

Tiere *terrafriulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
dicembre 2018
Anno 10 Numero 1
issn 2036-8283

28





ROSA ROSSA

VURÍS ESSI ROSSA
CUMÀ NA ROSA
PAR PROVA L'EMOSSION
DA LA BROSA
CA SBRISSA PLAN PLAN SORA
IL NE GUARPISIN
ETAL, NÉTAR ZAI.

SARA DE BORTOLI

Androne (puarti) a Teglio / Tei, marzo 2018.

Un grande passato e un domani ricco di possibilità

Ambienti naturali, storia, cultura, enogastronomia, arte, sport e divertimento sono le esperienze straordinarie che si possono vivere in Friuli Venezia Giulia.

Uno dei compiti di questa Giunta è proprio quello di valorizzare e promuovere una terra di variegata bellezza capace di aprirsi all'ospite, di accogliere e di proporre un ampio ventaglio di possibilità a quanti la scelgono come meta da visitare.

Racconta l'identità di questa regione anche Tiera Furlane, una rivista di cultura del territorio che da molti anni contribuisce a far conoscere il Friuli e le sue diverse anime attraverso articoli che danno conto delle nostre origini, della nostra storia ma anche del nostro futuro.

Di storia e di radici abbiamo bisogno perché il nostro passato è memoria per vivere il presente e affrontare il futuro; un passato che possiamo respirare nelle antiche vie di pellegrinaggio che attraversano il territorio e

propongono un'offerta di turismo sostenibile, transfrontaliero ed accessibile a tutti o nei siti di inestimabile valore storico e culturale appartenenti al patrimonio Unesco.

Penso ad Aquileia con la sua area archeologica e la Basilica Patriarcale, a Palmanova "città stellata", alla Cividale longobarda, ai siti naturalistici delle Dolomiti e a quello palafitticolo del Palù di Livenza.

Il Friuli Venezia Giulia, oltre ad arte e cultura, offre anche un patrimonio enogastronomico che rappresenta un'eccellenza con prodotti conosciuti in tutto il mondo, dai vini come Friulano, Ribolla, Malvasia, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon, Schioppettino, Refosco dal peduncolo rosso, Terrano, Tazzelenghe, Picolit, Verduzzo, solo per citarne alcuni, ai formaggi passando per il prosciutto di San Daniele, la brovada, l'aglio di Resia, la pitina della Val Tramontina, la Rosa di Gorizia

e molti altri che sarebbe impossibile riportare qui.

Accanto alla riscoperta del passato abbiamo necessità di strategie per costruire un domani ricco di possibilità e, in quest'ottica, puntiamo a riqualificare le infrastrutture, a investire sulla cultura diffusa dell'accoglienza e ad affrontare nuovi mercati. Dobbiamo lavorare insieme per garantire un'offerta turistica spendibile su 365 giorni l'anno, evidenziando la possibilità di fare esperienze intense e diverse in un ambito spazio-temporale relativamente circoscritto, delimitato da un territorio di circa 8 mila chilometri quadrati composto da ambienti montani, marini, lacustri e collinari. Abbiamo tutti gli ingredienti per far diventare il Friuli Venezia Giulia una meta internazionale sempre più apprezzata.

Sergio Emidio Bini

Assessore alle Attività produttive e al turismo del Friuli Venezia Giulia



Fotografia scattata poco a monte dell'abitato di Rigolato, lungo la strada che da questo paese conduce a Forni Avoltri.

Tiere *terra friulana* 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 2018 – anno 10 – numero 1

Direttore responsabile:
Christian Romanini
(christianromanini@gmail.com)

Coordinamento editoriale:

Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)

Referente regionale:

Susanna Rocchi
(susanna.rocchi@regione.fvg.it)

Hanno collaborato a questo numero:

- Enrico Agostinis
(eagostinis@hotmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Roberta Cuttini
(r.cuttini@me.com)
- Carlo Gaberscek
(gaberudine@yahoo.it)
- Sandro Menegon
(sa.menegon@gmail.com)
- Franca Merluzzi
(naplie@libero.it)
- Stefania Miotto
(stefy.miotto@gmail.com)
- Carlo Petrusi
(carlo.petrusi@virgilio.it)
- Giovanni Puppatti
(giovanni.puppatti@hotmail.it)
- Isabella Reale
(isabellatrinidadreale@gmail.com)
- Giovanni Serafini
(gsagos@gmail.com)
- Vincenzo Sogaro
(vincenzosogaro@libero.it)
- Antonella Triches
(antonella.triches@regione.fvg.it)
- Michele Zanetti
(zanettimichele29@gmail.com)

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

Enos Costantini: pagg. 1, 2-3, 27, 30, 32, 45, 46,
47, 48, 49, 50, 56, 57, 58, 61, 62, 63, 97, 103, 117,
124, 127.

Si ringrazia per la collaborazione:

Roberta Cuttini, Enrico Filafarro for proofreading;
Pietro Zandigiacomo, Università di Udine; Società
filologica friulana, Udine; Biblioteca "Luigi
Chiozza, ERSA, Pozzuolo del Friuli; ERPAC - Ente
regionale per il Patrimonio culturale.

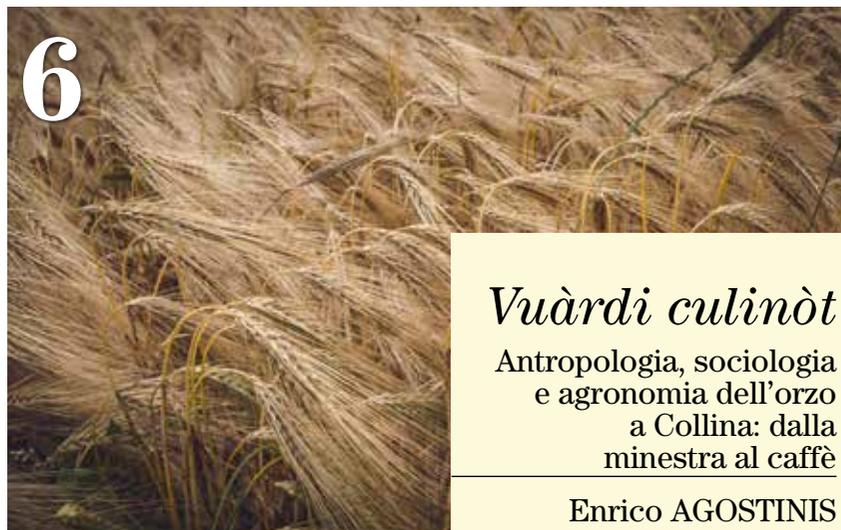
Impaginazione grafica:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Ufficio stampa e comunicazione

Stampa:
Poligrafiche San Marco - Cormons/Go



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

INDICE

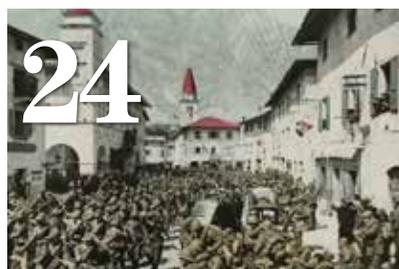


6

Vuàrdi culinòt

Antropologia, sociologia
e agronomia dell'orzo
a Collina: dalla
minestra al caffè

Enrico AGOSTINIS



24

Ernest Hemingway

«Ho così tanta nostalgia
dell'Italia ...

Stefania MIOTTO



34

Le paludi di Hemingway

... e di tanti uomini che
ne fecero una patria

Michele ZANETTI



45

Attrezzi agricoli nel Cinquecento

Antonio da Carona li
ha raffigurati in una chiesa
di Coderno

Giovanni PUPPATTI



52

Oasi di verde, oasi di pace

I parchi e i giardini storici:
un patrimonio per tutti

Franca MERLUZZI



65

Licio Passon
pittore di terre,
di aria, di acque

Giovanni SERAFINI



76

Il Teatro dei
Piccoli di Vittorio
Podrecca

... un sogno nato a Cividale

Carlo GABERSCEK



86

Una viticoltura
giovane

1950 - 2015: sessantacinque
anni di cambiamenti

Carlo PETRUSSI



97

I creps, la
fragile storia
delle ...

Nuovi riti novecenteschi:
dal boccale al *tea pot*

Isabella REALE



108

La difesa militare
del basso
Tagliamento

Roberta CUTTINI
Antonella TRICHES



120

Al nûl di bon

Storia e vicende
recenti del letame
nella nostra regione

Sandro MENEGON
Enos COSTANTINI

Enrico AGOSTINIS

Vuàrdi culinòt

V Antropologia, sociologia e agronomia dell'orzo a Collina: dalla minestra al caffè

Verde, verde, verde

Mi trovo abbastanza spesso nella condizione di dover dar conto del verdeggiare carnico ad amici e conoscenti che, transitando da queste parti, ne risultano comprensibilmente colpiti ma, magari un po' distratti, forse anche fuorviati dall'aulico *un tappeto di smeraldo sotto al cielo il monte par*. Vegetazione sì, e persino incombente tanto

sulle strade di fondovalle che su quelle d'arrocamento, ma vai tu a sottolineare che il verdeggiare che tanto colpisce e impressiona non è quasi per nulla agreste ma pressoché esclusivamente silvestre, e per di più spontaneo e non coltivato. Bosco-foresta-selva, insomma, non frutteto e ancor meno campagna. Vai tu a spiegare – ma i viaggiatori-visitatori lo sanno benissimo – come altrove,

alla stessa latitudine e quota di Tolmezzo e anche ben più in alto, prosperino viti con le quali si producono rinomati *cru* bianchi e rossi, mentre a Tolmezzo di vino non v'è manco l'ombra. O, meglio, l'ombra di vino in Carnia c'è, ma qui si chiama *tai* e si vende in osteria. Purtroppo, senza nulla togliere – anzi! – ai nostri amici vignaioli friulani dall'Isonzo alla Livenza, il vino si produce altrove.

E allora via a raccontare di limiti altimetrici che quassù si abbassano anche di 500 m, di viti e castagni che non salgono e di faggi e abeti che scendono, e ancora di mais e frumento e fagioli, su per la Carnia profonda dei suoi Canali fino qui, a Collina. E poi ancora giù fino al basilico e ai pomodori dell'orto che, tanto per essere chiari, non affaticatevi a cercare negli orti collinotti perché non li trovereste: non maturano, esattamente come i fagioli e molto – troppo – altro ancora.

Insomma, quando si tratta di attività agrosilvicole e pastorali in Carnia non si può prescindere dalla *meteora*, il clima che quassù tutto domina e condiziona: nubilosità e precipitazioni frequenti (e abbondanti), umidità e temperatura dettano e vincolano il calendario agricolo. E se non bastassero la meteora e i limiti altimetrici, spesso ci sono anche i pendii, l'esposizione e l'insolazione: in Carnia si trovano sì i dolci e ameni declivi di Verzegnis e d'Illegio, ma poi fate un salto nel Canale d'Incaroio ed è tutt'altra musica. Nella stessa valle del Degano, il Canale di Gorto, in meno di 10 km si passa dalla ampia conca di Ovaro, costellata di frazioni disseminate sui gradevoli pendii di entrambi i versanti della valle, agli scosciamenti a monte di Comeglians dove alcune frazioni di Rigolato prima, e di Forni Avoltri poi, sono letteralmente abbarbicate ai ripidi versanti settentrionali della vallata.

Potrebbe bastare, ma c'è altro ancora. I villaggi più prossimi a Collina, Sigillette a ovest (nella



Collina intorno al 1950, con il Cogliàns sullo sfondo. Sono ancora ben visibili i campi – i cereali sono quelli più chiari – soprattutto al di sopra dell'abitato e, in minor misura, al di sotto dello stesso. Nella parte superiore, i coltivi lasciano spazio ai prati da sfalcio (l'area moderatamente boscata) in corrispondenza del cambio di pendenza del terreno, che qui si fa più ripido, mentre il limitare del bosco vero e proprio, che qui ha anche funzione di riparo dalle valanghe, è assai più in alto. Negli ultimi 50 anni il bosco, non più contenuto dalle attività agricole, è sceso rapidamente inglobando del tutto i prati fino a intaccare anche le aree un tempo coltivate. Il limitare è oggi a poche decine di metri dall'abitato.

valle del Fulin, in comune di Forni Avoltri) e Givigliana a sud est (già in val Degano, in comune di Rigolato), entrambi a circa 2,5 km in linea d'aria, da settembre ad aprile godono di diverse ore di insolazione quotidiana in più di Collina stessa, con tutto quel che ne consegue in termini di resa quali/quantitativa dei terreni agricoli.

E poi dicono che le tasse non servono

Al tempo in cui i pagamenti – fitti, decime, gabelle – si effettuano prevalentemente in natura, nel mondo contadino la valuta pregiata ha un nome e un cognome: vino e granaglie. Anche a Collina, da cui la vite più prossima dista 50 km, si fa quel che si può e si rileva la produzione di segale,

orzo e frumento. Un testo redatto fra il 1762 e il 1766 ci consente di stimarne con una certa precisione la produzione annua o, meno probabilmente, lo stoccaggio. Il documento, firmato dal vice meriga GioBatta Poche (*rectius* Pocher) e dai giurati Leonardo Tamosin e Valentin di Sora, è presumibilmente di natura fiscale/contributiva, finalizzato al censimento della "capacità contributiva" verso la chiesa di san Michele arcangelo da parte dei diversi *fuochi* o unità familiari che compongono la comunità.

I dati di dettaglio si prestano a una interessante analisi socio-economica che qui si omette in quanto esula dagli scopi di questo lavoro. Quanto invece ai dati aggregati (v. tab. a pag. 8), fra i

Due dettagli della *Nota della biava ò grani che si trova a Colina Granda P[esenali] stima*, documento privo di data ma, incrociando i dati anagrafici, databile con certezza fra il 1762 e il 1766. Il documento, proveniente dalla chiesa di san Michele arcangelo in Collina e probabilmente redatto a fini fiscali o contributivi verso la chiesa stessa, è costituito da 2 parti su 3 pagine: la prima parte, da cui è tratto il dettaglio in alto, quantifica per ciascuna famiglia il raccolto o la giacenza di granaglie a *Colina Granda* (Collina); la seconda parte, da cui è tratto il dettaglio in basso, effettua la stessa operazione per *Colina minore* (Collinetta) e termina con le firme dei rilevatori, vice Meriga e giurati. Del contenuto del documento si tratta nel testo: la figura ha il solo scopo di sottolineare la diversa "capacità contributiva" fra i villici *normali* elencati in alto (chi dichiara 4 e chi anche 10 pesenali, ma nella distinta v'è chi ne ha solo 2 o 3) e i possidenti del secondo elenco – i soli nominativi a essere preceduti dall'appellativo *Sig.^r* – per le cui granaglie è necessario ricorrere alle staia, multiplo dei pesenali (1 staio = 6 pesenali). Uno di questi benestanti è Leonardo di Tamer, notaio, latifondista e maggiorenne del villaggio nonché Capitano del Quartiere di Gorto.

*biava dela biava ò grani che si troua
a Colina granda
Domenica moglie di giuseppe Tamara
Sigala 4 pesenali
Chatarina moglie del Sig. Pietro Tamara
Sigala
orzo 4 pesenali
Chatarina moglie di Tomaso Corbolan
Sigala 10 pesenali
orzo 4 pesenali*

*Leonardo di Tamer
Sig. Leonardo di Tamer Sigala 10 pesenali
Sig. Pietro Leonardi Sigala 10 pesenali
orzo 4 pesenali*

*Pio Meriga vice Meriga
Leonardo Tamara Giurato
Vikentin di Tamer Giurato*

Cereali coltivati a Collina (circa anno 1765)

	pesenali	kg	kg/fuoco
segale	214	2613	64
orzo	64	782	19
frumento	46	562	14
totale	324	3957	97

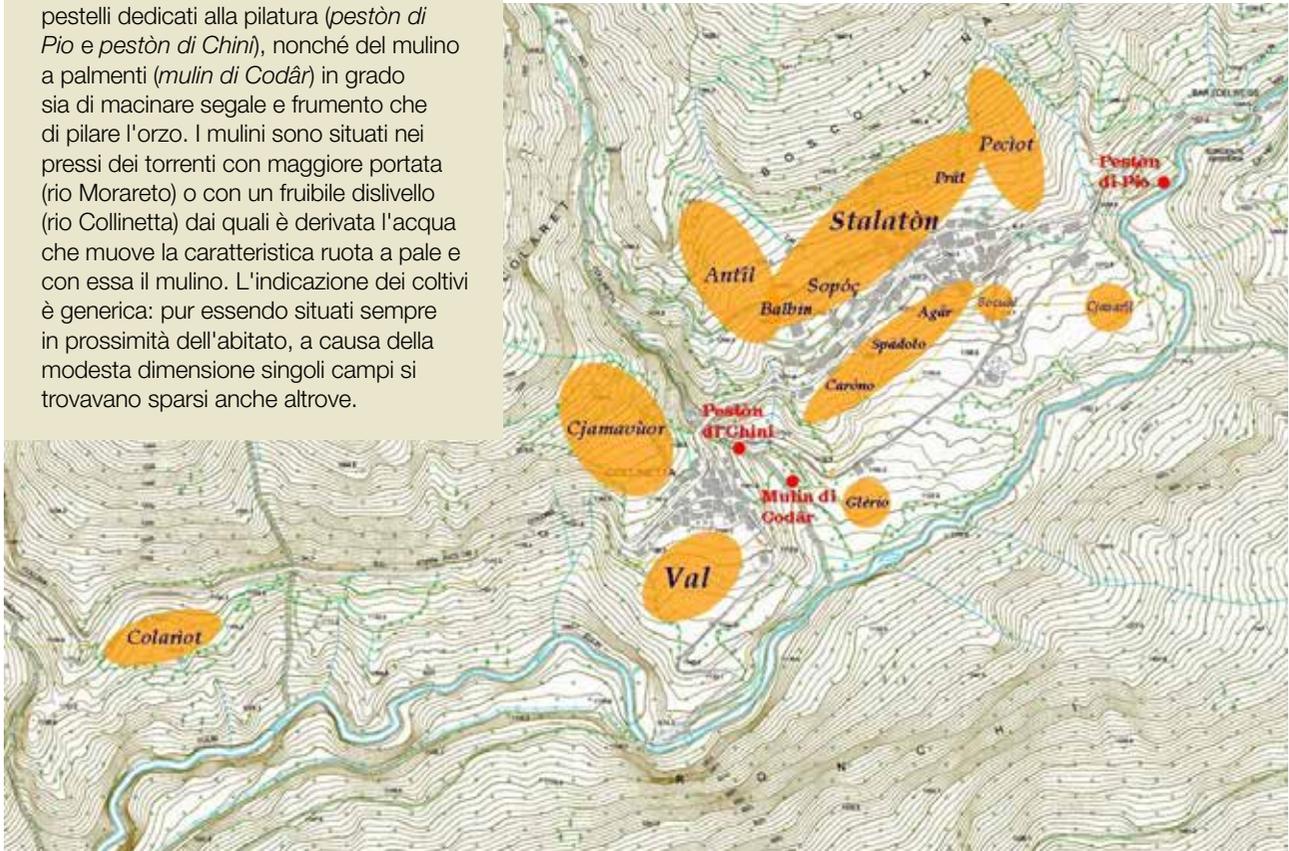
cereali per farina da panificazione appare in tutta evidenza il largo predominio della segale sul pur pregiato frumento, relegato a un ruolo marginale (fra i due il rapporto è quasi 5:1).

Le ragioni di ciò sono diverse e spaziano dalla molteplicità degli impieghi della segale (in primis alimentari, ma la copertura dei tetti con la sua paglia è anch'essa di capitale importanza) alla già citata e deprecata *meteora*, nella fattispecie una micidiale combinazione di freddo e umido e conseguente difficoltà di accrescimento e maturazione del frumento.

È infine da sottolineare che i dati si riferiscono ad anni intorno al 1765, e quindi ben prima dell'introduzione della patata a Collina agli inizi dell'Ottocento. La limitata disponibilità di terreni adatti alla semina e l'immediato successo della patata – tanto per autoconsumo che come merce da baratto in fondovalle, in cambio di mais e fagioli – avranno come necessaria conseguenza la riduzione della coltivazione della segale ma soprattutto del già secondario frumento, che nel Novecento resiste ormai solo in qualche sparuto campo. Dalla concorrenza della patata (e della polenta di mais d'impor-

tazione) l'orzo è toccato solo in misura marginale in quanto i suoi impieghi alimentari sono poco o punto sovrapponibili con quelli dei cereali locali e degli *American newcomers*, mais e patata. Segale e frumento e lo stesso mais sono rivali "funzionali" della patata, il pane a cui si accosta il companatico: al pressoché quotidiano *pan e formadi* (*pan di forment* o *di siàlo*, *blanc* o *scûr*) nella dieta *culinòto* si sostituiscono *cartùfulos e formadi*, oppure *polento e formadi*, ma nel (non) lauto pasto del collinotto medio l'orzo sta da tutt'altra parte, dalla minestra al caffè.

Particolare della Carta Tecnica della Regione FVG, con la localizzazione schematica sul territorio di Collina dei coltivi d'orzo (in giallo) e dei mulini a pestelli dedicati alla pilatura (*pestòn di Pio* e *pestòn di Chini*), nonché del mulino a palmenti (*mulin di Codâr*) in grado sia di macinare segale e frumento che di pilare l'orzo. I mulini sono situati nei pressi dei torrenti con maggiore portata (rio Morareto) o con un fruibile dislivello (rio Collinetta) dai quali è derivata l'acqua che muove la caratteristica ruota a pale e con essa il mulino. L'indicazione dei coltivi è generica: pur essendo situati sempre in prossimità dell'abitato, a causa della modesta dimensione singoli campi si trovano sparsi anche altrove.



Dove

Dove si coltiva l'orzo a Collina? Ovunque sia possibile. Per il concorso di diversi fattori – fra i requisiti imprescindibili vi sono esposizione (a meridione), inclinazione del pendio (modesta), spessore e qualità del substrato pedologico (almeno qualche decina di centimetri, con sottosuolo non impermeabile e quindi drenante), in prossimità all'abitato (per agevolare la concimazione ma anche la prevenzione dei furti) – i terreni che si prestano ai coltivi non sono numerosi e ancor meno vasti, e su pochi e spesso minuscoli fondi la norma è la successione delle colture, tutte quelle che l'ambiente consente.

Come sempre accade nel mondo contadino quando fosforo, azoto e potassio sono ancora mostri

sconosciuti, anche a Collina è l'esperienza a insegnare che la monosuccessione dei coltivi non paga. Vuoi coltivare patate e ancora patate (perché "valgono" di più per l'autoconsumo, ma anche come merce di scambio in valle per fagioli e granaglie), e magari senza concimare spesso perché anche la disponibilità di stallatico è limitata e quindi anch'esso "vale"? Provaci, e mal te ne incoglierà. Già al secondo anno consecutivo di semina a *cartùfulos* il raccolto è modesto, soprattutto in qualità; al terzo anno il campo è usurato, logoro, sfinito. D'accordo, quanto a prelievo di elementi minerali la patata "esagera", ma l'esempio rimane pur sempre calzante e significativo. Dunque il *cjamp* ospita tutto quel che vi si può coltivare: oltre al nostro orzo, solo segale, rape, patate.

Il pochissimo d'altro che quassù si coltiva – la barbabietola rossa (*ròno*) e l'ormai famoso cavolo cappuccio (*cjapût*) di Collina, e *vondo cussù!* – non sta nel *cjamp* ma nell'assai più piccolo, vicino e soprattutto concimatissimo *bajàrç*, che proprio in ciò viene a distinguersi dall'omonimo *bearz* furlano.

La successione dei coltivi maggiormente praticata nel campo dopo la sua concimazione è orzo-segale-rape-patata. Eventuali ma comunque marginali variazioni alla norma possono riguardare la parte centrale del ciclo, a semina autunnale: secondo necessità od opportunità segale e rape possono essere invertite, o anche escluse perdendo così un ciclo, ma le posizioni cardine di orzo (primo) e patata (ultima, cui segue la concimazione)



Un'immagine di Ugo Pellis che ritrae un caratteristico *màmol* (1931). Di traverso sulle due gambe anteriori è visibile, a circa metà altezza, il piano d'appoggio della gerla; più in alto, quasi all'incrocio delle tre gambe è posta un'asticciola più piccola che impedisce alla gerla di ruotare su sé stessa. Le due gambe anteriori del *màmol* sono fisse, mentre la gamba posteriore è incernierata in alto per potere essere ripiegata in mezzo alle altre due e quindi occupare meno spazio quando viene riposta (Fondo fotografico Pellis, Società Filologica Friulana).

rimangono sempre invariate. Grazie alla semina primaverile (troppo elevato il rischio delle gelate, sia tardive che precoci) l'orzo occupa quindi una posizione di rilievo nel ciclo dei coltivi, godendo il privilegio di un terreno appena fertilizzato. Infine le sue stoppie, lasciate in loco dopo la mietitura, fungono da ottimo fertilizzante al coltivo che segue, segale o rapa che sia. Digressione letteraria ma non

troppo. A orzo mietuto il campo è detto a *reonàç*, equivalente collinotto di ciò che il Nuovo Pirona alla voce *reonàz* definisce "campo lasciato in riposo, dove crescono le male erbe" (Pirona 1935, p. 864). Ohibò. D'accordo sul suffisso vagamente spregiativo *-aç*, ma *reòn* è pur sempre deverbale di quel *reonâ* che lo stesso Nuovo Pirona asserisce significare "rendere, dar reddito, esser proficuo, vantaggioso", e il citato *reòn* "accrescimento, aumento, guadagno, profitto" (ibid.). Insomma, dice il contadino, è fortunato chi viene dopo il *re-onàç*. Fine dell'exkursus.

