XV-XVI) per una serie di usurpazioni da parte delle classi superiori; poi (secoli XVII-XVIII) per confisca delle terre comuni – quasi esclusivamente di pianura –



Casera Ditta nella sua veste attuale è diventata un rifugio privato, aperto e gestito tutto l'anno grazie alla scelta di vita e alla passione di Adriano Roncali. La casera si trova nel solco della val Mesaz (o Mesath come sarebbe meglio scrivere), sulla destra orografica della valle, a 956 metri di quota e a poca distanza dal greto principale. Una pista sterrata parte da Pineda e taglia a mezza costa la valle fino ad un ripiano da dove poi si deve continuare su sentiero. È una valle particolarmente selvaggia, solcata da tracce che richiedono motivazione e fatica, ma è forse proprio per questo che il gestore l'ha eletta a propria dimora. Non è l'unico caso di casera trasformata in rifugio gestito: la stessa sorte è toccata a casera Pussa (*Putha*) e a casera Pradut. Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

da parte della Serenissima Repubblica di Venezia, che per i bisogni del proprio erario procedette alla loro vendita alla nobiltà lagunare e di terraferma, ai ricchi mercanti e ai professionisti; il colpo di grazia fu dato dal Governo Veneto nel 1787, con il tassativo divieto di far pascolare il bestiame, nelle terre divenute ormai private, anche al tempo di “erba morta”, e cioè nei mesi invernali. L'alternativa era solo la concessione della possibilità di pascolare a pagamento, su quelle terre che un tempo erano comuni.

Ciò, in estrema sintesi, unitamente all'espansione delle coltivazioni di grano e di mais per le esigenze sia capitalistiche, nel primo caso, sia alimentari, nel secondo, in relazione a una popolazione che proprio a partire dal XVIII secolo andava crescendo rapidamente, spinse i proprietari di bestiame verso il pascolo montano, verso l'alpeggio, come da sempre s'era fatto nell'alta Val Cellina e nell'alta Val Tramontina. Fu così che l'alpeggio, sul ceppo antico dell'attività pascoliva, registrò una crescente espansione tra il XIX e la prima metà del XX secolo, per poi precipitare nel giro di pochi decenni per le mutate condizioni.

La mont

Le ragioni per le quali d'estate si trasferivano le bestie in montagna erano molto semplici. Anzitutto i contadini della pianura potevano risparmiare in tal modo il prezioso foraggio per l'inverno, e per di più potevano dedicarsi ai lavori della campagna – soprattutto a quelli

della fienagione – senza il problema di dover governare le bestie della stalla; se poi si aggiunge il fatto che tra il XIX e il XX secolo tali lavori, assieme alla cura dei figli e del bestiame minore, gravavano soprattutto sulle donne, mentre gli uomini lavoravano dieci mesi all'anno all'estero, si capisce ancor meglio quale aiuto poteva derivare da questa integrazione – come scrive Guido Barbina – tra le aree foraggere della pianura e le aree pascolive della montagna.

C'erano poi le ragioni delle bestie, che avrebbero mangiato erba, l'erba ottima e profumatissima dei prati di montagna, e si sarebbero irrobustite camminando nei pascoli aperti all'aria sana, prima dei lunghi mesi da trascorrere nel chiuso delle stalle. E c'erano anche le ragioni dell'ambiente, perché l'attività pascoliva avrebbe mantenuto i prati montani in ordine, ripuliti anzi dai sassi e dagli arbusti e concimati, esattamente ciò che oggi non conviene e non si fa più.

Fu così che si decise di andare: non “in malga”, ma *in mont* o *in montagna*. Perché il termine “malga”, oggi così diffuso da essere ormai quasi consunto, e talora usato a sproposito, in queste terre e in queste montagne è termine recente. Di per sé è antichissimo, probabilmente il più antico dei termini relativi a questa attività, chi lo dice mediterraneo, chi paleoeuropeo, chi preindoeuropeo ma, pur essendo assai diffuso nell'area alpina, qui nel Nord-est non pare sia mai stato popolare, almeno prima della fine del XIX secolo.



Casera Dosaip (m 1743) si trova adagiata sulle pendici settentrionali del monte che porta lo stesso nome. Troppo lontana dalle vie più frequentate e troppo vicina ad un ricovero già sistemato (casera Caserata), di essa restano abbozzi delle mura perimetrali e qualche tronco che ancora caparbiamente resiste alle intemperie. L'escursionista diretto alla cima del Dosaip vi passa accanto dopo avere attraversato un bellissimo bosco di larici sulle tracce di quello che doveva essere il sentiero principale di accesso. Caduti anche questi ultimi brandelli di pietra, tra poco solo le rofici ricorderanno l'alpeggio che qui sorgeva. Era senza dubbio una vita di sacrificio, lontanissima dagli abitati del fondovalle, una fatica che ci piace pensare fosse in parte mitigata dalla magnifica visuale sulle Caserine che da qui si apre. Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

La pratica dell'alpeggio estivo qui si è sempre detta 'ndar in montagna (Caneva), andar in mont (Cimolais), dhî (= andare) su la mont o dhî in mont, o mandâ le vacje in mont (Claut), dhir (= andare) in mont (Aviano); e raccogliere le bestie per una malga, che in italiano si dice "caricare una malga", qui si dice *cjamâ la mont* (così a Montereale, Travesio, Castelnovo, Pielungo in Val d'Arzino).

Il complesso malghivo, dunque, qui come nel vicino Veneto bellunese e nel Trentino, si indica con il termine femminile *la mont*, parola che qui tutti sanno usare nel doppio significato di montagna (contrapposta a pianura) e di luogo dove si pratica l'alpeggio e la pratica stessa dell'alpeggio.

Ed è significato antico: già s'è accennato più sopra all'uso del termine latino *montes*, in documenti medievali, nel senso di pascoli montani dove si pratica l'alpeggio; vale la pena di aggiungere che, in un atto notarile maniaghese del 1456, *monte* è usato espressamente per dire pascolo. Oltre al termine *mont*, si usano in zone specifiche *montagna* (ad es. a Caneva) e *masonil* (ad es. a Polcenigo e Budoia). Si può anche usare il termine *casera*: nel succitato atto notarile maniaghese l'espressione *far casera* significa proprio praticare l'alpeggio; e infatti, secondo diversi studiosi, *casera* in senso stretto è il fabbricato in cui si vive e si lavora il latte, in senso lato tutto il complesso della malga, pascoli ed edifici per uomini e bestie; ma ha finito per prevalere l'accezione più restrittiva, e così il termine è oggi usato dai più.

Le parti della *mont*

La malga (*mont*, *montagna*, *masonil*, *casera*) è un complesso di elementi diversi, che qui si cerca di distinguere:

a) La *casera/casara/cjasera/cjasere*: deriva dal latino *casearia*, luogo dove si fa e si custodisce il formaggio (lat. *caseus*); ma la vicinanza dell'altro termine latino *casa* (parola d'origine prelatina, forse mediterranea, indicante la capanna, costruzione ben diversa dalla *domus*), vi ha fatto sentire, oltre al caseificio, anche la funzione abitativa. È comunque struttura molto essenziale, in cui fundamentalmente si lavora il latte per ottenere formaggio, burro e ricotta (*casarin del foc* a Budoia), secondariamente il luogo dove si vive, una vita ridotta un tempo ai minimi termini – sì e no – del mangiare e del dormire.

b) Il *casarin del lat* (Cimolais), *casarin del formai* (Budoia), *celâr/zelâr* (nel friulano in genere): una o due stanzette, parti integranti della *casera*, anche se da essa talora staccate, per raffreddare il latte della sera, custodire il prezioso burro, seguire la maturazione del formaggio che, come un bambino, richiede(va) una cura assidua.

c) *Stale/stalon/cason* (Claut, Budoia) è la stalla per i bovini; si dice *teath* (Cimolais) se si tratta di tetteria aperta; *bergja* (friulano *bergjerie*) è la stalla in Val d'Arzino (dal lat. *berbicaria*).

d) *Mandra* (Cimolais) è il recinto per le pecore (in latino la parola indica l'insieme degli animali al pascolo o in cammino, ma in greco indica proprio il recinto).

e) *Tàmar* (Barcis, Tramonti, Pinzano)/*tamer* (Claut, Meduno)/*tamaruz* e *tamarat* (Tramonti)/*tamarie* (Erto), ecc., è il recinto per bovini giovani, vitelli e manzi che possono passare la notte all'aperto. È termine diffusissimo, reperibile in centinaia di toponimi dal Cadore alle Prealpi Carniche all'Isonzo.

f) Il pascolo e la *lama* (anche *lamàr* a Caneva), cioè la superficie a erba e la riserva di acqua piovana per l'abbeverata del bestiame.

Le casere nel Friuli Occidentale

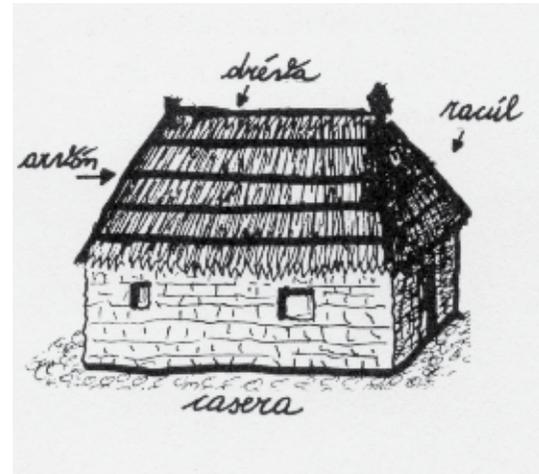
Le bestie potevano essere anche di località di pianura, c'erano sulle montagne bestie di San Quirino, Porcia, Chions, Azzano, Prata, Brugnera, Gaiarine, perfino di Cordovado. Le *casere*, invece, si trovavano tutte – ovviamente – nei comuni montani, o comuni che comunque disponevano di montagna. Tentarne un elenco è impresa destinata a un risultato sconcertante, trattandosi spesso di riesumare, talora con il solo aiuto della cartografia IGM e della toponomastica, una storia ormai chiusa: certe *casere* ancora vivono, bene o male, in vario modo, come tali o come altro, altre sono solo ruderi, di altre ancora esiste solo una traccia

toponomastica e nulla più; c'erano *casere* per poche bestie e altre che potevano arrivare anche a 200-250 capi; c'erano *casere* comunali e altre che erano di proprietà privata. I numeri che seguono vogliono solo tentare di dare un'idea della vastità del fenomeno che è svanito in quasi nulla nel volgere di pochi decenni, e che meriterebbe di essere conosciuto molto meglio di quanto non possano fare queste poche note. Nella elencazione dei comuni interessati si segue un ordine possibilmente geografico da ovest a est, da Caneva alla Val d'Arzino. Al nome del Comune segue, tra parentesi, il numero di *casere* che vi abbiamo censito:

Caneva (20), Polcenigo (17), Budoia (14), Aviano (23), Erto e Casso (15), Cimolais (13), Claut (29), Barcis (4), Andreis (3), Montereale Valcellina (4), Maniago (2), Frisanco - Val Colvera (6), Tramonti - Val Meduna (19), Meduno (6), Travesio (12), Clauzetto e Castelnovo - Val Cosa (10), Vito d'Asio - Val d'Arzino (8).

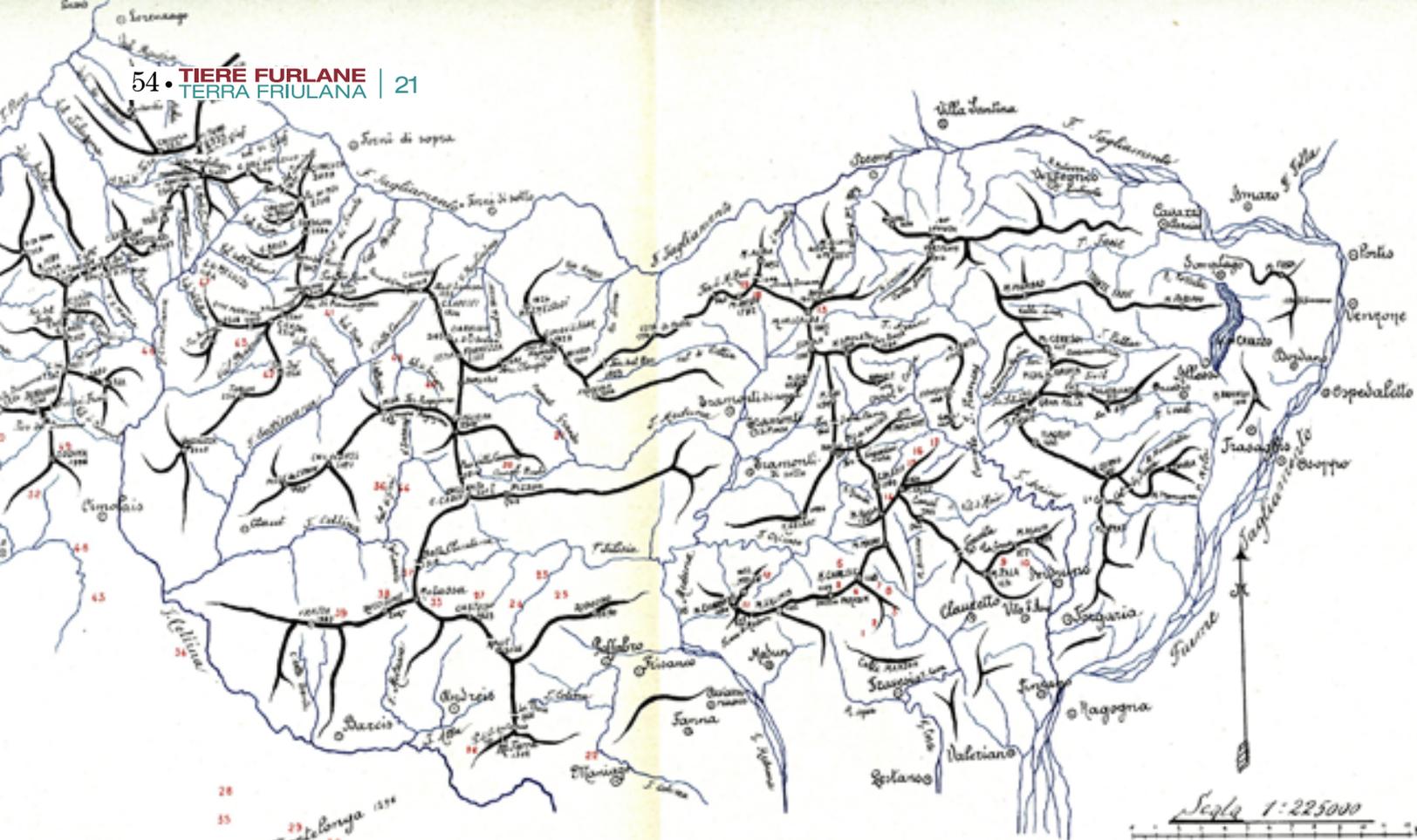
Il totale assomma a 205 e, per motivi di spazio, non possiamo riportare la localizzazione precisa ed il corrispondente toponimo. In molti casi ora si tratta solo di ruderi, tracce, meno ancora, ombre di nomi, dietro i quali stava non il nobile male di vivere, bensì la dura fatica di vivere che era tutt'altra cosa, e che aspetta il nostro commosso rispetto. È storia, rubata dalla dimenticanza.

Grazie a questi numeri ci si rende conto subito che il fenomeno delle *casere*, e quindi dell'alpeggio o monticazione, raggiunse forme



Disegno di una casera. L'*arhón* è una grossa bacchetta di arbusto di montagna che teneva stretta la paglia del tetto della casera. La *drètha* è un occhietto fatto con un mannello di paglia ripiegato in modo da formare un angolo di 50°; formava il crinale del tetto. Il *racùl* è un rinforzo in paglia del tetto sopra gli ingressi della casera o della stalla. Da Umberto Sanson, *La pastorizia e i Mezzomontini*, La Mont, rivista di studi su Mezzomonte, Edizioni Pro Mezzomonte, 1998.

significative – anche dal punto di vista del paesaggio – soprattutto nella parte occidentale della provincia di Pordenone, e cioè nei territori montani dei comuni di Caneva, Polcenigo, Budoia, Aviano, nell'alta Val Cellina (comuni di Erto e Casso, Cimolais, Claut), nell'alta Val Tramontina o Meduna. In Val Cellina il fenomeno era così vasto che le casere o malghe lavoravano a due a due, nel senso che le bestie soggiornavano dapprima (da Pasqua a giugno) in una malga di mezza montagna, sui 1000-1200 metri; poi (in luglio e agosto) venivano trasferite sui pascoli d'alta montagna, sui 1500-1800 metri; di qui (tra settembre e ottobre) ridiscendevano a mezza montagna e poi a casa: così, per fare un esempio, lavoravano in coppia le maghe



Questa "Carta della regione alpina dei distretti di Spilimbergo e Maniago (Friuli Occidentale) dimostrante la posizione delle malghe" si trova nel *Bullettino della Associazione agraria friulana*, serie IV, vol. XX, 1903 a corredo dell'esauriente articolo di D. Tonizzo, *I pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago*. I numeri in rosso indicano l'ubicazione delle casere il cui nome omettiamo per brevità.

cimoliane Ferron-Cornet, Fontana-Bregolina Grande, Lodina-Bargon, Meluth-Ronsjada, capaci di ospitare per ogni coppia da 100 a 200-250 bestie. Ma sarebbe un errore pensare che altrove il fenomeno fosse quasi sconosciuto: dalla Val Colvera alla Val d'Arzino, l'elemento caratteristico del paesaggio montano era (in parte ancora è) la disseminazione di piccole e piccolissime borgate e di strutture per il bestiame assai limitate (indicate con il termine *stali*, masch. sing., con plur. *stalis*), semplici edifici in muratura con fienile, stalla per qualche animale e talora anche per i proprietari, una stanzetta adiacente per cucina e rudimentale caseificio, e davanti due noci per fare un po' di ombra.

Malgari e caburi

Le *casere* o malghe erano per lo più comunali, perciò il primo atto dell'alpeggio era l'appalto di esse per un certo numero di anni diverso a seconda dei comuni e delle tradizioni locali (da tre a cinque, a sette, a nove anni): le amministrazioni locali, con apposito bando d'asta pubblica, procedevano molti mesi prima all'aggiudicazione delle *casere* ai concorrenti, un tempo con il sistema detto "a candela vergine" o "a estinzione di candela vergine" (un sistema per stabilire il tempo massimo entro il quale si potevano rilanciare le offerte); poi, negli ultimi decenni, con l'apertura delle buste chiuse contenenti le varie offerte. Ovviamente per concorrere ci volevano, oltre ai mezzi e alle forze fisiche, anche

certe conoscenze tecniche della caseificazione e pratica di animali e dei loro effettivi o possibili problemi. Per le *casere* private, decisamente prevalenti nella parte orientale del Pordenonese montano, provvedevano i proprietari a condurre in proprio la struttura, o assumevano la persona adatta a farlo (come facevano i Fioretto di Spilimbergo che, per la loro malga Muntisela di Meduno, assumevano un malgaro per un compenso pattuito, più il vitto).

La figura attorno alla quale ruotava la pratica dell'alpeggio era chiamata in diversi modi, a seconda dei paesi e del registro linguistico: in italiano *malgaro* (è il termine che preferisco in questo lavoretto), *malghese* (preferisco usarlo per indicare il personale

che vive in malga, alle dipendenze del precedente), *malghiere*, *vac-caro*, *pastore*, *capo pastore*; nelle parlate del Friuli Occidentale si usano *malgher* (Caneva), *paron* (Budoia), *montagner* (Claut), *montanâr* o *malgheis* (Val Tramontina), *pastour* (Cimolais), perfino *tesìn* (pastore che vien dalla Val Sugana: Aviano). Di solito si trattava di famiglie che si tramandavano di padre in figlio questo lavoro, come – per fare un esempio – gli avianesi Capovilla, Cipolat-Gotet, Candotto, Paronuzzi, o i Colledani della Val Cosa; o di figure mitiche dell'alpeggio, come Tita Cognel di Castelnuovo, malghese e pastore per 33 anni; o il polcenighese Michele Celant detto Micel, scomparso noventenne nel 1998 dopo aver trascorso 85 anni nelle maghe di Polcenigo, malgaro “storico” come più o meno aveva fatto e fa la sua famiglia dal XVIII secolo a oggi; o come i clautani Stefano De Pol “Cispa” della Casera Pradut, Gianni Sessanda “Venaria” della Colciavath, Vittorio Del Moro della Col de Post, e soprattutto Quarto Lorenzi “Tonaro”, una lunga vita nelle malghe dell’alta Val Settimana, soprattutto a Casera Senons, generoso amico degli alpinisti-esploratori delle montagne clautane come Sergio Fradeloni e Tullio Trevisan. Compito del caserante, o malgaro com’è ormai modo corrente di chiamarlo, era di cercare le bestie che assieme alle sue sarebbero servite a “caricare” la malga: il “Regolamento di affittanza” stabiliva con esattezza quante bestie (bovini adulti, vitelli fra uno e

due anni, vitelli sotto l’anno, ecc.) potevano stare in quella malga, e il malgaro doveva di solito affiancare alle sue anche altre bestie (dette *cabure*) di altri proprietari, piccoli allevatori (detti *caburi* o *lattari*), dapprima dando la precedenza a quelli del comune di appartenenza della malga, e poi girando in primavera per le stalle della Bassa, fino a Cordovado o a Gaiarine. Naturalmente cercava bestie – oltre che perfettamente sane – da latte, perché il suo guadagno veniva soprattutto dal latte: diversamente i proprietari avrebbero pagato al malgaro l’erba mangiata dalle loro bestie.

Si apre così il discorso dei compensi, cioè di quanto e cosa il malgaro doveva ai lattari che gli affidavano le bestie, o viceversa i lattari al malgaro per l'alpeggio. A monte di tutto è importante premettere che mandare le bestie in montagna tre mesi era già un affare, perché i contadini del Pedemonte o della campagna avrebbero risparmiato in tal modo il fieno per l’inverno, e sarebbero stati più liberi per gli altri lavori; le loro bestie avrebbero mangiato ottime erbe e si sarebbero irrobustite nel pascolo libero; e magari in malga avrebbero mandato anche qualche loro ragazzo a lavorare, che era per loro una bocca in meno. Ma c'erano degli accordi da prendere, che non venivano mai scritti: la stretta di mano, che sanciva l'accettazione dalle due parti delle condizioni, era, come al mercato del bestiame, il più intoccabile degli accordi, quando un'umanità ben diversa dalla presente non



Casera di tronchi d'abete dell'alta valle del Cellina (da D. Tonizzo, *I pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago*, Bullettino della Associazione agraria friulana, vol. XX, 1903).

aveva bisogno di pezzi di carta e di firme.

Maiali e tacchini (indispensabili quest’ultimi per contrastare l’invadenza delle vipere) il malgaro se li portava dietro. Le pecore, invece, solitamente venivano raccolte tra diversi proprietari, e, a tale proposito, affinché non ci si dimentichi di quale importanza esse avevano anche nella nostra economia almeno fino alla fine del XIX secolo, si dà qualche esempio: nel 1892, nelle malghe del comune di Budoia, il carico massimo teorico dell’insieme era di 5525 pecore (trascurabile la presenza delle capre), equivalenti a poco meno di 700 bovini; e in una sola malga di Budoia, la Valle, il carico massimo teorico era di 700 pecore e 12 capre, pari a una novantina di bovini adulti. Per le pecore affidate al malgaro da altri proprietari, sembra che nulla fosse dovuto reciprocamente fra le parti, salvo che tutto il ricavato (latte, latticini, agnellini) andasse al malgaro. Per quanto riguardava le bestie non lattifere (mucche sterili,



Figure N° 10.

Sezione della casera situata sul riparto alto della malga Lodina.

Sezione della casera situata sul riparto alto della malga Lodina (da D. Tonizzo, *I pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago*, *Bullettino della Associazione agraria friulana*, vol. XX, 1903).



Figure N° 11.

Casera e stalle della malga Caolana.

Casera e stalle della malga Caolana (da D. Tonizzo, *I pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago*, *Bullettino della Associazione agraria friulana*, vol. XX, 1903).

mucche asciutte, bovini giovani) i proprietari dovevano pagare al malgaro un compenso per l'erba, compenso che a Claut si diceva *sterparia* (nelle malghe della Carnia *sterparie* è l'insieme delle bovine giovani), la cui entità era stabilita nel contratto d'alpeggio, almeno a Claut, Cimolais e probabilmente anche altrove, e che per le manze variava a seconda del fatto che fossero di prima, seconda o terza erba.

Per quanto riguardava le bestie da latte la questione è un po' più complicata, poiché le tradizioni raccolte sono a volte contrastanti. Per alcuni informatori, nulla o quasi era dovuto ai proprietari, latte e latticini andavano al malgaro (Anduins). Altrove (ad es. Claut) un pasto di latte andava al malgaro e un altro diviso a metà tra il malgaro e il lattaro proprietario delle bestie (ciò è stato confermato anche da informazioni provenienti da Puoi e Sacudello di Cordovado). C'erano anche luoghi dove il for-

maggio veniva diviso a metà tra malgaro e proprietario (ad es. Travasio), che è poi sistema antico, attestato in Carnia già nel XVIII secolo. Altrove, infine, pare che ai lattari andassero tre quarti o quasi del latte, cioè del formaggio (così in Val Tramontina, a Budoia, Castelnuovo, Polcenigo).

E invece la cosa è ancora più complicata. Anzitutto la suddivisione riguardava solo il latte tradotto in formaggio in base a un certo calcolo: burro e ricotta e – per quel che servivano – i due liquidi residui dell'uno e dell'altra, erano del malgaro. Ma poi c'era la cosa più importante: la determinazione di quanti chili di formaggio sarebbero andati al proprietario doveva essere effettuata in base al latte che la bestia, un dato giorno, alla presenza del proprietario venuto appositamente in malga, produceva alla mungitura mattutina e serale. In alcune malghe si faceva semplicemente la somma delle due mungiture, in altre la metà di

tale somma dava la media quotidiana: quella cifra, moltiplicata per i giorni dell'alpeggio – da 90 a 100 – dava il latte (teorico) prodotto, trasformato poi in formaggio, nel corso dei tre mesi d'alpeggio; e su quel formaggio veniva stabilita la percentuale da dare al lattaro a settembre (in formaggio o in denaro).

Importante nelle tradizioni popolari relative all'alpeggio era la determinazione del giorno della pesatura. Esso non poteva essere fissato troppo presto, perché inizialmente le bestie producevano molto latte, mentre verso la fine dell'alpeggio ne producevano meno, questione di erbe e di pascoli; e allora bisognava stabilire una data intermedia.

La prima datazione – generica – di cui ho trovato notizia, è una ventina di giorni dopo l'inizio dell'alpeggio, quindi tra fine giugno e inizio luglio: proviene dalle ricerche di Maria Tore Barbina a proposito di una malga di Fielis di Zuglio nel

1775-1776; la notizia coincide con quanto scrisse nel 1894 Valentino Ostermann, nonché con quanto raccolto nel corso della presente indagine a Travesio. Ancor più preciso Ernesto Lorenzin, che nel 1975 elaborò per la Società filologica friulana un saggio sulle malghe avianesi: il lunedì dopo la festa di san Pietro (29 giugno) salivano alle malghe di Pian Cavallo i lattari per la mungitura e la pesatura. Ma la data più rispettata era probabilmente il 25 luglio, festa di s. Giacomo (che, per via di Compostella, era anche patrono dei mandriani), attestata a Montereale, in Val Tramontina, a Castelnuovo.

Ovviamente, effettuata la pesatura del latte appena munto, era necessario tradurre quel peso in formaggio, attraverso un calcolo che si chiama “resa”: essa oscilla – in base a diversi fattori – tra il 6% e l’11%, ma naturalmente il malgaro cercava di tenersi basso per garantirsi un buon utile, e solitamente si concordava su una percentuale intorno al 7,5%, che oltretutto metteva il malgaro al coperto da rischi e incerti del mestiere.

I preparativi e la partenza

Oltre a completare il “carico” della malga e a prendere i necessari accordi con i lattari o *caburi*, il malgaro aveva da mesi anche parecchi altri problemi da affrontare prima di partire con bestie e cristiani per la montagna. C'erano naturalmente certe incombenze che spettavano al *locator de la mont* (Claut),



Casera Pramaggiore (Pramaor, m 1812) è uno dei tanti esempi di recupero a fini escursionistici che caratterizzano l’area del Parco delle Dolomiti Friulane. In questo caso il fortunato incontro tra la diruta casera preesistente e la volontà dei soci della sezione CAI di San Vito al Tagliamento ha dato origine ad un valido e frequentato punto di appoggio in quota. La possibilità di pernottare assieme alla bellezza della conca che racchiude la casera, convincono ogni anno numerosi escursionisti a fermarsi qui spezzando in due giorni la impegnativa salita al monte Pramaggiore che si vede sullo sfondo. Bovini, pecore e capre non ci sono più: al loro posto una colonia di stambecchi confidenti rende unico il risveglio dell’escursionista che decide di dormire a casera Pramaggiore. Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

solitamente l’amministrazione pubblica, per mettere le malghe in condizioni di funzionare: il controllo delle strutture murarie; la preparazione della *lama* dell’acqua e delle eventuali cisterne chiuse per la raccolta dell’acqua piovana; l’assegnazione della dotazione di legna – tra morta e viva – da ardere; la sistemazione delle mulattiere e dei sentieri dopo le nevicate invernali e le piogge primaverili, ecc.; così come il periodico controllo con propri ispettori della regolarità del funzionamento dell’attività malghiva.

Da parte sua, il malgaro doveva controllare il tetto da infiltrazioni

d’acqua; preparare una scorta di scandole ed eventualmente di paglia; allestire nel sottotetto della stalla i giacigli di tavole, frasche verdi di faggio e paglia per i collaboratori; accatastare in malga, sotto il controllo degli ispettori della Forestale, una prima scorta di legna per la lavorazione del latte; migliorare la tenuta delle cisterne chiuse e delle *lame* (quest’ultime con terreno argilloso misto a foglie secche di faggio); controllare e riassetare i recinti di stanghe fissi per i bovini (*tamar*) o mobili per gli ovini (*mandre*); portare in malga la grande caldaia e gli strumenti indispensabili per la caseificazione.