La figura indica approssimativamente la distribuzione dei coltivi nel territorio di Collina. A eccezione della zona di *Colariot* – lungo la strada che da Collina conduce a Forni Avoltri (località peraltro dotata di *stâlis*, le stalle-fienili che oltre al fieno ospitavano temporaneamente anche i bovini, consentendo in tal modo di disporre in loco dello stallatico per la concimazione – i campi sono tutti nell'immediato intorno dell'abitato. La concimazione, appunto. Praticata sempre e solo con stallatico (che altro, sennò?), si effettua a fine inverno, talvolta ancora con il campo coperto dalla neve. Prelevato dal *missjilìn*-letamaio, il *ledàn*-concime è trasportato con una apposita gerla fino al campo, dove è temporaneamente accumulato in quantità giudicata sufficiente alla bisogna. In questa operazione tutto sommato ordinaria e persino banale, detta *tramudâ*, entra tuttavia in gioco una delle numerose peculiarità linguistiche che ci ac-

compagnano in questa scampagnata collinotta. È il *màmol*, un treppiede utile a meglio posizionare in spalla la gerla carica di letame.

La concimazione vera e propria, ossia lo spargimento del letame per tutta la superficie del campo (*spandi*) segue di qualche settimana il *tramudâ*, dopo di che il ciclo dei coltivi può considerarsi concluso. Oppure può avere nuovamente inizio, a seconda dei punti di vista.

Quando & come

È ormai primavera. Pronti? Via con la semina! Ma come? E l'aratura? Non c'è, non c'è più aratura, non ci sono aratri, non ci sono campi arabili. E non oggi, 2018, quando non ci sono più manco i campi, ma nel 1930.

Un po' di storia. Ante primo conflitto mondiale molti fondi rustici sono di estensione tale da rendere possibile l'aratura: si ara con i pochi cavalli presenti nel villaggio o, più frequentemente, con la "macchina agricola" più diffusa di quel tempo: i buoi. L'aratro (la *codrêo*) in uso a Collina nei primi decenni del Novecento non è neppure lontano parente dei contemporanei e quasi raffinati strumenti già in uso in pianura: probabilmente costruito su modello austriaco, è un utensile rozzo, interamente in legno a eccezione del solo vomere in ferro, rudimentale e asimmetrico, poco efficiente e scarsamente efficace. Seppure con gran fatica, a inizio secolo a Collina ancora si ara. Ma incombono tempi peggiori: la guerra, certo, ma altro verrà che sotto il profilo socioeconomico porterà



La sola immagine conosciuta di aratura a Collina, in località *Cjamavùor* (il *campus major*), in data imprecisata. A causa del frazionamento della proprietà rurale dei primi decenni del '900 e della conseguente ridotta dimensione media dei fondi rustici, l'impiego dell'aratro (la *codrêo*) venne sostanzialmente a cessare nel primo dopoguerra. L'aratro non compare neppure in alcuna delle numerose immagini scattate nel 1926 e 1931 a Collina da Ugo Pellis nel corso delle sue campagne fotografiche, durante le quali Pellis riprese moltissimi attrezzi agricoli, dai comunissimi rastrello e gerla, ai meno abituali *svint* e *màmol*. La relativa modernità dell'attrezzo e l'inusuale impiego dei cavalli per il traino – ma anche l'abbigliamento dei "contadini", soprattutto le ragazze – fanno propendere per una ricostruzione postuma, degli anni '40-'50. Il traino largamente prevalente a Collina era effettuato da una coppia di buoi aggiogati (*mançs unĝûts*): i cavalli – "macchina" assai costosa – erano prevalentemente usati nel trasporto dei tronchi ed erano presenti in numero assai esiguo, al punto che spesso erano fatti venire da fuori paese, solitamente da Forni Avoltri. Anche l'aratro qui ritratto è palesemente "foresto", dal momento che a Collina non vi fu mai un attrezzo così evoluto, dotato di carrello con ruote in ferro.

persino più danni della guerra stessa. Una serie di elementi legati alla successione ereditaria darà avvio nei primi decenni del Novecento a una vera e propria frantumazione della proprietà fondiaria con effetti devastanti sotto il profilo agricolo e quindi socioeconomico. Fattori fra loro apparentemente distanti e non correlati – legislativi e attuativi in materia di diritto ereditario, come pure demografici e infine di costume – ma tutti concorrenti al medesimo risultato: nel volgere di due generazioni, e talvolta in una

sola successione ereditaria, gli antichi fondi rustici trasmessi di generazione in generazione pressoché intatti si vedono frammentati in 2, 3, 5 e più parti. Il campo si accorcia e si restringe, e può capitare – anzi, capita quasi sempre – che i buoi aggiogati all'aratro (*mançs unĝûts*) non abbiano neppure più lo spazio per effettuare la giravolta e ritornare all'inizio dei solchi. In ogni caso, non ne vale più la pena: di fatto, alla fine degli anni Trenta del Novecento a Collina l'aratura può dirsi scomparsa.

Scompare l'aratro e scompaiono anche i buoi: a fare le veci dell'uno e degli altri (ri)compaiono la forca (*fòrcjo*) e la vera, sempiterna e insostituibile forza motrice, forza lavoro, forza tutto della montagna carnica: la donna. Nel campo (ri)compare la forca perché la vanga non va bene per la terra soda e compatta di quassù: a Culino non abbiamo neppure un termine per definire la vangatura, e il verbo "vangare" è reso con *sforcjâ*; la donna invece non ricompare semplicemente perché è sempre stata presente.

Nelle nostre divagazioni agrotemporali dobbiamo necessariamente sottolineare un'altra grande differenza fra aratura e vangatura, o *sforcjâ* che dir si voglia: l'aratura *precede* la semina, che in questo caso sarà necessariamente seguita da un passaggio con l'erpice (*grap*) per il livellamento del terreno, profondamente solcato dall'aratro, e la ricopertura dei semi; la vangatura invece *segue* la semina, in quanto la presa di terra della forca è sufficiente a ricoprire i semi stessi.

I semi? Già, è davvero tempo di metter mano (sic) all'orzo, quello vero, anche se ancora non sappiamo che cosa esattamente sia questo benedetto orzo.

Quale *Hordeum*?

Quale orzo? La parola a Nelio Toch di Nuzi, classe 1931. *A Culino i semenavo trio sortos di vuardi: i semenavo lu vuardi ugnul, c'al ero lu spîc lunc; e po chel palót, un âtri spîc; e chel di cuatri cjantons, cu ju spîcs i*

son cussì insjemo, ai sot, e invezo di essi doi i ero cuatri.

A Collina le varietà d'orzo seminate (e auspicabilmente raccolte) sono dunque ben tre, *ùgnul*, *palót* e *di cuatri cjantòns*, alla lettera rispettivamente traducibili in "singolo", "a paletta" e "dei quattro cantoni". Non pensi il lettore a ottimizzazioni su larga scala, ché sarebbe del tutto fuori strada: a quanto ci raccontano i diretti testimoni nessuna famiglia seminava tutte e tre le varietà presenti in loco, e neppure due di esse. Ancora Nelio. *Par esjempli, nuo i fasjevin nomochel ugnul. Aitrisj i vevo cambiât cun chest di cuatri cjantons, ma i mi riguardi ch'e jero vignudo dopo, chesto usjanço di cuatri cjantons, chi disjevo c'al rindevo di pin. Cui disjevo c'al rindevo di plign ma i vevo pouro cu lu timpal al lu tres ju un tic plign. A ogni modo in Nuzi i vevin nomo uno cualitât. Gna Rigjìno [Regina Toch (1895-1982)] e disjevo: mah, cambiâ... i vin fat ducj chesj agns cussì...*

In Nuzi solo una qualità d'orzo, l'*ùgnul*, ma la sostanziale – se non esclusiva – monovarietà d'orzo in uso presso ciascuna famiglia ci è confermata anche da Luigino Tamussin (*Gjigjìn di Maçócol*), classe 1926. La totalità della semente era autoprodotta, prelevata in maniera indifferenziata dal raccolto dell'anno precedente e dunque senza alcuna selezione. Ogni famiglia continuava pertanto a coltivare la propria varietà, forse anche convinta – fondatamente o meno – che fosse la migliore

in relazione ai terreni a propria disposizione. In merito alla resistenza al mutamento della varietà d'orzo utilizzata in famiglia, dalle parole di Nelio emergono con tutta chiarezza anche preoccupazioni di ordine più immediatamente meteorologico: *i vevo pouro cu lu timpal al lu tres ju un tic plign [di chei aitrisj vuardis]*, temevano che per la maggiore dimensione del suo *spìc* (spiga) la varietà *cuatri cjantòns* fosse più esposta delle altre ad essere allettata dal *timpal*, il cattivo tempo: il vento, la grandine, la pioggia battente. È tempo di concederci una pausa e una breve gita fuori porta, e da Collina muoviamo alla già menzionata Givigliana. Escursione breve e per di più assai piacevole tanto per il percorso che per la destinazione, un borgo in posizione incantevole, vero balcone sull'alto Gorto e sui monti della Pesarina. Come abbiamo già sottolineato, a dispetto dei ripidi pendii su cui il villaggio è abbarbicato è soprattutto l'insolazione ad assicurare a Givigliana un clima più fortunato rispetto a Collina, ciò che si traduce in diversa – e per molti versi migliore – agricoltura.

A Givigliana, una volta, seminavano due tipi di orzo: orzo "mùcul" (tozzo) e orzo "a scovo" (a scopa). Quello tozzo lo seminavano in autunno, spuntato e cresciuto un attimo prima dei grandi freddi, sotto la coltre di neve, lui riposava ma allo stesso tempo si rinforzava e si preparava per la primavera a non farsi travolgere dai temporali. Le sue spighe, basse e

piuttosto forti, producevano quattro file con i chicchi tozzi e le spine forti. [...] L'orzo "a scopa" invece era più debole e più soggetto a piegarsi con il vento e i temporali: lo seminavano in primavera. Faceva due sole file, con i chicchi più appuntiti e spine meno dure. Maturava dopo quello "mucul".

Così narra Evelina Zanier, indimenticata maestra di Givigliana [Vicario 2000, 199].

Et voilà la différence entre Culìno e Gjivìano: di qua tre varietà d'orzo, di là due. Denominazioni diverse per identiche varietà d'orzo a Givigliana e a Collina?

Come vedremo fra breve, in parte probabilmente sì, in parte certamente no. Inoltre, particolare di grande importanza, a Givigliana si semina l'orzo anche in autunno (la varietà *mùcul*), mentre a Collina tale prassi è del tutto esclusa. Cerchiamo dunque di orientarci fra le diverse varietà d'orzo citate, sia *gjivianòtos* che *culinòtos*, con il supporto di un'opera enciclopedica oggi datata, ma ben nota agli illuminati divulgatori carnici della seconda metà dell'Ottocento, il *Trattato* di Gaetano Cantoni (Cantoni 1855), opera peraltro conosciuta anche a Collina poiché, come Eugenio Caneva affermerà esplicitamente nelle sue *Memorie ai posteri*, anche dal *Trattato* di Cantoni egli trae ispirazione per l'ideazione e la realizzazione della prima Latteria Sociale del Friuli. La varietà *ùgnul*-singolo testimoniata a Collina è identificabile con l'orzo distico (*Hordeum vulgare* L. *distichon*), ma la grafia della

varietà muta a seconda dell'epoca e da autore ad autore, a partire dallo stesso Cantoni), la cui sola spigetta centrale di ogni nodo del rachide è fertile, così descritto da Cantoni: “L'orzo *distico* (*hordeum disticon*), detto anche *scandella*, ha grani vestiti, spiga lunga e compressa. Desidera buon terreno; si semina in ottobre, e anche in marzo, maturando al principio od alla fine di luglio, secondo che fu seminato in autunno od in primavera. Dà inoltre una paglia ed una stoppia assai ricercata dal bestiame”.

La seconda varietà, *palót*, è forse identificabile con l'orzo esastico regolare (*Hordeum vulgare L. hexastichon aequale*) che Cantoni così tratta: “L'orzo *maschio* (*hordeum hexasticon*), conserva pure i grani vestiti; la spiga è corta e disposta in ranghi assai regolari; tallisce molto e resiste al freddo più del comune: non versa tanto facilmente, e si semina presto nell'autunno in buon terreno”.

L'ultimo dei tre orzi collinotti, il *cuatri cjantons*, coincide verosimilmente con il *mùcul* di Givigliana ed è forse identificabile con un'altra varietà d'orzo esastico, questa volta ineguale o tetrastico (*Hordeum vulgare L. var. tetrastichon*), con le spighe formate da 6 file di cariossidi di cui 4 riunite in due coppie. Ancora Cantoni: “L'orzo comune, detto *quadrato* (*hordeum vulgare*), ha una spiga piuttosto lunga ed arcuata; il seme, di color pallido, resta coperto dalla loppa anche dopo battuto, per il che dicesi ve-



Esemplare di *banc* nello *stai* del fienile di casa Toch Nuzi. Dedicato alla custodia e alla conservazione dei cereali, il *banc* era una sorta di cassapanca in legno di dimensioni imponenti, 2-3 m di larghezza. La cassa era divisa in scomparti per la separazione delle diverse granaglie ed era conservata ai piani alti della casa o del fienile, in ambiente asciutto e al sicuro da potenziali predatori. Quasi al sicuro. I piccoli topi di granaio nulla potevano contro lo spessore delle pareti del *banc*, per tacere del gatto vigilante. Altro discorso per le *pantiànos*, per le quali si ha notizia di almeno un attacco portato con successo in un fienile, riuscendo il roditore a intaccare un angolo della cassa prima dell'intervento del proprietario (il gatto deputato al presidio e alla difesa del *banc*, oltre che del proprio onore, se l'era coraggiosamente data a gambe).

stato; soffre il freddo, e si semina in primavera; ma, dove il clima lo permetta, è meglio seminarlo in autunno”.

Resta da inquadrare l'orzo “*a scovo*” di Givigliana, probabilmente non presente a Collina ma identificabile con in una delle varietà censite dal sempiterno Cantoni nel suo trattato: “L'orzo *a ventaglio* (*hordeum zeocriton*), ha lunghe barbe divaricate in forma di ventaglio; ha il grano vestito, molto pesante e di qualità, superiore alle altre varietà”.

Riassumendo, il quadro delle varietà d'orzo coltivate a Collina-Givigliana potrebbe essere il seguente:

La semina

Dopo questa lunga escursione spazio-botanico-temporale ritorniamo a Collina e al tempo della semina. Come si è visto a Collina non si pratica alcuna selezione della granella da semente, né sotto il profilo della qualità del seme all'interno del raccolto precedente, né sotto il profilo della varietà: a memoria d'uomo non si ricordano significativi commerci o scambi di sementi con paesi o luoghi foresti, inclusi i paesi d'emigrazione e i paesi vicini.

Insieme a tutte le altre granaglie di famiglia anche l'orzo raccolto nell'anno precedente è conservato

Varietà di orzo (*Hordeum vulgare L.*) coltivate a Givigliana e Collina

Collina	Givigliana	denominazione botanica (grafia variabile)	nome volgare
<i>ùgnul</i>		<i>H. distichon</i>	scandella
<i>palót</i>		<i>H. hexastichon aequale</i>	maschio
<i>cuatri cjantons</i>	<i>mùcul</i>	<i>H. hexastichon inaequale (tetrastichon)</i>	quadrato
	<i>a scovo</i>	<i>H. zeocriton</i>	a ventaglio

nel *banc*, una grande cassa di legno (anche oltre 2 m di larghezza) divisa in scomparti e conservata al piano più alto della casa o del fienile, in luogo asciutto e ventilato e al sicuro dai roditori predoni.

Dal *banc* preleviamo dunque l'orzo – *ùgnul, palót o di cuatri cjan-tòns* poco importa – nella quantità necessaria al campo da seminare, e la versiamo in un piccolo stajo (*cortâr*) o in una cesta (*còsj*). Più semplicemente, se siamo la padrona di casa possiamo depositare l'orzo nel grembiule raccolto e avviarci al campo che, debitamente concimato, attende la semente.

La semina non segue un rituale particolare: non gesti, non formule, non scongiuri, non invocazioni caratteristiche. D'altra parte possono ben essere sufficienti le rogazioni primaverili, formulate da "addetti ai lavori" certamente più qualificati a invocare il celeste ausilio e una protezione omnicomprensiva, e per di più pronunciate in lingua "originale".

... *A fulgure, et tempestate...*

A peste, fame, et bello...

A flagello terrae motus...

A omni malo, Libera nos domine

.... *Ut nos exaudii digneris, te rogamus audi nos*

Una mano in grembo a prelevare una manciata (*uno grampo*) d'orzo, e via a spaglio lungo i solchi dell'aratro o le future linee della forca. Gesto fondamentale e pure ieratico, la semina (si pensi a tutta l'iconografia prosperata nei secoli), ma anche assai meno complicato, meno faticoso e al contrario – diciamocelo – più banale di qualsiasi altro lavoro nel campo e dintorni.

Appena terminata la semina tocca all'erpice (al tempo dell'aratro) o alla forca, ma di questo abbiamo già detto e andiamo oltre.

Cure successive

A differenza della segale, che dalla semina alla mietitura non richiede alcun intervento della mano del contadino, l'orzo necessita di maggiori cure. A memoria d'uomo e delle cronache non si ricordano particolari patologie fungine o attacchi di parassiti, ma di scerbatura e sarchiatura l'orzo non

può proprio fare a meno, e le operazioni – ripetute, ché una volta non basta – sono tanto necessarie quanto faticose dal momento che sono effettuate manualmente. Alla lettera: a mani nude, senza l'ausilio di alcuna zappa o rastrello, e le nostre fonti collinotte ricordano ancora molto bene come fosse necessario inginocchiarsi o mettersi a terra per procedere alla ripulitura basale degli steli e alla rimozione delle erbacce.

Senza significative patologie e parassiti, l'orzo ben ripulito e arieg-



Un "vero" *niqab*, indossato dalle donne islamiche osservanti. Appena un po' più elegante del vestimento delle nostre nonne intente a battere l'orzo con il correggiato, è tuttavia estremamente rappresentativo di come le donne cercassero di proteggersi dalle pericolose reste.

Quando le donne carniche indossavano il *niqab*

Niqab? Che era mai codesto?

Non perdetevi tempo a cercarlo sul Pirona: non c'è, come non si trova su alcun vocabolario furlano. Endemismo collinotto allora (da Collina, Canale di Gorto, comune di Forni Avoltri), da ricercarsi sul pur pregiato repertorio *culinòt* di don Giuseppe Scarbolo? Neppure. Se proprio non lo sapete, non avendolo distrattamente appreso neppure da qualche TG, cercate su Wikipedia. Anzi, vi risparmiò anche quella fatica: ecco un esempio di *niqab*.

Sorpresi che codesto vestimento fosse in uso in Carnia? Increduli? Sta bene: avete meno di cinquant'anni, oppure siete cittadini e da bambini vi portavano in vacanza a Lignano. Oppure ancora la memoria comincia a zoppiare: fino agli anni '60 pure i Tolmezzini che oggi fanno sfoggio di *urban style* avevano, in luogo di boutiques e happy hour, stalle e fienili ben entro il perimetro urbano, e braide e bearzi erano poco discosto. Niente di male, intendiamoci, e di codesta smemoratezza

giato ha dunque un solo nemico, la ormai ben nota e temuta *me-teora*, *lu timpat* già menzionato da Nelio Toch. La grandine, naturalmente, ma alle spighe mature e dunque già grandi basta assai meno per essere atterrate: anche senza giungere alla totale perdita del raccolto – eventualità tutt'altro che rara – è sufficiente un forte colpo di vento o uno scroscio di pioggia particolarmente violento e localizzato per lasciare il campo ricoperto di indecifrabili geroglifici, come se una gigante-

sca mano si fosse posata qua e là, a macchia di leopardo, scegliendo le zone del campo con le spighe a maturazione più avanzata. Si dovrà mietere salvando il salvabile, mentre il resto sarà per la gioia della vacca e del maiale. Comunque, se le rogazioni hanno sortito effetto o la buona sorte è stata clemente l'orzo giunge a maturazione. Per lo più si valuta a occhio, e quando il giallo delle spighe sembra "giusto" si va nel campo e si tocca con mano, ma ognuno ha il suo metodo per valu-

tare quando le spighe sono pronte. Ancora Evelina Zanier ci narra di una particolare tecnica diffusa a Givigliana: “Quando i campi seminati a orzo diventavano gialli, ogni donna per sincerarsi se l'orzo del suo campo era maturato abbastanza, staccava qualche chicco e lo assaggiava sotto i denti: sapeva, così, se era ora di mietere” (Vicario 2000, 199). Tecnica *gjiivianòto* di cui a Collina non si ha alcuna testimonianza o memoria, ma si miete lo stesso.



Un correggiato-*batadùor* e un falcetto-*sêsjolo* da tempo fuori servizio e ridotti a oggetti d'arredo. Fino alla metà del '900 quasi tutti gli attrezzi erano costruiti in loco: le parti in legno – le impugnature/manici in nocciolo, la calocchia del *batadùor* in faggio – realizzate dallo stesso utilizzatore, mentre le parti metalliche – lame, denti per erpice ecc. – erano prodotte nelle fucine da fabbro presenti nel villaggio.

non si preoccupino più di tanto gli odierni *Tumieçin citizens*. È un processo frequente in chi ha alle spalle un passato di modestia, se non proprio di stenti e povertà, e in seguito ha rapidamente salito, tanto individualmente che collettivamente, la scala sociale fino a elevare il paesello da borgo agricolo al rango di città metropolitana (be', quasi...) e, naturalmente, ha "elevato" sé stesso dalla condizione di contadino *sotân* a quella di cittadino borghese e benestante. Tranquilli: il *niqab* lo indossavano anche le vostre nonne (probabilmente le avete pure viste), e lo avete semplicemente rimosso. Un processo vecchio quanto il mondo, o almeno come l'uomo, vero Siegmund (Freud)?

Colgo cenni di panico dalla regia-direzione editoriale, che a sua volta percepisce segnali di turbolenza e inquietudine fra i lettori di questo assai rispettabile periodico. Tranquilli, ché rientro tosto nei ranghi e nel merito della faccenda, ad acculturare giovani e cittadini e a rinfrescare un poco la memoria di anziani e distratti cagnelli in cerca del proprio passato.

Prima della pilatura, ovvero della rimozione della gluma dalla cariosside dell'orzo, era necessario rimuovere le reste, le acuminata estremità della gluma stessa. Allo scopo si usava il correggiato, il *batadùor*, con il quale l'orzo era battuto sul pavimento dello *stâli*, operazione antica non priva di un certo fascino per chi si trovasse ad assistervi (decisamente meno per chi era costretto a praticarla). Eseguito dalle contadine in coppia in ritmica sincronia, il volteggiare del correggiato aveva le sembianze di una danza rituale cadenzata dai colpi della calocchia o *batàcol* (la parte mobile) sull'impiantito del fienile: *cloc-cloc, cloc-cloc, cloc-cloc...* La coreografia era completata proprio dall'abbigliamento delle donne, vestite secondo i dettami dell'Islam più osservante, ovvero indossando il più classico e ineccepibile dei *niqab*. Nero, naturalmente.

Naturalmente l'abbigliamento non si chiamava così. Anzi non aveva neppure un nome proprio, e la sua funzione era esclusivamente pratica e non estetico-religiosa. Insomma quella sorta di vestimento blindato doveva proteggere non già dai cupidi sguardi dell'altro sesso ma piuttosto dalla resta dell'orzo, pericolosamente incline ad attaccarsi alla pelle dei malcapitati presenti e soprattutto a ficcarsi negli occhi delle battitrici, unica parte esposta e vulnerabile.

A ricuei ti voi lis stelis

... che, invece del nostro poeticissimo *ti voglio a raccogliere le stelle*, a un italianofono potrebbe a prima vista anche suonare come un assai più prosaico *ti voglio a raccogliere gli steli*. La mietitura, appunto (nel prosieguo della vil-lotta c'è anche la *sesule d'arìnt*, il falchetto d'argento).

La procedura della mietitura dell'orzo replica esattamente quella della segale e del poco frumento disponibile, a partire dalla mietitrice: da sempre e con rarissime eccezioni, infatti, a mietere sono quasi solo donne. Se il campo è asciutto o tutt'al più rorido di rugiada la contadina procede di buon mattino, armata di tutto il necessario: *sêsjolo*, *cùot* e *codâr* (rispettivamente falchetto, cote e portacote appeso in cintura), qualche *sigulìn* (funicella per le legature) e l'immancabile, imprescindibile *gêi* (la gerla: si pronunzia con la doppia *ee* chiusa).

Il falchetto è impugnato con la mano dominante, mentre l'altra mano stringe un mannello di steli (*gram-po*). Con un preciso movimento del polso (rotatorio e a "raccogliere") la lama del falchetto taglia alla base gli steli, mentre in immediata sequenza la punta libera gli steli stessi facendo cadere al suolo l'erba di contorno (la *stôlo*), la quale sarà lasciata essiccare e quindi recuperata come graditissimo foraggio per la vacca. I mancelli tagliati si appoggiano progressivamente al suolo, allineati a formare la *talmo*, per dar modo alla rugiada di asciugare. Taglio delle messi e disposizione dei mancelli proseguono così siste-



Mietitura in *Stalatòn*, a Collina, forse negli anni '30. Una parte del campo è ancora da mietere, ma è ben visibile una gerla già carica di *fassjòts* pronti per essere trasportati nello *stâli*, forse proprio quello in secondo piano. Nonostante sia ancora mattino (la proiezione delle ombre indica che mezzogiorno è ancora lontano), le spighe sono già pronte per il trasporto: forse non è piovuto di recente, non c'è rugiada, non c'è bisogno di lasciare la *talmo* ad asciugare ulteriormente nel campo. Oppure, a dispetto del sole splendente, l'antica saggezza contadina ha già colto a ponente un segnale di mutamento meteorologico, ed è opportuno anticipare l'arrivo del maltempo.

maticamente, fila dopo fila, fino a completamento della mietitura. Una volta asciutte – per quanto possibile, condizioni climatiche permettendo – le spighe prelevate dalla *talmo* sono unite in piccoli fasci di 10-12 cm di diametro (*balçs*), stretti a 15 cm dall'estremità inferiore con un piccolo legaccio ricavato unendo alcuni steli (*leadìro*). A loro volta, alcuni *balçs* sono legati insieme con la cordicella-*sigulìn* a formare un fascio più grande, il *fassjòt*, e in questa forma nel tardo pomeriggio l'orzo sarà direttamente trasportato al fienile. Niente covoni a Collina: quassù agosto è uno dei mesi più piovosi dell'anno, e il pericolo di precipitazioni impone di porre quanto prima al riparo le messi mietute.

Talvolta, pur con tutte le precauzioni e tutta la velocità possibile può capitare – temporale improvviso, giornata umida e sciroccosa – che l'orzo trasportato nel fienile sia ancora umido. Oppure può succedere (e accade spesso) che a causa di una stagione inclemente le spighe non raggiungano l'optimum della maturazione neppure a settembre, avvicinando pericolosamente il tempo delle prime nevicate e soprattutto delle brinate che nuocerebbero irrimediabilmente alla segale appena seminata nel *reonàç*, il campo d'orzo appena mietuto, e infatti il termine ultimo per la semina della segale è convenzionalmente fissato al 29 settembre, festa di san Michele patrono di Collina.



Una immagine dello *svint*, rudimentale macchina per la separazione della granella dalla paglia dopo la battitura, in una fotografia scattata nel 1932 da Ugo Pellis. Lo *svint* è quello di casa Caneva *Côgher*, a Collina: l'uomo a sinistra con il cappello da alpino è Vittorio Caneva, guida alpina e fotografo a sua volta, il quale manovra la maniglia dello *svint* facendo girare la ventola che produce la corrente d'aria necessaria a separare la granella (Fondo fotografico Pellis, Società Filologica Friulana/).

La post-produzione

A porre rimedio a un orzo umido o non completamente maturo soccorre il ruolo fondamentale dello *stâli* (v. riquadro a pag. 18-19), il fienile-stalla che costituisce il vero centro della modesta economia agro-pastorale dei Collinotti ospitando il bestiame e il fieno, i cereali post-mietitura e persino il *banc* con la granella.

Appena entrato nel fienile il *fassjôt* è trasportato ai piani superiori, nello *stâi* ed eventualmente nello *staiût*, dove sono state approntate le strutture per il completamento della maturazione/essiccamento delle spighe. Per l'intera lunghezza dello *stâi* si collocano lunghe stanghe d'abete (*stàngjos da dérgi*) sospese alle estremità su sostegni in nocciolo (*nâilos*), fra



Particolare di tre esemplari originali di mannelli d'orzo (*balçs*) completi di legaccio, sullo *stai* dello *stâli* Toch Nuzi. A distanza di 50 anni i mannelli hanno perduto le spighe, ma è facile intuire come il *balç* fosse divaricato fino alla *leadûro* e poi posto a seccare a cavalcioni della *stangjo da dérgi*. Interessante dettaglio, i mannelli sono posati su una catasta di *scjandòlos*, le scandole-assicelle di larice impiegate, in alternativa alla paglia di segale, per la copertura dei tetti prima dell'avvento della tegola in cotto (1878), ma ancora in uso nel secondo dopoguerra.

le quali sono posti numerosi legni più piccoli (*dergjadùors*). Sciolti il *fassjòts* e ridotti nuovamente in *balçs*, questi ultimi sono divaricati fino alla legatura e infine posati a cavallo dei *dergjadùors* con le spighe volte in basso.

L'orzo rimarrà a lungo capovolto quassù, all'asciutto e al caldo di fine estate, passaggio fondamentale per assicurare un adeguato essiccamento delle spighe prima della battitura. Il verbo che definisce questa indispensabile operazione, *dérgi*, è migrato nel linguaggio comune assumendo altri significati comunque connessi al significato originale: *dérgi* significa infatti governare i bovini nella stalla e anche, più genericamente, sistemare, mettere a posto. Riferito alle persone e nella forma riflessiva, tipicamente da madre a figlio/a, *su-mo dérgcj!* è un invito molto... pressante a darsi una rassettata, una sistemata, a mettersi in ordine. Un vero imperativo.

Terminato il percorso di maturazione-asciugatura le spighe sono ormai pronte per concedere finalmente il frutto, la cariosside,

il chicco, ma il procedimento sarà ancora lungo e faticoso attraverso numerosi passaggi cadenzati da altre peculiarità linguistiche del *culinòt*.

In un angolo dello *stâli* è posata una tavola un po' bizzarra, dalla forma vagamente trapezoidale, riservata a un uso abbastanza comune, la battitura di tutti i cereali, e naturalmente anche dell'orzo. A uso comune corrisponde tuttavia una denominazione davvero singolare: la tavola si chiama *splac*, e per l'appunto serve a battere, a *splacâ*. Analogamente a *dérgi*, anche *splac* e il relativo verbo *splacâ* sono anch'essi termini entrati – con afflato lirico più modesto ma con grande vigore muscolare – nell'uso comune della vita quotidiana. Battere per battere, nel linguaggio corrente *splacâ* è infatti venuto a significare "sculacciare", mentre *splac* sta – ovviamente – per "sculaccione". Orbene, *splacâdo* è la sommatoria degli *splacs*, ovvero la sculacciata di diffusa e dolorosa memoria. Lo *splac*-attrezzo è posto in prosimità di un angolo dello *stâli*,

un'area detta *àilo* della quale sono state accuratamente sigillate tutte le fessure nel pavimento e nelle pareti onde evitare fuoriuscite dei preziosi chicchi. Si pone a terra una tela da sacco di juta, e su questa si appoggia un lato dello *splac*: afferrato all'estremità un *balç* alla volta, sullo *splac* si battono le spighe per farne uscire i semi, che cadono e sono raccolti nella tela sottostante.

Lavoro faticoso, in un ambiente tutt'altro che salubre. L'operazione si effettua al chiuso dello *stài*, ambiente già polveroso di suo, ma l'aria diviene presto irrespirabile a causa della polvere e delle particelle di ogni dimensione che saturano l'ambiente. Una nube densa e scura che si deposita dappertutto e a ogni battuta si ispessisce e si solleva di nuovo, costringendo di tanto in tanto le donne a cercare aria e respiro con una sosta all'aperto.

A operazione conclusa abbiamo da una parte i grani d'orzo frammisti a paglia, da avviare alla mondatura; dall'altra abbiamo gli steli, ormai solo paglia della quale si farà un foraggio apprezzatissimo dalle bovine, al punto che costituirà una sorta di premio alla fine del pasto quotidiano. L'argomento merita un'altra citazione di Nelio Toch. *E dopo es vacjos jur portavo simpri como dessert, di ultim, un braç di stran di vuardi. Lu fen, capistu, e di ultim un braç di stran, encj chel al vevo da durâ duto la stagjon.*

Accontentata la vacca ritorniamo alla granella, uscita dalla battitura sullo *splac* ancora frammista a

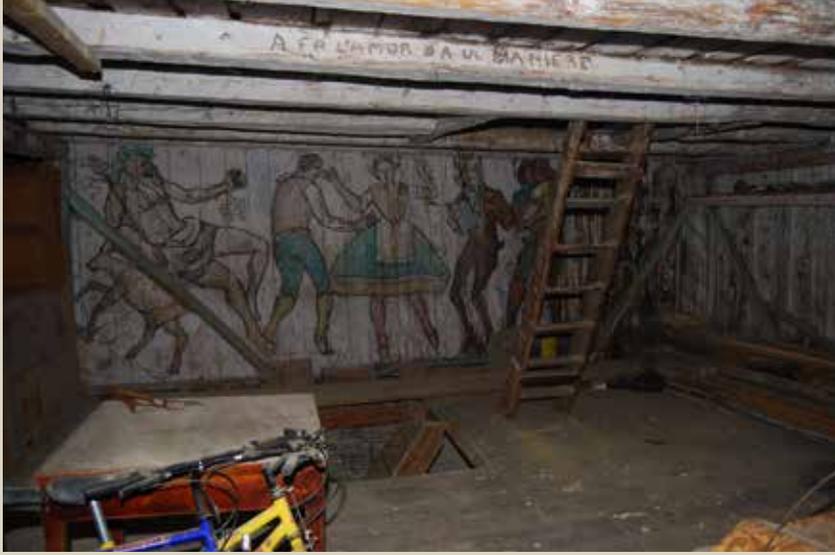


1926. *Stâli* e fontana-abbeveratoio (*àip*) in piazza a Collina. Rispetto alla generalità questo edificio evidenzia qualche variante costruttiva, dovuta al terreno pressoché pianeggiante – quasi una rarità, da queste parti – su cui è costruito. In particolare il basamento in muratura è quasi interamente fuori terra, e vi si accede dal lato monte (al centro dell'edificio, dietro la fontana, si intravede la porta della stalla e alla sua destra la finestra). Ne consegue che verso monte il piano soprastante è rialzato da terra, e per accedervi è infatti necessaria una rampa, ben visibile ai piedi della porta d'ingresso, a sinistra della quale è appena visibile l'incastro dei tronchi della struttura portante. La rampa dà accesso allo *stâli* vero e proprio, principale deposito del fieno, luogo deputato alla battitura dei cereali sullo *splac* e alla successiva mondatura con lo *svint*. Ai piani superiori stanno lo *stài* e lo *staiùt*, entrambi dotati di finestra come già il piano inferiore, dove le spighe capovolte sono messe a *dérgi*. Del tetto in paglia di segale è ben visibile un intero spiovente ma solo parte dell'intelaiatura, della quale viceversa spicca contro il cielo il bloccaggio con pertiche e assicelle sul colmo del tetto stesso. (Fondo fotografico Pellis, Società Filologica Friulana).

Tal stâli

Il classico *stâli* collinotto è un edificio con basamento in pietra a pianta per lo più quadrata (mediamente 8 x 8 m, ma ve ne sono di più piccoli e anche molto più grandi), quasi sempre situato su terreno in pendio dal momento che quassù il terreno pianeggiante è quasi un'astrazione: conseguentemente, i locali che si ricavano nel basamento sono parzialmente interrati. Sul basamento poggiano tre piani fuori terra, spesso aggettanti, con struttura portante e pareti interamente in legno a eccezione della parete del primo piano volta a monte (nord), che è in muratura a protezione dell'accumulo di neve che vi si crea a ridosso. A eccezione di questa parete, la struttura perimetrale del primo piano è in tronchi d'abete a incastro (*incjadenâts*, incatenati) di diametro circa 20 cm, mentre ai piani superiori le pareti sono in semplici assi verticali. Anche il pavimento del primo piano soprastante il basamento (*plancùm*) è interamente in tronchi, più piccoli di quelli delle pareti, mentre la pavimentazione dei piani superiori è in assi appoggiate su una struttura portante di tronchi. Negli *stâlis* monofamiliari non sono presenti tramezzi o divisori all'interno dell'edificio, mentre quelli bifamiliari sono solitamente bipartiti in verticale.

Il basamento – seminterrato verso nord e quindi più protetto dal freddo – ospita la stalla (*cjùot*) dove è ricoverato il bestiame ed è dotato di due o tre finestrelle chiuse con vetri e protette da inferriate.



Talvolta lo *stâli* deroga dalle sue funzioni agropastorali e si trasforma in tutt'altro. È il caso di quello della famiglia Barbolàn *Caminòn*, a Collinetta, che per oltre mezzo secolo funge da sala da ballo assumendo anche il nome proprio di *Staiàt* (il suffisso *-at* ha significato vagamente spregiativo, come l'italiano *-accio*). In occasione del carnevale del 1946, il primo carnevale dopo la Liberazione, lo *Staiàt* ospitò un ballo memorabile che durò tre giorni. Nella circostanza le pareti furono decorate da Giovanni Napoleone Pellis, appassionato frequentatore di Collina dai cui paesaggi traeva feconda ispirazione per le proprie opere. In questa immagine dello *Staiàt* è ripresa la parete a nord ovest, la più ricca di figure e di colori, con uno scorcio anche della parete a nord est. In alto, su una trave in alto campeggia una delle numerose scritte disseminate nell'ambiente, forse la più bella nella sua levità: *a fa l'amôr a ul maniêre*. A far l'amore ci vuole garbo, delicatezza. Sono visibili le due scalette di legno che consentono il passaggio fra i piani: in basso al centro gli ultimi gradini della scala che sale dal sottostante *stâli*; più a destra l'altra scala che conduce allo *staiût*. Finiti i Carnevali, ma anche scomparse vacche e fieno, per lo *Staiàt* è tempo di Ceneri perenni: come un po' crudemente sottolinea l'immagine, l'intero edificio è oggi ridotto a magazzino-deposito.

Il primo piano, con ingresso verso monte direttamente sul pendio o tramite una passerella, è il fienile principale (lo *stâli* propriamente detto) dove è stivato il fieno di valle (*fén di plan*), falciato nei prati di fondovalle in due e talvolta anche tre tagli da giugno a settembre (rispettivamente *fén*, *urtigóul* e *mujàrt*). Il perimetro è variamente provvisto di finestre per la ventilazione, per lo più orientate verso valle, dotate persiane fisse o di chiusura amovibile in assicelle di legno.

L'accesso al piano superiore avviene tramite una scaletta in legno, ripida ma dotata di gradini molto profondi per consentire un passo sicuro a chi vi salga con la gerla appesantita dal carico. Il piano funge da fienile secondario (*stài*) dove è stivato il fieno di monte (*fén di mont*), falciato in unico taglio per lo più ad agosto. Sempre provvisto di finestre di ventilazione dotate di chiusura amovibile, lo *stài* talvolta ospita anche il *banc*, il cassone a scomparti che contiene tutte le granaglie di famiglia.

L'ultimo piano, al sottotetto (*stajût*), è anch'esso raggiungibile dal piano sottostante tramite la consueta scaletta in legno. Di dimensioni e agibilità assai ridotte a causa degli incombenti spioventi del tetto, il locale non è d'uso frequente e funge per lo più da deposito di attrezzi d'uso stagionale: tuttavia, in caso di necessità di ulteriori spazi può anche avere un suo ruolo proprio

nel ciclo di lavorazione dei cereali. È sempre dotato di aperture ai due lati non spioventi: talvolta finestrelle talaltra incisioni ornamentali, sempre lasciate aperte senza chiusura.

Primo piano e seminterrato comunicano attraverso un'apertura di circa 1 x 1 m (*tròmbo*) usata per calare il fieno nella mangiatoia. Analoga apertura si trova spesso anche al piano superiore per agevolare la discesa del fieno dallo *stai* allo *stâli*. E naturalmente anche per assicurare divertimento ai ragazzini: alzi la mano il *culinòt over 60* che, soprattutto nelle giornate piovose, non ha mai passato interi pomeriggi nello *stâli* a saltare nel fieno da un piano all'altro.

Lo *stâli* è il vero centro dell'attività agricola al di fuori del campo e del prato. Lungi dall'essere un semplice deposito o magazzino, oltre a contenere il bene più prezioso del collinotto medio – la vacca con tutto il suo foraggio invernale – lo *stâli* è il luogo deputato a ospitare tutte le post-lavorazioni dei cereali e talvolta anche a custodirne la preziosa granella nell'ormai noto *banc*. La presenza del collinotto nello *stâli* – e non solo nel *cjùot* ad accudire la vacca – è quindi quotidiana. Quasi una seconda casa, anche se non vi ha luogo la *filo*, la veglia comune che a Collina si tiene sempre e rigorosamente in casa, vicino allo *spolèrt*. Ma questo è un altro discorso...

molta paglia sminuzzata dalla quale andrà separata. Fino alla seconda metà dell'Ottocento la mondatura si effettua interamente a mano – e a fiato – con il vaglio: *la val* (femminile), attrezzo d'uso talmente semplice, diffuso e conosciuto che non mette neppure conto descriverlo (se non lo conosceste non sareste arrivati sin qui). In epoca moderna, ai primi del Novecento o forse in epoca di poco anteriore, fa la sua comparsa a Collina un aggeggio assai ingombrante (fuori tutto misura circa 1x2x1,60 m, ma le dimensioni sono variabili) e dalla forma po' bizzarra. Interamente in legno e probabilmente costruita su modello austriaco o tedesco, la "macchina" richiama vagamente una portantina (è dotata di due o quattro manici per agevolarne lo spostamento) o forse un catafalco. È lo *svint* (a Collina la *s* si pronunzia con un suono palatale sibilante sonoro, come la *j* francese di *Jean*), che viene efficacemente a sostituire il vaglio. A dispetto delle monumentali dimensioni il principio di funzionamento dello *svint* è semplicissimo. Il cuore dell'attrezzo è una semplice ventola a pale, montate su un asse di rotazione orizzontale azionato da una manovella. A sinistra c'è la tramoggia di carico in cui si introduce, con una sessola o con un attrezzo adatto, l'orzo misto a paglia sminuzzata uscita dallo *splac*. Grani e fuscilli entrano nel cassone e sono investiti dalla corrente d'aria prodotta dalla ventola: i semi, più pesanti, cadono in basso attraverso un'apertura e sono raccolti, ormai mondi, in un



Una *stangjo da dérgi* nel fienile di casa Toch Nuzi. L'asta è stata visibilmente riposizionata per renderla maggiormente fruibile a scopi diversi dalla *dergidùro* dei cereali: in origine le stanghe erano sostenute dalle sospensioni-*nàillos* ben visibili tanto sulla sinistra che sulla destra, in fondo.

recipiente sottostante; più leggera, la paglia (*pajo*) è trasportata dall'aria in alto verso una seconda apertura, sul lato destro del cassone, dalla quale fuoriesce e cade a terra. Va da sé che la ventola va azionata *cum grano salis*, in modo da garantire la migliore separazione possibile: una corrente troppo forte (come di primo acchito tendono a fare per gioco i ragazzini) impedisce la caduta al basso dei semi più piccoli; una corrente troppo debole tende a lasciare troppa paglia frammista ai semi. In ogni caso, va da sé che la mondatura sarà terminata rimuovendo manualmente le impurità residue. Neppure la *pajo* fuoruscita dallo *svint* andrà sprecata, ma sarà riutilizzata nel recupero e bonifica di terreni sterili. Sin qui il procedimento è identico per tutti i cereali: orzo, frumento e segale seguono tutti lo stesso percorso, dalla mietitura al *dérgi*, allo *splac* allo *svint*, ma ora le strade si dividono. Frumento e segale, i cui semi escono nudi dalla battitura sullo *splac*, sono ormai derrate alimentari pienamente fruibili: vanno nel *banc* e di qui, nel corso

dell'anno e secondo necessità, direttamente al mulino per essere trasformati in farina. Viceversa l'orzo, che dalla battitura esce ancora vestito, con la cariosside ricoperta dalla gluma (*scuàrço*) con la sua resta terminale (*risclo*), deve sottostare a un ulteriore trattamento, decisamente traumatico, per rimuovere le reste: una nuova battitura, questa volta assai più intensa e aggressiva di quella sullo *splac*. È il tempo del *batadiùor* e del *niqab* (v. riquadro a pag. 14-15). Se mai vi fosse bisogno di elementi oggettivi a testimonianza della grande diffusione dell'orzo a Collina, borgo che non raggiunse mai i 500 abitanti, eccone uno inconfutabile. Negli immediati dintorni dell'abitato, lungo i due principali corsi d'acqua, vi sono ben tre strutture per la pilatura dell'orzo (v. mappa a pag. 9): due mulini a pestelli (*pestòn di Chini* e *pestòn di Pio*), dedicati esclusivamente alla pilatura dell'orzo, e uno a macine (*mulin di Codâr*) in grado tanto di macinare segale e frumento che di pilare l'orzo. Per le modalità di funzionamento del mulino a pestelli si veda l'interes-

In auge a cavallo fra i *booming* '50s & '60s, questi prodotti godettero di immeritato successo (al proposito la composizione è illuminante) a spese dell'assai più domestico orzo il quale – ahilui associato ad assai meno nobili compagni di *brustulìn* come la cicoria e il lupino, *cigóri* e *café mat* – perdette una guerra che non poteva vincere. In nome del "progresso" radiotelevisivo *las Culinòts* andarono ad acquistare in bottega non già il gustoso ma faticoso *vuàrdi* figlio di inenarrabili fatiche, dalla gerla con il *ledàn* fino al *batadùor* e relativo *niqab*: andarono ad acquistare proprio i suoi meno nobili compagni di strada, i disprezzati *cigóri* e *café mat* con l'aggiunta di una sfilza di altre cose di cui forse manco sapevano l'esistenza. Insieme alla guerra (persa) del burro con la margarina, un soggetto da film. Neorealista.



sante articolo in Puntin 2007, pp. 42-44: i nostri *pestòns* sono assai più rudimentali, ma il principio è pur sempre quello. Viceversa il *mulin di Codâr* è dotato di un dispositivo che consente rapidamente di variare la luce fra le due mole, passando dalla funzione di macinatura di segale e frumento a quella di pilatura dell'orzo.

Tutti i mulini cessano la propria attività nell'immediato secondo dopoguerra, quando prende avvio il declino di tutti i coltivi che nel volgere di un ventennio praticamente cancellerà da Collina ogni forma di coltivazione superiore all'orto di famiglia. Tuttavia, in quel ventennio di cereali senza mulini c'è evidentemente a Collina una domanda insoddisfatta di attività molitoria che deve cercare sbocco altrove. Soccorre nuovamente la donna collinotta con relativa appendice: la gerla in cui, fino al secondo dopoguerra, le granaglie scendono ai mulini di Forni Avoltri e Rigolato e risalgono a Collina sot-

to forma di farina o di orzo pilato. Un *déjà vu*, quello della gerla, che dura ininterrotto da 8 secoli e che si interromperà solo con l'epocale stravolgimento della seconda metà del Novecento. Ma rimandiamo l'apocalisse a tempi peggiori: ora è tempo di mettersi a tavola.

Mignestro

Di gran moda oggi è l'orzotto. A meno che non sia già passato *out of fashion*, naturalmente. Rapidissima nel consumo – o nella consunzione – delle proprie creazioni, la società dell'affluenza riscopre (e consuma) le invenzioni degli antenati: in attesa – ansiosa – di una prossima ventura rivalutazione della *cròdio dal purcèt*, *sive* cotenna del maiale, godiamoci l'orzotto. Devo dire che mia nonna – e anche mia madre, mio padre, zii etc. – l'orzotto manco sapevano che cosa fosse: aveste parlato loro di *mignestro di vuàrdi* avrebbero replicato con un corale *aah ben*, ma l'orzotto...

Minestra d'orzo come volete – con il latte, con le verdure, con il brodo (e la *cròdio*: sì, quella in attesa di riscoperta...) – ma la morte dell'orzo quella era: minestra. Era e ancora è, dal momento che la generazione dei *culinòts* ultra-sessantenni, l'ultima ad aver visto l'orzo crescere nei campi, alla minestra d'orzo dà la caccia nei locali che la propongono: va da sé, con sapori un po' più temperati, un po' più miti rispetto a quelli ruspanti del latte fresco di mungitura o della *cròdio* affumicata, ma i tempi sono quelli che sono e va pur bene così.

Lu café

Molto dell'orzo collinotto moriva dunque in minestra, primo (e spesso unico) piatto di cene assai poco luculliane. Altro, molto altro orzo prendeva tutt'altra strada, assai diversa ma altrettanto – e forse ancor più – apprezzata: altrove si dice *'o café*, ma un tempo anche laggiù la nera bevanda era prodotta con ben altro che il caffè vero. Andiamo con ordine.

Come già per la semente, dal *banc* preleviamo qualche *grampo* d'orzo e scendiamo in cucina, dove il fuoco è già acceso (lo è sempre...) nello *spolert*, la cucina economica che ha sostituito il focolare: molto più comodo lo *spolert* con i suoi cerchi a misura dell'imprescindibile attrezzo con cui ci accingiamo a tostare il nostro orzo. Nel più conosciuto e benemerito dei vocabolari friulani, alla voce *brustulìn* corrisponde la definizione di "tostino per caffè". *Caffè?* Forse a Udine – dove già allora sono un po' *sjiórs*

– in casa tostano vero caffè, mentre i veri *sjiórs* triestini già hanno le torrefazioni. E noi? Potere della semantica, del caffè i contadini usano il nome, ma nel *brustulìn* mettono quel che possono, e via con l'orzo. E non solo: vero è che da qualche parte si sostiene che l'orzo è *surrogato* del caffè, ma anche l'orzo ha i suoi succedanei (come a dire il surrogato del surrogato del caffè...), e già allora la differenza era non di poco conto. “Con l'orzo si faceva il caffè, che era acquetta. Sopra la fiamma del fuoco, chiuso nel tostino da caffè, si abbrustoliva e, rovesciato in una terrina prima che si fosse raffreddato, lo si allargava con le mani. Di fuori, soffiando, si liberava dagli ultimi pezzetti di spine e dalle bucce. Macinato nel macinino e mescolato con un po' di cicoria o di caffè falso, si metteva (pronto, finalmente!) nella coppetta del caffè” (Vicario 2000). Così la maestra di Givigliana Evelina Zanier, che con grandissima efficacia quel “caffè” definisce *agarolo*, acquetta, ma non è che a Collina le cose andassero poi diversamente, come sottolinea Nelio Toch. *Cafè mat e lu metevo ençj gna Rigjìno: la mê gna Rigjìno e la metevo achì in Sopòç uno planto di cafè mat. I dîsj lu zigóri e lu cafè mat. Chel e chel, i lu metevo che jero uno ruobo amaro.*

Un po' di chiarezza. I surrogati con cui si allunga il prezioso caffè d'orzo sono rispettivamente *lu zigóri-cicoria* (*Cichorium intybus* L.) e *lu cafè mat-lupino selvatico* (*Lupinus angustifolius* L. e *Lupinus hirsutus* L.). Evidente-

mente l'orzo puro è riservato al dì di festa, se va bene, o ai malati, e per risparmiarlo praticamente si utilizza ogni seme suscettibile di tostatura. Ma, comunque prodotta, godetevi la vostra bevanda: dopo il caffè viene l'amaro.