Casera Valfredda (m 1380) si trova sul grande altopiano ondulato che si estende al di sopra della pedemontana occidentale. Qui le casere, grazie alla presenza di una sterrata che le collega più o meno tutte, sono state per gran parte recuperate e riadattate. Nei mesi freddi la zona si presta favorevolmente alla pratica dell'escursionismo sulla neve tanto che la Passeggiata delle Malghe che collega Caseratte, Valfredda, Del Medico e Col Alt è ormai divenuta una frequentata e apprezzata escursione invernale. Con la sua forma squadrata, tipica della zona, la casera Valfredda, infatti, accoglie ciaspolatori e sciatori che trovano al suo interno il conforto di un luogo riparato e, a poca distanza, la meraviglia di un grandioso panorama sulla pianura. Foto e didascalia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

Doveva poi “assumere” (si fa per dire) i collaboratori: per un centinaio di bestie ci volevano tre o quattro *servidors*, giovani robusti e volenterosi, e qualche ragazzino sui dieci anni, poco più che un bambino, che pensasse almeno alle pecore, per le quali la terza elementare era anche troppo. Quando, però, il discorso cadeva sul compenso, le risposte erano assai diverse, magari in rapporto all'età, ai compiti, alla personale esperienza di quella vita: alcuni – secondo Umberto Sanson, a cui dobbiamo le prime e più complete ricerche sulla vita di malga nella zona di Caneva, Polcenigo, Budoia – non ricevevano niente, almeno i pastorelli più giovani, la polenta e il formaggio e la ricotta di cui vivevano erano quasi un favore che il malgaro faceva alle famiglie d'origine, che avevano a tavola una bocca in meno; altri dovevano accontentarsi a fine alpeggio di una *petha de formai*, quattro lire e qualche ricotta (Val Tramontina, 1907), segno della bontà del malgaro; oppure, se erano più grandi o uomini fatti, avrebbero ricevuto un mensile di 4 chili di formaggio e 30 chili di *biava*, cioè di mais, che contavano molto nell'economia delle famiglie poco o nulla abbienti, magari con l'aggiunta di un po' di patate per bontà del malgaro. E infine il malgaro doveva pensare al riconoscimento delle bestie di diverse provenienze. Occorre dire anzitutto che di solito egli non aveva bisogno di molti contrassegni per riconoscere le bestie a lui affidate; quando, dopo anni di appassionata esperienza, le bestie cessano di essere delle

entità indistinte e diventano entità individue con caratteristiche proprie, i contrassegni non servono. Tuttavia le bestie *cabure* venivano talora segnate in vario modo: con le iniziali dei proprietari marchiate a fuoco (Meduno); con la rasatura di alcuni peli sulla schiena, per ricavarne, ad esempio, una croce (Sequals); con un segno a colore indelebile dietro l'orecchio o su una coscia, ad esempio un numero (Aviano); con una placchetta di metallo nell'orecchio (Castelnovo); infine con un particolare campano appeso al collo, munito di contrassegno del proprietario. Il campano, che affollava il silenzio degli altopiani o segnava i tratturi della transumanza, incidendosi per sempre nella memoria di chiunque ebbe la fortuna di sentirlo, nell'alta Val Cellina l'avevano praticamente tutte le bestie: i *tanthei*, appesi al collo delle bestie con le *cjàvene*, i collari di legno, recavano inciso il segno del proprietario, ma servivano soprattutto ad assicurare la reperibilità di qualche bestia stramba o vagabonda; sulle montagne del Cansiglio e del Cavallo, le *cioche* di latta e i *brondhin* di bronzo attaccati al collo coi *gambis* (rigorosamente di bagolaro, il *pisoler* dei canevesi, il *lodin* o *crucugner* di Polcenigo e Budoia) li avevano poche bestie, una decina in una malga.

La data della partenza era diversa, variando in base a diversi fattori: il tipo di animali (gli ovini di solito salivano in montagna in maggio, poco dopo s. Marco; i bovini in giugno); l'altitudine dell'alpeggio (che poteva talvolta essere prece-

Le portatrici

La vita in malga era solitaria, ma non venivano proprio interrotti i rapporti con la pianura o i paesi d'origine. Non solo alla data stabilita salivano i caburi o lattari, i proprietari delle mucche foreste per la pesatura del latte intorno alla festa di s. Giacomo a fine luglio, e i proprietari delle pecore per la tosa intorno a ferragosto; passavano gli addetti dell'Amministrazione Pubblica o della Forestale a controllare il rispetto del regolamento; passava qualche sior foresto (i termini turista, escursionista, alpinista erano di là da venire), che magari domandava un sentiero o del formaggio o un giaciglio per riposare qualche ora. Ma soprattutto venivano dal paese le donne, le ragazze, a portare con la gerla soprattutto farina da polenta, e poi sale, sale pastorizio, sal canal per la ricotta, pasta, qualche cipolla per la frittata, un salame; e la sera stessa, o l'indomani mattina, ripartivano con formaggio, burro, ricotte da vendere, roba da lavare, gerle da trenta-quaranta chili. C'erano donne che, a gruppi di tre o quattro, facevano anche due viaggi al giorno, per raggiungere casere diverse, oppure salivano al mattino alle prime luci in bosco a far legna, e risalivano nel pomeriggio per raggiungere una malga; e donne che salivano con i viveri, lavoravano in casera o andavano a falciare, e a sera scendevano cariche in paese. Era una continua e silenziosa processione di donne che rendeva possibile l'esistenza degli uomini in casera: ma se la dura vita dei malgari ha lasciato ingiustamente poca traccia nella storia popolare, la durissima vita delle portatrici non ne ha lasciato più ingiustamente nessuna.

duto, e seguito, da una sosta a una quota più bassa); la necessità di scaglionare le partenze secondo le esigenze dei diversi proprietari; e infine certe tradizioni locali. Certo, c'erano *casere* di Budoia, Caneva, Castelnovo, Aviano, Sequals, che cominciavano a funzionare già in maggio. Ma il mese classico dell'inizio della monticazione era giugno, la prima quindicina, o all'inizio o intorno al giorno di s. Antonio (il 13). La scelta del giorno del Santo per antonomasia è assai diffusa nell'ambito veneto-friulano: forse c'erano anche motivi d'ordine pratico, come la fine della scuola, o la crescita giusta dell'erba di montagna, o il fatto che la data è una delle "porte dell'estate" come san Giovanni (il 24) o s. Pietro (il 29). Ma ci doveva essere anche dell'altro: il santo di Padova era oggetto

di particolare venerazione da parte dei malgari, perché, per una forma non insolita di sovrapposizione di tradizioni religiose diverse, tra l'egiziano s. Antonio abate di gennaio (250-356, effettivamente patrono degli animali vicini all'uomo) e san Antonio di giugno, da Lisbona ma detto di Padova (1191-1231, impegnato in tutt'altri patrocini), c'è stato uno scambio di competenze causato dall'omonimia. Tant'è che nelle malghe non mancava mai il quadretto con s. Antonio abate circondato dagli animali; e che in giugno – scrive Ernesto Lorenzin – il sacrestano della chiesetta di s. Antonio abate di Aviano andava per le malghe a questuare un po' di ricotte da distribuire ai fedeli in cambio di un'offerta.

Comunque, il 13 giugno o lì intorno, talvolta dopo una benedizione

o una distribuzione di sale pastorizio, si muoveva la lunga fila con il malgaro in testa, alcune donne portatrici (nelle gerle qualche tacchino antivipera, qualche gallina ovaioia per la frittata, e un maialino che in quei tre mesi ne avrebbe fatto di lardo da tornare a casa con le sue quattro zampe), e poi tutta la serie delle mucche con qualche ragazzino. In quella processione silenziosa, ritmata da qualche campanaccio delle cabure, di uomini che andavano a vivere tre mesi tra e come le bestie – si fa per dire – e di bestie che andavano a villeggiare come uomini – non si fa per dire –, c'era in un certo senso un'umanità primigenia, purtroppo non più edenica ma ancora in grado di parlare con le bestie, che in qualche modo poteva essere facile, e soprattutto di capirle, che poteva essere difficile se non si era dotati di una buona dose di umanità e di uno speciale carisma. In quella processione, che non poteva fermarsi prima di esser giunta alla malga, c'era tanta fede nella natura, nell'umanità e in Dio, in nome della possibilità fiduciosa di far qualcosa di buono insieme. Qualche bestia ritardataria arrivava i giorni successivi, con il suo proprietario, purché entro s. Pietro, il 29, termine massimo d'attesa. Poi la malga cominciava a funzionare al completo.

Ringraziamenti:

Un caloroso grazie a Sandra Tubaro e Ivo Pecile (www.sentierinatura.it) che, con belle fotografie e informate didascalie, hanno saputo attualizzare l'argomento trattato con tanta passione dal prof. Giosuè Chiaradia.

Pier Paolo SABBATINI

Birra Momi e Birra Pordenone

Due birre storiche sul Noncello

Il ritrovamento casuale di una tabella di latta litografata con la pubblicità di un birrificio pordenonese ha acceso, qualche tempo fa, la mia curiosità sfociata poi in una ricerca storico-documentale sulle due fabbriche di birra che hanno avuto sede nel capoluogo provinciale della destra Tagliamento, tra Ottocento e Novecento e sulle quali c'erano scarse e frammentarie notizie. Hanno giovato a questa mia ricerca un buon numero di documenti inediti, un'importante serie di manifesti e di oggettistica pubbli-

citaria accumulata nel tempo, il contributo di amici collezionisti e di un amico pittore.

L'acqua e la birra

Un bravo mastro birraio, incontrato tempo fa, mi disse con grande convinzione che l'elemento più importante nella produzione della birra non era il malto o il luppolo, bensì l'acqua. Lo ascoltavo con attenzione mentre mi descriveva l'utilizzo dell'acqua per le strumentazioni, per i filtri, per le caldaie, ma poi precisò: "Quanto più l'acqua è pura e leggera alla

sorgente, tanto più è adatta alla produzione di ottima birra per la delizia dei nostri palati". E aggiunse: "Si dice, infatti, che i birrifici abbiano le loro radici e le loro fondamenta nell'acqua".

E allora andai con la mente ai numerosi laghetti che infiorano il territorio pordenonese, alle numerose polle d'acqua dei fontanili della nostra pianura, ai corsi d'acqua che fanno di Pordenone una terra di elezione per ogni tipo di fabbrica, come lo è stato in particolare per le due storiche fabbriche di birra tra Ottocento e



Il folto gruppo di bevitori di birra, radunati nel cortile del birrificio Momi, nei primi anni del Novecento aspettano in posa ordinata lo scatto del fotografo che li immortalò, ciascuno con la sua "manega di birra", pronti per il rito della bevuta collettiva. Il gruppo si apre a ventaglio sul lungo tavolo di mescita, mentre sull'angolo un operaio, in camicia e berretto da lavoro, è pronto a spillare dalla botte la spumeggiante cervogia. Bere birra in pubblico, in quel tempo, era un rito quasi esclusivamente maschile e, a darcene conferma, ecco due donne senza bicchiere, così sole e schiacciate al muro di cinta simili al solitario attaccapanni.



Novecento, che misero le loro "radici" in questo territorio d'acque, ovvero la "Birra Momi" e la "Birra Pordenone".

La "Birra Momi": nascita del marchio

La fabbrica di birra Fratelli Momi, più conosciuta come "Birra Momi", iniziò la sua attività nel lontano 1884 ed ebbe vita sempre più prospera per quasi mezzo secolo in quel di Pordenone, fino a quando, per una gestione troppo rischiosa e per il contemporaneo dissesto finanziario della Banca di

Pordenone loro fiduciaria, la Ditta Fratelli Momi dovette forzatamente cessare la sua produzione nell'anno 1929.

È stata una delle birre friulane più antiche, tanto che la nobildonna Giuseppina Perusini Antonini, contessa di Rocca Bernarda, nel volume *Mangiare e bere friulano*, dopo aver citato tra le birre dell'Ottocento la Moretti e la Dormisch, annotava che "... esistevano anche altre piccole fabbriche di dimensioni artigianali, oggi scomparse, a Gemona (Pittini), a Pordenone (Momi) e a Sacile".

Quindi la birra Momi s'era fatta apprezzare sia a Pordenone sia fuori città, commercializzando il suo prodotto fino ai confini orientali del Friuli dove dominavano i due grandi marchi udinesi.

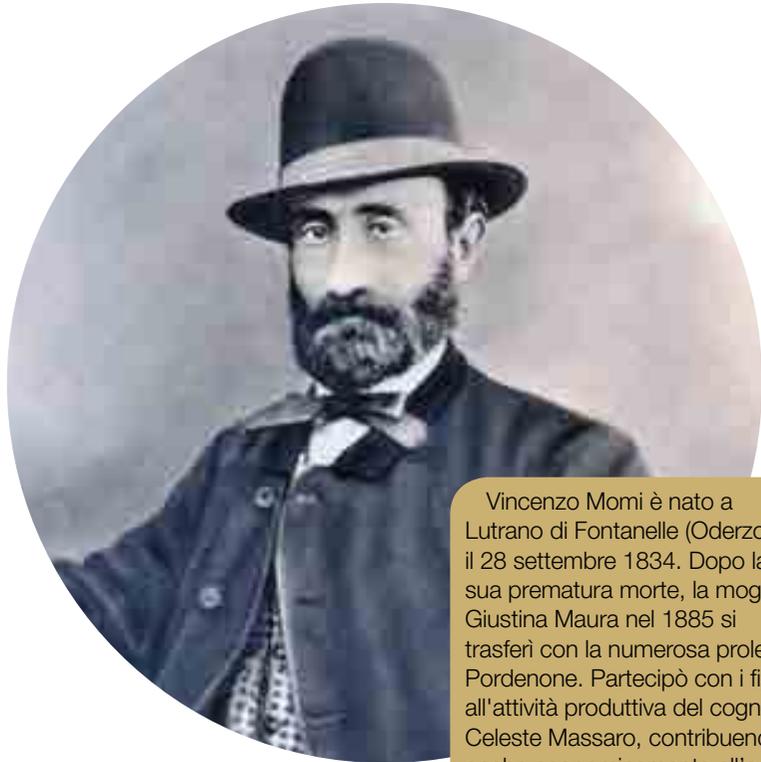
Sicuramente la fabbrica di birra Momi, con i suoi quasi cento dipendenti ed una produzione nel suo momento di massima espansione di circa tredicimila ettolitri all'anno, vantava impianti di ottima tecnologia ed una serie di depositi ed esercizi di vendita in tutto il Friuli e nel vicino Veneto.



Questo manifesto pubblicitario per la Birra Pordenone, di grandi dimensioni (140 × 100 cm), è stato disegnato dal pittore, e cattedratico alle Belle Arti di Venezia, Gian Luciano Sormani, nell'anno 1910 circa. Il pittore, che era anche un rinomato fotografo, deve aver deciso di trasferire da una fotografia l'immagine di un giovane cameriere in atto di servire grandi maneghe di birra agli avventori di una trattoria. Il garzone sembra uscire dal quadro con tutta la sua corporeità accentuata da colori forti e materici. Il volto e gli occhietti vivaci e ammiccanti di quel ragazzino, impiantato su enormi scarpe e ingabbiato da una eccessiva giacca scura, sono tra gli aspetti più apprezzabili di questa icona pubblicitaria.



Celeste Massaro, nato a Maniago (UD) il 16 settembre 1833, fu mastro birraio avendo aperto in via Moto (attuale via della Motta) a Pordenone una attività di produzione e vendita di birra, di distillati di vinacce e di aceto. Si era sposato con Vittoria Maura, di Maniago, ma non avevano avuto figli. È il cofondatore del Marchio "Birra Fratelli Momi" per aver formato un sodalizio imprenditoriale con i figli di suo cognato Vincenzo Momi.



Vincenzo Momi è nato a Lutrano di Fontanelle (Oderzo) il 28 settembre 1834. Dopo la sua prematura morte, la moglie Giustina Maura nel 1885 si trasferì con la numerosa prole a Pordenone. Partecipò con i figli all'attività produttiva del cognato Celeste Massaro, contribuendo anche economicamente all'avvio dell'impresa con la vendita dei terreni del defunto marito. Per questo motivo suo marito, Vincenzo Momi, è considerato cofondatore del Marchio "Birra Fratelli Momi".

La dinastia dei Momi-Massarò

Ricorrendo all'albero genealogico della famiglia, troviamo il ramo dei Momi che ci interessa, proveniente da Oderzo, laddove Vincenzo Momi, cofondatore del marchio, era nato il 28 settembre 1834.

A coinvolgere Vincenzo Momi e i di lui figli nella produzione della birra fu il mastro birraio Celeste Massaro, che aveva aperto in via Moto a Pordenone una piccola attività commerciale impiegandovi solo pochi operai, il cui numero stava nelle dita di una mano.

Costoro divennero cognati per aver sposato due sorelle di Maniago: l'una, Giustina Maura, era andata sposa a Vincenzo Momi e l'altra, Vittoria Maura, era stata im-

palmata dal mastro birraio Celeste Massaro.

Nel 1883 però Vincenzo Momi morì prematuramente; la moglie Giustina si trasferì a Pordenone con i figli nel 1884, prendendo domicilio in Borgo Colonna. Sempre nel 1884 anche Celeste Massaro e la moglie Vittoria, lasciando Maniago, chiesero residenza in Pordenone, in via Moto e, come s'è già detto, le due famiglie Momi/Massarò diedero inizio alla loro attività di produttori di birra.

La decisione di Celeste Massaro, di chiamare presso di sé i giovani nipoti Momi, fu una scelta felice, perché dalla loro fattiva collaborazione il birrifico prese vigore, si ingigantì e si espanse fino a diventare un importante complesso pro-

duuttivo del Pordenonese. Quando nel 1906 anche lo zio Celeste Massaro morì, la proprietà della fabbrica di birra di cui era titolare, per sua decisione testamentaria, passò ai nipoti Momi.

I figli di Vincenzo Momi titolari del marchio sono stati: Gaspare (n. 1867), Giovanni (n. 1868), Ludovico (n. 1869), Giocondo (n. 1871), Giuseppe (n. 1872), Maria (n. 1878).

I lauti proventi della loro attività di produzione e di vendita di birra permisero ai Momi una vita agiata e ricca di conforti. Si pensi che a quell'epoca potevano permettersi un istruttore di famiglia per i figli, potevano dotarsi per diporto di una vettura, la Chiribiri, tra le più prestigiose del tempo; poterono



Questa foto di gruppo, di fine Ottocento, ritrae unite le due famiglie fondatrici del marchio “Birra Momi”, ovvero quella numerosa di Vincenzo Momi e quella di Celeste Massaro. Si respira un’atmosfera ottocentesca nella compostezza dei personaggi, nella sobria eleganza delle donne, nella autorevolezza compassata degli uomini in farfallina e giacca scura.

altresì ampliare notevolmente le loro proprietà terriere, poterono acquisire nuove case di proprietà a Pordenone e a Sacile e condurre quindi una vita “da signori”.

Con la favolosa Chiribiri potevano scorazzare in lungo e in largo per il Friuli e il Veneto, raggiungere in giornata Trieste, parcheggiare in piazza Unità d’Italia, servirsi al ristorante e degustare al Caffè degli Specchi, infine rientrare in serata a Pordenone, come pochi potevano permettersi in quei tempi.

Eppure l’agiatezza non li isolava dall’ambiente cittadino, anzi vivevano in simbiosi con la realtà locale ed erano benvenuti dalla gente; soprattutto le persone del quartiere li frequentavano volentieri per la loro affabilità, onestà e generosità. Il più generoso di tutti è stato certamente Ludovico, stimato specialmente dai poveri, a cui faceva donazioni di ogni tipo. Che i Momi fossero benvenuti e sti-

mati in città ce lo conferma anche l’articolo comparso nel giornale *La Patria del Friuli* nel trafiletto di lunedì 24 febbraio 1902, in cui si comunicava l’avvenuto rinnovo del Consiglio direttivo della Società operaia. Tra i primi eletti infatti compare uno dei Momi, Ludovico, che con ben 220 voti diventerà uno dei preposti dell’Istituto pordenonese di allora.

Durante la guerra 1915-18 i Momi sfollarono tutti a Montecatini, dove in tempo di pace si recavano a villeggiare e a curarsi. Laggiù si sistemarono in via Borghi e si tennero in contatto con la Birra Pedavena per avere notizie di Pordenone durante l’occupazione austriaca.

Ludovico ad un certo punto decise di rientrare in Friuli, riuscendo così a salvare dal saccheggio degli invasori i macchinari della fabbrica che aveva interrotto la produzione dal 1917 al 1918.

A fine guerra, rientrando a Porde-

none, trovarono la casa spogliata di ogni arredo, ma almeno le macchine per la produzione di birra si erano salvate e poterono riprendere da subito la loro attività.

La conduzione e la gestione della fabbrica, dopo la morte di Giocondo (1917), di Ludovico (1921) e quella del fratello Giovanni (1925), rimasero nelle mani del solo Giuseppe.

Siamo nel 1925 quando Giuseppe decide di edificare per la famiglia Momi una dimora elegante, più consona alla agiatezza che avevano raggiunto con la produzione e il commercio della birra.

Si trattava di inglobare o spostare un lavatoio pubblico, acquisendo una quota di terreno comunale per la realizzazione, presso la stazione ferroviaria di Pordenone, del nuovo edificio abitativo che, data l’ampiezza delle stanze a piano terra, supponiamo avesse anche la funzione di mescita e di vendita di birra al minuto. La villetta, progettata dall’architetto Antonio Marsion, teneva conto di alcune novità architettoniche come il sobrio *Liberty* della torretta inghirlandata a festoni. Ma il progetto non fu realizzato per il diniego espresso dalla Commissione edilizia di allora.

La produzione e la vendita della birra davano lautissimi profitti, tanto che nel 1927 Giuseppe Momi decise di impegnare notevoli capitali per comperare una distilleria e per ampliare la fabbrica, all’insaputa dei nipoti comproprietari dell’azienda di famiglia. Si era così esposto con la Banca di Pordenone per una cospicua somma di denaro che non fece in tempo a



In questo quadro il pittore Giorgio Altici propone con fantasia di forti colori la fabbrica di Birra “Fratelli Momi” di via Moto 12 (attuale via della Motta) in Pordenone. Siamo idealmente negli anni Venti del Novecento e allora immaginiamo di essere quel solitario ciclista che passa davanti al birrifico Momi; egli scorge l’ampio portone aperto dietro cui emerge un verde pergolato, sotto il quale si raccoglievano i bevitori domenicali della birra Momi, appena usciti dalla Messa del Duomo.

restituire poiché la Banca nel 1928 fallì e trascinò con sé molti, tra cui i Momi, che dovettero in breve mettere in vendita ogni loro proprietà per restituire i soldi ai banchieri e liquidare le maestranze.

Impianti dello stabilimento Momi

Le attrezzature dello stabilimento di via Moto sono andate perdute, tuttavia è stato recuperato materiale fotografico dall’archivio di una nota ditta di Bologna, costrut-

trice di macchine per la produzione di birra, che aveva venduto ai Momi due impianti di “Celle Birra e Ghiaccio” e macchine per il processo di birrificazione.

Siamo nel 1926 e un cronista dell’epoca così scriveva in un giornale locale:

“... Nello stabilimento per la fabbricazione della birra dei Fratelli Momi... tutto è moderno. La produzione normale della fabbrica è di circa 15 mila ettolitri di birra annualmente... e le cantine possono contenere circa 4 mila ettolitri e in fermentazione si può ospitare un migliaio di ettolitri.

Un genialissimo impianto di imbottigliamento può dare riempite 2.000 bottiglie all’ora. Oltre alla produzione di birra altri potenti macchinari lavorano alla fabbricazione del ghiaccio, della gazzosa e del seltz”.

Commercializzazione della birra

Al successo conseguito, per così dire in casa, seguì in breve un’espansione di mercato veramente importante e il commercio del prodotto “Fratelli Momi” dilagò a vasto raggio in territorio provinciale prima e verso il Veneto e il Friuli orientale poi. Dapprima con carretti spinti a mano e poi con carri trainati da cavalli, gli esercenti delle zone limitrofe provvedevano a rifornirsi di fusti di birra direttamente dalla fabbrica.

C’era bisogno di botti di rovere, le più pregiate, che servivano per la conservazione della bionda bevanda nel tempo del suo in-

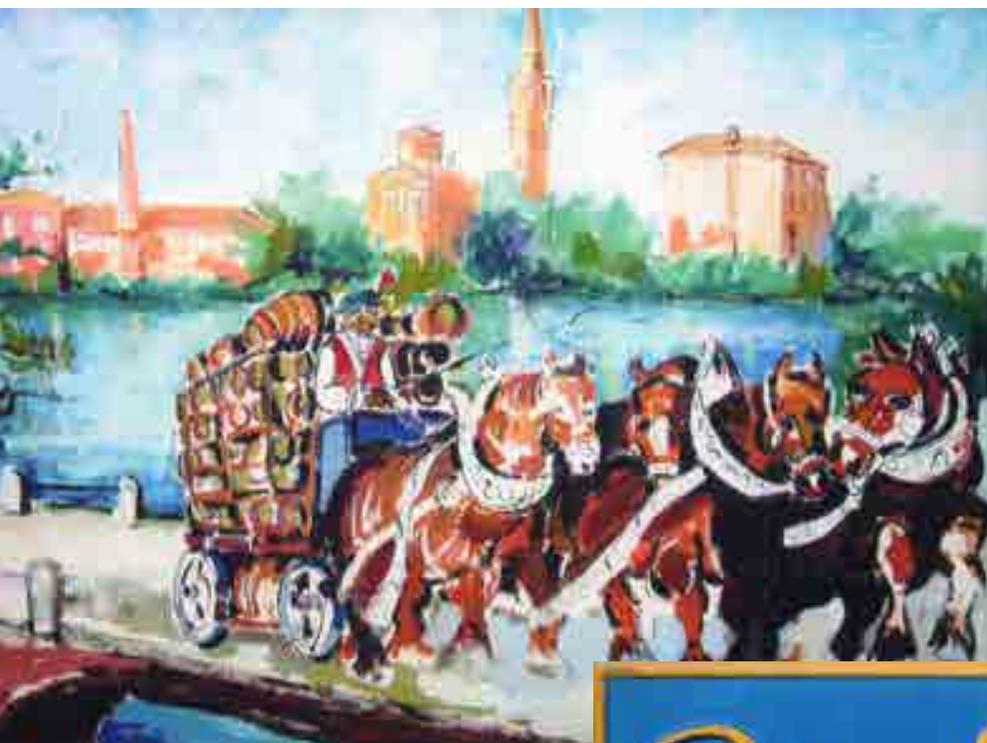
vecchiamento o per la consegna nei punti di vendita al minuto, e quindi i mastri bottai lavorarono molto per i Momi.

Per rifornire i depositi di vendita e le varie osterie del Friuli e del Veneto, la famiglia Momi si servì successivamente dei potenti autocarri Fiat 15 Ter, 18 BL, 18 BLR, che percorrevano, carichi di fusti di birra, le strade polverose del tempo per raggiungere San Vito al Tagliamento, Codroipo, la Bassa di Latisana e del Portogruarese e, a nord, Sacile, Conegliano, Maniago, Claut.

Pubblicità ed oggettistica del marchio Momi

La ditta Momi nasce alla fine dell’Ottocento e, quindi, agli albori della produzione pubblicitaria in Italia. Bisogna aspettare qualche decina di anni per trovare da noi il grande slancio pubblicitario attraverso locandine e manifesti illustrati. Questa ditta non ci ha tramandato, perciò, grandi testimonianze in questo settore; poco, infatti, rimane, e il poco fruibile non è di grande pregio. I Momi puntavano semmai alla bontà del loro prodotto e non all’immagine seducente e colorata dei manifesti, o alle parole degli slogan, perché non avevano ancora compreso la forza e l’importanza della pubblicità.

Va ricordato che la loro ditta aveva ottenuto una medaglia per la produzione di un ottimo aceto nella terza Esposizione campionaria internazionale di Roma nel 1922 e, per tale successo, decisero di stampare un accurato ed elegante



Alla fine dell'Ottocento i Momi, per la conservazione e la vendita della birra, avevano bisogno di numerose botti e casse di pregiato e resistente rovere, perciò i mastri bottai lavorarono molto per loro. Il pennello di G. Altio ci riporta indietro negli anni, immaginando il passaggio di un carro carico di botti di birra sul Ponte di Adamo ed Eva a Pordenone. In primo piano, una quadriga di poderosi cavalli da traino contorti nello sforzo, e sullo sfondo, al di là delle dolci acque del fiume Noncello, ecco stagliarsi il campanile di San Marco, la cattedrale, il castello.



logo sulle loro lettere commerciali. Il nuovo logo, tuttavia, imitava quello già usato dalla concorrente Birra Pordenone, tant'è che a breve lo sostituirono nella grafica e nel colore.

Per quanto concerne, invece, l'oggettistica, è stata ritrovata una tabella in latta litografata di colore azzurro su cui emerge in rilievo la scritta "Birra Momi - Pordenone". Oltre a ciò, solo un simpatico slogan che suonava così: "Ovunque trionfa e si impone la Birra Momi di Pordenone".

La "Società anonima Birra Pordenone": nascita del marchio

Quando la "Società Anonima Birra Pordenone", nel dicembre del 1908, creò il suo marchio e nell'anno successivo cominciò la sua attività produttiva, a Pordenone la "Birra Fratelli Momi" di via Moto si era già affermata sul territorio ed era in espansione

È il vanto di un collezionista questa tabella in latta litografata di colore azzurro, su cui emerge in rilievo la scritta "Birra Momi - Pordenone" di colore giallo. Non è di grandi dimensioni (50 x 20 cm) e questo tipo di pubblicità in lamiera era destinata ad ambienti esterni: infatti l'oste la affiggeva sui muri, vicino o sopra la porta d'ingresso, per far conoscere il suo prodotto al pubblico di passaggio.

commerciale anche fuori dai confini provinciali.

Il nuovo birrificio pordenonese di via Fontane però non nasceva come la Birra Momi da un gruppo di famiglia, bensì come una società per azioni, voluta e creata da una cordata di imprenditori tra cui Arturo Ellero, Riccardo Etro, Guglielmo Raetz e Valentino Guarnieri, tutte persone benestanti e influenti della città. Gli azionisti della Birra Pordenone, considerato che i Momi avevano fatto fortuna con la produzione e la vendita

della birra, vollero imitarli per realizzare anche loro guadagni e successi commerciali. Per sostenere il loro progetto decisero di immettere sul mercato azioni al portatore che trovarono buona accoglienza tra il pubblico, tanto che riuscirono a costruire il birrificio nell'arco di un anno e andare in produzione già nel 1910. Il giornale regionale *La Patria del Friuli* nel 1908, nella Cronaca di Pordenone, annunciava così la nascita della "Nuova Società Industriale": "Sotto gli auspici di questo Banco A. Ellero



I Momi non ci hanno tramandato grandi testimonianze di materiale pubblicitario e anche il logo di intestazione della loro corrispondenza è stato solitamente austero. Eppure, in occasione delle medaglie ottenute nel 1910 alla Campionaria di Roma per l'ottimo aceto, decisero di ridisegnare, nella grafica e nel colore, un nuovo logo. Ne uscì questo, di colore giallo ocra, artisticamente disegnato e di notevole pregio. Peccato però che ricordasse da vicino quello, già da tempo in circolazione, del concorrente birrificio cittadino.

& C." si è costituita una nuova società avente per iscopo la fabbricazione e lo smercio della Birra. Furono già sottoscritte ben 350 azioni, di Lire 1.000 ciascuna. La nuova fabbrica sorgerà nei pressi della stazione ferroviaria e fra giorni si darà principio ai lavori per l'erezione dei grandiosi fabbricati.