Alla fine degli anni Sessanta a Collina si smette di coltivare qualsiasi cosa: prima la segale e poi le rape e l'orzo, più tardi i cavoli e infine anche le patate. Per qualche anno si continuano a falciare i prati di valle (quelli *di mont* sono abbandonati per primi), ma infine scompaiono anche le vacche e chiudono le stalle e chiude la quasi centenaria Latteria sociale. Scompaiono i maiali e infine pure le galline. Le ragioni, i perché sono gli stessi che sono alla base dell'abbandono della montagna italiana, dagli Appennini alle Alpi (escluso il Sudtirolo, e naturalmente c'è un perché): qui non facciamo analisi socioeconomiche, a maggior ragione quelle che trovate già bell'e pronte su qualsiasi testo o rivista che tratti minimamente di economia montana.

Ma quando da Collina scompare l'orzo il *brustulìn* è già da tempo in soffitta, o ridotto a oggetto d'arredo. A cavallo del secondo conflitto mondiale a sostituire l'orzo e i suoi surrogati arrivano prima il *Vero Franck* e poi la *Miscela Leone*, e alle ormai ex contadine collinotte sembra di entrare nel futuro: *voitu un cafè?* Apri il pacchetto *et voilà*, bell'e pronto, nero come la pece. *Átri cu zigóri e cafè mat!* È la storia della margarina che sostituisce il burro, quel burro quasi giallo che bisogna andare a prendere in malga, *in Morarìot*,

oppure in *Latarìo* quando la vacca se ne torna a valle: ma vuoi mettere la margarina, così pratica e che non fa male, e di cui fanno la pubblicità anche in TV? Già, che coincidenza: sono gli anni in cui la TV arriva anche a Collina, e via con le margarine stracariche di grassi superidrogenati. *Como ju 'merecans!*

Richiamando ancora la colorita espressione della maestra di Givigliana, il caffè d'orzo quasi gioco-forza “corretto” con *zigóri* e *cafè mat* è acquetta. *Agarolo*. Quasi un simbolo, un condensato di secoli e secoli di stenti e di fatiche mal patite in quell'*agarolo*. Invece, liberamente scelto, ecco il radioso futuro che avanza nelle dispense di lassù:

– Miscela Leone. Prodotto a base di orzo, segale, cicoria, lupini, ceci, bietole, melassa di zucchero di canna.

– Vero Franck (*vero caffè con vero Franck*, secondo uno slogan pubblicitario). Prodotto con pura cicoria tostata.

E il nostro era *agarolo*...

Bibliografia

Cantoni 1855 = Gaetano Cantoni, *Trattato completo di agricoltura compilato dietro le più recenti cognizioni scientifiche e pratiche dal dott. Gaetano Cantoni*, Milano, Vallardi, 1855.

Pirona 1935 = Jacopo Pirona, Giulio Andrea Pirona, *Il nuovo Pirona*, Udine, Bosetti, 1935.

Puntin 2007 = Ennio Puntin Gognan, *Il mulino di “Miceu” ad Alture di Ruda*, Notiziario ERSA n. 2, 2007 (*anche online*).

Vicario 2000 = Federico Vicario, *Vocabolari Riguladòt*, Cumun da Rigulât, 2000; testimonianza nella parlata locale, traduzione italiana dello stesso Autore.

Le voci dei campi

Piccolo repertorio di terminologia agricola collinotta (* indica termini non presenti sul Nuovo Pirona, probabili endemismi collinotti)

Culinòt	Nuovo Pirona	
*àilo [sf]		area dello <i>stâli</i> ove si svolge la battitura con lo <i>splac</i>
<i>banc</i> [sm]	banc	grande cassone in legno a scomparti ove si conservano i diversi cereali
<i>batàcol</i>	batàcul	parte mobile del <i>batadùor</i> , calocchia
<i>batadùor</i> [sm]	batadôr	correggiato
<i>bati</i> [vt]	bati	battere, in particolare l'orzo con il <i>batadùor</i> per separare le cariossidi dalla spiga e dalla paglia degli steli
<i>codâr</i> [sm]	codâr	portacote in legno da appendere in cintura
* <i>codrêo</i> [sf]		aratro (dal lat. <i>quadriga</i>)
* <i>cortâr</i> [sm]	quartarûl	unità di misura per aridi (10 l)
<i>còsj</i> [sm]	còs	piccola cesta rotonda
<i>cùot</i> [sf]	côt	cote
* <i>dérgi</i> [vt]		porre i <i>balçs</i> capovolti a cavallo dei <i>dergjadùors</i> per completarne la maturazione/asciugatura
* <i>dergjadùors</i> [smpl]		bastoni di legno su cui nel fienile sono posti ad asciugare gli steli delle graminacee
* <i>fassjòt</i> [sm]		fascio di diversi <i>balçs</i> legati insieme con un <i>sigulin</i>
<i>gêi</i> [sm]	zèi	gerla (da fieno, da letame, da strame ecc.)
<i>grampo</i> [sf]	grampe	mannello di spighe, manciata (di granaglie da seminare)
<i>grap</i> [sm]	grap, grape	erpice
<i>leadùro</i> [sf]	leadüre	legaccio di steli per legare il <i>balç</i>
* <i>màmol</i> [sm]		treppiede in legno con una tavoletta fissata orizzontalmente su due gambe, verso l'esterno; usato per agevolare il caricamento in spalla della gerla, soprattutto per il trasporto del letame
<i>monài</i> [sm]	monài	lunghezza della passata orizzontale con la forca
<i>muldùro</i> [sf]	muldüre	percentuale della farina con cui è pagato il mugnaio
* <i>mulì</i> [vt]		macinare al mulino
* <i>nàilos</i> [sfpl]		sostegni in nocciolo che supportano alle estremità le <i>stàngjos da dérgi</i>
* <i>òngi</i> [vt]	òngi	in NP ha solo il significato di "ungere", ma a Collina sta anche per "aggiogare", per lo più riferito ai buoi: <i>mançs unçûts</i> =buoi aggiogati
* <i>plancùm</i> [sm]		pavimento in legno dello <i>stâli</i>
* <i>ravinâi</i> [sm]		il campo dopo la raccolta delle rape
<i>reonàç</i> [sm]	reonàz	il campo dopo la mietitura, in particolare dell'orzo
<i>risclo</i> [sf]	riscle	resta terminale della gluma dei cereali, aghi delle conifere
* <i>ruign</i> [sm]		striscia di terreno incolto a lato dei campi di segale e d'orzo
<i>sarî</i> [vt]	sarî	sarchiare
<i>scio</i> [sf]	schie	residuo della pilatura, miscela d'orzo e gluma usata nell'alimentazione del bestiame
<i>scuàrço</i> [sf]	scuàrze	corceccia in generale, nella fattispecie la gluma dell'orzo
<i>sêsjolo</i> [sf]	sêsule	falcetto, falciolo da grano
* <i>sforcjâ</i> [vt]		vangare con la forca
<i>sigulin</i> [sm]	sigulin	funicella per legare il <i>fassjòt</i>
<i>spandi</i> [vt]	spandi	lo spargimento del concime sul campo
* <i>splac</i> [sm]		asse per la battitura dei cereali
* <i>splacâ</i> [vt]		battere i cereali sullo <i>splac</i> per fare uscire la granella dalle spighe
* <i>stàngjos da dérgi</i> [sfpl]		lunghe pertiche su cui sono appoggiati trasversalmente i <i>dergjadùors</i>
<i>stai</i> [sm]		il secondo piano fuori terra dello <i>stâli</i> , dove i manelli sono posti a essiccare
<i>staiùt</i> [sm]		il terzo piano fuori terra (sottotetto) dello <i>stâli</i>
<i>stâli</i> [sm]	stâli	costruzione adibita al ricovero degli animali, del foraggio e delle messi
<i>stòlo</i> [sf]	stòle	erbacce eliminate con il falcetto durante la mietitura
<i>stran</i> [sm]	stran	paglia di cereali
<i>sùolç</i> [sm]	sólz	falciata
* <i>svint</i> [sm]	svint	attrezzo per separare la granella dalla paglia
* <i>svintâ</i> [vt]	svintâ	tirar vento (in NP ha solo questo significato): qui sta per separare la granella dalla paglia con lo <i>svint</i>
* <i>talmo</i> [sf]		la fila del cereale mietuto e deposto a terra
<i>tramudâ</i> [vt]	stramudâ	mutare di luogo, trasportare il concime dal letamaio al campo
<i>vuéi</i> [sm]	vuéi	loglierella

Stefania MIOTTO

Ernest Hemingway, il ragazzo del '99 innamorato dell'Italia

«Ho così tanta nostalgia dell'Italia che quando ne scrivo viene fuori quel non so che di speciale che si riesce a mettere solo nelle lettere d'amore».

C

Così si esprimeva Ernest Hemingway nel marzo del 1919, poche settimane dopo il suo rientro negli Stati Uniti. Il legame dello scrittore americano con il nostro Paese durò oltre quarant'anni, rafforzato dalle numerose amicizie e cementato dalle sue passioni e debolezze: le leggendarie bevute all'Harry's Bar di Venezia, i soggiorni alla Locanda Cipriani di Torcello, le battute di caccia in laguna.

Nato il 21 luglio 1899 a Oak Park, un sobborgo di Chicago, nel 1917

Hemingway si era trasferito a Kansas City e aveva iniziato a lavorare come giornalista in un quotidiano locale. Nello stesso anno, il 6 aprile gli Stati Uniti intervennero nel primo conflitto mondiale.

Il giovane Ernest lasciò immediatamente il lavoro e si presentò come volontario per andare a combattere in Europa, come già stavano facendo molti giovani aspiranti scrittori che provenivano dalle università, tra i quali John Dos Passos, William Faulkner e Francis Scott Fitzgerald.

Venzone prima del catastrofico terremoto del 1976, durante le riprese di Addio alle armi (Collezione Cineteca del Friuli).





F.A. PRA. - 1933

THE SELDENCK STUDIO presents
ERNEST HEMINGWAY'S

"A FAREWELL TO ARMS"

Starring ROCK HUDSON • JENNIFER JONES • VITTORIO DE SICA

A Cinecolor Picture

COLOR by DE LITE

Produced by DAVID O. SELDENCK
Screenplay by RAY BRUBY

Directed by CHARLES Vidor
Released by 20th CENTURY-FOX

58/19

Copyright © 1959 20th Century-Fox Film Corporation. All Rights Reserved. This is a copyrighted work of the United States Patent and Trademark Office. No part of this work may be reproduced without the written permission of the copyright owner.



Nella seconda metà degli anni '50 del Novecento, Venzone visse una breve ma intensa stagione cinematografica, divenendo set di due memorabili film sul primo conflitto mondiale: *Addio alle armi* (*A Farewell to Arms*, 1957) di Charles Vidor, con le star americane Rock Hudson e Jennifer Jones, oltre a Vittorio De Sica, Alberto Sordi, Franco Interlenghi, e *La grande guerra* (1959) di Mario Monicelli, con Vittorio Gassman, Alberto Sordi e Silvana Mangano. L'immagine, che appartiene alla collezione della Cineteca del Friuli, si riferisce alle riprese del primo film, tratto dal romanzo di Ernest Hemingway.

Escluso dai reparti combattenti a causa di un difetto alla vista, Hemingway venne arruolato come autista nei servizi di autoambulanza dell'*American Red Cross*, la sezione statunitense della Croce Rossa. Dopo un periodo di addestramento, ai primi di giugno del 1918 giunse in Italia; fu assegnato alla "Sezione IV" della Croce Rossa Internazionale Americana, insediata negli stabili del Lanificio Cazzola a Schio, cittadina ai piedi del monte Pasubio. Malgrado il 15 giugno si fosse scatenata sul fronte italiano la cosiddetta "battaglia del Solstizio", ultima grande offensiva sferrata dall'esercito austro-ungarico, alla "Sezione IV" la situazione era tranquilla e per alcune settimane Hemingway alternò il lavoro di soccorso con bagni nel torrente e partite di pallone con gli amici. Iniziò anche a collaborare ad un giornale, intitolato *Ciao*, con articoli scritti sotto forma di epistola e conobbe, recandosi in un paese vicino, il futuro scrittore John Dos Passos (che nel 1920 avrebbe pubblicato il suo primo romanzo *One Man's Initiation: 1917*, amara denuncia degli orrori dell'inutile strage).

Il giovane Ernest, coscritto dei nostri "ragazzi del '99", desiderava però assistere alla guerra da vicino: fece domanda per essere trasferito e fu quindi mandato nelle vicinanze di Fossalta di Piave, come assistente di trincea. Aveva il compito di distribuire ai soldati generi di conforto, come cioccolata e sigarette, recandosi quotidianamente alle prime linee in bicicletta. Durante la notte tra l'8 e il 9 luglio, nel pieno

delle sue mansioni, venne ferito alle gambe da un *Minenwerfer* lanciato da un mortaio austriaco; mentre cercava ugualmente di portare in salvo un soldato italiano colpito al petto, alcuni proiettili di mitragliatrice gli dilaniarono il ginocchio destro.

Dopo le prime cure, ricevute presso un ospedaletto da campo alle porte di Treviso, fu trasportato all'Ospedale della Croce Rossa Americana a Milano, dove venne operato. Lì rimase tre mesi, durante i quali si innamorò di un'infermiera statunitense di origine tedesca, Agnes von Kurowsky. Riguardo a questo incontro, lo scrittore sostenne in seguito che si era trattato di una vera e propria storia d'amore, mentre Agnes ridimensionò la *liaison* a innocente relazione platonica.

Una volta dimesso e decorato con la medaglia d'argento al valor militare, promosso a tenente Hemingway ritornò al fronte a Bassano del Grappa. La "Sezione Uno" delle ambulanze della Croce Rossa Americana aveva sede a Ca' Erizzo, un'elegante dimora quattrocentesca sulla riva est del fiume Brenta, a breve distanza dal celebre Ponte Vecchio, oggi sede di un importante Museo Storico della Grande Guerra e di una "Collezione Hemingway", dedicata all'avventuroso romanziere che qui vi trascorse gli ultimi mesi del conflitto. Tra i volontari autisti, Ernest incontrò nuovamente John Dos Passos, insieme ad altri studenti universitari che si autodefinivano "Poeti di Harvard": un'eccezionale concentrazione di future glorie letterarie americane.

Quando l'esercito fu smobilitato, il 21 gennaio del 1919 Hemingway fece ritorno a Oak Park, dove venne accolto come un eroe. Anche Agnes von Kurowsky rientrò negli Stati Uniti nello stesso anno; non avrebbe più rivisto Ernest con il quale, dopo il rimpatrio, ebbe solo un fugace contatto epistolare. All'esperienza sul fronte italiano, durante la Grande Guerra, Hemingway dedicò due opere letterarie.

Il racconto *The passing of Pickles McCarty. The Woppian Way*, storia di un giovane pugile – già studente all'Università di Stanford – che alla vigilia del campionato del mondo di boxe si rifugia a Bassano del Grappa per combattere tra gli Arditi, prende le mosse proprio dalla sede di Ca' Erizzo.

Il romanzo *Addio alle armi* (1929) è invece largamente ispirato alle vicende biografiche dello scrittore. Egli decise tuttavia di ambientare la prima parte della storia non in Veneto, ma in Friuli, attingendo all'ampia memorialistica per la descrizione di eventi ai quali non aveva assistito direttamente, come la rotta di Caporetto e il conseguente passaggio del Tagliamento, avvenuti alcuni mesi prima del suo arrivo in Italia. Il protagonista Frederic Henry, un giovane americano figlio di un diplomatico, si reca in Italia per partecipare volontariamente alla Grande Guerra, spinto da motivazioni idealistiche. Durante il conflitto svolge l'attività di conducente di ambulanza, trasportando i feriti dal fronte fino all'ospedale da campo più vicino e scopre così la



Prima di visitare personalmente il Friuli, Hemingway ne aveva descritto alcune località nel romanzo *Addio alle armi* (1929); la nobile dimora goriziana con «una fontana e molti grandi alberi ombrosi in un giardino cintato e da una parte un pergolato di glicini violacei» sembra quasi anticipare la futura amicizia con i conti udinesi Kechler, che dal 1948 lo ospitarono nelle loro ville di Percoto, San Martino di Codroipo e Fraforeano di Ronchis (quest'ultima, villa Kechler de Asarta, nella foto).

cruda realtà della quotidiana carneficina umana. Nella primavera del 1917 il tenente Frederic conosce una giovane infermiera inglese, Catherine Barkley. Fra i due nasce un rapporto che, dapprima occasionale, si fa rapidamente intenso e passionale. Intanto l'americano inizia a cogliere i primi segnali di stanchezza e di sfiducia fra i suoi commilitoni: la guerra va avanti da quasi tre anni, centinaia di migliaia di soldati sono morti e la vittoria è ancora lontana, nonostante la propaganda. Il 24 ottobre del 1917 il fronte italiano crolla a Caporetto e il gruppo di ambulanze si ritrova travolto dalla massa di soldati in caotica ritirata, tanto che gli autisti si vedono costretti ad abbandona-

re i mezzi. La coppia, ricongiuntasi dopo varie avventure, raggiungerà la Svizzera; gli amanti tuttavia non potranno assaporare a lungo questa felicità, interrotta dalla morte per parto della giovane Catherine. Storia di un amore tragico sullo sfondo della guerra, assurda e inumana, il libro si prestava naturalmente a versioni e adattamenti cinematografici.

Il primo film, *A Farewell to Arms*, del 1932, dovette fare i conti con la censura, che non gradiva situazioni presentate dal romanzo, considerate pericolose per la morale dell'epoca, come per esempio l'unione senza matrimonio fra il tenente Frederic (impersonato dall'attore Gary Cooper), e l'infer-

miera Catherine, o la diserzione dall'esercito, così come il malcelato antimilitarismo. Il regista Frank Borzage (in realtà Borzaga, di origine italiana) fu costretto perciò ad operare alcune modifiche rispetto al testo originario. Nel 1957 uscì *Addio alle armi* del regista Charles Vidor, *remake* del film precedente; girato in Italia, tra cui alcune scene nel centro storico di Venzone, annoverava tra gli interpreti Alberto Sordi e Vittorio De Sica, che per la parte ottenne una *nomination* ai Premi Oscar 1958 come miglior attore non protagonista.

Nel frattempo lo scrittore statunitense, soprannominato *Papa*, aveva ripreso i contatti con il Belpaese. Insieme alla quarta moglie Mary Welsh, approdò al porto di Genova nel settembre del 1948: ormai divenuto una celebrità – di lì a poco, nel 1954, sarebbe stato insignito del premio Nobel per la Letteratura – Hemingway aveva portato in Italia la sua automobile, una Buick azzurra decappottabile, con la quale mostrare alla consorte i luoghi conosciuti trent'anni prima durante la Grande Guerra. Il soggiorno nella nostra penisola gli avrebbe regalato nuove amicizie e un nuovo bruciante amore, quello per la giovane aristocratica Adriana Ivancich. E, questa volta, il viaggio toccò anche il nostro Friuli. Lo scrittore statunitense conobbe Adriana alla fine del 1948. Invitato dal barone Nanyuki Franchetti ad una battuta di caccia nella tenuta di famiglia a San Gaetano di Carole, all'alba piovosa di sabato 11 dicembre 1948 Ernest partì con



il gioco di sguardi della fotografia, scattata a Venezia, racconta l'infatuazione di Ernest Hemingway per la giovane Adriana Ivancich, sotto gli occhi vigili di Mary Welsh, quarta moglie dello scrittore.

il conte Carlo Kechler, di cui era ospite, dalla villa di San Martino di Codroipo. Un paio di mesi prima lo scrittore aveva conosciuto a Cortina d'Ampezzo il fratello di questi, Federico, instaurando da subito con lui una sincera amicizia, estesa poi agli altri membri della nobile famiglia udinese. I due fecero tappa per colazione nella villa di Alberto Kechler, altro fratello di Carlo e Federico, a Fraforeano di Ronchis; arrivarono dunque con un'ora di ritardo all'appuntamento fissato a Latisana con la diciannovenne Adriana Ivancich, discendente di una famiglia di origine dalmata che aveva casa tra Venezia e San Michele al Tagliamento, in una villa vicino al fiume di cui, dopo i bombardamenti alleati del 1944, erano rimaste solo le possenti barchesse.

Hemingway si innamorò quasi da subito della ragazza, «splendente

di giovinezza e di slanciata bellezza»; ricambiato solo platonicamente, cercò di incontrarla in ogni occasione in cui tornava in Italia, ospitandola a Cuba e intrattenendo con lei, per anni, una fitta corrispondenza. Questi incontri diedero spunto a numerosi pettegolezzi, alimentati dall'uscita del romanzo *Di là dal fiume e tra gli alberi* (1950) dove si riconosce chiaramente l'ispirazione alla Ivancich per i tratti fisici della protagonista femminile Renata. Per tutelare la giovane amica, Hemingway ne impedì addirittura la pubblicazione nel nostro Paese per almeno due anni, e alla fine l'edizione italiana uscì solo nel 1965.

Di là dal fiume e tra gli alberi è uno straordinario tributo a Venezia, a sua volta cornice di una malinconica introspezione sull'amore impossibile e sulla morte. Richard Cantwell, un colonnello



Il 15 aprile 1954 il conte Federico Kechler volle accompagnare Hemingway a Lignano Pineta, dove l'architetto udinese Marcello D'Olivo stava realizzando un innovativo progetto urbanistico basato sulla pianta a chiocciola, equilibrata compenetrazione tra natura e intervento umano. La foto, scattata in quel giorno, ritrae Ernest a passeggio in un tratto della "chiocciola" con Fiamma e Carla Kechler (Foto Mario Kechler, Collezione Antonio D'Olivo).



Durante l'escursione del 15 aprile 1954 la famiglia Kechler donò a Hemingway un lotto di terreno a Lignano Pineta per edificare una villa, mai realizzata. Nell'immagine di quella giornata primaverile, Hemingway e Federico Kechler percorrono un tratto della "chiocciola", seguiti da Marcello D'Olivo, che cammina dietro di loro indossando un cappello (Foto Mario Kechler, Collezione Antonio D'Olivo).

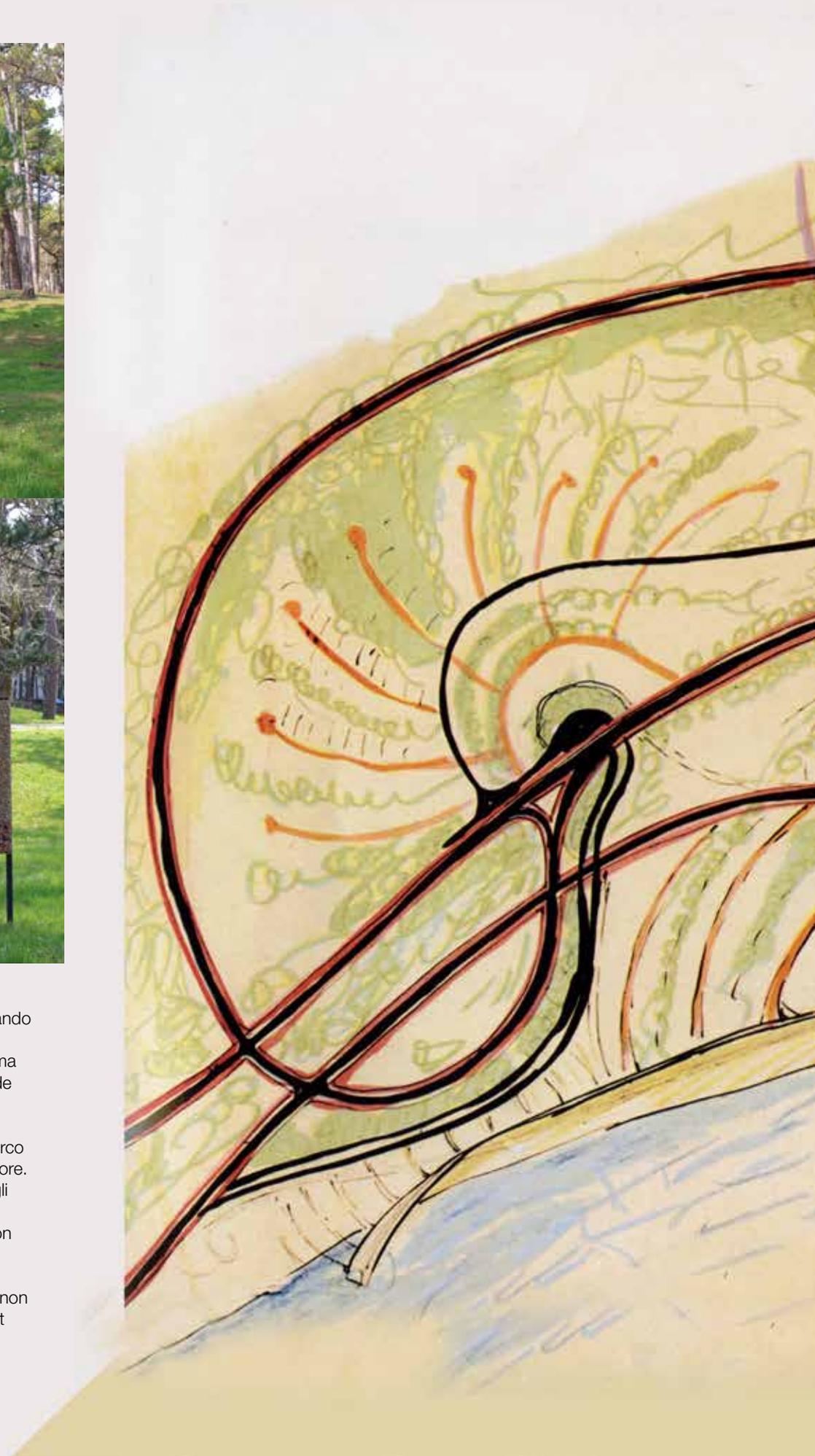
americano cinquantenne, giunge a Venezia con la sua Buick da Trieste, dopo aver fatto una sosta nei pressi di Fossalta di Piave, dove era stato ferito gravemente durante la prima guerra mondiale. Il romanzo prosegue con l'incontro all'Harry's Bar tra il protagonista e la diciannovenne contessina Renata, con la quale Cantwell vive un'infatuazione culminata nella celebre scena d'amore in gondola (uno scandalo che Adriana e la sua famiglia dovettero sopportare per anni). Ripartito dalla città lagunare lasciando Renata in lacrime, Cantwell morirà d'infarto sulla

strada di ritorno a Trieste. Per una curiosa coincidenza del destino, Adriana annoverava nel suo albero genealogico alcune antenate che, a loro volta, avevano incrociato le proprie vite con quelle di romanzieri e poeti di fama internazionale: la ragazza che aveva fatto innamorare Hemingway discendeva infatti dai Biaggini, stabilitisi a San Michele al Tagliamento nella seconda metà dell'Ottocento. La prozia Yole Biaggini, andata in sposa nel 1886 a Vittorio Moschini, negli anni successivi al matrimonio aveva intrattenuto con lo scrittore

Antonio Fogazzaro uno dei legami letterari più intensi e teneri del XIX secolo; attraverso questo rapporto platonico, fatto di confidenze, confessioni verbali ed epistolari, attese e incontri protratti idealmente nelle lettere, ispirò all'autore vicentino la figura della bella e sofisticata Jeanne Dessalle nel romanzo *Piccolo mondo moderno* e nel *Santo*. Noemi, sorella di Yole, aveva stretto invece amicizia con Gabriele D'Annunzio, che la soprannominò *Graziana di Soavia* per la gentilezza del suo animo. Il Vate l'aveva conosciuta nel luglio del 1907 a



Ricorrono ormai cento anni da quando Hemingway, coetaneo dei nostri “ragazzi del '99,” giunse per la prima volta in Italia, nel corso della Grande Guerra. Volti sorridenti di giovani d’oggi, nati e cresciuti in tempo di pace, accolgono il visitatore nel parco che Lignano ha dedicato allo scrittore. Sono stati realizzati a mosaico dagli alunni della locale scuola media, a partire dai loro ritratti fotografici, con la supervisione dell’artista udinese Andrea Salvador. Un omaggio alla primavera della vita, ricca di sogni non ancora disillusi, che il nostro Ernest avrebbe sicuramente apprezzato.





La “chiocciola” di Lignano Pineta in uno splendido disegno originale del suo ideatore, l'architetto udinese Marcello D'Olivo (collezione privata).



«... i resti degli edifici e annessi di ciò che ormai erano le macerie di una villa costruita in passato da Longhena mostravano il punto nel quale i bombardieri leggeri avevano sganciato il loro carico». Nelle prime pagine del romanzo *Di là dal fiume e tra gli alberi* (1950) Hemingway rendeva omaggio alla perduta dimora di Adriana Ivancich, musa ispiratrice del libro: villa Mocenigo Biaggini Ivancich a San Michele al Tagliamento era stata infatti distrutta dai bombardamenti alleati del 1944. Silenti testimoni del passato splendore, sopravvivono solo le suggestive barchesse.

Salsomaggiore, dove si era recato per un breve soggiorno insieme all'innamorata del momento, di cui Noemi era amica. D'Annunzio e la Biaggini si rividero più volte a Venezia; durante il primo conflitto mondiale, lei accorse a confortarlo quando il poeta rischiò la cecità per una ferita ad un occhio. Il poeta fu inoltre ospite a Latisana nella villa di Noemi e del marito Pietro Gaspari: per inciso, le frequentazioni del Vate nella Bassa potrebbero avvalorare l'ipotesi, avanzata da Enrico Leoncini, che spetti a D'Annunzio la felice invenzione del termine *Sabbia d'oro* per la vicina località di Lignano, che iniziava a proporsi quale stazione balneare. Nel suo libro autobiografico *La*



Nel luglio del 1953 i Danzerini di Aviano parteciparono a un festival folcloristico internazionale a Pamplona, in Spagna. In quell'occasione avvenne l'incontro con Hemingway, che espresse al gruppo i propri elogi. La foto-cartolina ritrae i Costumi di Aviano negli anni '50.

torre bianca (1980) Adriana ricorda che, in risposta alla madre, perplessa sul legame di amicizia con lo scrittore americano, cinquantenne e recidivo in quanto a matrimoni fallimentari, replicava invariabilmente: «E Fogazzaro, allora? Non ha forse impostato un intero romanzo d'amore sulla figura di zia Yole? Eppure nessuno in famiglia se ne è mai scandalizzato». D'altra parte, anche Gianfranco Ivancich, fratello di Adriana, aveva instaurato con *Papa* una solida amicizia, che lo portò a vivere per alcuni anni a Finca Vigia, la tenuta cubana dello scrittore (un rapporto rinsaldato da numerose lettere e descritto nel 2008 nel libro *Da una felice Cuba a Ketchum*).

Ernest e Mary furono nuovamente ospiti di Carlo Kechler a San Martino di Codroipo nel gennaio del 1950, per tornare un'ultima volta quattro anni dopo.

Tra questi soggiorni italiani, nell'estate del 1953 – anno particolarmente felice per lo scrittore, insignito del premio Pulitzer, uno dei

massimi riconoscimenti letterari americani, per il romanzo *Il vecchio e il mare* – la coppia si recò in vacanza a Pamplona per assistere alle corride. Con loro c'erano Gianfranco Ivancich e Adamo De Simon di Osoppo, autista dei Kechler che gli amici friulani avevano messo a disposizione di Ernest insieme alla vettura, una splendida Lancia Aurelia B21. Fu proprio il friulano De Simon, assistendo con la compagnia ad uno spettacolo serale di folclore, a riconoscere con orgoglio tra le rappresentanze internazionali i Danzerini di Aviano e a presentarli, al termine dell'esibizione, allo scrittore che espresse commenti lusinghieri sui costumi, il balletto «proprio country, quasi selvaggio» e l'alternarsi dei pezzi, «brevi e tutti così diversi». Scampati miracolosamente ad un doppio incidente aereo alla fine di un safari nell'Africa occidentale, i coniugi ritornarono a Venezia nel marzo del 1954. Nella sua camera abituale all'Hotel Gritti, Ernest ricevette tra gli altri il giornalista



Il ristorante dell'albergo Friuli, in piazza XX Settembre a Udine, negli anni '50 era luogo di ritrovo abituale per artisti e intellettuali. Il 9 aprile 1954 Hemingway vi si intrattenne con "la meglio gioventù" udinese, parlando della guerra di Spagna e del suo doppio incidente in Africa e degustando vini italiani.

Sergio Maldini, che l'anno precedente aveva vinto il premio letterario intitolato allo scrittore dalla Mondadori.

Il 9 aprile la coppia, invitata da Federico Kechler a trascorrere qualche giorno di relax nella villa di famiglia a Percoto di Pavia di Udine, fece una tappa nel capoluogo friulano: nel ristorante dell'albergo *Friuli* di piazza XX Settembre, luogo di ritrovo abituale di artisti e intellettuali, lo scrittore incontrò una dozzina di giovani desiderosi di conoscerlo, tra cui Loris Fortuna, futuro "padre" della legge italiana sul divorzio, i giornalisti Carlo Scarsini e Isi Benini, gli architetti Gino Valle e Aldo Bernardis.

Il 15 aprile Ernest e Mary lasciarono Percoto, compiendo una prima tappa a villa Kechler di San Martino di Codroipo per salutare Costanza, l'anziana madre malata dei tre fratelli, ed una seconda per la colazione al celebre ristorante

La Bella Venezia di Latisana. Il conte Federico volle fare quindi una piccola deviazione verso Lignano, dove il fratello Alberto stava portando a conclusione un importante investimento: insieme a imprenditori e professionisti locali, aveva infatti costituito la Società Lignano Pineta e affidato l'incarico del grande progetto urbanistico all'architetto udinese Marcello D'Oliveo. La celeberrima pianta a chiocciola, equilibrata compenetrazione tra natura e intervento umano, era in fase di realizzazione: Federico porse all'amico la mappa di Pineta e lo invitò ad apporre la propria firma su un lotto, di cui la famiglia Kechler gli faceva dono per edificare una villa in Friuli, mai realizzata. Il mese successivo infatti, Hemingway lasciò l'Italia e non vi fece più ritorno: il suo nome tuttavia restò legato per sempre a Lignano (lo ricordano tuttora un parco e un premio letterario inter-

nazionale) e la definizione che lo scrittore aveva coniato in quell'occasione per la località, "la Florida d'Italia", divenne a sua volta uno slogan di grande fortuna.

Le foto sorridenti di quella giornata primaverile e le lettere che, nei mesi successivi, i coniugi inviarono ai Kechler ricordando le giornate trascorse a Percoto, «un posto così delizioso», ci confermano che in Friuli, tra gli amici più cari, Hemingway avesse trovato una temporanea serenità, poi minata da un profondo malessere fino al tragico epilogo del 1961.

Di certo, era innamorato dell'Italia: e a questo amore struggente e incondizionato dobbiamo la genesi di capolavori letterari senza tempo.

Bibliografia essenziale

E. LEONCINI, *Gabriele D'Annunzio e "Sabbia d'Oro"*, «Stralignano» 29 agosto 2004 (articolo ripubblicato dall'autore in *Lignano. Grandi eventi della piccola storia*, Udine 2005, 33-34).

G.C. TESTA, *Il «bello» del Friuli con la firma di Hemingway*, in «Atti dell'Accademia "S. Marco" di Pordenone», 11 (2009), 155-189.

D. LORIGLIOLA, *1948-1954: Ernest Hemingway in Friuli e a Lignano Sabbiadoro*, in *Lignan 91. Congrès*, par cure di M. BORTOLOTTI, Udine 2014, II, 975-992.

F. ROMANIN, *Viaggio sulle orme di Hemingway nel Veneto Orientale*, «La Loggia», n.s., Anno 18, 20 (2015), 99-106.

S. MIOTTO, *Letture in villa: Ida Beltrame Zuzzi, Yole Biaggini Moschini e Antonio Fogazzaro*, "la bassa", Anno XXXVIII, 73 (2016), 77-84.

R. OWEN, *Hemingway e l'Italia*, Roma 2017.

S. MIOTTO, *Ernest Hemingway in Italia durante la Grande Guerra*, «Noi artigiani e pensionati. Le mani sapienti», periodico dell'APAP, numero unico 2017, 10-12.

A. DI ROBILANT, *Autunno a Venezia. Hemingway e l'ultima musa*, Milano 2018.

Michele ZANETTI

Le paludi di Hemingway

... ma soprattutto di tanti uomini
che ne fecero una patria

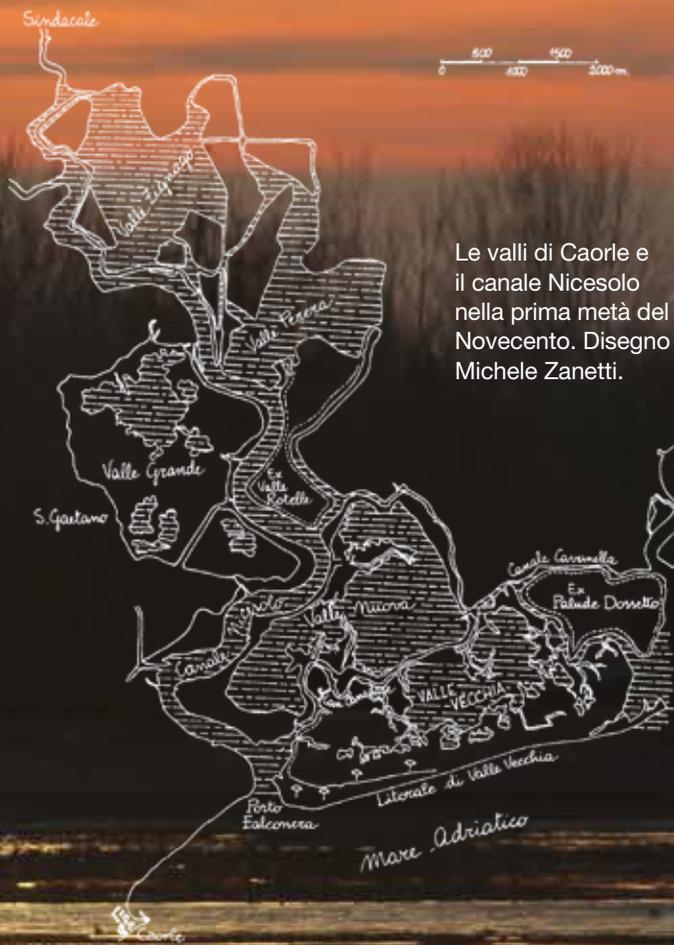
O

Osservando i fogli della Carta Tecnica Regionale relativi all'entroterra di Caorle la prima sensazione che se ne trae è quella di un territorio a vocazione eminentemente agricola, i cui tratti geografici restituiscono le costanti del modello paesaggistico veneto di bonifica. Insediamento rurale puntiforme sparso, vaste superfici a monocoltura, lunghi stradoni rettilinei, borgate rurali a profilo lineare sorte recentemente lungo le maggiori arterie stradali: sono questi gli elementi che scandiscono la fisionomia di un paesaggio rurale piatto, i cui orizzonti sono nobilitati, nei mesi invernali, dalla corona inne-

vata delle Alpi orientali. Elementi che raccontano la storia recente di questi territori; una storia del Novecento, che ha segnato la stessa geografia territoriale con la più grande trasformazione ambientale dell'era moderna, rappresentata appunto dalla bonifica.

Accanto a questi, tuttavia, altri importanti elementi della geografia territoriale raccontano una storia diversa e più antica; una storia di cui rimangono soltanto tracce, pur se significative, accanto ai grandi elementi naturali che ne costituivano le dominanti del passato. Ecco allora i due grandi alvei lagunari: il canale Nicesolo, il *Canalòn*

dei caorlotti, e il canale dei Lovi, allungarsi con sinuose e pigre anse verso l'entroterra di Concordia Sagittaria e di Castello di Brussa. Ecco le residue lagune, rappresentate da esigue superfici anfibie: le due bocche di porto di Baseleghe a est e di Falconera a ovest di Valle Vecchia e la fascia territoriale di barena delle Zumelle. Ecco le valli da pesca dislocate in sequenza lungo l'alveo stesso del Nicesolo e poi l'alveo d'acque lucenti del fiume Lemene, che collega idealmente la rinascimentale Portogruaro alla stessa Caorle; ed ecco, infine, una singolare isola, anch'essa bonificata, ma segnalata con un toponimo



Le valli di Caorle e il canale Nicesolo nella prima metà del Novecento. Disegno di Michele Zanetti.



La "casa di valle" di Valle Franchetti, in cui soggiornò Ernest Hemingway.

affascinante: Valle Vecchia.

Questi elementi, che appartengono alla pregressa geografia naturale dei territori costieri di Caorle, raccontano la storia di una laguna scomparsa. Una grande laguna costiera estesa, in epoca veneziana, per decine di migliaia di ettari e collocata in sequenza geografica con le originarie lagune di Venezia, a sud e di Eraclea immediatamente a ovest. Una laguna colonizzata e sfruttata, prima di essere abbandonata al suo naturale destino: quello della spontanea involuzione in palude dolce e in canneto e infine in landa malarica, regno delle zanzare e degli aironi.

Il viaggio e gli approdi

Un universo cancellato, quello delle antiche paludi di Caorle, ma di cui rimangono tracce molto interessanti. Frammenti che esprimono il fascino di paesaggi unici, di frontiera. La stessa frontiera che si interpone idealmente tra l'ambiente marino e le terre emerse, qui sembra dividere la "cultura agricola" e la "cultura della palude". Ed è una frontiera la cui presenza si coglie visivamente nella fisionomia dei paesaggi, ma ancor più nelle opere, nei totem si potrebbe dire, dell'uomo colonizzatore. Questi stessi, che nella campagna sono costituiti dalle case mezzadrili ormai in abbandono, nella palude sono invece i *casoni* costruiti in canna e adagiati tra distese di fragmiteto.

Un universo, quello delle distese di canna, circondato da acque, permeato da acque e lambito da acque che trasformano le stesse superfici anfibe in cui sorgono i fragili presidi dell'uomo, in terre collocate alla deriva della storia e del presente.

Ciò che le pagine seguenti intendono proporre al lettore è dunque un viaggio. Un viaggio che potrebbe essere intitolato "Alla scoperta delle paludi di Hemingway", ma che riteniamo invece di dover dedicare agli uomini di palude, che questi luoghi hanno trasformato in una patria, in cui vivere, in cui allevare figli, da cui trarre risorse, in cui sognare e sperare in un futuro migliore che forse non è mai giunto. E non ce ne voglia il grande Ernest, ma se alcuni gior-



Tipici *casoni* caorlotti in canna di palude nel villaggio di Bocca di Volta.

ni della sua vita sono stati vissuti nel segno del piacere di sentirsi liberi, sotto i cieli spazzati dalla Bora o nelle albe gelide popolate da stormi d'anatre inquiete, ciò è stato possibile proprio grazie a loro.

Il viaggio sarà dunque un mosaico di parole che comporrà le figure di un disegno dai toni sfumati. E le figure saranno i grandi elementi che formano l'insieme leggendario o le vestigia, se si preferisce, di quella che fu la Laguna di Caorle. La laguna del mito, della storia e della leggenda, tradita dalle acque dolci prima e dai Veneziani poi, quando questi stessi, per riparare alle falle economiche di commerci d'oltremare in declino, decisero di venderla all'insaputa dei caorlotti, che ne erano legittimi proprietari.

Il Canalòn

Il presente viaggio comincia dalla geografia e dai toponimi, come sempre si conviene. Perché nella geografia sono contenute le chiavi di funzionamento del sistema territorio e nei toponimi la sua storia di relazione con la comunità umana che l'ha addomesticato e governato nei secoli.

Ecco allora la spina dorsale idraulica del sistema: il grande *Canalòn*. Si tratta di un grande alveo lagunare e dunque di un gigantesco collettore di acque dolci dall'entroterra verso mare e di acque salate dal mare verso l'entroterra. L'eterno alternarsi delle maree ne ha segnato l'esistenza fin dal suo formarsi, fin dal suo appartenere alla laguna scomparsa, fino ad esserne infine il solo sopravvissuto ancora in grado di

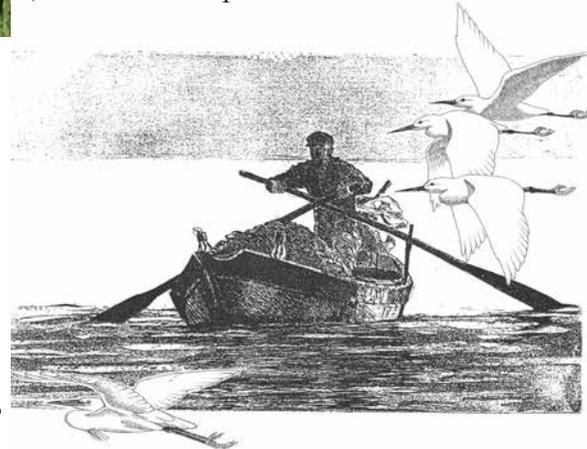


Ambiente lagunare nella Palude delle Zumelle.

svolgere il suo compito in forma immutata. Largo fino a circa trecento metri nel tratto inferiore, il grande alveo s'allunga, disegnando anse sinuose, per una quindicina di chilometri, dalla foce di Porto Falconera alle bonifiche di Sindacale, nel territorio di Concordia Sagittaria. Qui, avendo assunto l'aspetto di un canale di bonifica il Nicesolo si raccorda con altri alvei della stessa natura, quali il canale Cavanella o il canale Maranghetto, che l'opera dell'uomo ha fatto confluire in un solo, gigantesco sistema di sgrondo delle acque agrarie eccedenti. Nelle immagini satellitari esso appare come una ciclopica biscia d'acqua, che avendo la coda collocata tra le distese di terre basse sottratte alla palude, immerge il capo tra i flutti dell'Adriatico

settentrionale, interrompendo la continuità del litorale di Caorle verso est. Abbiamo cominciato il viaggio dal suo alveo, fasciato da formazioni folte di fragmiteto, perché l'intero, residuo sistema vallivo-palustre di Caorle si sviluppa attorno a lui. Perché gli stessi equilibri e le dinamiche idrauliche delle terre caprulane e concordiesi, ma anche portogruaresi, dipendono da lui, da questo gigante che serpeggia, lento, tra le distese a monocultura cerealicola, quasi fosse attratto dal profumo di salsedine e di resina delle pinete costiere. È il Nicesolo che, come si diceva, garantisce i fragili equilibri dei territori di bonifica collocati a sud di Portogruaro, piccola e nobile capitale della Venezia Orientale. È il suo alveo che garantisce la

confluenza in mare delle acque sollevate dalle idrovore, per far sì che l'uomo si illuda di aver addomesticato la Natura e di aver sottratto le antiche paludi al loro naturale e ineluttabile destino di ambienti improduttivi e inabitabili. È, ancora, il tratto conclusivo del suo alveo a convogliare a mare le limpide acque di risorgiva del fiume Lemene, che vi si immette presso Bocca di Volta, circa due chilometri a monte. Ma è ancora il suo alveo che garantisce ai lembi di palude addomesticata chiamati "valli da caccia e da pesca" il necessario afflusso e ricambio di acque dolci e salate.



Pescatore caorloto nel *Canalòn*.
Disegno di Michele Zanetti.

Le valli

Eccoci allora a parlare delle valli di Caorle e a descriverne la geografia e la contiguità con lo stesso canale Nicesolo, a cui rimangono legate dagli indissolubili cordoni ombelicali formati dalle chiaviche di scambio idrico.

Procedendo da nord a sud si osservano dunque la presenza di Valle Franchetti, sulla destra idrografica e di Valle Zignago, Valle Perera e

Val Nova sulla sinistra idrografica. Si tratta dunque di quattro distinti episodi, ciascuno dei quali esprime una diversa fisionomia di paesaggio e d'ambiente, formando infine un solo, complesso habitat acquatico e palustre, di importanza naturalistica continentale. Ad esse segue Valle Vecchia, la realtà più meridionale, anch'essa collocata sulla sinistra di foce del *Canalòn*, la sola ad aver subito, dopo l'epopea hemingwayana, l'onta della bonifica e di cui, proprio per questa ragione, ci si occuperà successivamente.

Valle Zignago, la più settentrionale, si colloca immediatamente a sud dell'avamposto di frontiera di Sindacale, località della romana Concordia Sagittaria. Essa presenta una superficie indicativamente quadrangolare, con canali e stagni a cui si alternano grandi isole coltivate di profilo geometrico. La sola delle quattro valli da pesca a ricadere in piccola parte, anche nel territorio comunale di Concordia Sagittaria, oltre che in quello di Caorle.

Le sue acque sono a debole salinità e i suoi paesaggi sono nobilitati da cortine periferiche e insulari di grandi alberi. Filari e viali di olmo campestre e barriere di giganteschi pioppi bianchi, tra le cui fronde si impiglia il disco lucente del sole nelle albe e nei tramonti invernali: le stesse che scandivano l'attività dei cacciatori e dei bracconieri.

Immediatamente a sud, ma al tempo stesso spostata verso est fino a lambire a sud i territori della sacca di bonifica dell'ex Valle



La "casa di valle" e i lavorieri della Val Nova.

Rotelle e ad est quelli di Brussa, si colloca Valle Perera, la più piccola. Anch'essa di profilo sub-quadrangolare, presenta una geografia complessa, che vede alternarsi ampi stagni con isolotti geometrici di peschiera, barene e canneti.

Il suo limite ovest è segnato dal canale Perera, una diramazione del Nicesolo, mentre sul versante opposto è il canale degli Alberoni a delimitare la stessa superficie valliva. La sua posizione ne fa un solo, grande sistema geografico-palustre con l'attigua Valle Zignago.

La terza valle, procedendo verso sud e rimanendo ancora sul versante di sinistra idrografica del *Canalòn*, è la Val Nova.

In questo caso la vasta superficie assume un profilo sub-triangolare, con il lato meridionale adagiato al canale Canadare, che ne separa le superfici arginate da quelle di Valle Vecchia. Anch'essa confina a est con la bonifica di Brussa, da cui è separata dal Canale Morto.

Un ambiente e un paesaggio, quel-

li di Val Nova, di grande fascino, con grandi bacini a basso fondale, sistemi di siepi frangivento e profonde fasce di canneto, che in ogni stagione esprimono tavolozze cromatiche e musicalità differenti. Infine l'ultima valle, la più importante per i cultori della memoria di Ernest Hemingway, ma anche la sola a collocarsi sulla destra idrografica e quella che esprime la complessità d'habitat e la ricchezza faunistica forse più interessanti. Si tratta di Valle Grande o Valle Franchetti, già proprietà dei Baroni Franchetti, di cui lo scrittore americano era amico e ospite frequente negli anni immediatamente seguenti il secondo conflitto mondiale.

Distese di canneto sparse di sagome emisferiche di salici arbustivi si alternano qui con canali e stagni collocati a circondare l'isola su cui sorge lo storico "casòn di valle", le cavane, i lavorieri e le chiaviche di scambio idrico con l'alveo del canale Nicesolo, che ne lambisce l'intero versante orientale.



Reti da pesca presso i casoni di Bocca di Volta.