E così dalla prossima stagione avremo in commercio anche la Birra Pordenone. Alla nuova industria non può mancare certo un ottimo successo".

Ubicazione del birrificio

I fondatori del nuovo marchio scelsero per la costruzione dell'edificio la zona orientale della città, sede di laghetti e valloni, con gran quantità d'acqua nel suolo e nel sottosuolo, proprio nella zona prossima al lago di San Valentino, in via Fontane.

L'edificio aveva una struttura compatta, dalla mole solida e rettangolare di circa 50 x 20 metri,

composta da due edifici, di cui uno, di un piano inferiore, adibito alla gestione burocratica della fabbrica.

Sotto c'era un seminterrato ampio e con alti soffitti, mentre a piano terra scorreva una serie di grandi vetrate ad arco che venivano ripetute, più piccole, nei due piani superiori fino al tetto a terrazza.

Lo sovrastava un tozzo e breve camino cilindrico tipico degli opifici industriali, mentre l'accesso godeva di un'ampia spianata adatta ad ospitare gli automezzi per il traffico delle merci.

Sotto il breve spiovente di gronda della copertura, sul lato sud, appariva la scritta "Fabbrica Birra S. A.". L'edificio, ancora esistente, palesa oggi segni di evidente degrado ed aspetta per il futuro un'adeguata ristrutturazione ed una nuova destinazione d'uso. L'Amministrazione comunale di Pordenone, che ne è la proprietaria, per difenderla da vandalismi e toglierla al rischio di intrusi ed imprudenti, ha provveduto a murarne gli ingressi.

Impianti produttivi della "Birra Pordenone"

L'attività della fabbrica di "Birra Pordenone", iniziata nel 1910, continuò fino al 1931. I bombardamenti conseguenti al primo conflitto mondiale avevano arrecato notevoli danni alla città di Pordenone ed anche la fabbrica di birra di via Fontane era stata colpita. A fine guerra però l'attività produttiva era ripresa con il riatto dell'edificio nelle sue strutture murarie e con la sostituzione di gran parte dei macchinari distrutti. Per la documentazione sui macchinari di allora ci siamo serviti dell'inserito che il giornale regionale *L'Illustrazione Friulana* ha fornito nel suo numero del 28 febbraio 1926. Nell'opuscolo, di carta porosa e piuttosto scadente, compaiono le immagini fotografiche dei macchinari usati per la produzione della birra, tra cui il generatore di corrente, le vasche di fermentazione, le caldaie di cottura, i grandi frigoriferi e le macchine per l'imbottigliamento automatico.

Pubblicità ed oggettistica del marchio Pordenone

Uno degli aspetti meglio caratterizzanti la gestione commerciale del marchio "Birra Pordenone" è stato il settore pubblicitario. La dirigenza di questo marchio, per far meglio conoscere la propria birra, si era impegnata da subito nella ricerca di efficaci slogan e cartelloni pubblicitari, anche perché in quegli anni cominciava la grande esplosione della grafica. All'interno del gruppo dirigente operava un lungimirante capitano d'industria,



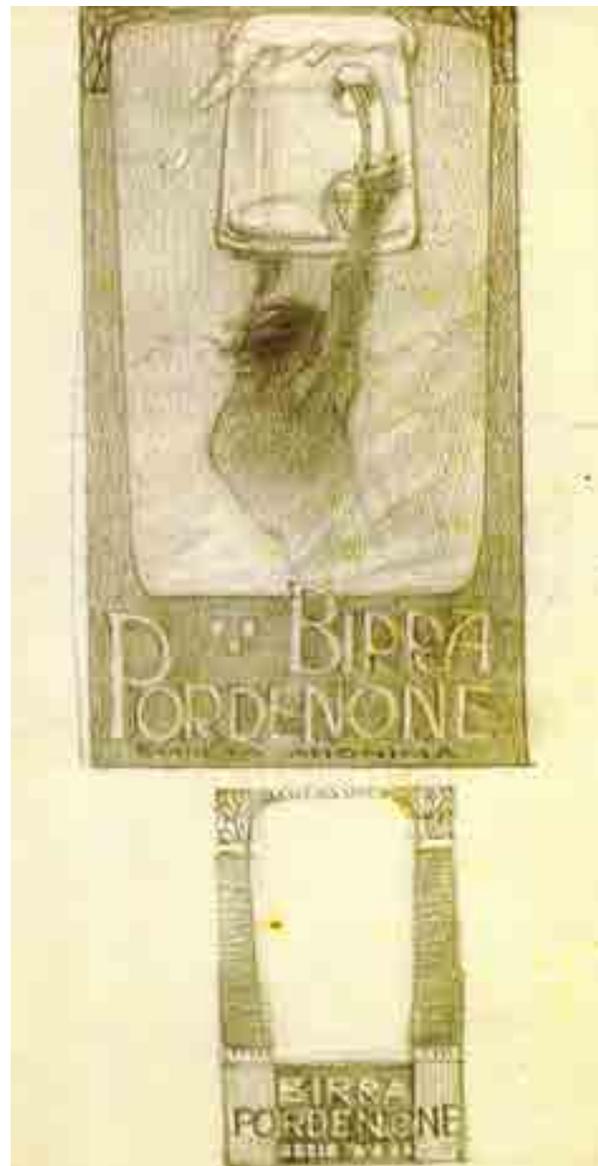
Siamo nei pressi della stazione ferroviaria di Pordenone, in via Mazzini, e la trattoria con alloggio, nell'angolo d'entrata al primo piano, espone a caratteri cubitali l'insegna "Birra Momi". L'immagine, tratta da una vecchia fotografia dei primi del Novecento, ha ispirato il pittore che ha riprodotto quello scorcio della vecchia città, con un notturno di efficace impatto. Il forte blu serale è lacerato dai giallo-rossi delle finestre illuminate, mentre all'esterno, nell'oscurità della notte, indugiano sulla via, per chissà quali confidenze o approcci, coppie di passanti.

Giuseppe Lacchin, che era titolare di depositi commerciali in tutta Europa e conosceva bene la forza del messaggio pubblicitario. Siamo nel 1910, primo anno di vita e di produzione del nuovo birrifico pordenonese ed anno in cui avvenne l'inaugurazione del campo d'aviazione della Comina, nella brughiera pordenonese. In quella occasione i dirigenti fecero stampare numerosi avvisi-réclame della propria birra da affiggere sui muri

di via Mazzini, corso Garibaldi e piazza XX Settembre. La richiesta inoltrata al sindaco di allora, Ernesto Cossetti, ottenne una laconica e deludente risposta: "Non si concede quanto sopra perché non è opportuno insudiciare i muri". E questo la dice lunga sulla disponibilità delle autorità del tempo, le quali non avevano ancora capito l'importanza della campagna pubblicitaria nel commercio.

Ebbene, nel 1910 la dirigenza della fabbrica di via Fontane aveva commissionato un manifesto, di grandi dimensioni, al pittore veneto Gian Luciano Sormani per la stamperia locale "Arti Grafiche Pordenonesi". Contemporaneamente aveva richiesto un manifesto anche ad un noto illustratore giuliano, Giuseppe Sigon, che lavorava per la Editrice Modiano di Trieste.

Il disegno di G. L. Sormani rappresenta un giovane cameriere, impiantato su enormi scarpe nere e ingabbiato da una eccessiva giacca scura, il quale regge un vassoio da portata su cui poggiano alcuni boccali di spumeggiante e bionda birra. Sta in posa statica, come chi attende lo scatto del fotografo, con gli occhietti ammiccanti, mentre sul viso paffuto e rubicondo si intravede la lingua pronta a leccare la schiuma emergente dai boccali allineati per la consegna ai tavoli. Il garzone viene fuori dal quadro con tutta la sua corporeità accentuata da colori forti e materici, calati con abilità a rendere vera e palpabile l'immagine. Il volto e gli occhi così espressivi di quel ragazzino sono, a nostro parere, tra le cose migliori del



Il bozzetto, di piccole dimensioni (20 x 27 cm), è stato disegnato a matita da Giuseppe Sigon, caposcuola dei cartellonisti giuliani e maestro dell'arte litografica. L'immagine raffigura un atleta dal forte vigore fisico che innalza un enorme boccale di birra come trofeo di vittoria. Un vento invisibile spinge indietro i capelli dell'atleta, così come le ondate di birra del bicchiere, dando plasticità e movimento alla rappresentazione. Riferimenti questi al mondo greco-romano, ma anche omaggio alla nuova moda Liberty e Déco rintracciabile nella cornice. Purtroppo questo bozzetto non fu tradotto in un grande manifesto pubblicitario colorato.

cartello pubblicitario e rendono onore al pennello di un pittore cresciuto a Venezia e cattedratico alle Belle Arti.

Il manifesto disegnato da Giuseppe Sigon, noto illustratore che aveva studiato a Parigi l'arte pubblicitaria francese ed era ritenuto un maestro dell'arte litografica, rimase invece solo a livello di bozzetto monocolora a matita. Di primo acchito l'immagine rappresenta l'esplosione di un forte vigore fisico dato dalla torsione del busto nudo di un atleta raffigurato di schiena: manca pertanto l'espressione del volto che avrebbe distratto il messaggio. La muscolatura è tesa ad alzare le braccia che sorreggono, alto e imponente, un boccale di birra come trofeo di vittoria. Un vento forte e invisibile spinge indietro i capelli dell'atleta così come le "ondate" di schiuma del boccale di birra, dando plasticità e movimento alla rappresentazione. L'enorme boccale traboccante di birra con la scritta "Birra Pordenone" la indica come forte e vittoriosa sulle altre.

Questi manifesti pubblicitari per la Birra Pordenone sono entrambi piacevoli ed efficaci, quello di G. L. Sormani di impostazione piuttosto ottocentesca e di impronta decisamente fotografica, quello di G. Sigon più vicino al mondo classico arricchito di assonanze Liberty.

La scelta della committenza pordenonese, che era di area friulano-veneta, optò, come sappiamo, per il manifesto del veneziano G. L. Sormani, affidato poi alla stamperia Arti Grafiche Pordenonesi.



È questo il grande birrificio "Fabbrica Birra Pordenone" di via Fontane, in località San Valentino. La grande mole del fabbricato a doppio corpo è composta da tre piani illuminati da ampi finestroni, mentre un vasto scantinato conteneva le materie prime per la produzione della birra. Sotto il breve spiovente di gronda compare ancor oggi, ma molto sbiadita, la scritta "Fabbrica Birra S. A.". Sullo sfondo sventa alto lo splendido campanile di San Giorgio, simbolo della città.

I mastri birrai dei due birrifici

Se gli italiani sono conosciuti ovunque come grandi viticoltori e abili produttori di vino, i popoli nordici, e tra questi i nostri confinanti d'oltralpe, sono sempre stati invece capaci produttori di ottima birra. Perciò i mastri birrai del Nord Europa, sia bavaresi che cechi e boemi, vennero chiamati in Italia per mettere a disposizione degli imprenditori locali le loro grandi capacità e conoscenze.

A sfogliare infatti i registri d'anagrafe di fine Ottocento e primi Novecento del Comune di Pordenone, ci si imbatte in nomi di cittadini d'oltralpe che chiedono residenza in città per sé e la famiglia, dichiarandosi di

professione "mastri birrai". Uno di questi è stato Martino Blötz, proveniente dalla Baviera con la moglie Caterina nel 1847. Si era domiciliato in Pordenone e aveva cominciato ad esercitare la sua attività, dopo aver ottenuto dall'autorità municipale "...di esporre una Tabella con l'Iscrizione Fabbrica di Birra di Martino Blötz al posto di quella esistente Hotel della Villa". Il suo birrificio però non ha lasciato né fama né storia e si è estinto con la sua morte.

Dalla Boemia era giunto poi, nel 1912, un certo Giuseppe Hugel, che dichiarava di "...esercitare l'arte di fabbricatore di birra" ed era stato chiamato con molta probabilità nel birrificio dei fratelli Momi.



Grande cassa in legno di rovere per il trasporto di bottiglie della Birra Pordenone. È ancor oggi in buone condizioni, con angoli bordati in lamiera, con maniglie intagliate lateralmente. Troneggia ampia, nel frontale e nel retro, la scritta ovoidale "Birra Pordenone - Pordenone" incisa a fuoco e, al centro, una grande aquila con le ali aperte, anch'essa impressa a fuoco nella superficie della tavola. L'aquila, si sa, è un animale usato per simboleggiare forza, potenza, acume e rapacità, caratteristiche tipiche della cordata fondatrice di questo marchio.



La ditta "Birra Pordenone", nel conflitto mondiale 1915-18, aveva subito notevoli danni nelle strutture murarie e nei macchinari di produzione, per cui, richiesti i danni di guerra, si procedette al rinnovo delle macchine dotando lo stabilimento di una strumentazione d'avanguardia per quei tempi. Qui vediamo la macchina adibita all'imbottigliamento automatico della birra.

Dall'Austria invece era giunto in città, nel 1909, tale Gustavo Augustin, che è stato il primo direttore tecnico della fabbrica di "Birra Pordenone" agli inizi della produzione di quel marchio. Dopo di lui, nel 1921, era giunto dalla Cecoslovacchia, il mastro birraio Guglielmo Frank che, all'anagrafe cittadina, risultava esercitare la professione di "Direttore tecnico della fabbrica di Birra Pordenone". Pertanto la responsabilità tecnica e di produzione dei due birrifici pordenonesi, comprovata dai documenti d'archivio, è stata certamente di matrice straniera, esercitata, quindi, da mastri birrai calatisi dal Nord Europa; la direzione amministrativa, invece, è sempre stata in mano a personale italiano locale.

Ultimi anni di attività dei due birrifici

L'intraprendenza, l'orgoglio e la laboriosità della famiglia Momi hanno permesso lo sviluppo e l'affermazione del loro prodotto, la birra, nell'arco di un cinquantennio, dando lavoro a quasi cento operai a Pordenone, territorio in quel tempo ancora legato ad una economia agricola e artigiana, strutturalmente povera.

La notevole espansione nel mercato del loro prodotto e la capacità di rinnovare le strutture e le tecnologie di produzione ci hanno confermato, in tempi di preistoria industriale, il loro spiccato acume imprenditoriale. Nel 1928, con la crisi economica mondiale e il fallimento della

Banca di Pordenone, fiduciaria del marchio, si chiuse la loro esperienza produttiva: esperienza orgogliosa, certamente non fortunata.

Per quanto riguarda la fabbrica di "Birra Pordenone", nel 1928 si presentava "in liquidazione" come era stato previsto nel rogito di fondazione.

La chiusura di questo stabilimento dipese anch'essa dalla grande recessione della fine degli anni Venti e dal contemporaneo fallimento del Banco Ellero, banca loro fiduciaria, di recente costituzione nel territorio.

Le operazioni relative alla liquidazione di tutte le proprietà della "Società Birra Pordenone" si protrassero dal 1929 per alcuni anni a seguire fino al 1935.

Giosuè CHIARADIA

Gastronomia e calendario

Ritualità del cibo nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale

Dalla Festa dei Morti a san Valentino

N

Non si fa festa da soli, e non si può fare sempre festa. Si può lavorare da soli: molti lavori tradizionali (artigianato, attività montane e boschive, agricoltura, allevamento, ecc.) sono fatti da uomini soli. Si può piangere o strozzare in gola un dolore da soli. Ma per fare festa non basta nemmeno essere in due, ci vuole almeno la famiglia, il parentado, il gruppo, il clan, la contrada, il borgo, il paese, l'ethnos. E soprattutto dev'es-

sere un giorno speciale a creare l'evento: per caso si fa baraonda, non festa. È da questo confluire dei due elementi, quello della condivisione e quello dell'occasione, che nasce la ritualità del cibo: nel momento cioè in cui quell'incontro in quella data speciale viene segnato da un certo cibo. Negli altri giorni ci si nutre, in ossequio alle leggi fisiologiche d'ogni organismo vivente, mentre in quei giorni si mangia assieme,

che è ben diverso: il mangiare e il bere assieme sono valori universali, momenti fondamentali e costitutivi dell'aggregazione del gruppo. Ce ne ricordiamo tutti facilmente soprattutto nei momenti salienti della vita, quando due persone che si amano decidono di impegnare solennemente in un matrimonio il loro amore; o quando bussa o viene al mondo una nuova creatura; o quando tristemente un'esistenza si spegne.



In realtà, le occasioni sono molto più numerose. Poiché la vita, che noi pensiamo come una sequenza rettilinea progressiva, è invece una successione indefinita di cicli vichiani in cui tutto torna, anche se nulla sembra tornare, all'interno del grande ciclo della materia dalla terra-madre alla madre-terra, dello spirito da Dio a Dio, della storia dal non-tempo iniziale al non-tempo finale, si capisce subito come la ciclicità, il ritorno continuo delle stesse scadenze, sia fondamentale nel folklore, perché è fondamentale nell'uomo stesso: la nostra vita è un continuo ritorno alle stesse scadenze, agli stessi capodanni del primo di marzo o di maggio, del primo agosto o di novembre, agli stessi solstizi di dicembre (Natale) o di giugno (san Giovanni).

Vorrei qui soffermarmi su quella parte dell'anno che va dalla Festa dei Morti a san Valentino per mettere a fuoco una serie di scadenze particolarmente significative nei loro rapporti con la gastronomia del Friuli Occidentale, nella speranza di contribuire anche così a quello studio completo sulla ricchezza e varietà gastronomica della provincia che non è stato finora affrontato, non essendo ancora diventato un'esigenza di coscienza. Prenderò le mosse dal primo di novembre, la festa dei Morti, autentico capodanno (assieme a san Simone, 28 ottobre, e a san Martino, 11 novembre), perché è una scadenza ben più importante del primo di gennaio.

La parte relativa al periodo dell'anno da Carnevale al primo di Agosto è stata da me trattata nel numero 20 di *Tiere furlane*.

I comunissimi dolcetti detti "favette" (*favete o faete* nei dialetti veneti, *favetis* in friulano). Fotografia di Laura Tessaro dal *New Cibarium of Friuli Venezia Giulia - Atlas of traditional products*, Ersa, 2008.

La Festa dei Morti

Solo dall'VIII secolo, e cioè da circa 1200 anni, è detta di Ognissanti: ma la festa dei Morti è molto più antica, precristiana, protostorica, preistorica. Il Cristianesimo ha sostituito ad essa la festa dei Santi, poi, dopo alcuni secoli, ha dovuto inventare la commemorazione di tutti i Defunti il 2 novembre: ma questa ricorrenza ha faticato ad imporsi, e solo dal 1500-1600. Ciò perché la vera festa dei Morti era ed è sentita da tutti il primo di novembre. Questa data è uno dei capodanni più antichi e importanti, il capodanno del semestre invernale in tutto l'emisfero boreale, dal Mediterraneo – anzi dalla Mesopotamia, dall'Iran, dall'Oceano Indiano – al Mare del Nord: è assurdo, quindi, ridurla al solo cosiddetto mondo celtico (concetto del resto piuttosto evanescente), anche se è naturale fosse più sentito nei paesi delle ombre lunghe, degli interminabili inverni, delle notti che rubano sempre più la luce del giorno fino a spegnerlo. Era ed è convinzione diffusa e radicata che, per tale data, i Morti tornino sulla terra, non per far paura ai vivi (come vorrebbe far credere quella carnevalata macabra che oggi si

va stupidamente diffondendo con il nome di *Halloween*), ma per portar loro doni e ricevere offerte che placino la loro inquietudine. Nel mondo antico si sono sempre fatte offerte al tumulo di pane, farina, vino, uso ancora presente nei nostri cimiteri fino a non molti decenni fa, sostituito via via dalle offerte alla parrocchia, al sacrestano, ai poveri, o da distribuzioni a tutti di pane o di minestra di fagioli. Queste contribuzioni, ancora vive fino a poco tempo fa e – in alcuni paesi – fino ad oggi, sono antichissime, risalgono alle *epulae funebres* degli antichi, appartengono a quel mangiare e bere insieme che, in occasione dei funerali, ancora si usa in Italia, in Germania, in Danimarca, in Ungheria, in tutto il mondo slavo, fin nel Sud-Est asiatico (ad esempio, in Cambogia il morto viene sepolto solo dopo che per tre giorni i vivi hanno mangiato insieme): serviva, e serve, a rinsaldare i vincoli tra i vivi proprio nel ricordo del defunto, di cui si tessono le lodi e si raccontano le vicende, in quell'epica minore di cui visse e vive la grande epica. La distribuzione di pane in occasione della festa dei Morti (pane un po' speciale, scuro, di farina di mais e altro, chiamato *pan piccolo*, *pan misto*, *pan di siala*, *pan de sarturc*, *pan di cjase*, *pagnuc*, *pagnut di Ognisant*, *pan de sinquantin*, *pan dei muarts*, *pan dei morti* e in altri modi analoghi) era viva fino a pochi decenni fa in diversi paesi del Friuli Occidentale, tra i quali Budoia, Claut, Chions, Fanna, Fiume Veneto, Roraipiccolo di Porcia,



Le patate *mericane* erano considerate quasi un dolce, e comunque come tale erano presentate ai bambini. Il loro consumo era tradizionale nella cena del giorno dei Morti. Si tratta di una convolvulacea (*Ipomoea batatas*) originaria dell'America centrale ed introdotta in Europa da Cristoforo Colombo.

Torre di Pordenone, Vigonovo: ed è importante sottolineare che il pane era distribuito e parimenti richiesto, in un reciproco gesto di comunione.

Per quanto riguarda la minestra di fagioli, che fino a tempi recenti veniva distribuita a tutti il mattino dei Morti ad Aviano, Giais, Meduno, Morsano, oltre che nella vicina Farra d'Alpago, si tratta d'una tradizione anch'essa antichissima, connessa con la convinzione che i fagioli – come le fave – contenesero in qualche modo le anime dei morti: non so se perché nascono dalla terra e alla terra tendono presto a tornare per subito rinascere; o per il loro "occhio", ben noto ai Romani; o per la loro forma a barchetta (il latino *phaselus/phaseolus* indica sia il fagiolo che un battello leggero), che per gli antichi ricordava il traghetto indispensabile per raggiungere la dimora dei morti oltre il grande fiu-

me. Hanno la stessa origine anche le distribuzioni di minestra di fave, che un tempo s'usavano anche nel mondo padano, mentre ora sono tipiche del centro-sud della penisola, nonché i comunissimi dolcetti detti favette (*favete/faete/favetis*). Diffusi in tutto il Veneto, ma non sconosciuti al Friuli, sono anche i biscotti denominati ossi di morto (*ossi de mort*), attestati anche in area pordenonese. Momento importante della festa dei Morti è la cena, la sera del primo di novembre, che riunisce tutto il nucleo familiare nel ricordo di chi non c'è più: la tradizione esige minestra di riso – tipica delle solennità – in brodo di gallo o gallina, magari con le verze, e poi il lessato o, nella parte centromeridionale della provincia, la *ratha* (anitra) arrostito con la polenta; ma nel Piemonte il secondo era spesso costituito da uccellini di passo, in teglia o magari allo spiedo. Il



San Martino è uno dei santi più diffusi della Cristianità. In Friuli non si contano le chiese, i sacelli, le ancone e gli altari che gli sono dedicati. La sua rappresentazione, soprattutto pittorica, è frequente e non si trova soltanto nelle chiese: qui vediamo due opere recenti sul muro esterno di abitazioni private prospicienti una piazza; a sinistra a Passons, a destra a Nogaredo di Prato.

momento conclusivo era ed è tuttora rappresentato dalle castagne, oggi caldarroste, un tempo anche bollite (in acqua salata con una foglia d'alloro e qualche seme di finocchio), o le patate mericane dolci, o la zucca santa (perché seminata il sabato santo al suono del Gloria). La tavola quella sera non si sparecchia, e le bucce di castagna cadute per terra non si scopano, si lasciano per i morti della famiglia.

San Martino

Fa parte dei santi del raccolto e della gratitudine. Come san Simone, 28 ottobre: nota fiera a Crodriipo, data entro la quale devono essere finiti i lavori di raccolta e sistemazione del mais; sera nella quale le filatrici potevano fare nelle stalle una festiccioia a base di zucca, perché, nell'impigrirsi dei maschi, esse cominciavano ad aggiungere al lavoro estivo il lavoro invernale. Come i Morti,

che vengono a vedere la terra e la casa e gli affetti che un tempo appartenevano a loro. Così san Martino: quella dozzina di giorni intercorrenti non sono affatto un problema, sono – come dicono gli esperti – un “periodo intercalare”, come i dodici giorni del periodo natalizio, necessario per pareggiare i conti tra l'anno lunare e l'anno solare. Tra san Simone, i Morti e san Martino, bisogna avere, più che raccolto, già sistemato il rac-

colto in granai, cantine, dispense, dopodiché, con la prima farina da polenta e il vino nuovo e le castagne e l'oca, si può fare festa:

Ocjs, cjastinis e vin

a son plats di san Martin

afferma un famoso adagio friulano, documentato già nel 1894 da Valentino Ostermann e ben reperibile anche nel Friuli Occidentale.

Quella dell'oca è una storia un po' complicata: certo in tutta Europa, specialmente nei paesi centrosettentrionali, la scadenza di san Martino è associata alla cena a base di oca. Lo si spiega con la leggenda che Martino, nato in Ungheria, vissuto e morto in Francia, transitato almeno tre volte per il Friuli aquileiese, si fosse a un certo punto della vita rifugiato nell'isoletta di Gallinara, tra Albenga e Alassio, per sfuggire agli abitanti di Tours che volevano farlo vescovo, e che le oche starnazzanti avessero palesato ai ricercatori il suo nascondiglio, una grotta che ancor oggi si mostra ai turisti. La leggenda mostra fin troppo la parentela con quella delle oche che salvarono il Campidoglio. In realtà verso san Martino comincia la grande migrazione delle oche da nord a sud Europa, dicendo a tutti che l'inverno sta per venire. Ma probabilmente c'è una ragione più profonda: Martino di Szombathely, detto di Tours, già estremamente popolare per meriti tutti suoi (promotore del monachesimo occidentale, fondatore dei seminari, predicatore delle campagne, difensore dei deboli e dei contadini, dei viandanti e dei soldati, martello degli

eretici, ecc.), ebbe la "fortuna" di morire l'8 novembre (l'11 è la data della sua sepoltura) quando nel mondo celto-gallico si festeggiava una divinità precristiana, immaginata guardacaso proprio come un soldato a cavallo con un corto mantello (come Martino), accompagnato da un'oca volante (se non erano le "ali" del suo elmo), divinità che a inizio di novembre spariva sottoterra, combatteva contro le potenze infernali e la morte stessa, per riapparire vincitore a primavera, simbolo della natura che muore-rinascere e prefigurazione del Cristo che muore-risorge. Fatto sta che, soprattutto nell'Europa tedesca, per san Martino si mangia l'oca e anche in Friuli, soprattutto nella Bassa ricca di acque (Morsano al Tagliamento). Ma è tradizione tutt'altro che omogenea, perché in molte località del Friuli Occidentale si preferisce la ben più diffusa *ratha/rassa*, l'anitra, secondo l'adagio pordenonese

*San Martin me tenta
che fasso la polenta
che copo 'na rassuta*



La bottiglia di spumante è apparsa dopo il secondo conflitto mondiale, con la rivoluzione industriale degli anni Cinquanta-Sessanta. Qui lo spumante è di Tokai, il vino "identitario" dei Friulani. Disegno di Dima Lauzzana per l'almanacco *Stele di Nadâl* del 1981.

che bevo 'na bossuta

e in altre realtà locali, pedemontane e liventine, l'animale preferito per far festa è il galletto in umido, ottimo marito della polenta novella.

C'erano anche dei dolci tipici, che ricordavano il mantello del santo o la sua figura di cavaliere (Budoia, Fiume Veneto, Morsano); probabilmente qui sono andati svanendo, ma sopravvivono ancora nel vicino Veneto trevisano e veneziano.

Vigilia di Natale

Diversamente da quanto avviene da qualche decennio, il 24 dicembre era giorno di vigilia, di stretto magro: non solo era totalmente sconosciuto il cenone, ma era esclusa anche qualsiasi forma di carne e di grasso, per cui il condimento doveva consistere in puro olio. Il lavoro era praticamente bandito, anche se non c'era alcun divieto specifico: solo a Fanna era tradizione pulire stalle e pollai per evitare che d'estate fossero invasi dalle cimici, nel resto della provincia ci si limitava ai pochi lavori in-

dispensabili. Per quanto riguarda l'alimentazione, probabilmente un tempo era giorno di digiuno totale: in Val Tramontina (l'informazione mi è giunta da Tramonti di Sotto, località Prapitol) si faceva *possegna* la sera prima, cioè verso le 22.00 del 23 dicembre si aggiungeva qualcosa alla cena di qualche ora prima, esattamente una zuppa fatta con *batuda* (il latticello residuo dopo la preparazione del burro) e *pestarei* (quella polentina che in lingua italiana si chiama "farinata"), in modo da poter restare totalmente digiuni fino alla mezzanotte di Natale che avrebbe segnato la fine del digiuno. Il mattino del 24 non conosceva colazione, al massimo un po' di caffè. Poi, a seconda dei tempi e delle famiglie, si sarebbe consumato o un solo pasto verso le 15.00-16.00, cioè a metà pomeriggio, o un pasto di mezzogiorno con una limitata appendice ad ora di cena, e in ogni caso la gastronomia del giorno prevedeva – e talora ancora prevede – anzitutto *bigui/bigoli* in salsa (cioè conditi con le *sardele da sal/saradelis saladis*, oggi con i filetti d'acciuga), oppure un *puoc de fasuoi cuot in te l'aga* (zona di Aviano), cioè fagioli *coti de magro* (Ronche di Sacile), in acqua con un po' d'olio, aglio e prezzemolo. Il secondo più diffuso era il *bacalà* con la polenta, oppure polenta e *renga* o altro pesce; meno diffusi l'anguilla (*bisata/bisat*) e le chioccioline (*s-cios/sclos*). Dopo la messa di mezzanotte, in diversi paesi si passa in osteria a mangiare un piatto di trippe (sia *sopa de tripe* che *tripe in umi-*

do) o almeno a bere una tazza di brodo o un bicchiere di brulè.

Natale

La festa di Natale è di tale importanza, non solo ovviamente dal punto di vista religioso ma anche del folklore, che, nel contesto di questo discorso dedicato alla gastronomia "rituale", si può dedicarle poco più che un accenno limitato al pranzo natalizio.

Esso aveva e ha una particolare solennità, essendo il momento di aggregazione di tutto il gruppo familiare, con le generazioni intermedie e le giovanissime riunite nella casa dei nonni; era ed è gradito – anche se non da tutti – invitarvi parenti, appartenenti allo stesso clan o in via di diventarlo.