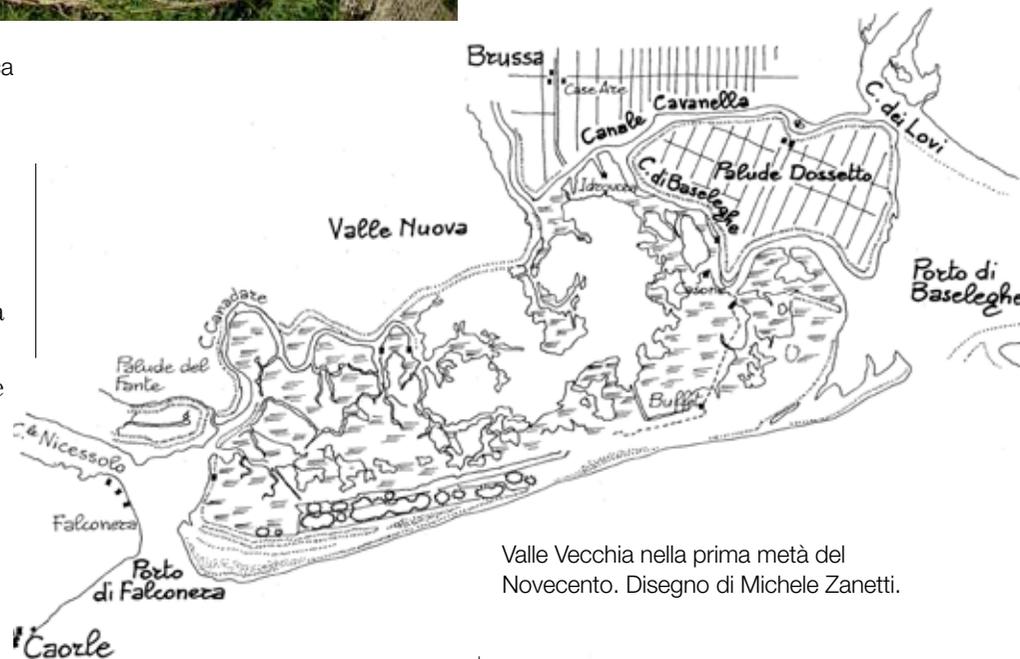
Valle Vecchia

Ultima, verso sud e sul versante sinistro, sorge Valle Vecchia. Il suo aspetto attuale è quello di una vasta isola di profilo ancora subtriangolare, con il lato meridionale affacciato al Mare Adriatico e lambito dalle correnti marine del Golfo di Venezia.

Ultima valle ad essere bonificata nella prima metà degli anni Sessanta del Novecento, quando ormai la spinta propulsiva alla “redenzione delle terre” del fenomeno bonificatorio era sostanzialmente conclusa, Valle Vecchia è anche la sola a presentare un tratto di litorale sabbioso privo di insediamento balneare, per una lunghezza di oltre quattro chilometri.

La storia di questa valle, già bene comune ed ora patrimonio del Demanio regionale del Veneto, risulta emblematica, così come emblematici appaiono la sua geografia e il suo ambiente attuali.

Quando le idrovore e i badilanti si affacciarono ai suoi orizzonti set-



Valle Vecchia nella prima metà del Novecento. Disegno di Michele Zanetti.

tentrionali l'Italia repubblicana stava vivendo gli anni del cosiddetto “Boom economico”. Poco importavano in quella fase storico-economica la conservazione del bene paesaggio e dei beni naturalistici od ecologici. L'agricoltura costituiva ancora una voce trainante per la stessa economia e per l'occupazione e questo decise le sorti dell'ultima palude in cui i pescatori caorlotti d'entroterra potessero praticare la loro attività. Prima della bonifica era giunta la pineta litoranea, realizzata per difendere l'immediato entroterra

le barene e gli acquitrini, i canali e i ghebi, erano stati sostituiti dalle geometrie degli appezzamenti e delle scoline, dei fossi, dei capifosso e degli stradoni. Mancava l'appoderamento; mancavano le sequenze di case mezzadrili allineate lungo le stradine bianche, ma questo fortunatamente per le sorti di Valle Vecchia, non sarebbero mai giunte.

Sorsero invece un centro aziendale e una grande stalla, quindi cominciò lo sfruttamento agrario della superficie, pari a circa seicento ettari, difesa verso mare da oltre



centocinquanta ettari di pineta. Tutto questo fino agli anni Novanta del secolo scorso, quando una maggiore attenzione verso la naturalità e la riqualificazione ambientale e paesaggistica, coniugate con la disponibilità di fondi europei destinati allo scopo, compirono il miracolo.

Nel volgere dei due decenni successivi ecco allora sorgere, a Valle Vecchia, cento ettari di nuovi boschi e zone riallargate per una superficie di poco inferiore: primo esempio quest'ultimo di reversibilità della bonifica, nel Veneto.

Oggi Valle Vecchia appare come la coniugazione perfettamente funzionale di un'azienda pilota per la sperimentazione di nuove tecnologie agro-colturali e di un grande giacimento di paesaggio e di naturalità dei territori litoranei e vallivi. Nei canneti ricostruiti mediante un semplice riallagamento di superfici arginate sono tornate specie di uccelli che mancavano da un secolo, mentre il turismo balneare continua a frequentare, nei mesi estivi, l'arenile intonso che si affaccia all'Adriatico.

Il litorale della bocca di porto di Falconera. All'orizzonte le Alpi Giulie.

Un esempio mirabile dei benefici che il Parco delle Lagune di Caorle e Bibione, mai istituito dagli amministratori regionali, avrebbe potuto portare all'ambiente e all'economia territoriali.

Il fascino dei nomi di luogo

I toponimi, s'è detto in precedenza, costituiscono le testimonianze della complessa relazione tra le comunità umane e i territori in cui queste stesse risiedono.

Nell'area delle valli di Caorle, in quelli che furono appunto i luoghi di Hemingway, i toponimi presentano un grande interesse culturale, etnografico e, appunto, storico.

Prevalgono i nomi di luogo ispirati alla natura dell'ambiente, alla morfologia o agli eventi naturali che lo caratterizzano. Tra questi "canale Canadare", evidentemente ispirato al dilagante habitat del canneto, ma anche "canale Morto", che si riferisce evidentemente ad un alveo rimasto escluso da flussi regolari

d'acque. Appartiene allo stesso gruppo il toponimo "Bocca di Volta", che si riferisce alla "bocca" e dunque allo sbocco del Lemene nell'alveo del canale Nicesolo e in cui la *volta* è l'ansa disegnata dallo stesso tratto di foce del fiume.

Ancora ai caratteri dell'ambiente è riferito il toponimo di "Buse della Rocca", dove le *buse* sono appunto gli stagni profondi circondati dal canneto. Agli eventi naturali ricorrenti, infine, è riferito "Canale dei Lovi", dove i "Lovi" non sono i lupi di medioevale memoria, ma le alluvioni ricorrenti (dal latino *alluvium*).

Assai interessanti sono gli zoonimi, con "valle Zignago", derivato dall'originario "valle Cignago", letteralmente "valle dei cigni". Ma anche come "Porto Falconera", che si deve alla pratica antica di cattura dei falconi (*Falco peregrinus*) che giungevano alle paludi litoranee al seguito degli stormi di anatidi selvatici. Questi stessi, catturati e addestrati erano quindi



Contese di cigni reali a Porto Falconera.

oggetto di lucroso commercio. Alla flora arborea sono ispirati e sono dunque dendronimi, “canale degli Alberoni”, nonché “valle Perera” e “canale Perera”. Nel primo caso il riferimento sono i grandi pioppi neri che crescevano spontaneamente al margine delle paludi e che in lingua veneta vengono chiamati appunto *albaroni*. Nel secondo caso il riferimento è per il *perèr* e dunque per il pero selvatico (*Pirus piraster*), specie presente nei boschi litoranei e da cui sono state tratte le numerose varietà di peri coltivati.

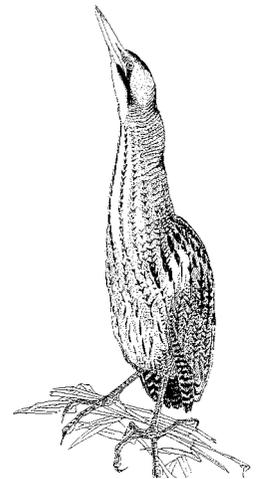
Esiste inoltre un curioso toponimo ispirato al corpo fruttifero di un'alga lagunare. Si tratta di “ex valle Rotelle”, che nelle carte storiche appare come “valle Rottole”. Ebbero le *rottole* sono i corpi fruttiferi della dimensione e delle forme di una pallina da tennis. In questo caso si tratta di una evidente italianizzazione dovuta ai cartografi toscani dell'Istituto Geografico Militare.

Altri toponimi sono invece evidentemente ispirati a opere dell'uomo. È il caso di “Porto Baseleghe”, riferito alla presenza di capitelli collocati lungo le storiche vie d'acqua che attraversano la distesa palustre e che in passato erano denominati *baseleghe* (da basilica). Ed è il caso del “canale Cavanella”, il cui nome si riferisce alla presenza delle *cavane* e cioè dei ricoveri barca su palafitta e con copertura di canna di palude.

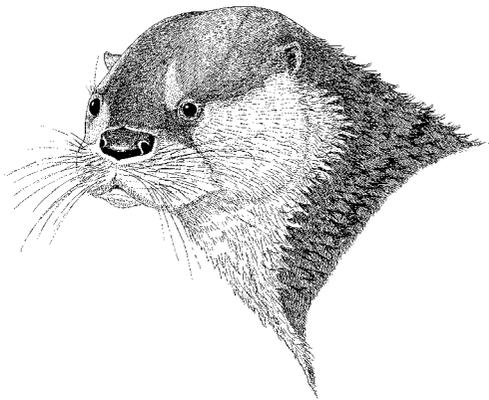
La naturalità

Anche per un naturalista e cultore della materia è arduo parlare della naturalità che si conserva nel sistema vallivo-palustre-litoraneo di Caorle. Semplicemente perché questa stessa è ricchissima, multiforme, complessa e come tale esprime tutte le peculiarità e appunto la ricchezza dell'ecosistema della palude e, anzi, delle paludi. Perché le paludi possono essere di tipo diverso: c'è quella dolce

Tarabuso
(*Botaurus stellaris*).
Disegno
di Michele
Zanetti.



con stagni ad acque libere e basse, alternati a zone profonde, quella dolce a canneto prevalente, quella debolmente salmastra e quella con valori di salinità prossimi a quelli marini e dotata di biocenosi conseguente. Ebbene nell'area del sistema vallivo di Caorle questi stessi biotopi coesistono e interagiscono in termini ecologici, anche se sulla base di posizioni gerarchiche diverse, dovute alla percentuale di superficie che ciascuna di esse occupa. Ma il dato da cui si ritiene di dover partire è quello della scarsa



Lontra (*Lutra lutra*).
Disegno di Michele Zanetti.

attenzione che questo patrimonio vivente e ambientale, che come s'è accennato presenta un livello di importanza continentale, riscuote da parte degli amministratori locali e degli stessi cittadini. Il "Parco delle Valli di Caorle e Bibione", che doveva garantire la conservazione, la corretta fruizione e lo sfruttamento compatibile di queste risorse, non è mai nato; non solo, ma v'è ragione di ritenere che non nascerà mai.

Questa condizione, che ha sottratto il bene a una tutela attiva e intelligente, per consegnarlo a un coacervo di vincoli passivi e alla sola "gestione venatoria", costituisce il vero, grande limite. Essa ne ha reso infatti estremamente impegnativa la tutela, costringendo gruppi di cittadini sensibili ad azioni prolungate e faticose, per evitare di volta in volta la realizzazione di darsene, mega-campeggi, alienazioni dal pubblico al privato, urbanizzazioni e così via.

Ecco allora che la naturalità dell'area, espressa dalla comunità vivente che nonostante tutto vi trova rifugio e vi si perpetua, assume un valore se possibile ancora maggiore.



Fiori di giglio caprino (*Anacamptis morio*).

La vegetazione

Per la descrizione della Biocenosi si deve necessariamente partire dagli aspetti vegetazionali e floristici. E se il dato relativo alle forme della vegetazione e alle sue spontanee aggregazioni risulta relativamente semplificato, assai interessante e ricco appare invece il secondo.

Scarsa risulta nell'area la vegetazione forestale. A questa stessa appartengono la pineta litoranea di Valle Vecchia a pino domestico (*Pinus pinea*) prevalente. Ma anche i boschi misti di tipo igrofilo e termofilo, con leccio (*Quercus ilex*), orniello (*Fraxinus ornus*), farnia (*Quercus robur*) e pioppo bianco (*Populus alba*), realizzati nell'isola stessa di Valle Vecchia nell'ultimo quarto di secolo.

All'interno della pineta sono relativamente frequenti le orchidacee cefalantera maggiore (*Cephalanthera longifolia*), cefalantera rossa (*Cephalanthera rubra*) ed elleborine violacea (*Epipactis atrorubens*).

A questi si aggiunge il Bosco delle Lame, un querceto mesofilo-igrofilo di circa trenta ettari, realizzato negli anni Novanta del secolo

scorso e collocato al limite settentrionale dell'area, nel territorio di Concordia Sagittaria. Il consorzio forestale è formato in questo caso da farnia (*Quercus robur*), frassino ossifillo (*Fraxinus oxycarpa*), olmo campestre (*Ulmus minor*) e acero campestre (*Acer campestre*).

Assai più estese sono le formazioni erbacee di vegetazione palustre, con il fragmiteto che si estende su vaste superfici, al punto da caratterizzare peculiari situazioni di paesaggio. Oltre alla canna di palude (*Phragmites australis*), in questo caso, vi si rinvencono il raro ibisco litorale (*Kosteletzkya pentacarpos*), una malvacea che alcuni decenni addietro era data per estinta in territorio veneto. Ma anche la rara felce palustre (*Thelypteris palustris*) e, sui margini, il lino acquatico (*Samolus valerandi*).

Appartengono a questa forma della vegetazione anche i molinieti residui di Valle Vecchia, di cui si conservano frammenti alle spalle della pineta e nelle depressioni collocate al suo interno. Con la gramigna azzurrognola (*Molinia caerulea*) sono presenti in questo biotopo il

Garzetta (*Egretta garzetta*).Coppia di oca selvatica (*Anser anser*).

raro gladiolo di palude (*Gladiolus palustris*) e inoltre alcune specie di orchidacee, come l'elleborine palustre (*Epipactis palustris*) e, assai rara, l'orchide palustre (*Orchis palustris*); ma anche l'endemita eufrasia di Marchesetti (*Euphrasia marchesettii*).

Interessante risultano inoltre i biotopi a prato stabile degli argini che costeggiano le lunghe e sinuose canalizzazioni dell'area. Tra le decine di specie che caratterizzano queste praterie, le ultime presenti nella Bassa Pianura, figurano specie come le orchidacee ofride fior d'api (*Ophrys apifera*) o come ofride a specchio (*Ophrys phycodes*), orchide comune (*Anacamptis pyramidalis*), giglio caprino (*Anacamptis morio*) o il raro viticcino autunnale (*Spiranthes spiralis*).

Sul litorale di Valle Vecchia, nelle lame palustri di tipo salmastro sono quindi presenti le forma-

zioni erbacee e suffruticose del "Limonieto-salicornieto"; anche in questo caso con presenza di elementi tipici e interessanti, quali lo sparto delle barene (*Spartina maritima*), il santonico (*Artemisia caerulescens*) o la piantaggine di Cornut (*Plantago cornuti*). Infine la vegetazione psammofila delle dune sabbiose, che forma aggregazioni di "Cachileto-ammofileto" sulla prima dorsale, quindi di "Schoeneto-erianteto" negli avvallamenti interdunali, per finire all'interno con il "Tortuleto-scabio-seto" delle dune grigie. Numerose anche in questa fascia ambientale le specie interessanti. Tra queste l'endemita fiordaliso di Tommassini (*Centaurea tommassinii*), il lino marittimo (*Linus maritimus*), la piantaggine altissima (*Plantago altissima*), la vedovella delle spiagge (*Scabiosa argentea*), le vedovelle dei prati (*Globularia punctata*) e altre ancora.

La fauna

Se quella testé delineata è la fisionomia della vegetazione spontanea, quella relativa alla fauna selvatica risulta se possibile più complessa. In questa sede è possibile soltanto un cenno alle specie più interessanti che formano la componente dei vertebrati, dal momento che quella degli invertebrati risulta ancora in fase di studio.

Le componenti ecologiche dei vertebrati comprendono fitofagi, predatori insettivori, predatori carnivori e infine detritivori e necrofagi.

I fitofagi e dunque i consumatori di sostanza vegetale, comprendono decine di specie di uccelli, con rallidi come la folaga (*Fulica atra*) e la gallinella d'acqua (*Gallinula chloropus*) e anatidi come il germano reale (*Anas platyrhynchos*), l'oca selvatica (*Anser anser*), il cigno reale (*Cygnus olor*),

il moriglione (*Aythya ferina*) e il fistione turco (*Netta rufina*), tutte nidificanti nell'area valliva e nei canali. A questi si aggiungono ungulati come il daino (*Dama dama*), presente con una piccola popolazione residua e il capriolo (*Capreolus capreolus*); quest'ultimo protagonista di un progetto di reintroduzione attuato nei primi anni Duemila a Valle Vecchia, con soggetti di provenienza appenninica.

Assai più folta risulta la schiera delle specie ad alimentazione insettivora. Ne fanno parte pesci come i mugilidi cefalo (*Mugil cephalus*), bosega (*Chelon labrosus*) e lotregano (*Liza aurata*) e inoltre l'orata (*Sparus auratus*), la cheppia (*Alosa fallax*), oltre a numerose altre specie. A questa stessa componente appartengono poi gli anfibi rana agile (*Rana dalmatina*), rospo smeraldino (*Bufotes viridis*) e raganella italiana (*Hyla intermedia*). Quindi gli uccelli, con decine di specie, tra cui i nidificanti usignolo (*Luscinia megarhynchos*), usignolo di fiume (*Cettia cetti*), canapino (*Hippolais polyglotta*), cannaiola (*Acrocephalus scirpaceus*), cannareccione (*Acrocephalus arundinaceus*) e cannaiola verdognola (*Acrocephalus palustris*). Infine i mammiferi, tra cui il riccio (*Erinaceus europaeus*) e alcune specie di chiroteri.

La componente dei carnivori e piscivori, infine, è composta ancora da pesci, rettili, uccelli e mammiferi. Tra le specie più interessanti figurano il luccio (*Esox lucius*) tra i pesci, il biacco (*Hierophis*

Cigni nelle acque del canale Canadare. All'orizzonte la schiera delle Alpi Giulie.



viridiflavus) tra i rettili, nonché alcune specie di uccelli nidificanti, tra cui l'airone cenerino (*Ardea cinerea*), l'airone rosso (*Ardea purpurea*) e il tarabuso (*Botaurus stellaris*), oltre ad accipitridi come la poiana (*Buteo buteo*) e strigidi come il gufo comune (*Asio otus*). Per i mammiferi la volpe (*Vulpes vulpes*), il tasso (*Meles meles*) e la puzzola (*Mustela putorius*) concludono questo sommario elenco.

Conclusioni

Al termine del viaggio ideale proposto nelle parole e nelle immagini che hanno preceduto queste brevi conclusioni, non rimane che auspicare un futuro illuminato a queste terre, a queste acque e a questi luoghi, in cui la Natura e la Storia sembrano trovare una singolare e insolita coniugazione.

Natura e Storia, certo, perché se alcuni scorci di paesaggio ripropongono situazioni d'ambiente che sembrano immutate dal Neolitico, altre, come lo stesso abitato storico di Caorle, ricordano invece il medioevo veneziano e altre ancora le grandi trasformazioni d'ambiente collocate tra Ottocento e Novecento. Certo, il fantasma del vecchio Ernest continua ad affascinare e a suscitare emozioni,

ma forse non è da meno il vecchio Temi, pescatore, cacciatore, badiante, bracconiere e, suo malgrado, soldato di una guerra che l'Italia vinse, tra sofferenze indicibili, appena un secolo fa.

Bibliografia

- Marcolin C., Zanetti M., 2003, *La Valle da pesca, quaderno di educazione ambientale*, Nuova Dimensione, Portogruaro.
- Marcolin C., Zanetti M., 2003, *Valle Vecchia, quaderno di educazione ambientale*, Veneto Agricoltura, Legnaro, PD.
- Marconato E., Maio G., Salvati S., 2000, *Fauna ittica della provincia di Venezia*, Provincia di Venezia, VE.
- Zanetti M., 1984, *Anfibi e rettili della provincia di Venezia*, Provincia di Venezia.
- Zanetti M., (a cura di), 1997, *Atlante della flora notevole della Pianura Veneta Orientale*, Ediciclo, Portogruaro, VE.
- Zanetti M., 1985, *Boschi e alberi della Pianura Veneta Orientale*, Nuova Dimensione, Portogruaro, VE.
- Zanetti M. (a cura di), 2004, *Le lagune del Veneto Orientale*, Provincia di Venezia, Assessorato alle Politiche Ambientali, Ediciclo, Portogruaro, VE.
- Zanetti M., 2013, *Valle Vecchia: un caso di rinaturalizzazione*, Tiere furlane, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, n. 18.
- Zanetti M., 2014, *Fiumi, Cave, Valli, Lagune. Acque della Venezia Orientale*, Associazione Naturalistica Sandonatese, S. Donà di Piave, VE.
- Zanetti M., 2015, *Boschi, Pinete, Parchi, Siepi. La vegetazione forestale della Pianura Veneta Orientale*, Associazione Naturalistica Sandonatese, S. Donà di Piave, VE.
- Zanetti M., 2016, *La ballata di Temi*, romanzo, ADLE Edizioni, Selvazzano, PD.

Giovanni PUPPATTI

Attrezzi agricoli nel Cinquecento

Il lapicida Antonio da Carona li ha raffigurati in una chiesa di Coderno

L

La pittura è da sempre una fonte importante per la conoscenza delle condizioni di vita, dei costumi, delle attività che si svolgevano in una determinata epoca (i cicli dei mesi, raffigurati nelle chiese prima del Concilio di Trento, ne sono una testimonianza di prim'ordine), ma non altrettanto si può dire della scultura. Se prescindiamo dalle rappresentazioni funerarie di epoca romana, riscontriamo tuttavia una eccezione in due opere del lapicida Giovanni Antonio da Carona detto il Pilacorte realizzate nel

comune di Sedegliano agli albori del Cinquecento. Si tratta di due pile dell'acqua santa che, con ogni probabilità, erano in origine fonti battesimali, situate rispettivamente a San Lorenzo di Sedegliano, nella omonima chiesa, e a Coderno nella chiesa di Santa Giuliana. In entrambi i casi si hanno preziose testimonianze di attività che si svolgevano al tempo del Pilacorte: nei piedistalli delle due opere vengono raffigurati, in graffito, strumenti e oggetti utilizzati nei lavori agricoli e artigianali di quel periodo.

Il “Cristo della domenica”

Nella chiesa di San Lorenzo sono raffigurati gli attrezzi impiegati nella preparazione del terreno per la messa a coltura di terre vergini (Puppatti 2007, 14-18), mentre in quella di Santa Giuliana, oggetto di questo scritto, appaiono, purtroppo in parte deteriorati dal tempo e non tutti di facile lettura e identificazione, gli strumenti per la mietitura e trebbiatura del grano da un lato, e quelli in uso al fabbro/maniscalco dall'altro (gli altri due lati del piedistallo sono istoriati da motivi fitomorfi).

Tali rappresentazioni si collocano nella tradizione delle raffigurazioni pittoriche del “Cristo della domenica” che si sono diffuse, sotto l'influsso degli ordini predicatori, dalla fine del Trecento fino al Concilio di Trento (1545-1563) quando vennero considerate indecorose per un ambiente sacro. Vennero pertanto rimosse, oppure ricoperte con uno strato di malta, eliminato il quale, in tempi recenti, sono riaffiorate. In Friuli rimane una sola rappresentazione di tal genere, quella di Santa Maria degli Angeli della Confraternita dei Battuti a Pordenone; fuori regione sono degne di nota quelle della pieve di San Pietro di Feletto (TV) e della chiesetta di San Rocco di Tesero in Trentino. In quest'ultimi casi gli affreschi ritraggono al centro la figura del Cristo e tutt'intorno svariati strumenti da lavoro, ma anche oggetti e aspetti legati alla cura

Chiesa di Santa Giuliana in Coderno di Sedegliano. Sul davanti ci sono due pilastri interessanti che nessuno ha mai descritto. Quello di sinistra (a sinistra di chi guarda la facciata della chiesa) porta in rilievo un tralcio con due grappoli d'uva (e, sul retro, a quanto si può capire, tre rose in boccio), quello di destra raffigura un albero di olivo del quale sono messe in evidenza le radici.



della persona (pettini, trecce) e del vivere quotidiano.

Mediante il tratto di una freccia che parte dallo strumento ed arriva al Cristo si intende significare il dolore che il lavoro domenicale apporterebbe al Signore. La finalità era quella di combattere il lavoro dei giorni di festa e, per altro verso, di sradicare il riposo del sabato marcatamente presente in Friuli sotto l'influsso del cristianesimo di impronta giudaico-alessandrina.

Testimone dell'innovazione

I due nostri graffiti (San Lorenzo e Santa Giuliana), per la verità, si differenziano dalle ricordate rappresentazioni pittoriche per l'assenza della figura del Cristo, nonché per la mancanza di oggetti di piacere. Ciò ci induce a ritenere che l'autore, – siamo agli inizi del Cinquecento, più precisamente l'opera di San Lorenzo è del 1503 –, intendeva rimarcare con particolare forza la tipologia degli strumenti

di uso corrente in quella determinata località, riferendosi, se si vuole, anche ai giorni lavorativi in cui era lecito il loro impiego.