Tradizioni ormai abbandonate – ma molto suggestive – sono quelle relative alla presenza di ospiti occasionali, anche solo attesi: in diverse località del Friuli Occidentale c'era non solo la tradizione di invitare al pranzo natalizio qualche estraneo, ad esempio un bambino povero del paese (Domanins di San Giorgio, Chies d'Alpago, ecc.), ma anche quella di lasciare – a tavola o un po' discostata – una sedia vuota per un ospite che avrebbe potuto sopraggiungere: un povero, un militare, il Signore stesso, o fors'anche qualcuno di casa che se n'era andato per sempre (Budoia, Cordenons, Corva di Azzano, Fiume Veneto, Range di Polcenigo, San Leonardo di Montereale, Spilimbergo).

Quanto al contenuto, alcune caratteristiche generali rendevano il pranzo di qualche eccezionalità:

quali la comparsa d'un antipasto di affettati casalinghi o comunque nostrani, la presenza del riso (al posto dei soliti fagioli), del pane (al posto della polenta di ogni giorno), d'un po' di carne bovina da brodo e da lessa (accanto agli animali del cortile, allevati ed ingrassati con certissima pazienza, proprio in vista delle feste natalizie).

Più in particolare, un pranzo-tipo, rispettoso della tradizione del Friuli Occidentale, oggi è così concepito: antipasto di affettati nostrani (un tempo del tutto eccezionale e quasi esclusivo di Natale); minestra di riso in brodo con i fegatini (o tagliatelle di casa o, più recentemente, tortellini); piatto di lessi tra i quali era ed è predominante il tacchino (*dindia/dindiot/dindi, piton*), seguito dal pollo (gallina o cappone), un po' di carne di manzo e il beneaugurante delizioso cotechino (*muset*); a contorno, patate o verdure lesse, sottaceti di casa (i sottoli erano un tempo assai rari, per il loro costo), salsa di pomodoro, *cren e brovada*; dopo una pausa si passa all'arrosto (sono destinate a questa fine certe parti del tacchino di cui sopra, o un gallo o un'anitra), con il radicchio di campo o il purè (un tempo tutt'altro che frequente). Il panettone o il pandoro industriali e la bottiglia di spumante sono comparsi solo dopo il secondo confitto mondiale del 1940-1945, con la rivoluzione industriale degli anni '50-'60; ma un tipo di panettone casalingo, con lievito e uva passa e cedrini, si è sempre usato, anche se non in tutte le case.

E poiché il Natale – fissato al 25 dicembre solo intorno alla metà del IV secolo d.C. – appartiene sul piano del folklore alle feste del solstizio d'inverno, ed è quindi l'inizio d'un nuovo ciclo solare destinato a culminare esattamente sei mesi dopo nella grande festa di san Giovanni Battista (24 giugno), è facilmente intuibile il significato beneaugurante degli affettati, del cotechino ridotto a rotelle, come dei chicchi d'uva e dei canditi nel panettone.

Capodanno

Collocato al centro del periodo folklorico più importante dell'anno, cioè i dodici giorni tra Natale e l'Epifania, il Capodanno di gennaio – un tempo denominato solo “Circoncisione di Nostro Signore Gesù Cristo” – ha assunto nei secoli via via sempre più importanza, fino a diventare e restare “il” Capodanno.

Ho già avuto modo di scrivere diffusamente in altra pubblicazione tutte le tradizioni del Friuli Occidentale relative al Capodanno (il giorno e la sera di san Silvestro, il carattere “magico” di quella notte, i doni dell'uccellino ai bambini, gli auguri, la *bonaman*, la *coleda* o questua di capodanno e le sue formule di domanda, i regali, i gesti di carità, le *patte*, ecc.), compreso il pranzo di Capodanno; per la qual cosa, chiedendone venia al lettore più attento, mi rifaccio a quanto già pubblicato (si veda Giosuè Chiaradia, *La stella e i falò*, Propordenone, 2012). Per i cultori della tradizione, il



Gennaio nel ciclo dei mesi della chiesa di San Pietro in Magredis (Povoletto): un uomo, dalla cui foggia si deduce che è abbinante, regala probabilmente dei dolci a due bambini. Queste mance in natura, dette *siops*, si potevano fare a Natale, a Capodanno e all'Epifania (*Pasche Tafanie*). Ciò è testimoniato da un documento udinese del 7 gennaio 1449 in cui si può leggere che dei fanciulli andavano *sibilando et petendo suobs (= siops) more quo juvenculi vadunt* (V. Ostermann, *La vita in Friuli*, 1894).

pranzo di Capodanno di oggi non si discosta molto da quello del passato, se non in particolari accessori; per gli altri, non ci sono limiti alla fantasia, davanti a un mercato alimentare e gastronomico che ci offre sempre di tutto e di più. Certo la sua preparazione è sempre stata oggetto di particolare cura da parte delle donne di casa, anche in secoli di magra, perché *se si mangje ben il prin da l'an, si mangje ben*

dut l'an, in base alla convinzione, plurimillenaria e ancora molto diffusa, che tutto ciò che si fa o avviene il giorno di Capodanno si farà o si ripeterà per tutto l'anno, e quindi ogni gesto di quel giorno avrà conseguenze positive o negative sul prossimo futuro. Per la tradizione, il primo è rigorosamente minestra di ottimo brodo, o con il riso (nella maggioranza dei casi) o con le tagliatelle, un tempo fatte in

casa, o con i più recenti tortellini che hanno cominciato a diffondersi nella seconda metà del Novecento.

Per la preparazione del brodo, un ruolo di minoranza compete alla carne bovina, mentre sono dominanti i volatili, un tempo quelli del piccolo allevamento domestico: l'anitra, il tacchino, la gallina, il cappone, il gallo, che fornivano non solo il brodo e i fegatini per il migliore dei risotti, ma soprattutto il secondo di lessò, accompagnato da *cren* o *brovada/brovade*, o verze, oppure da giardiniera, peperoni o peperonata, sottoli e sottaceti della riserva di casa.

È ancora ritenuto di buon auspicio mettere in tavola a Capodanno quelle ghiottonerie sottovetro che sono state confezionate con amore durante l'estate.

Il cotechino locale, o *muset*, normale o con dentro una listarella di *lengua* del maiale, con contorno di fagioli lessi di produzione propria o comunque locale, ben accompagna il pollame lessò: solo in quest'ultimi decenni la sua presenza è stata talora minacciata da prodotti foresti in certo senso analoghi (quali lo zampone e la bondiola) con il contorno di beneauguranti lenticchie.

Decisamente in secondo piano era e resta l'arrosto, con il contorno di purè, patate o verdura fresca. Il pranzo si conclude con la frutta secca di casa (soprattutto noci e nocciole), la frutta sciroppata o sotto grappa di produzione domestica, o quella fre-



Erodiade con Erode; scene della vita di san Giovanni Battista, affreschi di autore ignoto databili alla seconda metà del Quattrocento. Si trovano a Spilimbergo in un'absidiola, ultimo lacerto di una chiesa annessa al lazzaretto e ospizio detto di *san Zuan Rimit*.

Erodiade, entrata come Rodia nei nostri miti popolari, è così ricordata a Zoppola: "A contavin che, prin da zì a messa, la parona di cjasà a veva da stà atenta da disvuoità l'aga da li' selis di ram picjadis tala gratula, par paura che la Rodia a cjapàs il batièsin. La fatura a sarès vignuda intal stes moment cuan' che il predi, tal ceremonial da la messa, al meteva la crous dentri ta l'aga binidida. S'a no si ves fat il rituàl, la cjasà a sarès restada striada duta l'an" (Nerio Petris, *Usansis via pa l'àn*, Quaderni zoppolani, vol. V, 2007).

sca che s'è riusciti gelosamente a far durare come portafortuna (nespole, mele, pere, ma soprattutto uva).

La presenza del panettone o pandoro e dello spumante da botto a fine pranzo è recente: prima, o non si usava dolce, o ci pensavano i dolci di casa, come un certo panettone nostrano o, in qualche caso, la pinza – più tipica come dolce epifanico delle terre tra Piave e Tagliamento – o altri dolci di casa. Comune il *pan cola thuca* a base di farina di mais (Ronche di Sacile, vari paesi del Sanvitese), il *pan di cogna* con farina di cinquantino e di segala (San Martino al Tagliamento),

ecc., o infine lo strudel domestico, da sempre ritenuto portafortuna come e per le stesse ragioni del panettone.

Epifania

È una festa antichissima e d'eccezionale importanza, non solo perché la tradizione cattolica rievoca in questo giorno la venuta dei Magi dall'Oriente iracheno o iraniano, quanto per la magica notte che la precede, l'ultima delle "notti sacre" del ciclo delle dodici, la notte della strega, soprattutto di quell'Erodiade che volle la testa del Battista, il battezzatore, e che passò ai secoli odiata come e più di Caino e di



San Biagio in Campagna, Giais di Aviano. Costruzione databile forse al sec. XVII, ma quasi completamente ricostruita con aggiunte e ampliamenti del secolo scorso (da Giuseppe Marchetti, *Le chiesette votive del Friuli*, SFF, Udine, 1972).

Giuda, con decine di nomi da Befana a Rodia a Frau Holle e via dicendo.

La sera del 5 gennaio è dedicata alla benedizione delle acque, dei frutti, del sale, degli alberi da frutto, dei campi, ma soprattutto all'accensione del sacro fuoco del falò. È ben noto che si tratta d'una tra le più venerande tradizioni veneto-friulane, le cui remote origini non possono essere ridotte – come spesso si fa – al mondo celtico, dal momento che sono sia più antiche di questa fase della protostoria europea, sia riconducibili ai culti solari di un'area estesa quanto meno dal mondo germanico a quello iranico (quell'Iran, dal quale probabilmente vennero i Magi e dove ancor oggi i seguaci di Zarathustra praticano il culto del fuoco). Per quanto riguarda la gastronomia, non è importante tanto il pranzo del 6 gennaio, quanto la cena del 5, che deve comprendere obbligatoriamente la salsiccia

(*luganega/luania/lviania/luliana*, e via dicendo) e il povero dolce che viene distribuito, con qualche bicchiere di vino, attorno al falò. Il suo nome, assai diffuso tra Veneto e Friuli, va da *pintha* lungo il Livenza a *pinze* lungo il Tagliamento, attraverso i vari *pinsa/pincia/pinse* nella fascia di transizione, derivando dal participio del verbo latino *pinserere* = battere, pigiare, infarcire. I suoi ingredienti – come ho avuto modo di precisare anche in due recenti volumi dedicati alla polenta e al falò – sono piuttosto soggettivi, ma alcuni sono storicamente immancabili, e cioè la farina di mais (in fondo è una polenta), fichi secchi a pezzi e uva passa come dolcificante, semi di finocchio e zucca gialla come aromatizzanti, nient'altro. Poi ciascuno può fare aggiunte soggettive come altre farine, grasso (burro), zucchero, lievito, vino o grappa o qualche liquore aromatico.

Ceneri e cibo

La Sinisa al è il prin dì di Quaresima. Al era proibìt mangjà roba grassa e si veva da zì a messa a cjapà la sinisa. La parona di cjasà a meteva sot claf tal camarin cualchi fritula, s'a fos vansada dal dì prima. Tal dopomisdì, se il timp lu permeteva, a zevin ta cualchi prat par mangjà la renga o saradelis sot sal. Sinò, li mangjavin a ora di sena. Adès a è abitudine di mangjà il bacalà (Nerio Petris, *Usànsis via pal àn*, Quaderni zoppolani, vol. V, 2007).

San Biagio

Il santo, che si festeggia il 3 febbraio, è ritenuto taumaturgo contro il mal di gola, perché in Armenia (o in Cappadocia) prima di esser consacrato vescovo fu un bravo medico, e in carcere guarì un bambino che stava per morire a causa d'una lisca di pesce fermatasi in gola; ma è anche da ricordare che, essendo stato torturato con il grande pettine metallico dei cardatori, è pregato per questo da tutti i cardatori, i filatori, i tessitori, che si ritengono particolarmente soggetti al mal di gola a causa della loro attività. La celebrazione della sua festa comporta in diversi paesi, ma soprattutto a Giais di Aviano, la benedizione della gola con le due candele incrociate; ma, più ancora, in tantissime famiglie si mangiano le mele benedette (anche altri frutti, ma in particolare le mele), proprio contro il mal di gola. E qui sorge il problema: nelle diocesi di Udine e di Concor-



San Valentino nell'oratorio di San Floriano, Montereale Valcellina. Fa parte di una serie affrescata di sei santi, di autore ignoto, probabilmente locale, datata 1612.

dia-Pordenone si mangiano il 3 febbraio le mele benedette la sera del 5 gennaio, vigilia dell'Epifania; in diocesi di Ceneda-Vittorio Veneto (che comprende quasi tutto il Sacilese) si benedicono e si mangiano le mele il 3 feb-

braio. Poiché è parecchio strano benedire un frutto il 5 gennaio e mangiarlo il 3 febbraio, deve trattarsi della sovrapposizione di due tradizioni diverse, che, provenendo l'una dal mondo padano (romano?) e l'altra dal mondo balcanico (greco?), si sono incontrate qui, determinando una soluzione di compromesso. Ma anche nel Friuli udinese ci sono paesi in cui per san Biagio si benedicono e direttamente si mangiano le mele.

San Valentino

Tra leggendari, di fantasia, dop-pioni artefatti e figure storiche, ci sono circa una ventina di san Valentino, nessuno dei quali ha nulla a che fare con gli innamorati, almeno nel mondo italiano, tedesco, iberico: diverso è il caso d'un Valentino per nulla santo, bel giovane romano innamorato, probabilmente appartenente alle leggende medievali del mondo bretone (Francia del Nord e Inghilterra), da dove la tradizione passò nel mondo americano.

Quello che noi festeggiamo il 14 febbraio dovrebbe essere stato un vescovo (?) di Terni o un prete romano, o forse un prete di Terni martirizzato a Roma e sepolto o a Roma o a Terni, del quale ci sono reliquie un po' dappertutto (comprese diverse teste).

Tutto sommato, a noi la cosa importa poco: importa molto di più che il santo era (ed in parte ancora è) pregato contro l'epilessia, anche se non è chiaro il perché: forse solo perché in latino *valens/valentis* = che sta bene.

Certo la prima quindicina di febbraio ha stranamente diversi santi della salute: la Madonna della Candelora (2 febbraio) è pregata soprattutto dalle donne, san Biagio (3 febbraio) protegge contro i problemi della gola, sant'Agata (5 febbraio) è pregata per quelli connessi con il seno e l'allattamento, sant'Apollonia (9 febbraio) aiuta contro il mal di denti, la Madonna di Lourdes (11 febbraio) è pregata per ogni situazione di bisogno, e finalmente arriva san Valentino. In tante chiese del Friuli Occidentale (ben precisate, dotate quanto meno d'una tela o una statua o un altare al santo), a cura d'una confraternita o della fabbricera o del parroco stesso si benedivano, fino a pochi decenni fa, cestoni di pane da distribuire a tutti i fedeli, che lasciavano a tale scopo una specifica offerta. Distribuzioni di pane, oltre che per battesimi, matrimoni, funerali, un tempo si verificavano in tante ricorrenze calendariali nel corso dell'anno: erano per lo più una forma di carità sociale, una condivisione-comunione per riaffermare il vincolo sociale nei momenti più importanti della vita. Il pane di san Valentino, invece, era terapeutico, meglio preventivo, contro l'epilessia, sentita come un male misterioso che colpiva non solo una specifica persona – di solito un ragazzo –, ma il clan familiare, il paese, la società, che per questo si tassava e mangiava il pane benedetto. Di qui l'origine di certi biscotti, i *colàz di san Valentin*.

”

Postilla

Tra gli infiniti rischi a cui stiamo correndo incontro, c'è quello della spersonalizzazione e, peggio, di sua figlia l'alienazione: in quella che si usa chiamare "cultura di massa", frutto della globalizzazione, il piccolo Friuli pare destinato ad essere culturalmente spianato e asfaltato, cioè a sparire. Anche in gastronomia: sempre più spesso compaiono in libreria e nelle edicole manuali di mangiare friulano, in cui – non sempre ma solitamente – di genuinamente nostro c'è poco, se c'è.

Per restare noi stessi anche in questo campo, il primo passo non può essere che la conoscenza, sola da cui possono nascere l'orgoglio di essere se stessi e l'amore per la natura, per i suoi cicli produttivi, per le sue specialità, e quindi il rispetto della "stagionalità" della gastronomia: questa saggezza insegnano i santi e le feste del calendario a chi vuole, nel suo piccolo, farne tesoro.

Almeno per cercare di salvarsi: senza lo spessore della tradizione, cioè della coscienza d'essere stati e d'aver dentro un passato da custodire, l'essere – come attimo fuggente del presente – non c'è più.



I *colàz* (scritto *colaçs* nella grafia normalizzata) sono biscotti a ciambella che tradizionalmente venivano regalati ai cresimandi dopo la cerimonia, ma erano d'uso anche in altre festività religiose, tra cui san Valentino.

Il termine *colaç* viene da una voce slava, probabilmente dallo sloveno *koláč* 'pane pasquale a forma di ruota', nota peraltro anche all'ungherese.

Il *Vocabolario friulano* di Jacopo Pirona, dato alle stampe nel 1871, che definisce il *colaç* 'pane di farina mista ad uovo e zucchero, e modellato a guisa di cerchiello' non lo lega a particolari ricorrenze. La fotografia è stata scattata negli anni Trenta.



Siespis... bielis siespis! Il venditore di susine in un disegno litografico di Cesare Simonetti per *Il Nuovo Gonfalone*, Udine, 1882. Collezione privata.

Il friulano *sespe*, o *siespe*, o *cespe* è un prestito sloveno (da *češplja* 'prugna').

Pietro ZANDIGIACOMO

Pomis

Per una storia della frutticoltura friulana

D

Dalla preistoria alla protostoria

Nel corso di pluriennali ricerche condotte nel vastissimo sito del Neolitico antico di Sammartin di S. Giovanni (nei pressi di Pozzuolo del Friuli) sono stati rilevati, assieme a resti di semi di diversi cereali e di varie leguminose, anche frammenti carpologici di melo, pero, pruno, biancospino, nocciolo, corniolo e altre piante da frutto. Anche per il sito neolitico più recente di Bannia-Palazzine di Sopra (nei pressi di Fiume Veneto) è documentato l'interesse dell'uomo per diverse piante da

frutto, come dimostrano i resti carpologici e antracologici di Pomacee (*Pyrus*, *Malus*, biancospino), Drupacee indeterminate (*Prunus* sp.), nocciolo, corniolo, vite, fico, noce (di possibile importazione dall'area balcanica), forse da mettere in relazione, per talune specie, alla scoperta di nuove modalità di conservazione degli alimenti, come bevande fermentate o composte. Anche indagini paleobotaniche condotte in altri siti neolitici dell'Italia settentrionale hanno permesso di identificare semi e resti di diverse piante da frutto



Pere della varietà *Petorâi*. Collezione Carlo Petrusi, Cividale.

che venivano utilizzati dalle popolazioni di allora. I nostri progenitori non solo raccoglievano frutti da piante spontanee, ma con ogni probabilità mettevano a dimora piante da frutto ai margini dei campi coltivati nei pressi dei loro villaggi. Questi alberi o cespugli, che fungevano da siepe, fornivano legna da ardere, materiali per la realizzazione dei graticci di sostegno delle pareti delle capanne, materiali per manici di utensili, nonché frutti commestibili; veniva effettuata anche la raccolta di uve dalle viti selvatiche.

Un evento molto particolare e curioso è il ritrovamento di resti carbonizzati di piccole mele in un orcio recuperato all'interno di una capanna nell'importante sito neolitico di Lugo di Romagna.

In Friuli l'utilizzo di Pomacee (comprendenti di meli e peri selvatici, biancospini) e nocciolo, per lo meno come legna da ardere, è addirittura ancora più antica, come dimostrano le analisi antracologiche sul carbone di legna ritrovato negli strati di diverse epoche (livelli epigravettiani e neolitici) nel riparo sottoroccia di Biarzo nelle Valli del Natisone (in comune di San Pietro al Natisone).

I primi dati storici

Con un balzo notevole nei secoli, si passa alla vasta opera di trasformazione del territorio agrario dell'agro aquileiese, seguita alla fondazione di Aquileia del 181 a.C. In seguito alle opere di centuriazione, vennero bonificate, disboscate e messe a coltura ampie aree della pianura friulana. Le principali colture furono quelle cerealicole (frumenti, orzo, miglio, panico, ecc.) e di leguminose (fava, lupino, ecc.), necessarie soprattutto per l'autoconsumo, ma furono sviluppate anche quelle arboree, principalmente la vite (il vino veniva esportato verso i paesi nordici), i fruttiferi e, anche se in modo limitato per il clima non troppo favorevole, l'olivo.

Due autori del II-III secolo d.C., il greco Ateneo ed Erodiano di Siria, riportano informazioni sull'agro di Aquileia. Il primo nomina la *mala matiana* prodotta in un centro ai



Le pere erano un tempo considerate una vera prelibatezza e tenute in maggior considerazione rispetto alle mele. Chi, come il cividalese Carlo Petrusi, si dedica alla ricerca storica "sul campo", osserva che in alcune zone, orientate al commercio frutticolo verso le città, sono più numerose le varietà tradizionali di pere che quelle di mele. Qui vediamo due pere nel famoso portale che Bernardino da Bissone ha eseguito tra il 1498 e il 1505 per la parrocchiale di Tricesimo.

pie di delle Alpi a nord di Aquileia; le mele di tale varietà, assai celebri sotto l'aspetto qualitativo, giungevano fino a Roma. Erodiano, invece, parla di viti, maritate ad alberi da frutta, e di olivi. Nell'Editto di Diocleziano del 301 d.C. (una sorta di "paniere" per contrastare il rincaro dei prezzi) vengono riportate due categorie

di mele: *mala matiana optima* (di prima scelta) e *mala matiana sequentia* (di seconda scelta).

Pertanto, è verosimile ritenere che le colture arboree da frutto avessero nell'Aquileiese una certa diffusione; fra esse, oltre al melo, dovevano essere presenti anche il pero, il fico e il melograno, specie ampiamente coltivate sul territorio italico. Del resto, nel corso di scavi archeologici ad Aquileia sono stati rinvenuti noccioli di pesca e di ciliegia, nonché bucce di castagna, che attestano la coltivazione dei relativi alberi in località non troppo lontane dalla città.

Un passaggio attraverso il Medioevo e... la toponomastica

Alcuni secoli più tardi, nel corso della dominazione longobarda, il re Rotari promulgò il noto Editto del 643 d.C., uno dei pochi documenti da cui possono essere tratte notizie attendibili anche su alcuni aspetti relativi all'agricoltura dell'epoca altomedioevale. In tale Editto, relativamente agli alberi da frutto, vengono citati castagno, pero, melo, olivo e vite.

Che numerose fossero le specie frutticole coltivate nel territorio friulano può essere dedotto dall'analisi dei risultati degli accurati studi sulla toponomastica, soprattutto quelli sui dendronimi svolti da Cornelio Cesare Desinan in *Agricoltura e vita rurale nella toponomastica del Friuli-Venezia Giulia* (Geap, Pordenone, 1982). Sono stati raccolti più di 150 toponimi riferiti ad alberi da frutto che indicano paesi e località



Chiesa di San Martino a Leonacco basso. Il santo, appena visibile sulla destra, è opera cinquecentesca di Leonardo da Marano, mentre il festone, autentico documento di storia della frutticoltura (si distinguono mele, pere, uva nera e ciliegie) è probabilmente di fine Seicento.

sparse sul territorio. Fra i luoghi abitati citiamo Mereto (= meleto), Pers (= alberi di pero), Mels (= alberi di melo), Ceresetto (= ciliegeto), Nogaredo (= noceto), Colloredo (= nocciolo, corileto), Corniolo. Ciò indica come i fruttiferi costituissero una risorsa alimentare di primaria importanza. La diffusione geografica quasi generale nella regione di tali toponimi, anche in aree marginali e poco antropizzate, suggerisce tuttavia che le risorse alimentari ricavate

dalla frutta derivassero, come puntualizza il Desinan, per lo più dalla raccolta da piante spontanee, o comunque solo occasionalmente oggetto di cure, piuttosto che da vere e proprie coltivazioni.

Il secolo XIX

Nella prima metà dell'Ottocento, nelle "tavelle", nei "bearzi", negli orti e nei cortili del Friuli, veniva coltivato un elevato numero di varietà "locali", o comunque con nomi locali, per le più svariate esigenze. Gli alberi venivano allevati ad alto fusto e non erano oggetto di particolari cure (es. concimazioni regolari, potature razionali e periodiche), pertanto entravano facilmente in alternanza. Ancora non esistevano frutteti specializzati, né erano state introdotte le cultivar "internazionali" propagate dalle "Società pomologiche" dei principali Paesi europei (es. Francia, Germania, Inghilterra). Una fotografia sulla situazione in Carnia (estendibile nel complesso all'intero Friuli) si può ricavare dalla nota conferenza *Sopra gli alberi da frutto* del 1859 dell'abate Leonardo Morassi (Valussi, 1859). Egli, fra l'altro, riporta un elenco delle migliori varietà, tutte con denominazioni "locali"; l'abate le definisce "degne di moltiplicazione", tuttavia aggiunge "senza però trascurare di introdurre d'altronde qualità migliori delle nostre". In effetti negli anni che seguirono iniziò un drastico cambiamento, per lo meno relativamente all'assortimento varietale. Fin dai primi anni della sua costituzione (avvenuta nel 1846)

l'Associazione agraria friulana si adoperò per lo sviluppo dell'agricoltura regionale, e in particolare della frutticoltura, sulla scia di quanto accadeva in altri Paesi europei. Fra gli svariati interventi, si possono ricordare:

a) la costituzione nel 1856 di un "vivaio sociale" con sede a Udine, poi denominato Stabilimento Agro-Orticolo (S.A.O.); in esso era presente un vivaio di fruttiferi e si tenevano lezioni pratiche "a cominciare dall'innesto e dalla potatura razionale della vite e delle altre piante fruttifere";



Publicità dello Stabilimento Agro-Orticolo di Udine. Si trova nella *Guida del Canale del Ferro* data alle stampe nel 1894.

b) l'istituzione, nel dicembre del 1885, di una *Commissione per il miglioramento della frutticoltura*, la quale organizzò negli anni successivi (fra il 1886 e il 1889) numerosissime edizioni dell'Esposizione permanente di frutta (con elargizione di premi in denaro e riconoscimenti) e Concorsi a premi "per impianto e per coltivazione di vivai e per impianto di alberi fruttiferi". Per iniziativa della stessa Commissione iniziarono i lavori finalizzati alla pubblicazione della

Pomona friulana, un'opera che avrebbe dovuto illustrare tutte le "frutta meglio conservabili della nostra provincia mediante una tavola cromolitografica ed una descrizione sintetica dei pregi, delle condizioni di riuscita ecc.";

c) i vari interventi di carattere tecnico e divulgativo sul *Bullettino*, periodico dell'Associazione;
d) l'edizione di volumetti tecnici, quale la *Coltura degli alberi fruttiferi* del prof. Federico Viglietto;
e) l'organizzazione di conferenze di frutticoltura nei principali centri di produzione, quali Cividale, S. Pietro al Natisone, Tarcento, S. Daniele del Friuli, Pinzano, Maniago, Fanna e Latisana.

Le attività dell'Associazione contribuiscono all'introduzione di un alto numero di nuove varietà affermate in ambito internazionale, senza però riuscire a far decollare una frutticoltura specializzata, basata su poche varietà di pregio.

Dai dettagliati resoconti sulle Esposizioni permanenti di frutta e dei Concorsi per l'impianto di nuovi frutteti, comparsi sul *Bullettino*, emergono le figure di diversi frutticoltori, quali Luigi De Cillia di Treppo Carnico, Giovanni Cozzi di Piano d'Arta, Giuseppe Coletti di Alnicco (Moruzzo), Pietro Piussi di Chiasottis, Giuseppe Venturini di Percoto (agente del cav. Kechler), Giusto Bigozzi di Manzano e Rosazzo, Emilio Tellini di Buttrio, Francesco Coceani di Gagliano di Cividale, don Pietro Podrecca di Rodda (Valli del Natisone), Giovanni Battista Filaferro di Rivarotta (Teor). Le varietà, appartenenti a molte specie (melo, pero, ciliegio, susino, pesco,



Rossi di Forcella: una delle tante varietà recuperate dall'Associazione Amatori Mele Antiche e qui presentata in una delle mostre annuali organizzate dall'Associazione stessa. Forcella è un piccolo insediamento in comune di Frisanco.

ecc.) sono però le più disparate; sono nominate per lo più cultivar internazionali (es. varie Renette e Calville fra i meli, varie Butirre e William fra i peri), ma anche alcune locali (es. Del Ferro e Dure fra i meli, Pero Fico e Janis fra i peri, Nera di Tarcento fra i ciliegi). Un intero territorio pedemontano, invece, si distingue fra tutti per l'abbondante produzione di mele di qualità: il circondario di Maniago. Qui i melicoltori cercano di specializzarsi, basando la loro produzione per lo più su poche varietà di Renetta; con un minimo di organizzazione arrivano fino a mercati lontani come l'Egitto. È da rimarcare che nel meleto più specializzato della zona ("coltura mista prevalente") la densità degli alberi era di 60 piante per ettaro!

I primi due decenni del XX secolo

Gli sforzi per far progredire la frutticoltura friulana non avevano dato però risultati di rilievo. Così si esprimeva nel 1909 Domenico Dorigo sulle pagine del periodico *L'Amico del Contadino*: "Fino ad oggi la frutticoltura è stata tenuta in ben poco conto da noi, perchè non si sono seguite regole nella scelta delle piante da frutto. La maggior parte degli agricoltori nei terreni di collina, dove la frutticoltura trova il migliore terreno, ha seguito il proprio capriccio o le tradizioni senza molto badare ai pregi delle diverse varietà e al loro valore commerciale. [...] Troppo poco si è fatto fino ad oggi, forse perchè mancava la possibilità di conoscere le buone

UN "FRUTTICOLTORE" INTRAPRENDENTE: DON PIETRO PODRECCA SACERDOTE A RODDA

Sono noti molti sacerdoti friulani, attivi nell'Ottocento, che, oltre a curare le anime dei loro parrocchiani, si affannavano a migliorare le condizioni economiche della popolazione tramite l'istruzione nel settore agricolo. Fra questi una figura ancora poco valutata è quella di don Pietro Podrecca di Rodda, un paesino posto in buona posizione sui rilievi delle Valli del Natisone, attualmente in comune di Pulfero (UD). Nel 1887 venne premiato con un Diploma di benemerenzza "per meriti speciali verso la frutticoltura" dai giurati della Commissione pel miglioramento della frutticoltura, istituita in seno all'Associazione agraria friulana; e proprio nei rendiconti dell'Associazione troviamo la particolare motivazione: "Podrecca don Pietro di Rodda, per la propaganda attiva e razionale fatta nel Distretto di S. Pietro al Natisone a favore della frutticoltura. Fra gli espedienti adoperati da questo degno sacerdote per dimostrare e la convenienza di certe varietà di pere e persuadere della utilità di una potatura razionale, cito l'impianto da esso fatto di numerosi alberi fruttiferi sul piazzale della chiesa perché fossero costantemente sotto gli occhi dei coltivatori di quel villaggio. E l'intento del rev. don Podrecca si è raggiunto perché le migliori varietà da lui in tal modo dimostrate al pubblico si vanno diffondendo nel suo villaggio di Rodda ed in quelli circostanti. Vorrei che fossero molti i buoni preti che seguissero tale esempio, anzi propongo che l'associazione agraria faccia uno speciale appello ai sacerdoti della provincia citando il ben riuscito esempio del benemerito don Podrecca" (F. Viglietto nel *Bullettino dell'Associazione agraria friulana*, 1887).



In questa fotografia di Dante Silvestrin vediamo un melo della varietà detta Marc Panara, vera icona della Val Colvera: ha portamento aperto ed espanso che ne favorisce l'arieggiamento e l'illuminazione, quindi lo stato sanitario e la produzione. Ha fioritura tardiva che sfugge alle brinate e regala frutti gustosi di buona pezzatura. La sua storia è nota: una persona del posto, Marc Panara, emigrò negli Stati Uniti all'inizio del Novecento e, rientrando in patria, portò con sé alcune marze di questo melo che diffuse tra i valligiani.

varietà e di avere a facile portata le piante, ma ora, poichè la preparazione dei fruttiferi si è dovunque diffusa e poichè si conosce la strada da seguire per avere un sicuro e forte reddito, è opportuno di fare qualche sforzo per guadagnare il tempo perduto". Per migliorare le "condizioni agricole" della provincia di Udine, e della frutticoltura in particolare, nei primi decenni del secolo ci fu un fiorire di nuove iniziative. L'Associazione agraria friulana si adoperò innanzitutto per fondare la Cattedra ambulante provinciale di Agricoltura. Nel 1901 venne istituita la sezione staccata di Spilimbergo, nel 1903 quelle di Tolmezzo e di S. Vito al Tagliamento,

seguirono quelle di Cividale, Latisana, Pordenone, Cervignano, S. Daniele del Friuli e Gemona. Sempre l'Associazione agraria friulana, nel primo decennio del secolo, nell'ambito del proprio Comitato per gli Acquisti, istituì un nuovo settore di intervento, denominato Pro Frutticoltura e Gelsicoltura, "allo scopo di diffondere sempre più le piante da frutto ed i gelsi, che nella nostra Provincia assumono una speciale importanza per l'alto reddito che da essi si trae". Su prenotazione, e a prezzi contenuti, vennero messe a disposizione varietà di melo, pero, pesco e di altri fruttiferi, nonché di gelso. Buona parte del materiale vivai-

stico veniva fornito dallo Stabilimento Agro-Orticolo di Udine. Negli stessi anni nel settore della frutticoltura intervenne anche la sezione friulana dell'Associazione *Pro montibus et silvis* che il 10 maggio 1908 organizzò a S. Pietro al Natisone un convegno dal titolo *Pro montibus et silvis... atque pomis!*

Venne istituita anche una Commissione per il miglioramento dei mercati del Comune di Udine con lo scopo di “promuovere in Friuli la produzione di buone varietà di frutta”; essa deliberò di attuare a Udine “Mostre periodiche di frutta, di ortaggi e di fiori, fatte nelle epoche più opportune”. La prima mostra si tenne nel settembre 1908, la seconda nel settembre dell'anno successivo.

La ricordata Cattedra Ambulante diede il via a varie iniziative di “propaganda per l'incremento della frutticoltura in Friuli”: fra il 1910 e il 1912 vennero istituiti vivai di fruttiferi a S. Pietro al Natisone, Tarcento, Tricesimo e Prampero; negli anni 1911-15 vennero indetti vari “concorsi a premio per l'impianto razionale dei fruttiferi”; negli anni 1912-14 furono organizzate “parecchie mostre locali di frutticoltura”. Tutte queste attività permisero di ottenere alcuni risultati positivi, ma alle prime confortanti constatazioni capitò la guerra, venne l'invasione, e purtroppo ogni iniziativa dovette essere troncata per non essere ripresa se non dopo parecchi mesi dalla liberazione.



Il baratto era una forma di scambio tradizionale tra la montagna e la pianura. Da una parte mele, soprattutto la serbevole Zeuka, e castagne, dall'altra cereali con larga prevalenza del mais da polenta.

L'immagine mostra un pannello del *Troi da memorie* di Sammardenchia di Tarcento (si veda *Tiere furlane* n. 2, 2009): i valligiani utilizzavano per i trasporti un carretto tirato a mano e si facevano volentieri accompagnare dai più giovani. Qui vediamo che lo scambio avviene a Zompicchia di Codroipo nel tardo autunno o in inverno, come si può dedurre dall'abbigliamento dei personaggi coinvolti. In alto a destra si notano *lis strecis*, o *lignòlis*, del mais: un efficiente sistema di essiccazione e conservazione della granella.

Il periodo fra le due Guerre mondiali

Nel primo dopoguerra (dopo l'annessione dei territori di Trieste e Gorizia) il prof. Enrico Marchettano (*L'Italia agricola*, 1925) fece il punto sull'agricoltura friulana; in particolare, per quanto riguarda la frutticoltura così si esprime: “La frutticoltura ha forme svariatissime, ed assume speciale importanza nelle regioni collinari,

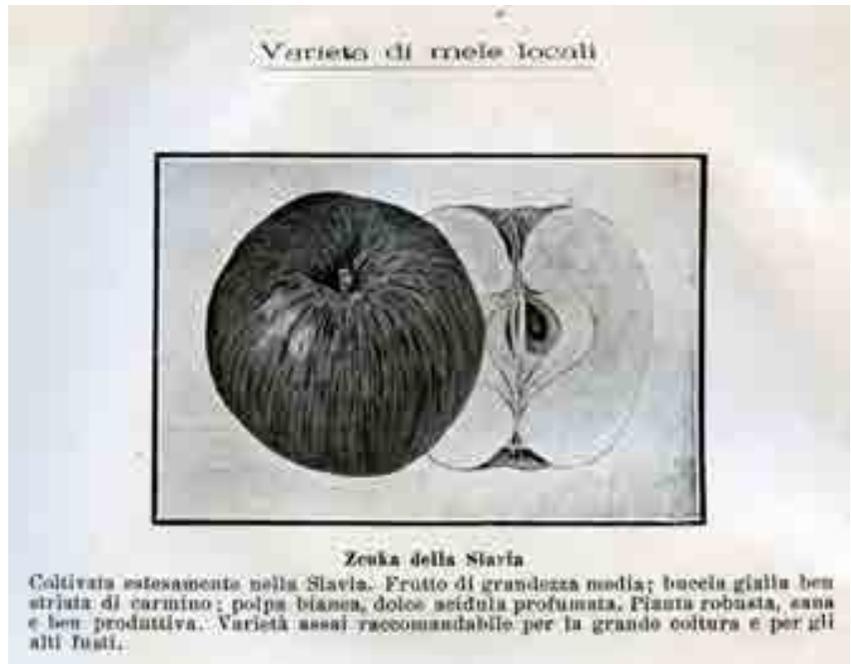
massime oltre il vecchio confine, ove la produzione è più uniforme e il commercio più disciplinato che non nelle restanti parti del Friuli”. In effetti, nel Goriziano (sotto questa denominazione intendiamo il territorio della cessata provincia di Gorizia che, unita a quella di Udine, andò a formare parte della vasta Provincia del Friuli) la frutticoltura era esercitata in tutte le sue varie zone agrarie e

largamente praticata in special modo sul Collio e nella Valle del Vipacco, due aree che, grazie alla frutta, divennero famose anche su mercati lontani.

Nel Goriziano si producevano in primo luogo ciliegie (es. cv Primaticcia di Ranziano, Goriziana precoce), poi nell'ordine pere (es. cv Formentina, Pero Fico goriziano), mele (es. cv Renetta del Canada, Parmena dorata), uva da tavola (soprattutto Ribolla), susine fresche, susine secche (i famosi "àmoli goriziani" o "prunelle"), pesche, ecc.

La produzione frutticola del Goriziano era conferita per lo più sui mercati di Gorizia e di Cormons, ove veniva confezionata e poi spedita quasi per metà all'estero (specialmente in Austria e Cecoslovacchia), il rimanente andava su mercati italiani abbastanza vicini (Trieste, Venezia, Treviso, Udine).

Le principali aree friulane a "vocazione" frutticola, tra fine Ottocento e primi del Novecento, risultano abbastanza differenziate soprattutto in base alle differenti condizioni pedoclimatiche, più o meno adatte alle diverse specie. In riferimento ad aree di produzione frutticola non trattate in precedenza si può ricordare, ad esempio, che "A Latisana si raccolgono pesche tutti gli anni, perché l'aria di mare rende le primavere più confacenti a questa pianta e meno pericolose, e i peschi sono in aperta campagna" (Pecile, 1886). Sulle "colline di Tarcento e di Partistagno (Attimis)", invece, si coltivava "con molto profitto"



Disegno e descrizione della mela Zeuka, originaria delle Valli del Natisone, ma diffusa in tutta la montagna friulana (formava, ad es. il grosso dell'export del comune di Frisanco). Altre schede pomologiche si trovano in un approfondito articolo di T. Cigaina, ben 29 pagine (*La propaganda per l'incremento della frutticoltura in Friuli e la istituzione del Consorzio Provinciale di Frutticoltura*) apparso nell'*Annuario Agricolo Friulano* del 1924.

il ciliegio, per lo più della varietà Duracina di Tarcento; la produzione veniva esportata anche in Austria, Russia, Baviera e Sassonia (De Polo, 1886). La Slavia italiana (Valli del Natisone e valli adiacenti) si caratterizzava per l'elevata produzione di mele, pere, ciliegie e soprattutto castagne e marroni; nei primi del Novecento venivano prodotti annualmente circa 30.000 quintali di mele, dei quali circa 20.000 erano costituiti dalla nota varietà Zeuka; venivano raccolti, inoltre, quasi 40.000 quintali di castagne e marroni (Dorigo, *Bullettino* del 1909).

Nell'immediato dopoguerra la Cattedra ambulante di Agricoltura, organizzata in quattordici sezioni operanti con unità d'indirizzo, dà il via a nuove attività a favore della

frutticoltura. Nel 1921 istituisce cinque vivai di fruttiferi rispettivamente a Tarcento, S. Pietro al Natisone, Cosa, Fanna e Tolmezzo; inoltre, organizza nuovamente diverse mostre di frutticoltura. Nel 1923, sempre per iniziativa della Cattedra ambulante, prende avvio il Consorzio provinciale di Frutticoltura del Friuli a cui spetterà il compito di meglio sviluppare su basi razionali la coltivazione delle piante da frutto ritenuta fonte cospicua di ricchezza. È questo il primo vero passo verso lo sviluppo di una moderna frutticoltura specializzata.

Una fotografia abbastanza obiettiva del settore agricolo in Friuli, compresa la frutticoltura, ci deriva dai risultati del "Catasto agrario" del 1929 (Istituto centrale di Stati-



Due situazioni ben diverse della frutticoltura regionale. Sulla sinistra vediamo un'operazione fitosanitaria nei magredi del Friuli occidentale appena piantumati a melo. A destra un trattamento ad alberi sparsi di ciliegio nella Val Torre. Entrambe le fotografie (Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna) risalgono alla fine degli anni Cinquanta o ai primi



anni Sessanta. La frutticoltura vincente, grazie all'irrigazione e alle possibilità di meccanizzazione, è stata quella di sinistra. Quella di montagna, così ricca di storia, si è arresa di fronte all'incalzare dell'agricoltura industriale ed è stata stroncata dall'esodo dei suoi abitanti.

stica del Regno d'Italia, 1936). Il numero di piante da frutto in impianti "specializzati" è trascurabile; la situazione della frutticoltura è decisamente peggiore, da questo punto di vista, rispetto alla viticoltura.

Le diverse regioni agrarie della provincia di Udine di allora (basate su fasce altimetriche) si differenziano nettamente per l'entità della produzione delle diverse specie frutticole. La montagna si caratterizza per la produzione di castagne (per lo più nelle Valli del Natisone) e mele, la pedemontana per le ciliegie (es. nel Tarcentino), per le castagne e per le mele, la pianura, invece, per le pesche e per i fichi.

Fra le principali varietà coltivate nei primi anni Trenta è interessante notare ancora la presenza di

cultivar locali, quali Zeuka, Pero Fico e Duracina nera di Tarcento. Nel 1934, grazie all'attività del Consorzio provinciale, la "frutticoltura industriale" si estende su circa 200 ettari; i frutticoltori friulani possono avvalersi di un ottimo manuale tecnico scritto dal perito agrario Mario De Bortoli (*Nozioni di frutticoltura per i contadini*, Consorzio provinciale di frutticoltura del Friuli, 1929; seconda edizione riveduta e ampliata nel 1932).

L'ultimo mezzo secolo

Le vicende (sviluppo e vicissitudini) della frutticoltura friulana dal secondo dopoguerra ad oggi sono storia recente, conosciuta e studiata da molti, e si rimanda alla bibliografia specializzata.

In generale la frutticoltura

nelle aree montane si riduce fortemente, mentre in pianura si affermano impianti specializzati prima di pesco e poi soprattutto di melo e di actinidia. Fra i tecnici promotori del settore frutticolo regionale è necessario ricordare, per la sua pluridecennale e proficua attività, il dott. Jamil Youssef dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (ERSA) che, fra l'altro, si è impegnato anche nello studio, nella salvaguardia e nella valorizzazione delle varietà "autoctone" dei fruttiferi.

La secolare tradizione della coltivazione del melo ha indotto una ventina di produttori friulani a costituirsi, nel giugno 2003, in "Associazione per la Certificazione DOP della Mela del Friuli Venezia Giulia" e ad avviare le

procedure per il riconoscimento di “La Mela del Friuli Venezia Giulia DOP”, con il marchio commerciale di “Julia” (www.melajulia.it).

Le varietà proposte per la certificazione sono quelle di cui è stato possibile accertare una presenza consolidata sul territorio regionale negli ultimi 25 anni; si tratta di cinque varietà: Golden Delicious, Red Delicious, Royal Gala, Imperatore (Morgenduft) e Granny Smith. Attualmente fanno parte dell'Associazione di cui sopra produttori e trasformatori che rappresentano una parte consistente della superficie regionale a melo.

Bibliografia essenziale

AA.VV., Perarias Melarias... *Frutticoltura in Carnia*, Coordinamento dei circoli culturali della Carnia, 1998.

AA.VV., *Pomologia friulana*, supplemento al Notiziario ERSA n. 5, 2000.

Giovanni Cattaruzzi, *Più fresca che mai. La mela friulana, da due millenni sulla breccia, ha una storia sorprendente*, *Tiere furlane*, n. 1, 2009.

Marco Gani e Pietro Zandigiaco (a cura di), *Le pesche Martinis. Storia, personaggi ed evoluzione della peschicoltura in Friuli Venezia Giulia*, “La Grame” edizioni, Mereto di Tomba (UD), 2012.

Dante Silvestrin, *I posti delle mele*, Associazione Amatori Mele Antiche, esaExpoedizioni, 2011.

Pacifico Valussi, *Gli alberi da Frutto in Carnia*, Bull. Ass. Agr. Friulana, n. 4, 1859.

Pietro Zandigiaco, *Fana, Manià e Cjavàs: i pais des Pomis. Evoluzione storica della frutticoltura nella Pedemontana occidentale*, *Tiere furlane*, n. 2, 2010.

Pietro Zandigiaco, *Cenni storici sulla frutticoltura friulana*, in *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata*, Quaderni ISPRA, n. 6, 2014. Con esauriente bibliografia.

La crema di pere, un ottimo liquore ora quasi dimenticato, in un'etichetta che Otto D'Angelo ha disegnato per una storica distilleria di Cabilia. Vari tipi di frutta, quali ciliegie, susine, pere, mele lamponi venivano trasformati da numerose aziende artigianali in distillati che nulla avevano da temere dalla concorrenza dei più famosi *Obstschnaps* di area tedesca. La ditta di Gian Pietro Gortani aveva sede ad Arta Terme e vantava come anno di fondazione il 1860. La tradizione dei distillatori carnici in quel di Cabilia continua tuttora con un'azienda che vanta ancor più antiche origini e che mette sul mercato prodotti di pregevole qualità. Da una statistica del 1889 sappiamo che in Carnia operavano ben 14



piccole distillerie, ma anche il consumo di distillati era piuttosto elevato: nel 1884 vi erano 301 esercizi di liquori, spiriti, ecc., pari a uno ogni 168 abitanti (nel distretto di Tolmezzo uno ogni 153), mentre nella media della provincia se ne aveva uno ogni 209 abitanti.



Pomologia friulana, a cura di Jamil Youssef, Enrico Strazzolini, Baldovino Toffolutti, Luigino Piazza, edito da ERSA nel 2000, contiene accurate schede pomologiche di tantissime varietà frutticole locali: 123 di melo, 36 di pero, 13 di susino, 14 di ciliegio e 17 di castagno.

Pietro ZANDIGIACOMO

Sidro di mele e di pere...

nonché altri prodotti tradizionali
friulani a base di frutta



In molte aree montane del Friuli (Carnia, Canal del Ferro e Valcanale, Prealpi Carniche) tuttora si possono osservare innumerevoli piante di melo, pero, susino e ciliegio dolce nei broli o spesso disperse nei prati; un tempo la presenza di questi fruttiferi era ben più marcata, poiché i diversi tipi di frutta non solo venivano utilizzati per il consumo fresco, ma, dopo trasformazione, anche per ottenere diversi tipici prodotti alimentari, molto utili nell'ambito della ristretta economia locale. Fra questi ultimi primeggia il sidro (*most* in lingua friulana) derivante dalla fermentazione della frutta matura, per ottenere il quale spes-

so si impiegano frutti di diverse varietà adatte al consumo fresco o meglio specificatamente coltivate per questo uso (si veda *Tiere furlane* n. 6, 2010).

Per il sidro di mele venivano (e vengono tuttora) utilizzati i frutti più piccoli delle varietà da consumo fresco, le piccole mele denominate *lops* raccolte da meli selvatici (non innestati), ma anche le mele di varietà particolari ben adatte alla trasformazione, ad es. la Todescut.

Per il sidro di pere (la cui produzione un tempo era notevole), invece, molto spesso venivano (e vengono) utilizzate varietà specializzate per questo tipo di

trasformazione. Fra le varietà da sidro sicuramente primeggia la *Pêr Martin*, ancora molto diffusa in Carnia. Nel Canal del Ferro il *Pêr Martìn* è noto come *Pêr di San Michêl*, mentre in Valcanale (verso la Carinzia), è noto come *Klotze* o *Kloze* (nome di origine tedesca, conosciuto in alcune aree della Carnia come *Clôce*). Da notare che nelle vallate della Slovenia, presso il confine orientale italiano (ma anche in Valcanale), il *Pêr Martìn* è invece conosciuto con il nome di *Tepka*. Il *Pêr Martìn* e altre varietà da sidro, verosimilmente, appartengono alla specie *Pyrus nivalis*: si distinguono in quanto la pagina inferiore delle foglie e l'asse del

germoglio in primavera appaiono biancastri per la presenza di un evidente tomento. I frutti sono piuttosto piccoli e di forma globosa; diventano eduli solo dopo l'ammezzimento, quando la polpa imbrunisce e diventa dolce, mentre la buccia assume una colorazione marron scuro-cuoio.

Gli alberi della varietà Pêr Martìn/ Pêr di San Michêl/Klotze (tutti di norma da innesto) sono molto lenti a entrare in produzione, ma sono molto longevi (è facile osservare esemplari ultracentenari con oltre 60-80 cm di diametro alla base, alti anche oltre 12 m).

Oltre che nei prati arborati nei pressi degli abitati, sono stati messi a dimora anche nelle vicinanze degli stavoli, a mezza montagna, un tempo utilizzati per lo più per il ricovero del fieno.

In Carnia sono presenti anche diverse altre varietà di pero da sidro, quali Pêr Martinòn (il frutto è di taglia un po' più grande del Pêr Martìn), Pêr Scjafoàc, Pêr Martìn todesc, Pêr Salvadôr e Pêr Baldi.

In Valcanale (e nella vicina Gailtal in Carinzia) sono ancora coltivate diverse varietà di pero da sidro, denominate nel complesso Mostbirnen (in tedesco significa letteralmente 'pere da *most*' ovvero 'pere da sidro'). Assai noti sono i due filari di peri centenari di Mostbirnen (vi è inclusa una varietà nota in ambito transalpino come Speckbirne) che fiancheggiano a destra e a sinistra il viale che conduce alla vecchia stazione ferroviaria di Camporosso nei pressi di Tarvisio; è probabile



A Camporosso in Valcanale, presso Tarvisio, vegetano, ai due lati del viale della Stazione, oltre 50 esemplari di pero, piante monumentali e assai vetuste, che danno luogo a uno spettacolo del tutto eccezionale in primavera al momento della fioritura. Gli alberi appartengono tutti a varietà di pere da sidro e, all'interno di essi, si possono riconoscere almeno cinque diverse cultivar che si possono definire nel complesso *Mostbirnen* ovvero 'peri da sidro/*most*'. Questi alberi potrebbero essere stati messi a dimora nel lontano 1879, ovvero nell'anno di inaugurazione della linea ferroviaria pontebbana Udine-Tarvisio. I due filari di peri rappresentano un vero e proprio scrigno di agro-biodiversità che merita un'attenta protezione e valorizzazione.

che siano stati messi a dimora nell'anno dell'inaugurazione della linea ferroviaria Udine-Tarvisio, avvenuta nel 1879. È interessante notare come, sia in lingua friulana che in lingua tedesca (es. nella vicina Carinzia austriaca), il sidro sia denominato *most*.

I "residui farinacei e fibrosi" o pannelli (in friulano *trape* o *pascjél*) ottenuti dalla torchiatura della frutta per la produzione del sidro (soprattutto di pere) venivano somministrati come alimento al bestiame, in particolare alle vacche da latte. In alternativa, potevano essere messi a fermentare

in tini, con l'aggiunta di un po' d'acqua e altra frutta sminuzzata, e successivamente distillati con l'alambicco. Se ne ricava dell'acquavite stupenda.

Dalla frutta fermentata si ottenevano (e si ottengono ancor oggi) ottimi distillati; molto famosi erano quelli prodotti nelle località di Cabilia, frazione di Arta Terme, di Treppo Carnico e Villa santina). Primo di tutti lo *slivovitz*, ottenuto dalla fermentazione delle susine; ma si producevano anche distillati di pere, ciliegie e di frutta varia, ottenendo prodotti affini all'*Obstschnaps* (in tedesco



Lo *slivovitz*, buono anche per annaffiare la gubana, si fa con le susine, dette *sliva* in sloveno e *šljiva* in serbo-croato. È probabile che la parola ci sia arrivata attraverso il tedesco *Sliwowitz*, come si potrebbe dedurre anche dalla grafia utilizzata per questa etichetta, adattamento del serbo-croato *šljivovica*, con sovrapposizione di *Witz* 'alcool, spirito'. In sloveno questo liquore si dice *slivovka*. L'etichetta qui riportata appartiene ad una storica distilleria di Cabia ed è stata disegnata da Otto D'Angelo; si apprezzerà la ricostruzione di un tradizionale alambicco per produzioni familiari con i tempi scanditi dalla sveglia che si nota sullo sfondo.

'distillato/grappa di frutta'), così denominati nelle aree limitrofe di lingua tedesca.

Un tempo era assai diffusa la produzione domestica di aceto di mele, utilizzando in particolare i già nominati *lops*.

I frutti del Pêr Martìn e di poche altre varietà di pero (es. Pêr dai Cjampanùts, detto così per i frutti a forma di campana), possono anche essere seccati (dopo ammezzimento) al forno (ottenendo i cosiddetti *persécs*) e quindi conservati e consumati durante l'inverno. Un'altra modalità di preparazione di mele e pere secche era quella di un passaggio piuttosto rapido al forno, seguito dal completamento dell'essiccazione sui ballatoi fuori casa, sempre al riparo dalla pioggia.

Le pere secche del Pêr Martìn sono tuttora utilizzate per la farcitura di un tipico piatto carnico, ovvero i *cjarsòns*, una sorta di ravioli con ripieno vario, comprendente la frutta.

Un utilizzo ormai scomparso da

molto tempo, ma molto particolare, è la produzione di fette essiccate di mela. In alcune località della Carnia veniva utilizzata una specifica varietà, chiamata Bertoldìn, con frutti caratterizzati da buccia spessa e resistente.

Le fette, infilate in uno spago, venivano appese all'aperto fuori casa; si asciugavano lentamente, rimanendo morbide e dolci.

I frutti di alcune varietà locali di mele e pere sono destinati a essere cotti tal quali al forno, in quanto dotati di polpa particolarmente soda; fra i peri molto nota è la varietà detta *Petorâi*.

Pere e soprattutto mele, per lo più di varietà locali (ma non solo), negli ultimi anni sono state valorizzate, in area carnica, per la produzione di ottimi succhi fermi da parte di piccole realtà produttive che adottano le più moderne tecniche di trasformazione per esaltare la qualità della materia prima utilizzata. Si assiste anche a una ripresa della produzione artigianale di sidro.



In molte persone di Udine e dintorni (ma anche di altre località friulane e del Triestino), è ancora vivo il ricordo legato ai venditori ambulanti delle piccole e gustose pere cotte denominate *petorâi*. Tali venditori (provenienti per lo più dalle valli del Cadore), soprattutto negli anni Trenta-Quaranta del secolo scorso, durante le fresche giornate autunnali (a partire dai Santi) e invernali giravano per le vie e per i locali pubblici con un particolare contenitore di rame lucido portato davanti al petto (di qui probabilmente il nome attribuito alla varietà) e sostenuto da cinghie; nel contenitore le pere venivano mantenute calde da un letto di braci. Le pere venivano offerte ai clienti infilate in spiedini di legno. Nel primo dopoguerra erano vendute anche ai tifosi dell'Udinese, la domenica all'ingresso del vecchio stadio Moretti; in questo caso non solo erano cotte, ma anche ricoperte da uno strato di zucchero caramellato. La loro *réclame* era scandita da questo ritornello: *Caramèi, la rovina dei putei*, oppure *Caramèi, la rovina dele putele*. Si trovavano in vendita pure in Castello, sempre a Udine, quando nella chiesa di Santa Maria avveniva la benedizione delle gole in occasione della ricorrenza di san Biagio. Un'altra preparazione tradizionale relativa a questi frutti consiste nella loro cottura, tagliati a fette, assieme a vino rosso, zucchero e spezie, quali chiodi di garofano e cannella.

Enos COSTANTINI

Friuli, il paese delle fave

La fava furlana, dopo secoli di successi, s'è fatta soppiantare da un parente amerindiano; e l'abbiamo già dimenticata

N

Nella testa dei Furlani, *il cjâf dai Furlans*, fave e ceci sono roba per Meridionali; pure le lenticchie sono coltivate “giù di là”, e la ricerca non l'hanno neppure mai sentita nominare. Il legume con regolare patente di friulanità pare essere soltanto il fagiolo; dirò di più: è il legume cagnello per eccellenza e i Cagnelli, che peraltro ne producono quantità irrisorie, vanno orgogliosi di ottenerlo senza il *bau*.

Nessuno nega che il *fasûl* sia il legume furlano, pardon cagnello, per eccellenza, ma non fu sempre così. Il fagiolo, come il mais, la zucca, il pomodoro, il peperone, la patata, il tabacco, la peronospora e la fillossera, è venuto dal Nuovo Mondo.

– Chi vuoi prendere in giro? – sta

sibilando il lettore con cultura classica. – Esiste il nome latino *Phaseolus vulgaris*, quindi già gli antichi Romani ne facevano uso! –. Ennò, caro lettore che hai frequentato il liceo, quello è il nome scientifico che gli ha dato Linneo, botanico svedese del Settecento (intendo XVIII secolo) e non va confuso col nome latino.

I Romani conoscevano bensì un *phaseolus*, ma era un'altra cosa: si trattava di una specie d'origine africana che i botanici conoscono come *Vigna unguiculata* (fagiolo dall'occhio per gli italiani e *cow pea* in inglese), tuttora coltivato *here and there* (per i Furlani è *fasulut, fasulin*); una varietà di quest'ultimo è il cosiddetto fagiolo “di metro”, più noto ai Veneti che ai Furlani.



Fave fresche in baccello (*còsul*). Ormai con *còsul* si indica essenzialmente il baccello dei fagioli che ancora qualcuno si ostina a coltivare nell'orto (da lì il verbo *scosolâ* 'sgusciare'), ma è chiaro che questa parola si usava ben prima che questi arrivassero dal Nuovo Mondo. Negli statuti udinesi del 1348, ad esempio, troviamo *cosullos a fabis*. Quanto all'etimo del termine, pare che sia derivato, attraverso vicissitudini linguistiche che omettiamo, dal latino *cochlea* che aveva assunto il significato di 'chiocciola'; quindi, per traslato, 'guscio'.



Parte apicale di una pianta di fava (*Vicia faba*) e particolari di fiore, baccello e semi. I fiori della favetta (*Vicia faba equina*), la sottospecie utilizzata in alimentazione animale, hanno una discreta potenzialità mellifera (da 50 a 100 kg di miele per ettaro). Disegno di M. Pistoia in Baldoni R., Kökény B., Lovato A., *Le piante foraggere*, REDA, Roma, 1974.

Questione di aminoacidi

Ma, allora, qual era la leguminosa da granella che faceva da *pendant* ai cereali? Una leguminosa ci vuole, è una questione di aminoacidi essenziali, cioè quelli che il nostro organismo non sa produrre e che, quindi, dobbiamo trovare nel cibo. Ogni popolo non nomade ha abbinato un cereale, che manca ad esempio dell'aminoacido essen-

ziale lisina, con una leguminosa che completa la dieta portando tale aminoacido (es. riso e soia in Oriente). Gli aminoacidi, sappiatelo, formano le proteine, e queste entrano nella composizione di carne, ossa, capelli, unghie...

Ebbene, negli antichi documenti che abbiamo compulsato, invero non pochi, sono continuamente citate le fave; oseremmo affermare

che non c'è quasi affitto che, accanto a frumento e vino, non fosse pagato anche in fave.

Affitto? Sì, i Furlani non erano coltivatori diretti, questi sono un fenomeno assai recente, e dovevano pagare affitti, prevalentemente "in generi", cioè in natura, perché, per loro, anche i *bêçs* sono un fenomeno recente. A chi? I *parons* erano soprattutto i nobili, seguiti dal clero, da associazioni religiose varie e, più rari, ospedali, ospizi e simili.

Dal Mare nostrum a Forum Julii

La fava è un legume tipicamente mediterraneo, ma trovò buon stare nel nostro Friuli: ho sottomano un documento del XII secolo in cui si fanno ripetuti riferimenti a *sextarii* (una unità di misura) *Fabarum* in varie località della nostra pianura (affitti al Capitolo di Aquileia), ma era coltivata costì anche nei secoli precedenti. Nulla vieta, peraltro, di ipotizzare una sua introduzione nell'agro aquileiese da parte dei coloni romani (secondo qualche storico, in realtà, provenienti dal Sannio).