In merito si concorda con Isabella Reale che, in un articolo apparso sul *Messaggero Veneto* del 23 gennaio 2017 (Reale 2017), ritiene che i sei grani raffigurati al centro di una faccia, quella dedicata al fabbro/maniscalco, stiano a significare i giorni lavorativi della settimana. A conferma di ciò si fa notare che la rappresentazione dei grani (legati assieme a mo' di corona), appare solo sulla faccia riguardante il fabbro e il maniscalco le cui attività sono pianificabili e riguardano tutto l'anno, diversamente da quelle della mietitura e trebbiatura che sono stagionali, per le quali forse il precetto di santificare la festa non avrebbe un valore assoluto, considerate le possibili inosservanze dovute, ad esempio, a condizioni meteorologiche avverse che impongono interventi lavorativi indilazionabili e sicuramente non pianificabili.

Va detto, inoltre, che nel Cinquecento l'attenzione alla strumentazione in uso avviene marcatamente in ossequio allo spirito rinascimentale che si va diffondendo e che sposta l'attenzione "dal regno di Dio alla natura, dalle cose ultime alle cose prossime, dai tremendi misteri escatologici ai problemi più innocui del mondo delle creature, all'immediato e al vissuto, all'individuale e al sensibile" (Hauser 1976, 256).

Si può dire, in estrema sintesi, che se il soggetto trattato nelle due sculture è medioevale, lo spirito che lo pervade è sicuramente rinascimentale.

Sia concesso di fare un parallelo tra il lapicida Giovanni Antonio Pilacorte e il pittore contemporaneo Otto D'Angelo che raffigura nei suoi quadri, in maniera magistrale per dovizia di particolari e realismo, anche se in un contesto completamente diverso, di sicuro non religioso, le condizioni della vita contadina dei primi cinquanta anni del Novecento. La differenza risiede nel fatto che, mentre in quest'ultimo autore l'intento è quello di cogliere nelle immagini un mondo che sta scomparendo, nel primo c'è la volontà di dare rilevanza alla strumentazione agricola e familiare dell'epoca in cui operava. L'attrezzatura raffigurata dal Pilacorte era in parte innovativa; tali si possono ritenere, ad esempio, il carrello dell'aratro (*cjarugjel*) riportato nell'acquasantiera di San Lorenzo e il trebbiatoio con carrello della chiesa di Santa Giuliana di cui parleremo in seguito. Questa attrezzatura, uti-

lizzata in maniera diffusa, delinea un rapido sviluppo dell'agricoltura e dell'artigianato attraverso il superamento di pratiche lavorative disomogenee e antiche, sviluppo che arrivò in Friuli con qualche secolo di ritardo rispetto ad altre regioni d'Italia, come la Lombardia, dove la conduzione dell'azienda agricola avveniva con attrezzature innovative secondo criteri capitalistici e di economia di mercato fin dal XIII secolo.

È solo un primo step

Prima di procedere all'esame dei graffiti dell'acquasantiera della chiesa di Santa Giuliana, corre l'obbligo di precisare che non sempre l'interpretazione degli oggetti è univoca, anche a causa del deterioramento delle figure, tanto più che quest'opera, almeno per quanto ci risulta, è stata incomprensibilmente trascurata fino ad oggi. Con l'eccezione del citato articolo di Isabella Reale, non si è a conoscenza di studi relativi a questi graffiti che non siano di natura meramente artistica.

Sono quindi benvenute osservazioni e critiche su quanto esporremo fra breve.

Mietitrebbiatura

Esaminando gli attrezzi raffigurati sul lato ovest del piedistallo dell'acquasantiera di Santa Giuliana in Coderno si scopre l'attrezzatura impiegata nella mietitura e trebbiatura del grano (*seâ/sesolâ* e *bati forment*) o di altri cereali a paglia. Il fatto che a questo scopo venisse dedicata una intera faccia del piedistallo è comprensibile in



L'acquasantiera (*pile da l'aghe sante*) di Giovanni Antonio Pilacorte nella chiesa di Santa Giuliana. Le immagini commentate in questo contributo si trovano sul piedistallo.

quanto le due attività (mietitura e trebbiatura), strettamente connesse e poste in successione, fino alla fine dell'Ottocento erano molto impegnative per gli agricoltori cui erano richiesti ben due mesi di lavoro (giugno e luglio), come ci viene rappresentato nei Cicli dei Mesi raffigurati nelle chiesette di San Pietro in Magredis (Povoletto) e di San Pietro e San Biagio di Cividale. Mentre la mietitura continuò, almeno in parte, a essere effettuata con la falce messoria (*sesule*) fino al secondo dopoguerra, la trebbiatura dall'inizio del Novecento comincia ad essere effettuata con trebbiatrici meccaniche, azionate dapprima da energia idraulica (dove disponibile),

in seguito da locomobili (specie di vaporiere) e, infine, da trattori e motori elettrici di grande potenza. Negli anni Sessanta del Novecento entrano in azione le mietitrebbie che, con una sola operazione, provvedono alla mietitura e alla trebbiatura dei cereali, riducendo i tempi lavorativi da due mesi a poche ore soltanto e, per giunta, operando su superfici di gran lunga più estese.

Gli attrezzi (*imprescj*)

Procedendo nell'esame degli attrezzi raffigurati alla base dell'acquasantiera della chiesa di Santa Giuliana, andando dall'alto in basso e da sinistra a destra, notiamo: – una falce messoria (*sesule*): è il classico attrezzo utilizzato per la mietitura del grano fin dall'antichità. Con la *sesule* il cereale veniva tagliato alla base del gambo (talvolta anche a ridosso della spiga per lasciare sul terreno la paglia ad uso pascolo), in posizione ricurva, tenendo la falce nella mano destra, mentre con la sinistra si afferrava il mazzo di gambi da asportare e riporre a terra, fino a formare un manipolo (*balzùl*). Volendo fare un po' di storia, riferendoci all'area collinare e dell'alta pianura friulana, possiamo dire che solo a cavallo del Novecento, alla falce messoria del tipo qui rappresentato, subentrò quella fienaia (*falset*) alla quale, per l'occasione, veniva applicato un dispositivo in legno detto *argagn* che, a mo' di rastrello verticale, raccoglieva i gambi tagliati ancora ritti, per farli cadere, a fine corsa, compattamente sulla sinistra.



Gli attrezzi in uso nelle operazioni di mietitura e trebbiatura del grano rappresentati su una faccia del piedistallo dell'acquasantiera.

Questo sistema di mietitura, rispetto a quello del passato fatto con la falce messoria, aveva il grande vantaggio di consentire all'operatore di stare ritto, oltre che permettergli di operare più sbrigativamente.

Il *falset* venne usato fino agli anni Cinquanta del Novecento, malgrado fosse già in uso da qualche decennio una mietitrice meccanica trainata da cavalli: si trattava di una macchina a barra falciante che dopo aver tagliato alla base i gambi del grano, li rilasciava a terra in mucchi pronti per essere legati in manipoli. Successivamente alla stessa falciatrice venne applicato un dispositivo, comandato da un operatore, in grado di provvedere anche alla legatura dei mucchi di gambi e quindi formare da subito i manipoli: era la mietilegatrice o mietilega;

– un erpace (*grape*). Questo si presenta completamente diverso rispetto a quello raffigurato nella chiesa di San Lorenzo; presenta, infatti, una intelaiatura in cui i denti sono infissi in travetti posti nel senso di avanzamento dell'attrezzo e non in quello ortogonale allo stesso, come avviene normalmente nell'erpace classico (e in quello di San Lorenzo). Si ritiene possa essere stato utilizzato come rastrello per raccogliere le spighe rimaste sul terreno, quasi si trattasse di una forma di spigolatura. È meno probabile che sia stato utilizzato come cardasso (*pietin*) per liberare i culmi integri da quelli piegati o spezzati, e ottenere, alla fine, della paglia da usare nella copertura di tetti. Quest'ultima operazione veniva detta *petenâ el seleâr* e, negli anni Cinquanta del Novecento, riguardava ormai

solo la segale (*siale*) che, essendo notoriamente caratterizzata da culmi molto lunghi, era usata per fare il “bosco” ai bachi da seta in procinto di chiudersi nel bozzolo (*lâ a filâ*) e come legaccio dei manipoli ricavati dai gambi di mais (*soreâl*). In passato questo attrezzo interessava anche il frumento che era costituito da varietà con gambi molto più lunghi rispetto a quelli attuali, per cui quest'ultimi potevano essere impiegati, alla stregua di quelli della segale, nella copertura dei tetti. Le varietà di frumento “nanizzate” col miglioramento genetico, onde contenere il dannoso allettamento, risalgono, almeno in Italia, ai primi decenni del secolo scorso.

– una scure (*manarie*) a una mano: con il supporto di un ceppo (*çoc*), si impiegava per asportare le spighe dai gambi di grano rendendo quest'ultimi utilizzabili, come già detto, nelle coperture di tetti (l'individuazione dell'attrezzo potrebbe essere non corretta a causa della figura in parte deteriorata).

– un'altra falce messoria più piccola della precedente, da usarsi preferibilmente dalle donne o dai ragazzi: ciò dimostrerebbe che quest'ultimi, dotati di appropriata attrezzatura, partecipavano attivamente ai lavori agricoli (anche qui la figura è in parte deteriorata e vale l'osservazione fatta sopra);

– uno strumento in cui con molte incertezze si potrebbe ravvisare il correggiato (*batâli*), lo strumento usato per la battitura del grano. Qui mancherebbe alla estremità della pertica un bastone snodato

Le roncole sono ben illustrate nel mese di marzo facente parte del Ciclo dei Mesi, risalente con ogni probabilità al Quattrocento, che si trova nella chiesa di San Pietro in Magredis nel comune di Povoletto.



per battere le spighe, a meno che la relativa funzione non debba essere assegnata, con forti dubbi, agli attrezzi sopra identificati, cioè alla piccola falce messoria, o alla scure. Potrebbe semplicemente trattarsi di una linea divisoria tra la strumentazione della mietitura e quella della trebbiatura;

– una paletta a una mano (*palote*) utilizzata per operazioni di travaso delle cariossidi. Probabilmente aveva anche funzioni di vagliatura del grano e ciò potrebbe essere suffragato dall'assenza nel riquadro di uno strumento idoneo a svolgere tale funzione, cioè quella di lanciare verso l'alto il grano mescolato alla pula, catturando poi le cariossidi in caduta senza glume e glumelle portate via dal vento in quanto più leggere. Non è improbabile, però, che si possa trattare di una roncola (*massanghe/massanghete/roncee*), come si potrebbe evincere dalla iconografia coeva, ad es. nel Ciclo dei Mesi che si trova nella chiesetta di San Pietro in Magredis nel comune di Povoletto. Nulla vieta di pensare che la roncola, attrezzo quanto mai poliedrico, potesse essere

utilizzata per tagliare la paglia, ad esempio per uniformarne la lunghezza in vista di usi artigianali, o per somministrarla agli animali stabulati.

– una pala da raschiatura (*pale di raspe*) che serviva, a battitura avvenuta, ad ammucchiare i chicchi sparsi nell'aia (*arie*). Si ritiene che questo tipo di attrezzo (oggi non più in uso in tale forma), già con funzioni essenzialmente raschiatrici dei chicchi di grano sparsi a terra, abbia dato il nome all'attuale badile, detto appunto (*pale di raspe*), il quale non assolve più alle passate funzioni, ma a quelle di travaso di aridi o di altro materiale come sabbia, terra ecc. (esempio, questo, della persistenza delle parole nell'indicare un oggetto con il nome originale anche quando ha mutato forma e funzioni);

– un carrello che è governato da un lungo timone ed è dotato posteriormente di un ceppo strisciante, finalizzato a liberare le cariossidi dalle spighe. Si tratta, dopo quello del correggiato, del sistema più in uso in passato per la trebbiatura del grano (*batidure dal forment*). Trainato da un bovino o da un

equino, o addirittura da persone, l'attrezzo, che il più delle volte era dotato di un rullo, passava ripetutamente sopra le spighe riposte sull'aia con un percorso circolare, separando i semi dalle glume attraverso il calpestio e lo sfregamento. Interessante notare che questa operazione ha mantenuto, nella lingua friulana, il termine di *batidure* anche quando, all'inizio del secolo scorso, sono entrate in funzione le trebbiatrici meccaniche operanti con tutt'altri principi (altro esempio di persistenza delle parole nell'indicare un'operazione con il nome originale, anche quando si è passati ad operare con altri mezzi e modi). La rappresentazione di questo attrezzo per la trebbiatura del grano, moderno a quei tempi, starebbe a indicare il progresso in atto in campo agricolo che l'artista vuol sottolineare;

- un collare di cavallo o di asino (*comat*) da usare per bardatura dell'animale impiegato nella trebbiatura, nelle modalità sopra descritte. Tale dispositivo in Europa appare per la prima volta nei primi secoli dopo il Mille e sarebbe interessante conoscere quando iniziò a diffondersi in Friuli.

Faccia nord del piedistallo

Veniamo all'altra faccia del piedistallo, quella rivolta nord, dove vengono rappresentati gli attrezzi del maniscalco e del fabbro ferrajo, due professioni che nel basso medioevo potevano coincidere. Al centro, in linea verticale, sono rappresentati sei grani che, come sopra detto, secondo Isabella

Faccia del piedistallo dell'acquasantiera dove vengono rappresentati gli attrezzi in uso al fabbro/maniscalco.



Reale, starebbero ad indicare i sei giorni lavorativi della settimana. Dal lato sinistro a scendere troviamo:

- un martello da chiodi (*martiel di clauts*) da maniscalco. Non è diverso da quello usato dai carpentieri, possiede la penna a coda di rondine per estrarre i chiodi e la bocca quadrata per battere gli stessi;
- un incastro/incassino (*incjastri/incassìn*). Questo arnese, di esclusivo uso del maniscalco, serviva per pareggiare lo zoccolo del cavallo prima dell'applicazione del ferro. Oggi è sostituito dal cosiddetto coltellaccio in quanto l'incassino, a detta degli esperti, è pericoloso sia nei confronti dell'animale che dell'assistente in ragione del modo con cui opera (le operazioni di ferratura dei cavalli richiedevano la presenza di un aiuto maniscalco);
- un ferro di cavallo degli arti anteriori (*fiar di cjaval di denant*); potrebbe trattarsi anche di un

ferro per asino;

- un chiodo (*claut*) per ferratura: caratteristico della mascalcia, è di forma piramidale per evitarne la rotazione nell'alloggiamento. La rotazione provocherebbe l'allargamento del foro e, quindi, la sfilatura del ferro dallo zoccolo;
- una tenaglia esploratrice (specillo) (*taste*) che serve a scoprire parti doloranti dell'animale all'interno dello zoccolo. Sono le rotondità alle estremità dell'attrezzo e il sistema di leveraggio, che permettono di esercitare una maggiore pressione sulla parte in esame, a rivelare che non si tratta né di una tenaglia comune, né di quella da naso per bovini;
- un ferro di cavallo degli arti posteriori (*fiar di cjaval di daûr*): si tratta di quello comune, oppure di tipo correttivo da applicare allo zoccolo nel caso che l'animale abbia dei difetti di deambulazione;
- un mantice (*fol*): è il tipico strumento usato dal fabbro per ravvivare la fiamma della forgia.

Sul lato destro

Dal lato destro a scendere troviamo:

- uno scalpello/tagliolo (*scarpel*) che serve per l'incisione/taglio di un ferro mediante battitura con mazza (*mace*), un pesante martello. Lo strumento veniva usato anche come “stampa righe” per forgiare un leggero incavo sotto i ferri di cavallo dove alloggiavano le teste dei chiodi;
- due punzoni quadrangolari (*conis*) che servono per ricavare nei ferri di cavallo delle buche a tronco di piramide. Venivano impiegati dopo che si era provveduto ad avviare i fori con lo stampa buchi di chiodi di cui più oltre;
- un ingegnoso podogoniometro che serviva a misurare l'inclinazione del piede mediante la regolazione dei pioli infissi all'estremità dell'asta mantenuta in verticale. Non è sicuramente, come di primo acchito potrebbe sembrare, una lira (*lire*) o spino per il taglio della cagliata (strumenti in uso al casaro), in quanto l'attrezzo esulerebbe dal tema trattato;
- uno stampa buchi di chiodi che serviva a ricavare dei buchi nei ferri di cavallo battendovi sopra con una mazza. Lo strumento sarà, in tempi moderni, sostituito dal trapano. Non può essere una gaffa/alighiero (*anghâr*), il tipico attrezzo usato dai boscaioli addetti alla fluitazione dei tronchi (*menaus*), in quanto, come nel caso precedente, l'attrezzo esulerebbe dal tema trattato;
- un paio di tenaglie da fabbro (*tanais di farie*): sono le classiche tenaglie da fabbro dai lunghi bracci, utilizzate tutt'oggi per trat-



Da sinistra a destra due attrezzi particolari della mascalcia: tenaglia esploratrice e incastro, nelle forme utilizzate fino a pochi decenni fa. Si noti come nella tenaglia esploratrice il sistema di leveraggio sia cambiato rispetto a quello raffigurato dal Pilacorte, mantenendo, comunque, l'esigenza di esercitare una maggiore pressione sulle ganasce

tenere il ferro da forgiare, prima sui carboni accesi della fucina, poi sull'incudine;

- un martello da forgia (*martiel di grues*) che è usato per forgiare il ferro dopo il suo riscaldamento in fucina a circa 300°C;
- una incudine (*incuin*) ad un corno. Potrebbe trattarsi di una delle prime raffigurazioni in Friuli di questo tipo di incudine che, in seguito, si è evoluta verso una forma a due prolungamenti, uno conico detto "corno" e l'altro piramidale detto "lingua". In epoca romana, come si può osservare in una lapide conservata al Museo archeologico di Aquileia, l'incudine era quadrata, senza corni.

Conclusione

Rinnovando l'invito agli studiosi di storia materiale a correggere e completare quanto abbiamo sopra espresso, ricordiamo che nel presente contributo ci si è voluti soffermare esclusivamente sulle attrezzature raffigurate dal lapicida, senza trattare degli aspetti artistici di questo lavoro del Pilacorte, in merito ai quali è stato abbondantemente scritto da studiosi dell'arte in Friuli (si veda, ad esempio, Bergamini e Tavano 1984).

Riteniamo infine doveroso un sentito ringraziamento al sig. Giovanni Battista Perini di Artegna per la consulenza fornita nel campo della mascalcia.

Bibliografia

- Bergamini e Tavano 1984 = Giuseppe Bergamini, Sergio Tavano, *Storia dell'arte nel Friuli-Venezia Giulia*, Reana del Rojale (Ud), 1984.
- Hauser 1976 = Arnold Hauser, *Storia sociale dell'arte*, Piccola Biblioteca Einaudi, 1976.
- Puppatti 20017 = Giovanni Puppatti, *Graffito della chiesa di San Lorenzo di Sedegliano*, Sot la Nape, n. 4, 2007.
- Reale 2017 = Isabella Reale, *Il settimo giorno si riposò: il "Cristo della domenica" si conserva a Pordenone*, Messaggero Veneto, 23 dicembre 2017.
- Sibille-Sizia 1992 = Silvana Sibille Sizia, *Il Cristo della domenica*, Sot la Nape, n. 3, 1992.

Franca MERLUZZI

Oasi di verde, oasi di pace

I parchi e i giardini storici
un patrimonio per tutti

L

La regione Friuli Venezia Giulia possiede un numero cospicuo di parchi e di giardini storici diffusi sul territorio, nelle città e in campagna, annessi a ville e dimore in zone tranquille e appartate. Sono oasi verdi abbellite da manufatti architettonici, statue, fontane e altri apparati decorativi. Di proprietà pubblica e privata, richiedono manutenzione e cure continue. Strettamente legate alle vicende dei luoghi a cui appartengono, custodiscono storie di famiglie e di comunità, di personaggi famosi e poco noti che le realizzarono per sé e per gli altri.

La verde bellezza

Con il film *La grande bellezza* del 2013 di Paolo Sorrentino, il termine “bellezza” è diventato ancor più ricorrente per esprimere l’aspirazione al “bello”, a qualcosa che gratifica gli occhi, la mente, l’anima, il cuore. Tutti sentiamo la necessità della “bellezza” che infonde sensazioni appaganti ed entra nel profondo. La bellezza è dei giardini e si rivela attraverso le forme, i colori, i profumi, la luce e l’ombra, il pieno e il vuoto, l’ordine e la spontaneità, la vita in un continuo rinnovarsi. Non a caso fin dai tempi remoti il giardino è stato assimilato al paradiso terrestre, un paradiso perduto, di cui l’uomo – ci piace immaginare – conserva il ricordo.

La verde bellezza, è il titolo della guida dedicata ai parchi e i giardini storici pubblici del Friuli Venezia Giulia, edita nella primavera 2017 dal Servizio catalogazione, formazione e ricerca dell’Ente regionale per il Patrimonio culturale del Friuli Venezia Giulia - ERPAC. Si tratta di un’iniziativa editoriale che si prefigge di incentivare, in modo divulgativo, la conoscenza delle aree verdi decorate finora censite (411) e catalogate (185) dall’Ente

stesso. Alla prima guida seguiranno altre due: una dedicata ai parchi e ai giardini storici privati e una alle uccellande, roccoli e bressane che s’innalzano in punti paesaggisticamente attraenti, un tempo strategici per intercettare le rotte migratorie dei volatili, oggi mete di possibili escursioni e itinerari. Tali architetture vegetali costituiscono un retaggio dell’antica *ars topiaria* e appartengono quindi alla tradizione compositiva del giardino italiano.

Cervignano del Friuli, Scodovacca, Parco di Villa Chiozza. Il parco e la villa appartennero a Luigi Chiozza (1828 - 1889), amico dello scienziato Louis Pasteur. Nell’estensione di 22 ettari si alternano radure, boschetti e gruppi arborei. Lungo il corso della roggia cresce una folta vegetazione tra cui il cipresso delle paludi o cipresso calvo (*Taxodium distichum*). Attira l’attenzione per il diametro e l’altezza delle canne il folto bosco di bambù che, assieme alle sequoie, dimostra l’interesse per le specie al tempo considerate esotiche. Foto Igor Londero 2016.

Cervignano del Friuli, Scodovacca, Parco di Villa Chiozza. La visita al parco riserva una sorpresa. Entro un recinto una colonia di cervi osserva, a distanza, i visitatori. Elusivi anche gli altri abitanti del luogo: lepri, volpi e caprioli, tutti gelosi della loro libertà. Foto Igor Londero 2016.



Un patrimonio vivente

Guida bilingue (italiano / inglese) pubblicata da Forum editrice universitaria di Udine, *La verde bellezza* è stata presentata in anteprima al Salone internazionale del libro di Torino dallo scrittore Tiziano Fratus, l'*homoradix*, scrittore, poeta, “cercatore di alberi”. Contiene una selezione di cinquanta parchi e giardini storici della regione a cui tutti possono accedere, alcuni secondo orari e in periodi prestabiliti, altri tutti i giorni dell'anno.

I siti possiedono una caratteristica che li accomuna: sono frutto di interventi consapevoli e mirati sulla base di un progetto che ha dato loro forme e articolazioni.

Il piano compositivo può risalire a secoli fa e anche nei complessi meglio conservati l'assetto odierno mantiene solo in parte l'idea iniziale: tali opere mutano infatti continuamente per i cicli vitali della natura – gli alberi crescono e le loro chiome modificano i rapporti e le visuali, muoiono e impongono sostituzioni – ma anche per le trasformazioni subite per volontà di proprietari e amministratori che ne hanno

deciso le sorti e dei progettisti che ne hanno interpretato gli intendimenti. Emblematico risulta il Parco di Villa Manin di Passariano in cui si sono susseguite diverse impostazioni: il ricco impianto formale settecentesco con le sue “delizie” è diventato regolare e semplificato nel primo Ottocento e ha assunto, dopo la metà del XIX secolo, i caratteri “tardo romantici” che tuttora conferiscono una suggestiva “naturalzza” all'insieme con percorsi tra macchie arboree e scorci pittoreschi.

Per la loro componente vegetale i parchi e i giardini sono opere “viventi”, microcosmi che si adeguano al tempo e ai cambiamenti: oltre al rapporto con la natura, riflettono i pensieri degli uomini, le loro aspirazioni, l'organizzazione e i valori della società a cui appartengono. A ben guardare, visitandoli si scoprono cose del passato, ma anche del presente che ci pone di fronte a nuove situazioni ed emergenze. Molti parchi e i giardini sono ormai luoghi multietnici: accolgono un'umanità in movimento che qui sosta in attesa di un futuro.

Lo spirito del luogo

Frequentando i parchi e i giardini che hanno un valore storico si colgono gli elementi che li diversificano e li rendono attraenti; percorrendo i viali, osservando le direttrici e i manufatti architettonici si comprendono (o almeno si intuiscono o si immaginano) le configurazioni originarie, si apprezzano le composizioni botaniche e si ammirano gli alberi secolari. Conoscendo le vicende da cui sono nati si viene a sapere della generosità delle comunità cittadine, mosse da nobili intendimenti e valori civici. Spesso, all'aspetto ricreativo ed estetico, i parchi hanno infatti unito la volontà di celebrare avvenimenti storici come l'Unità d'Italia, onorare la memoria dei caduti in guerra e dei personaggi illustri. Si scoprono, come si racconta di seguito, storie curiose e appassionanti di coloro che si dedicarono alle sperimentazioni ed elaborarono progetti visionari e di altri invece che preferirono adottare modelli consolidati o inseguire le mode del tempo.

I muri di cinta e i cancelli segnano la discontinuità tra il paesaggio di



Cividale del Friuli, Parco Italia. All'interno dell'area verde fu collocato nel 1929 il monumento ai caduti, realizzato dallo scultore Aurelio Mistruzzi (1880 - 1960), ora fiancheggiato da maestosi cedri. Su un basamento in pietra di Torreano è posto il gruppo in bronzo, ai lati due medaglioni, davanti la lupa capitolina. Il parco ha mantenuto l'impostazione originaria e nel 2003, in occasione del centenario, è stato oggetto di un intervento di restauro. Le cancellate dell'ingresso sono quelle del 1931. Nelle serre, recuperate e recentemente adibite a spazi espositivi, Domenico Caporale detto *Meni* (1908 - 1991), il giardiniere che per trent'anni ha avuto cura del parco, teneva a dimora le piante. Fotografia di Claudio Mattaloni.

fuori e quello che si trova all'interno: qui, all'aria aperta, si può camminare, sostare, passeggiare; si entra in una dimensione differente da quella consueta e, familiarizzando con il contesto, si entra in sintonia con lo spirito del luogo.