La fava non va concepita solo come "ortaggio", bensì come coltura da granella da pieno campo, altrimenti non si spiegherebbe la sua costante presenza nei censi, cioè negli affitti che, solitamente, erano pagati in natura. Le quantità destinate a soddisfare questo obbligo non potevano venire, evidentemente, dall'orticello. Sopra abbiamo menzionato una unità di misura per aridi chiamata *sextarium*, che in friulano si dice *stâr*,

e che a Udine equivaleva a circa 73 litri. Quindi, se in un censo troviamo scritto *Fabarum vii sextarii*, significa che quell'affittuario doveva conferire al proprietario 511 litri di fave (circa 3-4 q.li), una quantità che, date le basse produzioni dell'epoca, era di tutto riguardo.

La fava appartiene alla famiglia botanica delle leguminose ed è, perciò, un ottimo precedente per i cereali. Nel Medio Evo nulla si sapeva dell'azotofissazione, ma si era capita benissimo l'importanza dell'inserimento di una leguminosa nella rotazione: *Dove si semena fava dopo vene bona ogni biava* recita un documento quattrocentesco della famiglia de Portis di Cividale. Qui con *biava* si intendono i cereali in genere perché il mais, che sarebbe diventato la *biava / blave* per antonomasia, era ancora di là da venire.

Fave cu la cevole

Certamente la fava non era consumata *rude*, cioè tal quale. Ci voleva perlomeno il sale, e in un documento gemonese del 1438 possiamo leggere di *doy personalg* (è plurale di *pesenâl*, una unità di misura per aridi) *di sal chi io comperai per la fava*.

Non mancava l'accompagnamento con le cipolle (non sono pochi i moderni cultori dei fagioli con cipolle): nel 1454 il contabile della tricesimana *Fradaglia* (fraternita) di Santa Maria dei Battuti segnò una spesa di soldi XXVI *per cevole per far la fave*; nello stesso periodo a Gemona l'ospede-

dale di San Michele acquistò VII *max* (sette mazzi) *di çevola per far la fava*.

Indubbio che questo legume entrasse anche nel pane: l'appena citato contabile segnava una spesa di soldi *iii* (tre) *per fa remonda* (pulire) *la fave par pan*.

La spesa fata p la stimina dela fava 45C

Jf spendey p xxxv p una quarta di fava che io comperai di Jachum Chadaros

Jf spendey p lxx p un sta di fava che io comperai di Vln zera

Jf spendey p xxxv p una quarta di fava che io comperai dela muglie di pueri beane

Jf spendey p lxx p un sta e mez di fava che io comperai dela figlia del cu chueci

Jf spendey p lxxv che io comperai dug di fagagnia

Jf spendey p xviii p una misura di fava che io comperai di chulappa la masanota

Jf spendey p xvi p doy personalg di sal che io comperai p la fava

Jf spendey lxx di p xxxv p iii che io comperai Lincio e granudo lxx di p lxx di chian di pochi che io comperai di me muglie

Jf spendey lxx di p viii p xxxv di lincio di chian di pochi che io comperai di Jachum Chadaros

Jf spendey lxx di p xv p vinci e cinque lincio di chian di pochi che io comperai di roful pps

Jf spendey lxx di p iii p xv lincio di chian di pochi che io comperai di zeta priedane

Strana la grafia degli Arabi, vero? Beh, questa è la grafia furlana del XV secolo. Nella prima riga sta scritto *La spesa fata per la stimina de la fava*, e la fava si incontra in buona parte delle righe successive. Nella seconda per esempio, si può leggere: *Item spendey solç xxxv (soldi 35) per una quarta di fava che io comperai di Jachum Chadaros*. La quarta era una misura di capacità per grani, quarta parte dello *stâr*. Il documento è *glemonàs* ed è stato pubblicato in Alida Londero, *Per l'amor di Deu. Pietà e profitto in un ospedale friulano del Quattrocento*, SFF, 1994.

La setimina dela fava

La fava era di prammatica in un'usanza funebre, la *setimina* (chiamata specificatamente *sitimina de la fava* in un quattrocentesco documento gemonese), una commemorazione del defunto che si osservava entro una settimana

dalla sua dipartita. Il nome poteva essere usato anche per la ricorrenza annuale del decesso. Si trattava di un convito dove, accanto alla leguminosa, non mancavano pane, formaggio, vino; e nel sopra menzionato documento gemonese ricorre più volte la *charn di porch*. Candido Morasij, da Cercivento, lasciava queste disposizioni testamentarie nel 1530: *in ebdomada sui anniversarij... unam elemosinam vulgariter dictam una septimina quartariorum* [una unità di misura] *duorum frumenti et unius quartarij fabe, frumenti in pane e faba cocta et condita...*

Fava saurana

Cercivento è in Carnia, una contrada che non gode d'un clima precisamente mediterraneo, quello che noi crediamo il più confacente alla coltura della fava.

Ebbene, la fava era il legume più tipico della Carnia e del Tarvisiano, oltre che il più coltivato. A Sauris, nella più alta e fredda della Carnie, la fava era di casa. Per avere almeno un'idea della sua importanza in quella amena contrada alpina non possiamo che rivolgerci agli aurei scritti di Domenico Isabella sull'alimentazione saurana (ad es. *La cultura alimentare a Sauris ieri e oggi*, Comune di Sauris, 2005): "Questo legume rustico è stato, per molto tempo, l'alimento di base sia per gli uomini sia per gli animali. Fare un buon raccolto di fave significava che per quell'anno la fame era scongiurata: *du pišt zie a voke in pòan* recita un vecchio proverbio saurano e cioè

'essere come un maiale tra le fave', vivere nell'abbondanza. Le fave, infatti, erano utilizzate nelle minstre che rendevano più nutrienti e dense; diventavano il piatto forte per la cena se lessate e condite con burro o panna; macinate offrivano una farina che, unita a quella dei cereali, era panificabile; tostate, assieme all'orzo, e macinate, offrivano un succedaneo del caffè; tostate col sale venivano offerte in regalo ai bambini durante la questua del *Najòrstokh* [Capodanno]; le filatrici ne masticavano sempre qualcuna per stimolare la salivazione. Utilizzate come mangime per le mucche, garantivano una abbondante secrezione di latte e il maiale nutrito con le fave è diventato proverbiale. Inoltre le eccedenze potevano essere esportate. La loro produzione diminuì, gradualmente, dopo l'introduzione della coltura delle patate per poi cessare del tutto, intorno agli anni Sessanta, grazie all'importazione dei più delicati legumi maggiori" [in pratica dei fagioli che, in quell'alpestre situazione, non allignano]. A Sauris la produzione di fave poteva essere tanto abbondante da consentirne, non sappiamo in che percentuale, anche l'esportazione. Ciò è documentato, fra l'altro, dalle note spese della contessa Silvia Rabatta Colloredo, di nobile sangue goriziano, nella seconda metà del Settecento. Sulla tavola della contessa la minestra di fave era di prammatica il giovedì, come si può dedurre da una lista di piatti da prepararsi, con teutonica scansione, nei vari giorni della settimana. Vi era, però, vicinanza tra fave e



fagioli, poiché si trova scritto *minestra di fave o di fasioli* (da G. Perusini Antonini, *Mangiare e bere friulano*, 1970).

Fava fornese

Mons. Fortunato De Santa (1862 - 1938), di Forni di Sopra, fu certo una personalità di rilievo; tra l'altro fu nominato vescovo di Sessa Aurunca nel 1914. Nel 1902, quando era parroco del suo paese, pubblicò dei *Brevi appunti di agronomia* destinati ai suoi parrocchiani. La diffusione della fava in quella valle alpina è provata dall'importanza che il De Santa dà alla leguminosa in quegli appunti: "La fava ed i piselli in luogo di associarli, come si usa al granoturco, è assai meglio seminarli da se sul principio di primavera perché molto resistenti al freddo. La fava alligna in qualunque terreno purché non soffra siccità, e dà buona prova anche nelle terre forti e piuttosto frigide dove non troverebbero condizioni favorevoli altre culture. Per anticipare la maturazione, specie se dovesse



Da sinistra a destra: Favette artigianali prodotte a Cividale. Favette triestine acquistate nella grande distribuzione (ingredienti: zucchero, mandorle, uova, cacao, alcool, aromi; colorante: cocciniglia, curcumina). Favette acquistate a

Pordenone e di produzione locale (ingredienti: zucchero, mandorle, uova, cacao, aromi; coloranti E120, E110). Favette acquistate a Pordenone: un avviso sul banco della pasticceria dichiarava: "Favette triestine prodotte a Trieste".

seguire come è consigliabile la semina dell'orzo o del frumento, appena si mostrano i primi bacellini convien spuntare gli steli, perché la pianta si fermi e concentri i suoi umori in favore dei fiori già fatti, e così s'impedisce che sboccino fiori tardivi, che non potendo giungere a maturità, servono solo a ritardare l'incremento dei precedenti".

Ci pare ovvia la considerazione che venissero coltivate delle "razze" di fava adattate a quei climi e all'uopo selezionate in loco.

La fava non sfagiola

Se cadono gli imperi anche le fave possono cedere il terreno ad altri, nel loro caso ad un parente della stessa famiglia botanica: il fagiolo, arrivato con Cristoforo Colombo e diffusosi da noi nel corso del Cinquecento. Il fagiolo è più energetico, più "digesto" (le fave possono dare luogo a qualche inconveniente che non si spiega solo con le leggi di Gay-Lussac), di più agevole utilizzo, di più rapida cottura, s'arrampica

sui *ràclis* e sulle piante del mais; senz'altro nei nostri climi è più produttivo per unità di superficie. E, poi, la fava era vista come cibo da poveracci; già nell'Ottocento i borghesi cittadini avevano trovato il modo di sostituire la minestra di fave, che era d'obbligo nel giorno dei Defunti, con quei dolcetti che vanno sotto il nome furlano di *favetis dai muarts*.

Così ce la racconta 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 muarts*, che forse sostituiscono le fave cotte imbandite nelle agapi di altri tempi. Nelle campagne però non si 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...".

Nel ricettario dei conti Caiselli di Udine, compilato ai primi dell'Ottocento, compaiono due ricette

chiamate rispettivamente "Fave dei morti" e "Favette" (G. Perusini Antonini, *Mangiare e bere friulano*, Franco Angeli Editore, 1970).

Nel *Vocabolario friulano* dell'abate Jacopo Pirona (1871) le *Favetis dai muarts* sono tradotte in italiano con 'pastini' e 'spumini' e ne viene data questa definizione: "Pasticche dolci sostituite ai pasti di fave che si davano in antico nella tumultazione dei morti". Il *Vocabolario friulano* detto Nuovo Pirona, stilato nei primi anni Trenta del secolo scorso, ha *Favetis, favetis dai muarts*, che così definisce: "Fave dei morti, favette, specie di biscottini che si mangiano il dì dei morti".

Favette dolci dappertutto

Il *New Cibarium* (ERSA 2008) le chiama *Trieste Favette* e sembra volerle relegare a una parte della nostra regione, dato che la *Production area* indicata comprende solo *Trieste and Gorizia*. Quanto alla ricetta risalirebbe

ai tempi austro-ungarici: *The traditional recipe dates from the Austro-Hungarian period*. Stranamente, poi, la medesima pubblicazione riporta le due ricette dei conti Caiselli che sopra abbiamo citato (*The recipe book of the noble Caiselli family contains two versions of Favette...*). A leggerla così parrebbe che i Caiselli appartenessero alla nobiltà triestina o goriziana. La nostra opinione è che le favette fossero panregionali e che la loro origine non sia da ricercarsi nella cucina austro-ungarica, espressione forse impropria perché quella cucina era (e tuttora lo è tanto in Austria che in Ungheria) quanto mai varia e variegata.

Questi dolcetti sono, peraltro, noti anche fuori regione. Dal *Vocabolario del dialetto veneto-dalmata* di Luigi Miotto (Lint 1991) veniamo, infatti, a sapere che la *Favèta* è la "fava dei morti. Dolce di mandorle e zucchero che compare per le festività di Tutti i Santi (1 novembre)"; e c'è pure il proverbio: *Chi co una vedova se promete, apena la sposa, el magnarà favète*. Così il *Dizionario del dialetto trevigiano di Destra Piave* di Emanuele Bellò (Canova 1991) ha le *Fave dei morti* "dolci a forma di fave, a base di uovo, zucchero, pinoli o mandorle".

A di là dei vocabolari: chi gira un po' per l'Italia le ritrova a Venezia, a Verona, in Romagna... E chi non può girare dia uno sguardo al web: le favette dei morti sono tipiche quasi... dappertutto.



Fave sguosciate acquistate nella grande distribuzione. Sulla confezione sta scritto "Coltivate in Egitto". Anche questo può contribuire a far credere che la fava sia una coltura esclusiva di paesi caldi, o comunque adatta solo a climi mediterranei. Invece la sua area di diffusione comprendeva anche le Alpi. Il nome friulano delle fave sguosciate e frante è, o meglio era, *favète*. Anche la nomenclatura, che ormai si può trovare soltanto nei dizionari, documenta la diffusione di questa coltura.

La fava nella cultura

Intendo la cultura materiale, non quella letteraria (il poeta nazionalpopolare Pietro Zorutti amava la selvaggina da piuma e la ribolla, non canta odi a questo sì modesto legume).

Nella Udine *d'antan* la *cjampagne de fave* era quella che segnava l'ora del frugale pranzo che, per il popolo minuto, era costituito in buona parte da fave.

A Blessano si teneva a marzo la *Sagre de fave*, e il motto della sagra di febbraio a Viscone era *Vin e pan e fave di bant*.

Dato lo scarso apprezzamento di questa leguminosa risulta quasi ovvia l'espressione *no valê une fave* applicata nei più svariati contesti, dal cibo agli umani.

È tuttora in uso l'espressione *ti*

mangji la fave sul cjâf a indicare che 'sono più intelligente, o più scaltro, di te', oppure 'più alto di te'.

Andrebbe invece meglio chiarito, forse da qualche esperto cerusico, il detto popolare *spice di cûl bondance di fave*.

Il sortilegio delle fave

Nel 1599 tale Anastasia Montagnana da Pordenone ebbe delle brighe col Santo Ufficio perché, essendo veduta nella chiesa della SS. Trinità di Polcenigo a rimestare dell'olio d'una lampada, interrogata su che cosa facesse, rispose: "che aveva messo alcune fave in quella lampada, le quali aveva creduto che si disfessero, ma non erano disfatte; e che essa le aveva messe per far morire

un uomo". Così ce la racconta Valentino Ostermann (*La vita in Friuli*, 1940) il quale aggiunge questa spiegazione: "Si crede che come la fava si viene gonfiando, così alla vittima designata si gonfi lo stomaco fin ch'essa muore". Nel libro di Giuliano Bini e Benvenuto Castellarin *100 anni di cibi e bevande* (la bassa, 2010) scopriamo che, per procurare qualche malefizio, bastava mettere delle fave, assieme ad altri oggetti, nel letto della persona da colpire. Nel 1591 si trovò a testimoniare, contro un'altra donna, tale *Ioanna uxor Meneghini* della villa di Latisanotta che, nel suo letto, aveva trovato *piume, pezze di terra, sorgo, fave e alcune cose rosse ingroppate*. Ma le fave dovevano essere cotte, perchè l'inquisitore padre capuccino arrivato a Latisana nel medesimo anno, venne a conoscenza di *maleficii nelli letti di penne involte con grani di ogni sorte de biava, come fave cotte, vinaccioli cotti, fasuoli...*

E c'era anche una pratica, dai risvolti che però ci sembrano positivi, detta *buttar le fave*. Così donna Laura di Latisana si espresse, davanti al tribunale dell'Inquisizione, nei confronti di una sua conoscente di nome *Margarita*: "*Ho inteso dire che butta le fave, ma non altro in particolare, che mi ricordo*". Poi, sua sponte, aggiunse: "*Vi dirò la verità. Io le ho fatte buttar una volta dalla detta donna Margarita [...]*". Richiesta del motivo di tale pratica rispose: "*Acciò che mio marito mi volesse ben*".

Ladri di fave

Il sopra citato libro di Bini e Castellarin ci informa che le fave non sfuggivano ai malintenzionati (probabilmente affamati). Così nel 1567 un certo Dri denunciò che *Iacomato Sclavo et Vincenzo de Lunardo*, entrambi di Muzzana, *li havevano rubbata fava de notte*. In casa dei due fu trovata la refurtiva, quindi *li presero et li meterno nel zeppo sotto la loggia del commun d'essa villa, et ivi stetero da hora de desinar sino hora bassa et tarda*. Una sorte simile toccò ad una donna che era stata sorpresa a rubare *cosuli de fava*.

Il cosiddetto "furto campestre", sempre esecrato e più o meno tenacemente perseguito, non fu mai eradicato; il motivo di ciò è semplice: si rubava per fame. Scomparve negli anni Sessanta del secolo scorso, quando anche le guardie campestri (divisa grigio-verde militare e pistola in fondina) vennero adibite a più burocratiche mansioni, per poi essere sostituite dai bianconeri vigili urbani.

Il declino

Il *Vocabolario botanico friulano* di Giulio Andrea Pirona (1871) ci informa che la *fave* "si semina negli orti e nei campi". Nell'Ottocento, quindi, la leguminosa era ancora diffusa e, come nel Medio Evo, era coltivata anche nei seminativi esterni all'abitato. Ma ormai il suo tempo stava stava per scadere: il *Catalogo* dello Stabilimento agro-orticolo di Udine per l'anno 1864 pone in vendita solo due varietà di fave (peraltro dai nomi esotici: *de*

Seville e Windsor verde) contro 15 varietà di fagiolo.

Nel 1906 è ancora "Coltivata in Friuli e Carnia fino all'alta regione montana (Sauris, 1400), e qua e là subspontanea" secondo Luigi e Michele Gortani che così la censiscono nella fondamentale opera *Flora friulana con particolare riguardo alla Carnia*.

Da alcune testimonianze sappiamo che era ancora coltivata nella periferia udinese tra le due guerre; dove ora si trova il viale Leonardo da Vinci, anzi proprio dove ora ha sede l'istituto Arturo Malignani, vi era chi lavorava la terra e, come riferì l'informatore Isidoro Marini (n. 1897) a Novella Cantarutti (*Segni sul vivo*, AGRAP, 1992): *Chi cualchidun al plantave ancjimo fave e ancje luvins*. Poi i ricordi svaniscono.

Nel catalogo *Sementi e piante* dei F.lli Rizzardi (via Treppo 5, Udine, vivaio meglio noto come li dal Vescul), pubblicato nel 1962, c'è una sola varietà di fava, la *Aguadulce*, peraltro presente in tutti i cataloghi dell'epoca e tuttora in auge. Si tratta di una varietà "foresta", proposta per completare il catalogo e destinata, forse, a persone residenti in Friuli, ma originarie di regioni meridionali. Lo stesso catalogo proponeva dodici varietà di fagioli, nessuna delle quali nostrana. La contessa Giuseppina Antonini Perusini, nel suo classico *Mangiare e ber friulano* (1970), dopo aver riportato le ricette di 14 minestre di fagioli, afferma di non avere avuto notizie della minestra di fave "che, del resto, non si coltivano quasi più...".



Fave in salamoia, acquistate a Udine in elegante vasetto di vetro su cui c'è scritto "Prodotto in Olanda".

Questo uccelletto dalla coda sempre all'insù è detto *favite* o *favit* ed ha ispirato la rima popolare *favite, lungje di gjambis e curte di vite*. Il nome rimanda alla fava, con riferimento alle ridotte dimensioni, ma potrebbe avervi contribuito anche il colore del piumaggio. In qualche paese è detto *forecisis* 'buca siepi', forse per la velocità con cui scompare nella vegetazione. In tedesco è noto come *Zaunkönig* 'il re delle recinzioni (siepi)', e anche tale denominazione sottolinea l'aderenza con un ambiente che gli è congeniale. Pure in italiano ci sarebbe un nome, *re di macchia*, che lo lega alla vegetazione, ma oramai ha assunto notorietà come *scricciolo*, onomatopea che vorrebbe ricalcarne il canto. Il nome scientifico è *Troglodytes troglodytes*, che tradurremmo con "che si infila nei buchi": il suo nido è di



solito posto in una cavità (muri, alberi vecchi, ecc.). Non disdegna i nostri giardini dove è facile udire il suo verso, ma è un po' meno facile da vedere a causa della sua elusività e della rapidità con cui si sposta. Fotografia di Bruno Dentesani.

La fava in onomastica

La fava è entrata nella formazione di soprannomi che sono diventati cognomi: nel 1359 è ricordato un *Fortunato detto Fava* a Savorgnano al Torre. *Favot* è un cognome tipico del Friuli occidentale: già nel 1338 a Pordenone un certo Ernesto era detto *Favotto*. Troviamo un soprannominato *Favot* a Gemona nel 1264; sempre a Gemona nel Cinquecento è attestata *Ursula filia ser Gregori Favoti*. Il cognome *Favotti* di Piano d'Arta non è che una evoluzione del nome di famiglia *Seccafava* documentato nel Quattrocento, e ciò è altresì testimonianza di una attività che dovette essere usuale. Nel Seicento il cognome *Favetti* si trova a Cividale e nel Settecento è attestato a Udine.

E quell'uccelletto che si chiama *favit* o *favite*? È probabile che

debba il nome alla taglia ridotta e al colore del piumaggio che possono ricordare la fava.

La ricetta

Ora la liturgia di questi scritti prevede una ricetta.

Eccola, ma è difficilissima. Prendete dei semi di fava verdi, tal quali, non lessati, metteteli in un piatto accanto a sottili slette di pecorino stravecchio e sborfateli con olio di oliva extravergine. *Et voilà*.

Dove sta la difficoltà? Sta nel fatto che voi siete pigri e non tenete l'orto, quindi non avete le fave fresche. E non potete neppure sottrarle nottetempo al vicino (non ditemi che non ci avevate fatto un pensiero) perché di legumi egli coltiva solo *vuaïnīs* (lungi da me pensare che nottetempo avete fatto un pensiero anche su quelle...).

Eppure il cardiologo vi ha più volte consigliato di fare del "movimento moderato": ecco che le fave dell'orto (vangare, zappare, irrigare, scerbare...), e non solo esse, possono prevenire le cardiopatie.

Ci sta pure un trucco moderno: i semi freschi possono essere conservati surgelati. Sì, lo so a chi state pensando: a quell'amico meridionale che, quando torna dalla visita parenti vi porta la mozzarella autentica e la prossima volta vi porterà anche le fave. Quelle secche per farci un buon minestrone. Quelle verdi da mettere nel freezer onde poter stupire gli amici con un "ecco la storia del Friuli che rivive" aggiungendo con un po' di rossore sulle guance: "e che viene, ahem, direttamente dal mio orto".

Manuela POL-BODETTO

Luianie, pancetta e muset

Purcitâ in Etobicoke, Toronto, Canada

The scent of Friûl in Canada.

A Ahhh, the fall! How I love this time of year. The air is fresh, the leaves are in their splendour of colour, and all the comfort foods in hibernation during the spring and summer begin their re-entry into the diet. Growing up in a Furlan family in Etobicoke (suburb of Toronto), Canada, this time of year also meant imported traditions coming to life: roasted chestnuts Sunday evenings, batch-making of *pinsa* (mom makes it the best, I'm not kidding), wine-making and... the commencement of *la stagjon di purcitâ*. This season would begin

in October and would run throughout the winter until March. Now, as a child of Italian immigrants growing up in a WASPy neighbourhood, there were several things we were teased about at school with regards to our culture. This, unfortunately, left us ashamed of eating certain foods mom would put in our lunch such as Nutella sandwiches (which I loved) and desiring foods of our Anglo counterparts such as peanut butter and jam sandwiches. (Little did we know then, that we were the fortunate ones). Despite that, the traditions of wi-

nemaking and the production of salumi were two traditions I was NOT ashamed of. These were traditions that went beyond their namesakes. They meant so much more than just the production of 'sausage and wine'. They were the gathering of people (family) *in allegria* - working together in harmony and creating fantastic memories I hold so dear to my heart to this day. Especially the single weekend in January annually dedicated to "doing the pigs" - our English made-up terminology we used for the production of encased pork products.

Our basement was selected as one of the number of rotating sites for ‘sausage-making’ in our extended family and circle of Furlans. It helped that we lived on a cul-de-sac of Italian-only families (5 of which were Furlan). Therefore, no one questioned, sneered or gave us funny looks when the time came because they all appreciated home-made cold-cuts and sausage. It was mom’s brother (we nicknamed him the “Sausage King”) who spearheaded a team of *salumieri* that would set up shop in our basement laundry room that one weekend in January. Of course, it helped that the basement was virtually unfinished with concrete floors. The only finished rooms were the *cantina*, the makeshift laundry room with its versatile sink, and the bathroom. The laundry room was makeshift for wine fermenting and ‘doing the pigs’. It all made perfect sense since the access to the *cantina* was via the laundry room.

The *cantina* was pretty much permanently set up with scaffolds for curing and storing the various salumi, hooks on the ceiling to hang the necklaces of *luianie* (*blancje e cul fiât* – my favourite), gravel rock ground and shelving for the *damigiane*, bottle corks and screw-on caps, syphoning hoses and rows of empty pop and mineral water bottles to sub in as wine bottles for the routine *travasâ* (I often volunteered to go *tirâ una butiglia di vin* to get that first sip from the hose). The whole production of the weekend would begin on the



Etobicoke, Bankfield drive. Etobicoke (with a silent 'ke'), officially named in 1795, is a former municipality within the western part of the city of Toronto, Ontario, Canada. The name "Etobicoke" was derived from the Mississauga (First Nations people) word *wah-do-be-kang*, meaning "place where the alders grow".

Thursday. On that day the laundry room would be set up - converted. All unrelated items would be removed from the laundry room and a makeshift butchers’ table would be set up – around which the team of *salumieri* each had their place and their assigned roles, like the Knights at the Round Table. The sink was scrubbed clean for the washing and sterilization of the *bugjei*. The concrete floor hose-washed clean.

Friday afternoon would be the arrival of one or two pigs – in halves, carried into the *cantina* along with a few buckets of casings. They would be stored in the *cantina* for the following morning. Room was also made for the orga-

nization and storage of ‘i salumi’. And then came Saturday, the big day! How I looked forward to waking up that morning – loving everything the day would bring. At 6 am, the men would arrive with their instruments and equipment necessary for one full day’s plus one morning’s work – and when I say full day, I mean FULL day. Mom would have the coffee ready with *biscotti* and *pinsa* to begin their day - that meant *caffè e latte* for my sister, my brother and me. Afterwards the men would take their places around the table and begin. In the course of the day, stories would be told, *barzaletis contadis*, lots of *alegria*. Of course there would

also be *blestemis* that would result from minor mishaps. They were such perfectionists who took great pride in their work. The men would cut up and use every meat part of the pig to make the various encased pork products: *luiania*, *salat*, *ossocol*, *pancetta*, *sopressa*, *muset*. While they did this, mom would wash *i bugjei* in the laundry sink. Not an easy task, let me tell ya! They would be washed in vinegar and water, inside and out ever so gently so as not to tear them, then left to sit in water with garlic until used. Mom would let me help wash them when I was a little older. How slippery and slithery they felt. They reminded me of hose stockings for some strange reason – hahaha. Being a little helper was a real treat for me. Once all the meat was cut up and separated into its different parts, the *salumieri* would combine the parts according to their various recipes. They would mince the different meat combinations and then they would season and knead the meat of their assigned recipe. Each recipe would then be encased in a specific order (don't ask me which, but I believe the sausages were the first). Before encasing the *salat* mom would sample-fry a small batch to ensure its flavour. If the test passed, then the encasing and tying of the salumi (an art in and of itself) would ensue. Ohhhh, how I loved sampling the *salat*! I can still hear it sizzling; I can still smell it penetrating the house. And how tasty, flavourful and succulent! I still



Salam e vin in Etobicoke.

look for the crumbs of the sausage whenever mom, or myself cook it. It forever brings me back. My absolute favourite time of Day 1 came around breakfast time (9 am), where all production would come to a halt to enjoy mom's pot of 'zûf (squash porridge) – which she spent the morning preparing after having washed the casings. To this day, it is one of my favourite food preparations. I am still trying to decide whether I prefer it hot with cold milk, cold with hot milk or hot on its own. Day 1 of production would wind down around 5pm. A big clean-up which included proper cleaning and sterilization of the table top, instruments and equipment would ensue. The next morning, Day 2, was relegated to rolling up and encasing the *panceta* and *ossocol*. Final clean-up and sterilization of tabletop, instruments and equipment would follow. After

the makeshift table was dismantled and put away, the laundry floor and sink would be "javeded" cleaned. Of course, one last *caffè* before the men headed home. Over the course of the two days, as the different products were completed, mom (along with her little helpers – my sister, brother and I) would tag them by product name and ownership, then hang them systematically in the *cantina*. There were several families alongside ours who were the recipients of all those yummy salumi produced in our laundry room: the families of my aunt, my uncles, my godparents, my dad's cousins and our relatives in Sudbury. By the end of the two days, the *cantina* was full of products that would be stored until everyone slowly came to claim them. And that meant the wonderful aftermath: visitors! I loved when we had visitors. It meant a few things: hanging out

and playing with my cousins; watching what we wanted on the only television we owned while the adults carried on their loud conversations in the kitchen; enjoying treats that came out only when we had visitors. You know, there is never a gathering of Italians (no matter from what part of Italy) without food and drink. I think my favourite visitors were our cousins from Sudbury. The special trip they would make to Toronto to pick up their 'salumi' always turned into a mini event or should I say, party. These two families oozed *allegria* out of the pores of their skin. They would draw out other relatives in town to drop in. What fun we always had – and still have when we get together (albeit in smaller numbers and limited occasions)!

Alas, sadly, the years of *purcità* at our home came to an end. Basement renovations pretty much put that one to rest. Although our home was no longer used, other homes still were. As well as setting up shop in his own basement, my uncle and his team were a travelling group. And so, mom carried on her tradition of making 'zûf for the men. She would prepare it at home, always leaving a batch for us, and bring it to my uncle's the weekends he was set up at home. After spending part of the day there, she would bring home all the salumi – for our family and a smaller number of families. This continued until last year – the year my uncle retired and passed along the sacred instruments to his younger cousin



The Ontario flag (outside of Casa Loma, Toronto). Ontario, formerly Upper Canada before confederation in 1867, was named after Lake Ontario. Ontario, derived either from a Huron word meaning "great lake" or an Iroquoian word meaning "beautiful lake", contains about 250,000 freshwater lakes.

and team member – a passing of the torch as you might say. How I will savour that final *luianie* made from the hands of my uncle, the sausage king! Some sit in my freezer and some in my parents' freezer – but not for too much longer. I think I will even have a tear in my eye. I will enjoy it with a nice glass of *pinot grigio* and make sure not a crumb is left in the pot or on my plate. Over the years, my cousins, fellow Furlan friends and I (the next generation) would have discussions of what was going to happen to this tradition, which helped to bind and connect us to our Furlan heritage, once our parents could no longer keep it up? We had been so spoiled all our years with our home-made 'salumi'. One could argue that we have become 'sausage snobs'. Amazin-

gly, a group of them decided they wanted to keep that flame alive and carry on the tradition. They became protégés of my mom's cousin who taught them the ropes over the last decade. He will most likely 'pass the torch' on to his son who put together the new team.

They gather one weekend each year in January. There are 7 of them spearheaded by my mom's cousin. They spend the day making the various salumi for their families. I think I would like to bring myself in this season and contribute my mom's tradition of making 'zûf – and place a small order of my own? What does all this mean? New stories, new *barzaletis*, new memories and *allegrie* for our generation to pass on to the next. Maybe we can keep *lis blestemis* to a minimum...



The Famee Furlane Toronto was founded in 1932 by a group of Furlan friends. From its humble beginnings, the Famee Furlane's original mandate has expanded to include contributions to the social, cultural and economic life on the community and beyond.

Stefano PECORELLA

Il lupo in Friuli

Scomparsa e ritorno di un predatore rimasto nel mito



L

La scomparsa del lupo dall'Italia nord-orientale

Il declino del lupo in Italia nord-orientale comincia agli inizi dell'Ottocento, in seguito a profonde modificazioni del paesaggio e alla progressiva diminuzione dei grandi erbivori selvatici, unitamente a un'ostinata persecuzione diretta. Come risultato di questo sforzo, alla fine del secolo la specie si può considerare estinta nell'Italia nord-orientale e da allora in quest'area compariranno soltanto individui erratici, probabilmente provenienti da altre aree alpine o balcaniche. L'ultimo abbattimento di cui si

ha notizia risale al 1931, quando un lupo viene ucciso in località Malga Campo Bon, Comelico, in provincia di Belluno. Di quella cattura è conservata una fotografia.

In Friuli la scomparsa del lupo segue la stessa tempistica del resto dell'Italia nord-orientale: la specie sembra essere estinta verso la fine dell'Ottocento, anche se segnalazioni sporadiche e incerte si susseguono fino agli inizi del Novecento, in linea con altre regioni dell'arco alpino e della Pianura Padana.

La toponomastica dei territori friulani indica che la presenza del lupo non è connessa geogra-

ficamente ai rilievi, ma prevalentemente all'area pianiziale: più della metà dei toponimi legati al lupo si trova, infatti, in pianura. Non c'è da sorprendersi. L'antico paesaggio della pianura friulana, con vaste foreste e zone umide (si pensi, ad esempio, alla *Silva Lupanica*), è stato pesantemente modificato e antropizzato con disboscamenti e bonifiche, per fare spazio alle colture. Ciò ha reso il conflitto con il lupo più lungo e intenso, favorendo l'insorgenza di toponomastica connessa al rapporto conflittuale con il predatore.

Il lupo (*Canis lupus*) in un disegno di Michele Zanetti.



Il lupo (*lôf* in friulano, *lvo* in veneto) ha lasciato un numero relativamente abbondante di toponimi nella nostra regione, spesso a indicare luoghi in cui si allestivano trappole per la cattura del predatore. Qui vediamo la tabella di una via di Spilimbergo che ricorda questa antica pratica (era *Strada comunale detta Lovaria* nel catasto del 1830). Si chiama Lovaria/Lovàrie anche un centro abitato in comune di Pradamano.

Le ultime notizie relative al lupo nel cuore della pianura friulana risalgono all'inizio dell'Ottocento e provengono da località in cui sopravvivono relitti forestali, come i residui di foresta ad Azzano e in zone cespugliose e abbandonate lungo il Tagliamento, a Morsano. Questa e altre informazioni sulla presenza storica del lupo in Friuli si possono trovare nel libro di Pier Carlo Begotti *Friuli terra di lupi* (Università della Terza Età dello Spilimberghese, 2006). L'astio delle popolazioni di campagna verso il lupo è dovuta principalmente ai danni che esso arreca alle greggi che, per le economie rurali, rappresentano fonte

di sostentamento e di reddito e, secondariamente, alla fama, non sempre meritata, di belva pericolosa per gli uomini. Le cronache dell'Italia nord-orientale riportano, infatti, un gran numero di casi di attacchi a persone, prevalentemente pastorelli a guardia delle greggi, da parte di lupi. Tuttavia, non è dato sapere quanti di questi episodi siano realmente riferibili a lupi e quanti invece a cani vaganti o addirittura a omicidi efferati attribuiti all'opera delle belve.

Sta di fatto che le condizioni in cui sovente avvenivano le aggressioni sono considerate oggi irripetibili: nel contesto odierno non c'è motivo di temere un attacco di lupi.

In tutte le cronache d'Europa è ricorrente l'incentivo all'uccisione di lupi sotto forma di un premio anche monetario e viene registrata una figura dedita occasionalmente o professionalmente alla caccia di lupi che in Italia prendeva il nome di "luparo". Il Friuli non fa eccezione.

Pradis di Sopra e il monte Pala visti dalle pendici del Monte Rossa. Queste località, seppur molto frequentate, sembrano essere utilizzate sia dal lupo che dalla lince. Nei paesaggi antropizzati i grandi carnivori si sono adattati alla coesistenza con l'uomo adottando abitudini molto elusive. Foto S. Pecorella.



Collare irto di spuntoni forgiato a mano da un fabbro di Clauzetto probabilmente nel Seicento. Si ha memoria che, ancora nell'Ottocento, i cani venissero muniti di collari come questo onde difendersi dall'attacco dei lupi. Da Gianni Colledani, *Lupi, cani e fabbri ferrai*, Il Barbacian, anno XLV, n. 1 agosto 2008.



Uno scorcio delle Prealpi Carniche, dove il lupo è recentemente ritornato. Sulla sinistra il versante nord dell'altopiano del Cjaurleç e al centro il paese di Campone, dove sono avvenute le prime predazioni su pecora. In quest'area, assai "rinselvaticita", la specie ha trovato una situazione trofica e ambientale favorevole all'insediamento. Foto S. Pecorella.

Per eliminare il lupo si ricorre a qualunque mezzo e stragemma, dalle battute di caccia organizzate alla posa di tagliole e bocconi avvelenati, fino all'incendio di intere aree boschive. Contemporaneamente alla caccia spietata e incentivata dalle pubbliche autorità, la riduzione dell'habitat e il profondo impoverimento dell'ecosistema e quindi delle possibilità di alimentazione, costringe il lupo a rivolgersi sempre più ostinatamente verso gli animali domestici, le uniche prede rimaste disponibili. Con l'inasprimento del conflitto, il lupo non ha più scampo e viene sterminato in tutta l'Europa centrale, resistendo solo in piccole popolazioni in Polonia, ex Cecoslovacchia, Romania, Bulgaria, ex Jugoslavia, Albania e Russia, oltre che nell'Italia centro-meridionale, in Grecia e in alcune zone della penisola iberica.

La ripresa

Come detto, il lupo nella nostra penisola non si è mai estinto, nemmeno alla fine degli anni Sessanta, quando la specie toccò il suo picco demografico più basso. In quegli anni, si stimava che in tutta Italia ci fossero non più di trecento lupi (o addirittura cento-centocinquanta a seconda delle varie stime), concentrati nelle ultime ridotte dell'Italia centrale e meridionale, quali il Parco nazionale d'Abruzzo, i monti Sibillini, le Foreste Casentinesi e alcune aree della Maremma e della Calabria.

Con l'inizio degli anni Settanta il lupo diventa "specie particolarmente protetta" per la normativa internazionale e nazionale, venendo riconosciuta la sua importanza per l'ecosistema e riabilitata la sua figura grazie a una serie di campagne, fra cui vale la pena ricordare quella chiamata "Operazione San Francesco".

Il progressivo abbandono della montagna da parte delle popolazioni rurali, avvenuto alla fine del secolo scorso, favorisce un rapido ritorno del bosco e, di conseguenza, degli ungulati – le prede principali del lupo – nelle aree montane e collinari. Contemporaneamente, viene creata una rete di parchi e aree protette che attraversa tutta la penisola. Tutto questo si traduce in un repentino cambio di scenario per il predatore: grandi quantità di prede disponibili, pressione venatoria sensibilmente ridotta, ampie superfici forestali e zone tranquille dove riprodursi e allevare la prole.

Così il lupo italico, partendo dalle aree storiche di presenza, inizia a ripopolare dapprima la dorsale appenninica, poi le valli limitrofe e le aree collinari, fino a raggiungere la diffusione attuale.

Oggi il lupo è presente in tutta la catena appenninica, dalla Calabria fino alle Alpi Marittime e su gran

parte della Alpi occidentali, comprese alcune regioni della Francia orientale e dei cantoni svizzeri.

In nessuna zona della Penisola sono state effettuate re-introduzioni di lupi, nonostante questa sia una credenza comune in molte aree dove si era persa la memoria storica della sua presenza.

Grazie alla sua sorprendente adattabilità, il lupo è riuscito ad occupare una grande varietà di habitat, dall'alta montagna fino alle colline emiliane e alle alture della Murgia pugliese. In certe zone del litorale toscano, alcuni branchi di lupi hanno addirittura accesso al mare.

In Italia le prede principali del lupo sono generalmente il capriolo e il cinghiale e, dove presenti, il daino e il mufone (alloctoni), sebbene talvolta riesca a catturare anche cervi e camosci. Nella sua dieta sono tuttavia compresi anche mammiferi di taglia minore e talvolta carcasse, frutta, scarti di origine antropica e, purtroppo, animali domestici.

È evidente che la regressione e la successiva ripresa del lupo seguono le varie fasi socio-economiche delle popolazioni europee che si sono alternate a cavallo tra il XX e XXI secolo.

Primi segnali in Italia Nord-orientale

Nel 2007, la carcassa di un grosso canide semi-sepolta dalla neve viene scoperta in Val di Fiemme da un cacciatore locale, che l'anno successivo recupera il cranio. Nel 2009, il cranio viene analizzato da Luca Lapini, zoologo del Museo friulano di Sto-



La massiccia ricrescita del bosco ha favorito la ricostituzione delle popolazioni di ungulati, principale preda del lupo, nelle aree montane e collinari, favorendo le condizioni per il suo ritorno in queste aree. In foto il versante est dell'altopiano del Cjaurleç (a destra) e il solco della forra del torrente Cosa (al centro). Si noti la fitta copertura boschiva. Foto S. Pecorella.

ria naturale, che lo attribuisce ad un lupo maschio di 3-5 anni, probabilmente proveniente dalla popolazione di lupo dinarico-balcanica. L'attribuzione verrà poi confermata dalle analisi sul DNA ricavato dai resti.

È il primo segnale che il lupo sta per tornare nell'Italia nord-orientale, arrivando da est e, probabilmente, anche da ovest effettuando, quindi, una manovra "a tenaglia".

Tra il 2009 e il 2010, nuove informazioni arrivano dal Friuli Venezia Giulia: alcune pecore e capre vengono predate da un canide a Basovizza, Trieste, al confine con la Slovenia. Le analisi genetiche riveleranno che l'autore è probabilmente un ibrido lupo × cane.

La prima coppia

Nel 2012, nelle Alpi centrali della provincia di Verona viene documentata la riproduzione di un maschio di provenienza dinarico-balcanica e di una femmina appartenente alla popolazione italiana. È la prima prova certa di riproduzione dopo la scomparsa della specie nelle Alpi centro-orientali.

La storia di questi due lupi è diventata famosa, suscitando notevole interesse sia da parte della comunità scientifica internazionale che da parte del grande pubblico.

Tutto è cominciato nel 2012 sul monte Taiano (Slavnik in sloveno), una montagna carsica situata pochi chilometri a sud di Trieste, quando un giovane lupo maschio di due anni e 40 kg di peso veniva catturato da un'equipe di ricercatori

dell'Università di Lubiana nell'ambito del progetto europeo Life SloWolf e dotato di radio-collare GPS.

Il radio-collare è un collare equipaggiato con sistema VHF e, nei modelli più recenti, GPS per la localizzazione dell'animale a cui viene applicato. Consente di archiviare migliaia di localizzazioni, seguendo l'animale nei suoi spostamenti fino all'esaurimento della batteria.

In questo modo il giovane lupo catturato, che i ricercatori hanno soprannominato Slave (pronuncia: *slauz*), è stato seguito nel suo incredibile viaggio di dispersione, che lo ha portato sui Monti Lessini in provincia di Verona, dove la specie era assente da più di un secolo, attraversando la Slovenia in direzione nord e poi passando per la Carinzia e il Sudtirolo.

Una volta raggiunta la maturità sessuale, i giovani lupi possono rimanere nel proprio branco d'origine con il ruolo di subordinati e il compito di aiutare nell'allevamento della nuova cucciolata, oppure partire alla ricerca di un partner con cui formare un nuovo gruppo riproduttivo. È noto che, durante la dispersione, i giovani lupi possono compiere spostamenti di lunga portata, ma Slave ha sorpreso persino i ricercatori, compiendo un percorso di circa duemila chilometri in tre mesi, superando valichi montani a duemilaseicento metri di altitudine con copertura nevosa profonda anche sei metri.

In Lessinia erano già presenti due lupe appartenenti alla popolazione italiana, una delle quali è morta per intossicazione dopo aver ingerito



Aprile 2014: lupo maschio sorpreso da una trappola fotografica posizionata da Stefano Pecorella e Consuelo Canciani nelle Prealpi Carniche. L'utilizzo di questi strumenti consente di ottenere preziose informazioni su mammiferi elusivi come, ad esempio, i grandi carnivori.

un boccone avvelenato. L'altra è diventata la compagna di Slave, come dimostrato dalle piste su neve e dalle analisi genetiche. È stata soprannominata "Giulietta", in riferimento alla famosa tragedia "Romeo e Giulietta" di Shakespeare, ambientata proprio a Verona. Nell'agosto 2013, due cuccioli vengono ripresi con una trappola fotografica, una fotocamera ad innesco automatico impiegata spesso per ricerche su mammiferi elusivi. Sono i figli di Slave e Giulietta, i primi lupi nati sulle Alpi centro-orientali dopo l'estinzione della specie in questa regione. Quest'anno, Slave e Giulietta hanno dato alla luce altri sette cuccioli e, nel frattempo, almeno un nuovo esemplare di lupo è stato individuato in Trentino-Alto Adige da una fototrappola.

Due lupi in Friuli

Nel settembre del 2013 il DNA di due lupi – uno dei quali appartenente alla popolazione italiana – viene trovato sulla carcassa di una pecora predata nelle Prealpi Carniche in provincia di Pordenone. Gli autori della scoperta sono i naturalisti Marco Pavanello e Leandro Dreon.

Successive indagini sul campo hanno rivelato che questi lupi si muovono insieme e che, quindi, formano una coppia potenzialmente riproduttiva.

A partire dall'autunno del 2013 il Therion Research Group, una giovane associazione di ricercatori faunistici, coadiuvata da alcuni volontari, ha cominciato a raccogliere dati di presenza nelle Prealpi Carniche pordenonesi, documentando la permanenza continuativa



I resti di un daino predato da lupi nell'Appennino settentrionale. In questa località i lupi sfruttano le recinzioni per catturare i daini, limitandone la densità. Dopo che i lupi si sono alimentati, la carcassa verrà utilizzata da una lunga serie di mammiferi e uccelli necrofagi, fino ad essere completamente consumata come quella in foto. Questo è soltanto un esempio dell'importanza della presenza di un grande predatore nell'ecosistema. Foto S. Pecorella.



Leonardo Vinerio nel 1799 scampò al lupo grazie alla intercessione della Madonna. Questo ex voto si trova nel santuario di Madonna delle Grazie a Udine (si ringrazia padre Antonio Picco).

della specie in una vasta area compresa tra la Val Tramontina e le valli limitrofe.

Le ultime informazioni risalgono all'ottobre 2014 e si riferiscono alla ripresa di un lupo tramite una trappola fotografica posizionata dallo scrivente.

Nel momento in cui viene scritto questo articolo, non è ancora dato sapere se la riproduzione in quest'area sia avvenuta o meno.

L'importanza dei predatori

Perché è importante la presenza dei predatori nell'ecosistema? Pochi sanno che i grandi carnivori (in Europa sono lupo, lince e orso bruno), ponendosi all'apice della catena alimentare, rivestono un ruolo di assoluta importanza negli ecosistemi, favorendo,

con un effetto chiamato "cascata trofica", l'equilibrio tra specie diverse, sia animali che vegetali, e favorendo di conseguenza la biodiversità.

Un perfetto esempio dell'importanza del lupo viene dal Parco Nazionale di Yellowstone, negli Stati Uniti, dove l'introduzione della specie (nel 1995) ha portato innumerevoli effetti benefici all'ecosistema e alla biodiversità. Prima dell'arrivo dei lupi, la popolazione di cervo nel Parco era eccessivamente cresciuta, in assenza di un predatore, con un notevole impatto negativo sulla vegetazione. Dopo che il lupo fu introdotto, i cervi cambiarono il loro utilizzo del territorio, evitando le valli e le gole, dove avrebbero potuto essere più facilmente intrappolati. Le vegetazione

ripariale poté così rigenerarsi e questo portò a un aumento nelle specie di uccelli e nel numero di castori. Questi ultimi, costruendo dighe nei fiumi, crearono nicchie ecologiche per altre specie, come lontre, topi muschiati, anatre, pesci, rettili e anfibi.

Il comportamento stesso dei fiumi fu cambiato dal ritorno del lupo: la rigenerazione della vegetazione aveva reso più stabili le sponde che, con meno erosione, cedevano meno spesso. I canali si strinsero e cominciarono a formarsi pozze, favorendo la creazione di habitat per la fauna. Oltre a ciò, i lupi effettuarono un notevole controllo sulla popolazione di coyote. Così, anche il numero di lepri e micro-mammiferi crebbe, a beneficio di altri predatori.

Convivere con il lupo

Che cosa dovremo aspettarci per il prossimo futuro?

Se il suo status legale resterà invariato, il lupo tornerà probabilmente ad occupare tutte le aree idonee nell'arco alpino, fino a raggiungere una situazione di saturazione del territorio, come avvenuto sulla catena appenninica. Con il ritorno del lupo si ripresenterà anche l'annoso problema degli attacchi alle greggi, che per la specie rappresentano una fonte di cibo facilmente accessibile. La storia ci insegna che per conservare la specie è necessario trovare dei metodi per ridurre il conflitto con le attività di allevamento, per le quali la presenza del lupo può rappresentare un serio problema economico. Questi metodi esistono: si tratta di recinzioni anti-lupo elettrificate, dissuasori acustici e cani da guardiania, oltre che di una sorveglianza maggiore da parte del pastore. Queste misure, tuttavia, sono spesso costose e impegnative e rappresentano una "medicina amara" per l'allevatore che, fino a pochi anni prima, ha condotto le sue pecore senza alcuna protezione, non temendo la possibilità che un predatore come il lupo potesse attaccarle. Per questo motivo è necessario che le amministrazioni pubbliche, nell'intento di tutelare sia il lupo che le economie rurali, forniscano efficaci misure di assistenza economica, per incentivare la realizzazione delle opere di prevenzione e per il risarcimento veloce nei confronti dei soggetti che, nonostante la messa in campo di misure adeguate, subiscano danni da lupo.



Questo libro di Pier Carlo Begotti, *Friuli terra di lupi* (Università della Terza Età dello Spilimberghese, 2006) è il testo più completo sul lupo nella nostra regione. La copertina riporta un affresco, datato 13 settembre 1627, che si trova nella parrocchiale di Tauriano. Vi si nota un lupo accanto a sant'Anna ed è a questa santa che il dipinto è dedicato, come si può evincere anche dalla scritta posta sotto il medesimo: *Franciscus Dominicus Brandolini rector (e) il comune di Tauriano per voto solenne hanno fatto fare questa opera che per sua avvocata S. Ana madre della Madonna che dimandi gracia che siano liberate le creature dalli lupi...*

CHI È IL LUPO?

Il lupo (*Canis lupus*) è un mammifero placentato appartenente all'ordine dei Carnivori, famiglia dei Canidi, con adattamenti tipici alla predazione di grossi animali selvatici. È ritenuto il progenitore selvatico del cane che, attualmente, è considerato una sottospecie polimorfa del lupo. È il mammifero terrestre selvatico che ha raggiunto, in tempi storici, la distribuzione geografica più estesa. Le popolazioni più consistenti di lupo sono oggi presenti in Nord America, nell'ex-Unione Sovietica e nei paesi dell'Europa Centro-orientale. Il lupo è una specie territoriale, dal comportamento sociale complesso. I lupi sono tipicamente organizzati in unità sociali stabili, i branchi, costituiti da un numero variabile di individui che svolgono in modo coordinato una serie di funzioni, quali la caccia, la difesa di un territorio esclusivo e l'allevamento della prole. Il lupo è un animale generalmente monogamo: un maschio e una femmina formano una coppia riproduttrice in un territorio libero da altri lupi, in cui vi sia un'adeguata disponibilità di prede; questa coppia si riprodurrà una sola volta nel corso dell'anno, verso la fine dell'inverno, e la dimensione del branco sarà correlata positivamente alla densità di prede. Questa strategia riproduttiva garantisce una crescita demografica commisurata alle reali disponibilità trofiche del territorio. Alla fine di una gestazione di circa due mesi, la femmina partorisce dai quattro agli otto cuccioli che, per le prime fasi di vita, dipendono completamente dalle cure parentali degli adulti. Le dimensioni corporee definitive vengono raggiunte a circa un anno di età, mentre la maturità sessuale si ha verso i due anni. A questo punto, i giovani lupi possono disperdersi in cerca di un compagno e di territori liberi, oppure rimanere nel branco d'origine. Il branco, e in particolar modo la coppia dominante, delimita il territorio tramite segnali odorosi, attraverso la deposizione di escrementi e di urina in punti strategici, nonché tramite segnali sonori, cioè ululando.

Michele ZANETTI

Globalizzazione e futuro

Che cosa accadrà nei prossimi decenni?

A"Abbiamo un grande futuro dietro le spalle" recitava l'indimenticabile Vittorio Gassman. Ebbene, le brevi considerazioni che seguono riguardano il futuro della nostra società, suo malgrado e inconsapevolmente coinvolta in un processo antico di globalizzazione naturale. Un processo le cui manifestazioni recenti, per impatto e frequenza, stanno appunto prefigurando un futuro denso di incognite e di problemi. Queste stesse considerazioni vanno interpretate come un atto di fiducia nell'uomo e nella sua capacità di governare le dinamiche ecologiche dell'ambiente in cui vive, anche se in proposito devo confessarmi molto scettico. La segreta speranza che nutro, e che mi incoraggia a scrivere quanto segue, è che questo articolo venga letto da qualche giovane – ho scritto "qualche", giusto per non illudermi troppo –, perché il "futuro" di cui parlo è necessariamente, inevitabilmente,

ineluttabilmente rappresentato dai giovani, ovvero dagli uomini nuovi: gli stessi che sembrano sedotti soltanto dalla realtà virtuale. Certo, se proprio si vuole essere seri è il caso di dire, innanzitutto, che cosa sia poi questo futuro; ovvero che cosa si intenda per futuro in termini spazio-temporali. Ebbene, il futuro cui mi riferisco è raccolto semplicemente nei prossimi tre decenni; forse nei prossimi cinque, e dunque verrà sicuramente "testato" dagli attuali venti-trentenni – che poi manderanno a dire a noi cassandre, ormai trapassate, se avevamo o meno ragione –. È un po' angusta, a dire il vero, questa dimensione di futuro, ma dobbiamo pensare che, nella storia dell'Umanità, ovvero negli ultimi cinque millenni – una frazione davvero infinitesimale della storia naturale – questi tre - cinque decenni potranno equivalere ad un'era glaciale. Tanti sono, infatti, i mutamenti attesi – e che si veri-



Verga d'oro del Canada (*Solidago canadensis*). La verga d'oro del Canada è specie erbacea introdotta a scopo ornamentale. Di grandi dimensioni, si è presto naturalizzata, colonizzando diffusamente le sabbie dei greti fluviali, gli incolti di scarsa fertilità e gli ambienti ruderali. Le sue infiorescenze vengono visitate assiduamente da pronubi sirfidi e apidi.

ficheranno puntualmente – che lo sconvolgimento sarà equivalente a quello di un tempo della storia naturale cento volte più lungo. Anche per questo sicuramente è azzardato fare previsioni, ma per la stessa ragione ho ritenuto di correre il rischio. Senza contare, poi, che è affascinante applicarsi in esercizi di questo tipo, ovvero fare "fantascienza finalmente fondata sulla realtà oggettiva", anche se questa espressione può sembrare un ossimoro.



Vite nordamericana (*Vitis labrusca*). Arbusto sarmentoso di notevole robustezza e sviluppo, questa vite è stata introdotta dall'America settentrionale e si è naturalizzata diffondendosi rapidamente nel territorio. Ancora una volta sono le boscaglie alloctone che accompagnano il basso corso dei fiumi alpini del Nordest italiano ad ospitarne i popolamenti invasivi.

Che cosa accadrà, dunque, da qui al 2040-2060?

Innanzitutto il riscaldamento globale manifesterà i suoi effetti con una progressione crescente e inarrestabile. Come a dire che si manifesterà una catastrofe planetaria vissuta dall'uomo in spensierata allegria, della serie "Smetti prima tu con le emissioni. No, prima tu!". Il fatto che sia vissuta "in allegria" dalle popolazioni ricche del pianeta non ne attenuerà gli effetti devastanti, ovviamente. Ma noi, tanto, siamo ricchi e sicuramente da qui al futuro metteremo a punto qualche altro dispositivo per fermare le bibliche invasioni di poveri che già si stanno verificando. Il riscaldamento globale comunque manifesterà i suoi effetti anche e soprattutto sugli organismi selvatici: sulle piante e sugli animali.

Al punto che quanto si verificò durante le ere glaciali che hanno caratterizzato il Quaternario, accadrà nuovamente. Se qualcuno non immagina che cosa significhi una "migrazione di alberi" avrà dunque l'opportunità di verificarlo personalmente. Un solo grado centigrado di differenza nella temperatura media può, infatti, attivare dispositivi biotici di proporzioni ciclopiche: popoli interi di piante e di animali modificano il loro areale, ritirandosi in aree a clima più consono alla rispettiva ecologia e abbandonandone altre divenute nel frattempo inospitali. Si tratta di migrazioni silenziose che potranno talvolta risolversi con fenomeni di estinzione. Anche perché il pianeta, e l'Europa in particolare, non è più quella delle glaciazioni, selvaggia e sconfinata. Ora le terre

emerse sono tutte, più o meno intensamente, colonizzate e sfruttate dall'uomo e la possibilità di libero movimento delle specie risulta in realtà fortemente compromessa. In altre parole, non ci sono più soltanto catene montuose a sbarrare il passo ai movimenti migratori di piante e animali; ci sono anche autostrade, deserti cerealicoli, giganteschi agglomerati urbani e così via.

Accanto a tutto questo va però valutato con attenzione il ruolo dell'uomo nella sua qualità di incontrollabile diffusore di organismi alloctoni attraverso i cinque continenti.

Sarebbe a dire che, se attualmente una specie faunistica o floristica di origine sub-tropicale immessa accidentalmente in un ambiente, non ha molte possibilità di successo, con l'innalzamento medio della temperatura queste probabilità cresceranno in misura esponenziale. Condizione quest'ultima che andrà ad incrementare sensibilmente le responsabilità antropiche, in relazione all'inquinamento delle comunità floro-faunistiche autotone mediante elementi estranei. In altre parole il processo di alterazione o, se si vuole, di globalizzazione biotica subirà una sensibile accelerazione; e questo potrà determinare situazioni di autentica, incredibile, complessità, ma anche di accentuata estraneità della flora e della fauna del futuro rispetto all'ambiente che la ospita. Oltre, ovviamente, ad incrementare ancora in termini esponenziali i rischi dovuti alla presenza di specie invasive, parassite o concorrenti



Tartaruga guance rosse (*Trachemys scripta elegans*). Specie di origine nordamericana, introdotta in passato a scopo commerciale. Gli individui, acquistati in età giovanile, vengono poi rilasciati in ambiente una volta raggiunta l'età adulta. Le popolazioni presenti nei corpi idrici della pianura veneto-friulana assommano a decine di migliaia di individui e mettono a rischio la sopravvivenza dell'autoctona *Emys orbicularis*.



Nutria (*Myocastor coypus*). Mammifero roditore di origine sudamericana, la nutria è specie vincente. Le sue popolazioni selvatiche traggono origine dalla liberazione di riproduttori allevati a scopo commerciale, ovvero per la produzione delle "pellicce di castorino". Attualmente le sue popolazioni sono presenti nella quasi totalità dei corpi idrici della pianura veneto-friulana.

dell'uomo in termini alimentari. Tutto questo, in parte, si è già verificato, soprattutto, ma non solo, in relazione alla flora. Basta, ad esempio, effettuare una passeggiata lungo gli argini del corso inferiore dei fiumi Piave o Tagliamento, per ammirare boschi nordamericani (*Robinia pseudacacia*, *Acer negundo*, *Vitis labrusca*, *Amorpha fruticosa*, *Helianthus tuberosus*) con infiltrazioni cinesi (*Broussonetia papyrifera*, *Morus alba*, *Buddleja davidii*), mediorientali (*Sorghum halepense*) e giapponesi (*Lonicera japonica*). È sufficiente passeggiare lungo le sponde di una roggia o un fiume di risorgiva "condiviso" tra Friuli e Veneto, come il Lemene o il Reghena, per osservare specie alloctone stabilmente insediate, come la peste d'acqua (*Elodea ca-*

nadensis) o tuttora in fase invasiva, come la zucca spinosa (*Sicyos angulatus*).

Quando tutto questo accadrà per la fauna, e in misura superiore a quanto si è già manifestato, ovvero non solo in riferimento agli ambienti acquatici e a molluschi, crostacei e pesci che li popolano, il fenomeno segnerà il tramonto irreversibile delle comunità faunistiche autoctone.

Ma non basta ancora, perché se è vero che il riscaldamento globale determinerà una maggiore affermazione di specie termofile, è assai probabile che continueranno a verificarsi fenomeni non facilmente spiegabili, come la discesa dalla collina al mare dello scoiattolo (*Sciurus vulgaris*) o la discesa della rondine montana (*Hirundo rupestris*) verso la pia-

nura. È di questo scorcio d'estate, ad esempio, il ritrovamento del terzo individuo di ghiro (*Glis glis*) nella bassa pianura del Veneto Orientale.

Fenomeni, questi ultimi, dovuti probabilmente e semplicemente alle condizioni di fibrillazione e di disordine meteo-climatico ed ecologico che accompagnano e accompagneranno il manifestarsi del riscaldamento globale.