Per i piaceri del popolo

Il patrimonio storico comprende i parchi urbani nati per volontà delle amministrazioni pubbliche. Fin dalle origini hanno abbellito spazi a disposizione dei cittadini, "per i piaceri del popolo"; all'epoca in posizione decentrata, ora all'interno del contesto urbano offrono calma e tranquillità. I parchi e i giardini pubblici sono oasi di pace che si inseriscono tra le strade trafficate e collegano punti diversi della città. Un esempio è costituito dal Passeggio Sant'Andrea di Trieste, dove l'idea di trasformare un viottolo di campagna in un elegante

viale alberato con vista sul mare quale si configurò all'inizio del Novecento, risale ancora alla fine del XVIII secolo, durante il periodo asburgico. I rapporti con l'area circostante sono ora profondamente cambiati, ma il viale – dove si svolge ancora il rito del passeggio – con i suoi pendii degradanti è una lunga fascia di verde che separa la zona residenziale dalla trafficata arteria di collegamento verso il porto e la grande viabilità triestina. A Udine fin dal Quattrocento l'area di Giardin grande era adibita a uso collettivo: vi si svolgevano fiere, mercati e corse di cavalli, ma solo nell'Ottocento si configurò l'impianto ellittico, ispirato a quello di Prato della Valle a Padova, con viali rettilinei, piazzuola centrale alberata, estensione erbosa di libera fruizione.

Il giardino pubblico per eccellenza di Trieste è dedicato al botanico

Muzio de Tommasini che nel 1854 lo fece attrezzare a luogo di svago e di ritrovo; qui un tempo si svolgevano le esposizioni floreali e di orticoltura e ancor oggi è molto frequentato. Nei percorsi tra le aiuole si trovano i busti una trentina di uomini e di donne che hanno fatto la storia della città, poeti, giornalisti, politici, letterati, storici, musicisti: da James Joyce a Italo Svevo, da Umberto Saba ad Anita Pittoni, da Julius Kugy a Scipio Slataper. Nel racconto "Giardino pubblico" inserito nel volume "Microcosmi" pubblicato nel 1997, Claudio Magris racconta la vita che si svolge dentro questo luogo circoscritto intrecciando momenti del presente e del passato, esistenze quotidiane dei frequentatori abituali e considerazioni sui personaggi effigiati con un riferimento alla "triestinità", nata – stando a Magris – con Slataper, "vitalità verde liberata" di una generazione che la prima guerra mondiale ha presto sacrificato.

A Gorizia il primo giardino pubblico, con la fontana e la grande magnolia al centro, fu realizzato grazie a una sottoscrizione dei cittadini, ovviamente per lo più maggiori locali ed esponenti di ricche famiglie quali i Ritter, i Codelli, i Lantieri, che raccolsero i fondi necessari in soli tre anni, dal 1860 al 1863. Altrettanto generosi furono i triestini addolorati per la scomparsa dell'imperatrice Elisabetta d'Austria, la famosa Sissi, effigiata nella statua (da loro pagata) posta sul monumento inaugurato nel 1912 nel giardino di Piazza della Libertà, allestito di fronte

all'ingresso della stazione di Trieste, allora una delle più importanti città dell'impero austro-ungarico. Alcuni parchi furono creati all'inizio del Novecento per decorare aree nei pressi delle stazioni ferroviarie, affinché villeggianti e viaggiatori avessero all'arrivo un bell'approccio. A Cividale del Friuli, per esempio, il Comune aprì il nuovo parco pubblico nel 1903 in una zona di espansione urbana nei pressi della stazione inaugurata nel 1886 con l'intento di promuovere la cittadina quale meta di gite fuori porta, raggiungibile grazie ai "veloci" collegamenti con Udine. Nelle serre, restaurate e recentemente adibite a spazi espositivi, Domenico Caporale detto *Meni* (1908-1991) il giardiniere che per trent'anni ha avuto cura del luogo, ricoverava e teneva a dimora le piante.

Per non dimenticare

Tra i parchi urbani vanno inseriti i Parchi della Rimembranza che sono diffusi sull'intero territorio regionale, istituiti a seguito di una circolare ministeriale del 1922, emanata per iniziativa del sottosegretario alla Pubblica Istruzione Dario Lupi. La loro realizzazione richiama l'antico rapporto uomo-albero interpretato come simbolo di rinascita: al carattere inerte della pietra e del bronzo si sostituisce la vitalità della pianta affidata alle cure della cittadinanza. Dichiarati nel 1926 monumenti pubblici in quanto esempi edificanti di amore per la patria, successivamente sono venuti a testimoniare il sacrificio di tutti coloro che hanno perso la vita sui

Cividale del Friuli, Parco Italia. Il parco pubblico, inaugurato nel 1903 per volontà del Comune, fu realizzato nei pressi della stazione, in una zona di espansione urbana. Cividale contava allora più di novemila abitanti e godeva di un periodo propizio per le attività economiche. I collegamenti ferroviari con Udine favorivano anche un certo afflusso di viaggiatori per gite fuori porta. Nel parco si ammira un pino nero (subp. *laricio* Maire) di circa centotrenta anni, alto venticinque metri e 395 cm di circonferenza del fusto. È inserito nell' "elenco regionale degli alberi monumentali" (allegato al decreto numero 160 del Presidente della Regione del 7 agosto 2018). Il Servizio Paesaggio e Biodiversità della Regione cura la tenuta di tale elenco conforme ai criteri stabiliti dal decreto ministeriale che ha istituito l'elenco degli alberi monumentali d'Italia.

campi di battaglia nei due conflitti mondiali o in altre circostanze tragiche e violente della prima metà del Novecento. A Udine l'area verde, inaugurata nel 1927, era punteggiata simbolicamente da mille cipressi, uno per ogni combattente caduto in guerra. La sostituzione delle piante con altre conifere ha comportato la perdita dell'impianto formale quale era stato concepito, ma è stato mantenuto l'arco topiario che introduce al luogo della memoria, ora anche per le vittime nei campi di sterminio nazisti e dei morti civili in guerra.

Nel parco sul colle di San Giusto a Trieste pietre con iscrizioni disseminate all'ombra degli alberi, monumenti, cippi e lapidi ricordano il triste destino che accomunò uomini diversi per origine, cultura, estrazione sociale, ideologie



politiche. Nel Parco della Rimembranza di Gorizia, realizzato nel 1923 in memoria dei volontari goriziani che sfidando l'Austria si erano arruolati nell'esercito italiano e caddero nella prima guerra mondiale, le steli del vialetto centrale ricordano i 665 dispersi deportati in Jugoslavia nel 1945 non lontano dal busto di Francesco Scodnik, "primo volontario isontino per l'Unità d'Italia nel 1848".

Per una nuova vita

I tre ex ospedali psichiatrici provinciali di Trieste, Udine e Gorizia sono circondati da ampie aree verdi, parte integrante dei complessi di cura costruiti all'inizio del XX secolo secondo un modello a padiglioni inseriti in contesti giardinistici. Frequentandoli senza pregiudizi, si apprezzano la



Capriva del Friuli, Russiz inferiore, veduta dal castelletto de La Tour (Villa Russiz). Elvine, figlia del barone Giulio Ettore Ritter de Záhony esponente di una ricca famiglia goriziana andata sposa al conte Theodor de La Tour ricevette come dono di nozze la tenuta di circa 100 ettari. Esperto agronomo il conte intuì che il luogo era una zona vocata per la viticoltura ad alta qualità. L'attività prosegue tuttora attraverso la Fondazione Villa Russiz che gestisce un patrimonio agricolo di 45 ettari di vigneti. È raggiungibile a piedi, percorrendo un sentiero affiancato da cipressi in un contesto paesaggistico di rilievo, il Mausoleo (oggi cappella di San Giuseppe) completato nel 1897, tre anni dopo la scomparsa del conte de La Tour.

loro vastità e la ricchezza dei loro patrimoni botanici. La riforma radicale che ha portato alla legge 180 del 1978 nota come “legge Basaglia”, ha avuto come esito la chiusura dei manicomi. Così è avvenuto anche per i tre complessi del Friuli Venezia Giulia che, con tempi e modalità diverse, hanno avviato operazioni di riuso degli edifici e degli spazi destinandoli ad altre funzioni, utili per la collettività. Dallo studio della Fondazione Benetton del 1998 risulta che Trieste e Udine erano, per dimensioni, tra i 18 maggiori insediamenti in Italia. Spicca per la progettualità e la convergenza d'intenti il Comprensorio di San Giovanni a Trieste “luogo di utopie possibili” che ha rilanciato simbolicamente la memoria e l'idea della rinascita con la creazione del grande roseto. Anche

a Udine il parco di Sant'Osvaldo è liberamente accessibile e, in attesa di un piano generale di riqualificazione, offre occasioni di incontro e di accoglienza, di festa e di svago, percorsi e visite guidate, laboratori e orti sinergici. Considerato nei primi decenni del Novecento tra le più moderne strutture psichiatriche pubbliche italiane, Sant'Osvaldo andò incontro al destino di altri manicomi diventati luoghi di concentrazione per diverse patologie. Dotato di colonia agricola, panificio, macelleria, teatro e, da un certo momento in poi anche di centralina per la produzione di energia elettrica, era una “città” ai margini della città. Impressiona scoprire che qui in novant'anni furono ricoverate oltre 100.000 persone tra uomini, donne e bambini: sì, proprio bambini. Per i

minori “ineducabili” si ristrutturò negli anni trenta un edificio di cui per fortuna non è rimasta traccia. Il parco di Gorizia, che era proprio sulla linea del confine con l'ex Jugoslavia, è oggetto di un progetto di cooperazione europea. Per un tratto il muro del vecchio manicomio correva proprio lungo il confine e qualche volta i ricoverati scappavano in “Jugo” e la *Milica* li riportava indietro. È dedicato a Franco Basaglia, che qui iniziò le sue innovative sperimentazioni terapeutiche continuate poi a Trieste. Quanto accadde nei due contesti di Trieste e Gorizia rappresentò negli anni Settanta una rivoluzione, la più clamorosa in Italia, come la definì Oreste Pivetta nel libro edito nel 2014 *Franco Basaglia, il dottore dei matti*.

Beni per la collettività

Nel patrimonio a disposizione della collettività sono confluiti beni importanti che in origine appartenevano a privati. A seguito di vicende storiche e familiari – spesso per mancanza di eredi – sono diventati di proprietà pubblica e di libero accesso. Alla loro manutenzione e gestione provvedono gli enti del territorio, tra i quali prevalgono i Comuni. Un'eccezione è rappresentata dalle Fondazioni che gestiscono alcuni complessi fruibili dai visitatori per disposizione testamentaria quali Palazzo Coronini Cronberg a Gorizia, Villa de Claricini Dornpacher a Bottenicco di Moimacco e Villa Russiz a Russiz inferiore di Capriva del Friuli.

In città

Alcuni contesti, ora pubblici, erano le pertinenze verdi che arricchivano e decoravano le dimore urbane, abitate gran parte dell'anno, di famiglie nobili e signorili.

Più o meno a seconda dell'epoca, comprendevano uno spazio riservato all'orticoltura, ma con i loro apparati ornamentali e la rarità di specie botaniche diventavano soprattutto motivo di prestigio, modelli da imitare o da invidiare. A Trieste i Sartorio, commercianti sanremesi qui trasferiti per attività legate al porto franco, fecero costruire le loro residenze in città e sull'altopiano e, da veri appassionati, investirono risorse, competenze e tempo anche nella cura dei giardini. Giovanni Guglielmo Sartorio, appassionato di botanica e attento lettore di libri di giardinaggio realizzò un giardino all'inglese (1831) a Trieste nella sua Villa Carolina sopra Montebello. Ne rimane memoria anche nell'elegante dimora cittadina, ora Civico Museo Sartorio, che rispecchia lo stile colto e raffinato dell'aristocrazia imprenditoriale triestina del XIX secolo.

Tra i tanti edifici pregevoli del centro storico di Gorizia uno dei più importanti è sicuramente palazzo Attems Santacroce attribuito a Nicolò Pacassi, divenuto architetto di corte dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria. Il contesto fu acquistato nel 1819 dalla ricca famiglia goriziana dei Ritter de Záhony che apportò molte modifiche anche all'area verde, al tempo molto più estesa dell'attuale, arricchita da piante

esotiche e dotata di aranciera in muratura. Qui risiedette la baronessa Angiolina Sartorio, consorte di Enrico Ritter de Záhony, famosa per la sua collezione di azalee e di numerose varietà di rose. Nel 1906 il complesso divenne la sede del Municipio.

Sempre nel capoluogo goriziano, l'ultimo discendente della nobile famiglia dei Coronini Cronberg, il conte Guglielmo scomparso nel 1990, lasciò tutto il suo ingente patrimonio – il palazzo, le opere d'arte contenute e il vasto parco di 22 ettari – a Gorizia.

Il suo antenato, il conte Alfredo, accostò essenze alpine a piante sempreverdi tipiche dell'area mediterranea: nacque così il giardino “dalle mille sfumature di verde” inserito in un programma che all'epoca mirava a trasformare Gorizia nella cosiddetta “Nizza austriaca”, con ville immerse nella vegetazione, viali alberati, giardini con specie botaniche rare come piaceva ai turisti d'oltralpe attratti dal clima mite e dall'atmosfera già allora “multiculturale” della città.

A San Vito al Tagliamento il Comune è collocato nel Palazzo Altan Rota, residenza con giardino all'italiana e vasto parco retrostante – gravemente danneggiato dagli eventi atmosferici del 10 agosto 2017 – lasciati in eredità alla cittadinanza dai nobili proprietari del luogo.



Spilimbergo, Giardino del Palazzo “Spilimbergo di Sopra” in borgo Valbruna. Il giardino circonda l'edificio restaurato, ora sede municipale, che ha riacquisito il suo splendore: all'interno con le decorazioni a stucchi, all'esterno con le pitture ad affresco. Sulle facciate sono state infatti riproposte alcune parti dipinte a finte colonne e finti drappi che pendono dai balconi. Nel 2010 - 2013, sulla base del progetto realizzato dal Comune, i lavori hanno recuperato le pertinenze verdi mantenendo l'antica suddivisione: l'area carraia lastricata in pietra all'ingresso, il giardino murato di ricevimento antistante il palazzo con due viali ortogonali; a destra il *giardino formale*, posto a un livello inferiore ornato da aiuole, piante di bosso, ulivi e rose di varie specie; quindi il *giardino a verziere terrazzato* che comprende una zona per le lavande alternate al papavero orientale e rose coprisuolo, un orto per le aromatiche (corbezzolo, olivello, menta, santolina, melissa, timo, origano, rosmarino, salvia, ecc.) e le piante da frutto (gelsi, melograno, melo selvatico, viburno).
Sulle *Rive Est* con pendii degradanti verso il letto del Tagliamento, l'intervento di riqualificazione ha previsto la messa a dimora di barbatelle innestate di vite di varietà Isabella “maritate” ai pioppi neri e ulivi. Esiste un giardino segreto a cui si accede solo in certe occasioni, come la manifestazione “Giardini aperti”. Suggestiva l'ampia veduta sulla Grava, il greto del Tagliamento, con le Prealpi Carniche sullo sfondo.



Gorizia, Parco di Palazzo Coronini Cronberg. A destra del palazzo si estende un ampio pianoro, ombreggiato da alberi (cedri, lecci e pini): è il punto aggregante del parco dove si tengono concerti ed eventi culturali. Sul prato sono collocate la fontana con un putto seduto sul delfino e la statua dell'*Ecate trifomis*, misteriosa raffigurazione di una dea triplice di epoca romana (II secolo d.C.), proveniente dal castello di Moncorona, antica residenza dei Coronini, oggi in Slovenia. Foto Igor Londero.

In campagna

Sono confluiti nel patrimonio pubblico anche alcune pertinenze di ville, collocate in contesti rurali e connesse con le attività agricole. Appartenevano a nobili o facoltosi personaggi che per diretta volontà o per volere dei loro discendenti disposero la pubblica fruizione. Nelle ville di campagna i proprietari soggiornavano per riposo o per sovrintendere ai lavori agricoli, specialmente durante la mietitura e la vendemmia. Al parco era annesso il brolo, area recintata e riservata agli ortaggi pregiati per la tavola del possidente, alle erbe aromatiche, agli alberi da frutta, all'uva da tavola e ai fiori, mentre la braida era coltivata a vite e cereali. A pochi chilometri dalla città villeggiavano i ricchi esponenti della borghesia imprenditoriale triestina che, per i loro svaghi, avvenimenti mondani e relax ama-

vano i luoghi ameni. Emblematico il caso del barone Revoltella che si fece costruire un villino alla berlinese, un elegante *château* fuori Trieste, in una magnifica posizione da cui si vede il mare fino alle coste croate. Nelle sue quattro serre coltivava agrumi e *ananassi* con cui stupiva i suoi ospiti alla fine dei ricevimenti. Non era da meno il barone Morpurgo de Nilma, banchiere di fama internazionale che, nella tenuta di Varda, a Brugnera, esibiva le sue piante esotiche. I nobili di Toppo inserirono invece nel loro "ronco" di Buttrio, annesso alla villa, un gran numero di reperti funerari, provenienti dagli scavi di Aquileia, che ancor oggi si possono vedere all'esterno e nel *lapidarium*. Passeggiando sorprende imbattersi nei cosiddetti "capricci", curiosi assemblaggi di materiali archeologici collocati in vari punti del parco ma ancor di



Gorizia, Parco di Palazzo Coronini Cronberg, veduta del tempietto. Imboccando il sentiero a sinistra dell'ingresso principale si sale sulla collina (artificiale) in mezzo a un boschetto di lecci e palme. Si raggiunge il tempietto realizzato nel 1914 su progetto di Girolamo Luzzato. Fu il conte Alfredo, viaggiatore e appassionato di giardini, a ridisegnare, tra il 1875 e il 1914, il parco d'ispirazione paesaggistica. Scelse piante sempreverdi tipiche dell'area mediterranea a cui abbinò essenze alpine dell'Europa centro balcanica quasi a simboleggiare l'incontro di culture diverse. Assieme ai suoi sette giardinieri coltivava anche yucche e agavi, immortalate nelle cartoline d'epoca. 2016.

più trovare, accostati sull'erba, due antichi sarcofagi ben conservati le cui ridotte dimensioni e l'iscrizione DULCISSIMVS FILIVS, riportata su entrambi, tramandano un dolore lontano nel tempo. Questo gusto antiquario confluito nella concezione giardinistica è una caratteristica che risale al Sette-Ottocento e trova riscontro in altri contesti.

Un'altra vicenda interessante, in epoca più recente, riguarda un noto farmacista triestino che all'i-

nizio del Novecento si trasferì in Friuli: Vittorio Serravallo, titolare di una distilleria in cui si produceva il vino ferruginoso di China, ricostituente premiato e raccomandato “per i deboli e per i convalescenti”. Pur avendo alla base un ottimo vino Marsala Serravallo lo esportava in paesi lontani: Giappone, Australia, Estremo Oriente, America anche dove il proibizionismo vietava le bevande alcoliche ma non i medicinali. Imparentatosi con i de Concina, fece costruire in alto sul colle Magnolino a San Daniele del Friuli, una villa con parco, orto e serre dove coltivava, come a Trieste, erbe officinali e piante ornamentali. Restaurata dopo il terremoto, Villa Serravallo è divenuta la sede del Comune; nel parco sono state mantenute specie dell'impianto originario fra le quali spicca il gruppo monumentale del faggio rosso che assieme alle altre piante, classificate e cartellate, rendono istruttiva la visita.

Mirabili contesti

All'interno del patrimonio pubblico spiccano per importanza due contesti di notevole rilevanza che circondano Villa Manin di Passariano, di proprietà della Regione Friuli Venezia Giulia, e il castello di Miramare di proprietà del Demanio statale. Il primo è il maestoso complesso che appartenne ai conti Manin che, inseriti nella nobiltà veneziana, vollero in terra friulana una residenza di rappresentanza, sfarzosa e principesca per dimensioni da esibire nelle grandi occasioni. A progettare l'impianto del parco fu chiamato nel 1714 un progettista



Trieste, Parco di Villa Revoltella. Il contesto si estende alla periferia est di Trieste in una zona boscosa detta “Al Cacciatore”. Nell’arco del decennio 1857 – 1867 Pasquale Revoltella, figura di spicco dell’alta finanza triestina, portò a compimento l’intero complesso con la villa, la chiesa, la casa parrocchiale, altri annessi e il meraviglioso parco. Nello stesso anno ottenne il titolo di barone, ma poco dopo, nel 1869, morì. Per sua volontà tutto il patrimonio passò al Comune di Trieste compreso il palazzo in città, oggi civico museo. Dalla sua villa *chalet* si gode una magnifica veduta: lo sguardo spazia lontano, dai pendii boscosi al mare e nelle giornate limpide fino alle coste croate. Foto Igor Londero.

francese rimasto ignoto che si ispirò a Versailles. “Albergo della Pace e del Piacere” fu definito in un poemetto di Daniele Florio del 1766 il parco, spettacolare cornice per feste e avvenimenti mondani con aiuole, orti pensili, serraglio per cervi, daini e altri animali, torri per l’approvvigionamento idrico, labirinti e mille altre meraviglie. Nei secoli successivi il complesso subì varie trasformazioni, ciò non dimeno anche la configurazione attuale, assai semplificata, ha il suo fascino per la sua estensione verde protetta dall’alto muro di cinta, per i lunghi viali alberati e i sentieri sinuosi tra laghetti. Conoscendone la storia si colgono, in alcuni punti e soprattutto attraverso il prege-

vole apparato statuario, tracce del fastoso passato.

Miramare costituisce un caso unico in regione: il parco e il castello riflettono la cultura e il gusto artistico dell’arciduca Massimiliano d’Austria. Colto e visionario, per arricchire le sue conoscenze botaniche intraprese, tra il 1857 e il 1859, un viaggio attorno al globo a bordo della fregata Novara. Attratto dalla bellezza del golfo e della città di Trieste, assieme alla consorte Carlotta del Belgio l’arciduca realizzò a *Miramare*, denominazione spagnola del compendio, una delle sue residenze preferite. Nonostante le lamentele ricevute (“*Rappresenta un’eterna sciagura per il Parco*” – si legge in



Publicità per il Vino di China Serravallo nell'almanacco *Strolic furlan* del 1936. Era prodotto a Trieste ed esportato in tutto il mondo dai farmacisti Serravallo. A San Daniele del Friuli possedevano una villa con parco e orto per le erbe officinali.

una lettera del capo giardiniere – “*il fatto che esso, attraverso i due ingressi, viene lasciato in balia del pubblico che vi può scorrazzare e soprattutto della numerosa canaglia...*”), l'arciduca volle aprire giornalmente il parco al pubblico e questa sua volontà è ancora rispettata. La magnifica eredità che Massimiliano ha lasciato a Trieste è ora uno dei siti più visitati d'Italia.

Passeggiando tra le collezioni botaniche

Per chi vuole passeggiare in contesti piacevoli, e nello stesso tempo ampliare le proprie conoscenze botaniche, ci sono alcuni luoghi che meritano di essere frequentati. A Trieste sicuramente il Civico Orto Botanico, curato negli allestimenti lungo i pendii e con belle vedute panoramiche;



Trieste, Castello di Miramare. Fu la residenza dell'arciduca Ferdinando Massimiliano d'Asburgo, fratello dell'imperatore Francesco Giuseppe, e della consorte Carlotta del Belgio. I lavori di costruzione del castello e del parco iniziarono nel 1855-56. Le prospettive originarie del contesto furono studiate prevedendo come punto focale l'orizzonte, l'infinito, quasi una visione da una nave: Massimiliano infatti amava dire di sentirsi come in mare aperto. Colto e amante dei viaggi, animato da una vera passione per la botanica e l'arte dei giardini, l'arciduca effettuò tra il 1857 e il 1859 un viaggio d'esplorazione attorno al globo, durante il quale prelevò sementi e piante rare per arricchire le sue collezioni. A Miramare l'impostazione da lui progettata si è mantenuta e in molti punti del parco ammiriamo piante centenarie.

annesso al Museo di Storia naturale, oltre all'attività scientifica svolge la funzione di conservazione, coltivazione e riproduzione di piante. Si propone come punto di riferimento didattico e ricreativo: accoglie infatti un ampio pubblico, organizza visite e manifestazioni molto partecipate. All'Orto Botanico è associata la limitrofa riserva naturale di 90

ettari, di libero accesso e facilmente raggiungibile, del Parco Farneto, noto anche con l'affettuoso appellativo di Boschetto o Bosco del Cacciatore, con diversi percorsi di visita più o meno impegnativi (nel sito della rete civica di Trieste è consultabile la pubblicazione *Civico Orto botanico e Bosco Farneto. Percorsi naturalistici*).



Castello di Miramare, veduta sul Golfo di Trieste. Affacciandosi dalle terrazze e da vari punti del parco si possono godere in ogni momento viste mozzafiato sull'ampia insenatura del golfo. Al tempo di Massimiliano d'Asburgo l'accesso privilegiato al Castello era l'approdo al moletto. Solo chi proviene dal mare gode infatti la veduta del *parterre* che si distende come un arazzo e la solenne scalinata a due rampe che salgono al piazzale d'onore.

Durante il periodo della fioritura sono davvero incantevoli, per i colori e i profumi, il Giardino Viatori a Gorizia e il MIRA, Museo della Rosa antica all'interno del Parco comunale Galvani di Pordenone. Entrambi presentano le piante classificate e "cartellinate": il primo vanta collezioni uniche di piante e arbusti da fiore