Pappagalli, tessitori africani, bengalini asiatici, oche del Nilo, scoiattoli della Carolina e del Giappone, ibis sacri egiziani e chissà cos'altro, andranno dunque ad accompagnarsi ai gechi, alle nutrie, alle tartarughe guance rosse della Florida e ai numerosi altri organismi alloctoni che già popolano le nostre contrade. Saranno soprattutto gli insetti di specie alloctone a



Pescegatto (*Ictalurus melas*). Specie ittica predatrice di origine nordamericana introdotta verso la fine dell'Ottocento a scopo piscatorio amatoriale. La sua diffusione nelle acque lentiche della bassa pianura ha determinato gravi danni alla fauna ittica autoctona. Negli ultimi decenni le sue popolazioni risultano in regresso a causa dell'inquinamento idrico.



Nidiata di pesce gatto (*Ictalurus melas*) nella tipica formazione compatta, adottata a scopo difensivo. La specie si è naturalizzata rapidamente e la sua diffusione ha raggiunto in qualche caso livelli elevatissimi e tali da compromettere l'esistenza delle altre specie ittiche presenti nello stesso ambiente acquatico.

dominare, ancora una volta, i nuovi scenari. Alle sterminate legioni di zanzare tigre (*Aedes albopictus*), di piralidi cinesi del bosso (*Cydalima perspectalis*), di crisomelidi mediterranei (*Chrysolina americana*) o di punteruoli rossi delle palme (*Rhynchophorus ferrugineus*), si uniranno decine e decine di altre specie. Le zoocenosi del Friuli perderanno quindi la loro identità bio-ecologica e coloro che tanto si affannano per difendere quella culturale – che alla prima risulta inscindibilmente legata – non se ne accorgeranno neppure. Forse perché non hanno capito che l'identità di un territorio viene espressa in primo luogo dal suo ambiente naturale e dalle sue biocenosi.

La stessa Pianura Padana diventerà pertanto una sorta di "paradiso terrestre" popolato finalmente da tutte le piante e da tutti gli animali del mondo: organismi che l'uomo, ovviamente, non potrà "sottomet-

tere" e asservire ai suoi bisogni, ma che andranno comunque a formare una biocenosi del tutto affine all'immagine biblica tanto cara alla cultura popolare.

Un mondo banale, globalizzato e dissociante, in cui francamente non vorrei vivere, ma che forse offrirà qualche opportunità di lavoro in più ai naturalisti-faunisti del prossimo futuro. Nel senso che spetterà a loro redigere con rigore scientifico i "piani di abbattimento e di eradicazione dal territorio" delle numerose specie aliene insediatesi nel frattempo. E siccome non sarà tecnicamente possibile sbarazzarsi di questi animali, il loro impegno e le loro fortune professionali dureranno probabilmente a lungo.

Che tristezza, però, pensandoci bene. Perché soltanto due o tre decenni fa noi volevamo – sì, anch'io volevo, lo confesso – cambiare la cultura del mondo occidentale: convertirla, orientarla

diversamente e in termini di compatibilità. Volevamo cambiare la mentalità propria dell'improbabile universo dei cacciatori per divertimento, che ancora anacronisticamente sopravvive ai moralismi ipocriti della modernità, a partire dalle sue radici culturali.

E non basta a risollevarci il morale quanto sta accadendo nelle valli dell'arco alpino orientale, a qualche decina di chilometri dalla bassa pianura densa di fumi, di capannoni e di nebbie. Certo, il lupo si riaffaccia guardingo e sospettoso alle nostre valli con i primi, isolati, protagonisti di una storia nuova e ancora tutta da scrivere. La lince sembra, invece, aver trovato nella montagna abbandonata dall'uomo e riconquistata dal bosco l'*habitat* che le era stato sottratto e che l'aveva condotta all'estinzione almeno centocinquanta anni fa; salvo poi scoprire che i due-tre individui approdati avventurosamente alle Prealpi Carniche

sono tutti maschi. Mentre i pochi orsi che vagano tra le valli, superando avventurosamente strade statali e autostrade, nel tentativo di ritrovare spazi selvaggi e sconfinati che non esistono più, stentano a sottrarsi alla curiosità dei cercatori di funghi.

Quello che può sembrare il ritorno di una grande naturalità, dunque, non è altro che l'incerto tentativo di una difficile e spesso impossibile ricolonizzazione.

L'Astronave azzurra

Caro lettore, ora mi rivolgo a te direttamente e lo faccio per augurarmi che quanto ho espresso in queste brevi considerazioni ti faccia riflettere, ti induca a pensare, riesca a suscitare in te qualche curiosità su quanto sta accadendo. Che ti aiuti soprattutto a capire che se non è vero che è il sole a girare attorno alla Terra – come voleva la Chiesa fino a Galileo – non è altrettanto vero che il Pianeta Vivente ruota attorno all'Uomo, signore e padrone della Biosfera. L'epoca che attraversiamo, infatti, è semplicemente espressione di una normale fase storica della vita sul pianeta e la specie umana non sopravviverà alla Terra. Sarà lei, l'Astronave azzurra, invece, a sopravvivere a noi e questo, ti confesso, mi solleva un po' dalle mie angosce.

Riferimento bibliografico

Zanetti Michele, *Gli animali stanno vincendo*, Associazione Naturalistica Sandonatese, San Donà di Piave (VE), 2010.

LA GLOBALIZZAZIONE NEGLI ECOSISTEMI DI ACQUE DOLCI

La pesca amatoriale è una bellissima attività ricreativa; forse una tra le più belle. Niente a che vedere, infatti, con la grottesca attività delle “gare di pesca”. Ma niente a che vedere anche con la pratica scellerata che ha introdotto nelle acque dell'intera Pianura Padana decine di specie di pesci alloctoni.

Un disastro di proporzioni incalcolabili e di natura irreversibile, quest'ultimo, causato proprio dai pescatori amatoriali, per la smania di poter pescare di più.

Sembra incredibile e autolesiva questa logica insulsa e antiecológica, ma è stata proprio la smania di allamare specie nuove e più combattive, oltre che quella di catturare mostri di dimensioni mai viste, a guidare tale pratica.

Si è cominciato con i laghetti di pesca sportiva, immettendo persicitrota (*Micropterus salmoides*) e trote iridee (*Oncorhynchus mykiss*) nordamericani, luccioperca nordeuropei (*Sander lucioperca*), rodei amari (*Rhodeus sericeus amarus*) e abramidi danubiani (*Abramis brema*), siluri sarmatici (*Silurus glanis*), acerine balcaniche (*Gymnocephalus cernuus*), carpe erbivore siberiane (*Ctenopharingodon idella*), pseudorasbore asiatiche (*Pseudorasbora parva*) e altre ancora, che si sono aggiunte a quelle introdotte nei due secoli precedenti, ovvero ai persici sole (*Lepomis gibbosus*), ai pesci gatto (*Ictalurus melas*), ai carassi dorati (*Carassius auratus*), alle gambusie (*Gambusia affinis holbrooki*). Il tutto senza pensare che i corpi idrici sono quasi sempre intercomunicanti e che uova e avannotti si diffondono con la rapidità con cui l'acqua diffonde la vita. E senza pensare, soprattutto, che i pesci provenienti dalle acque di altre aree geografiche portano con sé un corredo nutrito di virus, di batteri e persino forme larvali di molluschi e di altri organismi. È così che è giunto nelle acque della Bassa il grande mollusco lamellibranco *Anodonta* cfr *woodiana* e con lui altre specie di lamellibranchi, come *Musculista senhousia* e *Corbicula fluminea*. Il risultato è che le nostre acque, attualmente, ospitano più specie alloctone che pesci autoctoni, essendosi trasformate in una sorta di acquario d'acqua dolce fortemente eutrofico e globalizzato.

E siccome le disgrazie non arrivano mai sole, negli stessi decenni - ancora la seconda metà del Novecento - si è assistito ad un crollo della qualità delle acque di superficie, che ha selezionato in termini ancora più negativi, se possibile, la fauna ittica locale.

A tutto questo si è aggiunto il “quarto cavaliere dell'Apocalisse”, ovvero il gambero della Louisiana (*Procambarus clarkii*), approdato alle nostre acque in modo, ovviamente, “accidentale”, così come l'altra specie di gambero americano, ovvero *Orconectes limosus*. Arrivi verificatisi proprio mentre il gambero di fiume autoctono (*Austropotamobius pallipes italicus*), formidabile indicatore di buona qualità delle acque, giungeva alle soglie dell'estinzione. Infine la “tartarughina dei bambini”, ovvero la grande e aggressiva *Trachemys scripta elegans*, di origine nordamericana, liberata in migliaia di individui in tutti i corpi idrici della pianura veneto-friulana.



Gambero della Louisiana (*Procambarus clarkii*). Gambero di origine nordamericana che è stato introdotto a scopo alimentare alcuni decenni or sono. Sfuggito alla cattività grazie ad una straordinaria capacità di muoversi anche al di fuori degli ambienti acquatici, ha letteralmente invaso le acque della bassa pianura, procurando gravissimo danno alle comunità di organismi acquatici autoctoni.



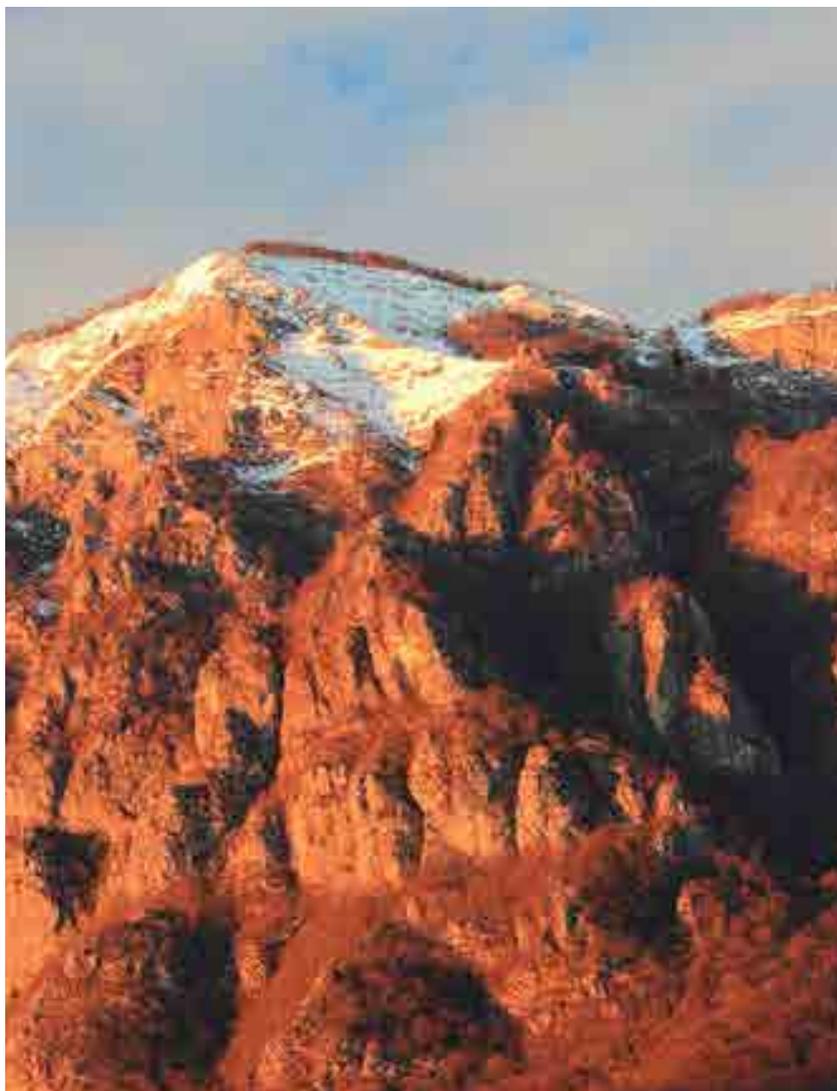
A poca distanza dal Passo del Pura, immersa nell'incanto dei più bei boschi carnici, si trova il ricovero casera Nauleni. È un luogo particolare, soprattutto per l'aspetto del terreno circostante, talmente ondulado che neppure uno spesso manto nevoso riesce a livellare. Uno sguardo dalla sua porta ci mostra la stalla nel forte controluce di un pomeriggio invernale. Fotografia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

Enos COSTANTINI

Terzo paesaggio e Paesaggio

Un futuro "senza oneri per l'amministrazione"

La nozione di "Terzo paesaggio", coniata e diffusa dal paesaggista francese Gilles Clément, è quanto mai facile da comprendere. Con Terzo paesaggio (citiamo a memoria) si intendono "tutte le aree che non sono mai interessate o che non interessano più all'uomo per lo sfruttamento economico". Appartengono, quindi, al Terzo paesaggio quegli ambienti, come le pareti rocciose, dove non è possibile fare mais o costruire capannoni. Possiamo inserirvi anche tutte le aree tutelate (parchi, riserve naturali regionali, riserve naturali statali, biotopi, SIC, ZPS, ecc.) che, invece, sono dovute ad una precisa scelta politica. Appartengono al Terzo paesaggio, infine, tutte quelle aree che l'uomo ha abbandonato dopo avervi praticato qualche attività, non senza aver fatto loro subire forme di "urbanizzazione" con cemento e asfalto. Si tratta di aree indu-



Questo è un "Terzo paesaggio" che si difende da solo. La presenza dell'uomo è data da un segno religioso (una croce sulla sommità) che non nuoce né all'ambiente, né al godimento del panorama. Nella foto: il monte *Flagjél* visto dalla Val d'Arzino in un pomeriggio di dicembre.

striali e artigianali dismesse o mai utilizzate, caserme dismesse e, presto, avremo anche centri commerciali dismessi. Secondari, ma da non trascurare, i "residui" delle urbanizzazioni e infrastrutture: terreni mai asfaltati o cementati all'interno di aree artigianali e industriali, superfici utilizzate come discariche per inerti o comunque inghiaiate, rotonde, airole spartitraffico, lacerti vari fra edificato e non edificato, fra strade, ai margini di strade, agli incroci di strade (*beorcjjs*), argini di canali che un tempo erano fiumi, massicciate ferroviarie, nonché *blecs* e *sflics* qua e là dimenticati.

Aree dismesse

Non ci interessano, qui, le aree "protette", soggette a stringente normativa (si veda, ad es. *Tiere furlane* n. 16, 2013). Ci interessano le aree dismesse che, nella nostra regione, anche in questo "unica", sono pletora e, per quanto può capire l'uomo della strada, sono soggette a un regime di anarchia, dove a questa parola diamo il senso di "stato di disordine politico dovuto a mancanza o debolezza di governo" (Zingarelli). Nessuno vede bombaroli, ma si percepisce una stagione amministrativa debole, o prona ad interessi che non sono quelli della maggioranza dei cittadini e, soprattutto, miope per quanto concerne il futuro dei medesimi. I medesimi, cioè i cittadini, per carità, hanno (abbiamo) la loro parte di colpe. Credo che ben pochi dei lettori abbiano eretto



Un "Terzo paesaggio" assai usuale nella nostra regione. In una caserma dismessa crescono pecci, sicuramente piantumati, e pioppi spontanei a cui la ceduzione dà un portamento cespuglioso.

barricate contro le ruspe che in nome del progresso distruggevano il fertile suolo e violentavano il paesaggio, due beni che "non ritornano". Poi, si sa, è facile incolpare i "politici" (in realtà amministratori, eletti, del bene pubblico).

La nostra regione ha il record di centri commerciali per abitante e un numero di caserme dismesse che non sono riuscito a contare, ma che sicuramente è un altro record. Regole, regolamenti, norme e normative non mancano: chi ha provato ad aprire una nuova finestra nella parete di casa o a fare un cancelletto ne sa qualcosa. Però, poi, i capannoni sorgono come funghi e i centri commerciali proliferano. E il loro impatto non è quello di finestrelle o cancelletti.

Che fare?

La risposta che già sento provenire da quelli che si sentono gli "addetti ai lavori", cioè architetti, urbanisti e simili, è la seguente: facciamo un censimento di tutte queste aree, le classifichiamo con criteri che tengano conto di dimensioni, ubicazione, loro stato di fatto, possibilità di recupero, ecc., le cartografiamo su carta e in digitale (abbiamo foto aeree, CTR, GPS...), ecc., poi ci facciamo un bel "piano" a cui diamo un bel nome lungo... Cosicché dopo un decennio avremo un piano che resterà nei cassetti di qualche ente. Io dico che questi dati sono già noti agli uffici tecnici dei Comuni, altrimenti che uffici tecnici sarebbero, e credo siano già noti anche alla Regione.



Un altro "Terzo paesaggio" usuale è quello di zone industriali o artigianali che non vedranno mai le attività per cui erano state pensate e predisposte. In siffatti inghiainamenti la vegetazione pioniera fa fatica a radicarsi, ma indubbiamente riuscirà a coprire anche queste aree praticamente sterili. Qui già vediamo un cespuglio di pioppo e la specie aliena, dai gialli fiorellini, *Senecio inaequidens* (viene dal Sud Africa e ha straordinarie capacità di adattamento). Non mancano, tuttavia, chiazze di trifoglio bianco, ciuffi di erba medica e macchie del rizomatoso sorgo d'Aleppo (*rundùie*).



Le rotonde stradali sono talora abbellite da giardinieri professionisti e, in tal caso, abbisognano di manutenzione. Se lasciate a sé stesse possono offrire felici sorprese che difficilmente, però, vengono "pilotate" per arrivare a una vegetazione gradevole che non ha bisogno, o ha un bisogno molto relativo, di cure. Qui vediamo una massiccia fioritura di *Galium verum* in una rotonda a sud di Udine. Il giardiniere? La Natura.

Ogni Comune ha voluto la sua area industriale, e magari anche quella artigianale, e non raramente più di una. A queste si sommano spesso le caserme che, in mancanza d'altro, si affibbiano, o si vorrebbero affibbiare ai comuni, dopo decenni di degrado. Superfici e stato dell'arte o, meglio, stato del degrado, sono noti agli enti interessati. La stima qualitativa che ne fa il passante può essere un utile corredo alle misurazioni tecniche delle superfici coinvolte.

Facciamo un piano regionale per il recupero, il riatto, la riutilizzazione, la valorizzazione, ecc. ecc. di tutte queste aree?

Anche no.

A che servirebbe?

I terreni asfaltati e cementati non torneranno mai terreni agricoli.

Sì, può essere tecnicamente fat-

tibile, ma ci sono due problemi. Il primo è finanziario: quanti *bêçs*, anzi *beçons* (non conosco l'accrecitivo di *schei*) ci vorrebbero?

Il secondo problema è che si creerebbe un altro problema: dove mettiamo tutti questi materiali? Vogliamo fare delle "bonifiche" delle aree ex industriali e artigianali? Direi che è doveroso per eventuali prodotti chimici velenosi, ma gli inerti, per definizione, non sono bonificabili, sono solo trasportabili (dove? A compromettere altre aree?).

Il lettore, sustato da questa lettura (in fin dei conti son banalità quelle che abbiamo scritto), con malcontenta veemenza, erutterà: "allora tu che cosa proponi?".

Semplice: propongo di lasciare tutto come sta e giace. Il motivo è ancora più semplice: non ci sono

né soldi, né *bêçs*, né *schei* per recuperare tutte le aree sopra elencate e per dare loro un indirizzo diverso. O vogliamo farne altri centri commerciali?

Sì, qua e là qualcosa sarà anche fattibile, ma il grosso è comunque destinato a rimanere abbandonato. E anche qui ho detto una banalità; mi piacerebbe che qualcuno dimostrasse il contrario. *No hay dinero*.

È già successo per un'ampia area della nostra regione e, a parte qualche lamentela di nostalgico, nessuno ha battuto ciglio: migliaia di ettari a prato, talora a campo, sono stati abbandonati e invasi da sterpaglia, talora già evolutasi a bosco di latifoglie. Un ambiente "nuovo" (qualcuno sulle pagine di questa rivista lo ha chiamato *The New Wild*) per i contemporanei,



Garofanini (*Dianthus sanguineus*) spontanei in una rotonda a sud di Udine.

ma "vecchio" per la Natura che riprende il suo corso. La trasformazione del prato a bosco non è un bene e non è un male. È così, punto. Entrambe le bioce-nosi hanno i loro pregi naturali. Né si è battuto ciglio quando tanti villaggi e borgatelle della montagna, esodati gli abitanti, sono stati invasi dalla vegetazione che penetra in latterie, scuiolette, stalle e case.

Anche nel caso delle aree ex industriali e delle caserme assistiamo all'invasione da parte di rovi e sterpaglie varie fra cui già emergono, sgomitando, le maggiormente gradite essenze arboree. Nel sentire comune tutto ciò è "brutto a vedersi", dà il senso dell'abbandono, del disordine, del caos, della disorganizzazione

italica, *al è dut un madracâr*; lì dentro ci saranno topi, pantegane, e serpenti, *sborfs, magnis e madracs...*

Già, la nostra mentalità è rimasta quella del contadino che vuole tutte le aree "produttive", oppure è diventata quella del borghe-succio che vuole il prato inglese davanti alla villetta monofamiliare, e guai se un lombrico si permette di presentare, per giunta senza alcuna geometricità, quei suoi cumuletti.

Non possiamo fare mais in queste aree, né trasformarle in prati ornamentali (*lawns*) di *Lolium perenne* (detto meglio *English ryegrass*) con fontanelle chiacchierine e lucide panchine.

Lasciamo che la Natura faccia il suo corso: agli sterpi e altra vegetazione di bocca buona subentreranno begli alberi, l'autunno ci regalerà qualche colore, le bisce e i *madracs* mangeranno i topi, e i rapaci, diurni e notturni, mangeranno entrambi.

In alcuni casi (ad esempio la ex base missilistica di Savalons, la ex polveriera di Grupignano, la ex polveriera Brunner di Co-droipo) ci sono ampie superfici prative: queste andranno conservate perché i prati sono quasi scomparsi dalla nostra regione. I prati magri, non irrigui, hanno mantenuto per secoli e secoli i nostri avi; teniamone qualche reperto: è più importante, a mio modesto avviso, di tanti lapidari di epoca romana (peraltro chiusi in qualche scantinato di museo). Credo basti fare una convenzione con un allevatore che si impe-

gni a un paio di sfalci e che non usi concimi chimici di sintesi. Difficile? Forse sì. E allora anche queste residue cotiche erbose (*il nembri, par furlan*) verranno occupate dalla vegetazione arbustiva e arborea. Amen. Per la Natura non è un misfatto, per la nostra storia sì.

Inoltre, e qui farò contenti i naturalisti, questo *New Wild*, e *New Landscape*, postindustriale e postNATO, sarà un serbatoio di biodiversità. Parola con cui tanti si riempiono la bocca, ma che nessuno rende operativa. A renderla concreta ci penseranno le cosiddette erbacce, le clematidi (*blaudins*), i pruni e i rovi, i famigerati *baraçs*, ma anche le pioppelle e le roverelle. Col loro corredo di insetti, aracnidi, batraci, rettili, uccelli, micromammiferi, mustelidi, ecc.

Insomma qualcosa di buono da lasciare al futuro: la vita.

Paesaggio e skyline

Un veneziano mi disse che c'è più arte in una chiesa di Venezia che in tutto il Friuli.

– Vero – gli risposi, non senza un po' di acredine – ma il Friuli è tutto un'opera d'arte, prodotta dalla Natura senza fregare il prossimo (vi facciamo grazia della storia del Friuli sotto la Dominante).

Quest'opera d'arte si chiama Paesaggio, che è unico, irripetibile, vario (non citiamo il solito Nieveo) e indistruttibile. Dove altro troviamo tre cerchie moreniche che si spalancano su una simile corona di Prealpi?

Abbiamo detto che il nostro Pae-



Qui vediamo la situazione attuale, con vegetazione "matura", assolutamente spontanea, di una delle prime rotonde fatte in regione e risalente ai primi anni Ottanta. Si tratta, a tutti gli effetti, di un boschetto, chiamatelo biotopo, biocenosi, serbatoio di biodiversità o quel che volete, ma è un esempio di ciò che possiamo aspettarci in tante aree degradate. E qui, malgrado il traffico, si possono udir gli augelli far festa...

saggio è indistruttibile.

In effetti il trattore non arriva sui Musi a far *blave* e non si faranno capannoni sul Brancot. Però siamo riusciti comunque a guastarlo, impedendone la vista, compromettendone il godimento con primi piani da pugno nell'occhio, costruendo edifici anche nei migliori punti panoramici e favorendo una vegetazione tanto scura quanto aliena (vedansi le conifere in pianura ed in collina).

Facciamo un esempio. Nella *Piccola Guida illustrata di Tricesimo*, data alle stampe nel 1905, leggiamo: "Le svariate ed ampie vedute che si godono sopra qualcuno de' suoi poggi, sono degnamente rinomate.

Una d'esse – che si considera tra

le più belle del Friuli – è quella dalla chiesina di S. Pietro (m. 231 sul livello del mare), poi quella dal Castello (m. 236), indi Borgobello e Patriarca (m. 227), e Monasteto (m. 227), e la scoletta di Ara (m. 203), e la chiesa di Fraelacco (m. 231) e ville; eppoi altre ancora. Da alcune con lo sguardo si abbraccia la pianura friulana tra il Tagliamento, le Alpi ed il mare, sul quale – ad orizzonte limpido – chi ha la vista acuta, determina il profilo dei monti dell'Istria ed il luccichìo dei palazzi di Venezia". Orbene, ora recatevi nei luoghi sopra indicati, che pur si trovano in un'area non massacrata, e diteci che cosa vedete.

La nostra regione ha adottato il modello urbanistico veneto e il

modello agricolo lombardo; entrambi, a ben vedere, non sono altro che forme di "americanizzazione".

Malgrado le conclamate diversità, particolarità e tipicità etnicolinguisticoculturalenogastronomiche siamo andati a rimorchio di altri; segno di una classe dirigente priva di cultura, di personalità e di orgoglio, oltre che non portatrice di pratico interesse per la collettività. Non abbiamo l'arte di Venezia, certo che no.

Ma abbiamo il Paesaggio. Quando qui arrivano degli Americani sono già satolli di arte veneziana e, con grande loro soddisfazione, li portiamo a vedere quello che essi chiamano *the countryside*.

Voglio dire che tra una chiesetta del Thanner e l'altra, assai apprezzate, vedono le colline moreniche, viti, olivi, asparagiaie, orti, ruscelli, fontane e bressane (alcune tenute come salotti) e si può arrivare fino agli orologi del Canal Pedarzo. Non manca la visita a una cantina, certo che no, ma sono apprezzate anche stalle, prosciuttifici, latterie di paese...

Ecco, tutte cose che Venezia non ha, ma che possono esserle di complemento per una visita completa a questo angolo d'Europa. Lo aveva ben capito la scrittrice americana Dorothy Noyes Arms quando nel 1932 diede alle stampe il volume *Hill Towns and Cities of Northern Italy*: se in quest'opera dedicò 58 pagine alla Città lagunare ne riservò pur sempre 34 al Friuli. Un esempio che non ci è stato d'insegnamento.

Dimenticavo le trattorie: se Ve-



Grupignano presso Cividale: un'ampia superficie a prato magro interessa la dismessa polveriera. Una impenetrabile vegetazione cespugliosa ricopre la recinzione di rete metallica e filo spinato; il prugnolo in fiore porta un tono primaverile.

nezia ne ha di buone, il Friuli ne ha di ottime, e meno care. Quelle dove senti l'odore della polenta e del frico, dove c'è un *fogolâr* magari con quattro braci: gli Americani, ma non solo loro, vanno in deliquio. La Noyes Arms, fuori dal paludato libro, narra di una serata in un'osteria del Friuli con accenti veramente toccanti (traduzione italiana in *La Panarie* n. 35, gennaio - febbraio 1933).

Ora, se porti in giro gente per il Friuli e tutto ciò che può vedere è un paesaggio di asfalto e cemento, di capannoni e centri commerciali che nascondono il gran cerchio delle Prealpi e deturpano le campagne, vuol dire che abbiamo

distrutto una grossa potenzialità.

Il Tiepolo non basta a fare concorrenza a Venezia.

Pensate: in una chiesa lagunare c'è tanta arte, ma il Friuli è una costellazione di chiesette, tanto umili quanto preziose, disperse tra rii e boschetti, occhieggianti fra vigne e coltivi, adagiate su ameni poggi e versanti collinari... Una potenzialità di cui non ci rendiamo conto, ma se fracassate il Paesaggio non è più potenzialità.

Si tratta di salvare il paesaggio vivo e, anche qui, la nostra proposta è elementare: porre uno stop definitivo a certe costruzioni, a certe urbanizzazioni. Insomma facciamo niente per non fare danni.

Se nulla si è conservato dell'antica etica (i vecchi imbonivano le grave con carriole di terriccio e letame pensando alle future generazioni) pensiamo almeno al vile denaro che il turismo potrebbe procurare: proponiamo visite all'ennesimo *mall* con un pakistano, l'unico in zona che sappia l'inglese, a fare da guida? I *mall* li hanno anche in America, e più grandi dei nostri. Non hanno il Thanner, le bressane, la polenta fumante delle trattorie, il Tagliamento, il Canal Pedarzo, la gran cerchia delle Prealpi. Insomma, se crediamo in un futuro economico dobbiamo fare delle non-scelte che sono delle gran belle scelte.



Quest'area fortemente infrastrutturata si trova a tramontana della città di Udine. Vi è ancora qualche spazio per i coltivi e, qua e là, dei lacerti in abbandono sono occupati da vegetazione pioniera. Qualora dovessero venire meno le attività artigianali e commerciali quivi presenti, il "Terzo paesaggio" avrebbe modo di ritagliarsi i suoi spazi. Fotografia di Stefano Zanini.

... cum tucte le tue creature

Ecco: aspettiamo quel giorno in cui un sindaco, indossata la fascia tricolore che rappresenta i cittadini, chiamati i giornalisti, le scolaresche e le guardie comunali col gonfalone, inaugurerà con solenne discorso la "Biocenosi di Surisins" davanti al cancello, in vaso dai *blaudins*, della vecchia caserma di Surisins, ora impenetrabile rifugio della più biodiver-

sità. Seguirà benedizione dell'anziano *plevan*.

Per invidia e spirito di emulazione il sindaco del vicino comune di Pantianins, il mese dopo, condurrà analoga cerimonia davanti al bosco che fu un'area industriale rimasta sempre in attesa di industrie. Un fiammante cartello avverte che ora si chiama "Biotope di San Floriano", dal nome di un'edicola sacra sacrificata al progresso e data in pasto alle ru-

spe. L'anziano parroco, su suggerimento del *muini*, un appassionato naturalista, citerà il *Cantico delle Creature* che, guarda caso, è il primo componimento poetico in lingua italiana. Ne fu autore un tal Francesco, non sempre ben visto dalle gerarchie. *Laudato sie, mi Signore, cum tucte le tue creature... Laudato si', mi' Signore, per sora nostra madre Terra, la quale ne sustenta et governa...*



STELE DI NADÂL



Almanacco della famiglia friulana per l'anno del Signore 1955

La copertina del popolare almanacco *Stele di Nadâl* per il 1955. Questa immagine, utilizzata anche per altre annate, non sembra di autore locale, ma traduce bene lo spirito del tempo.



*Auguri di Buone Feste
a tutti i lettori di Tiera furlane*



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA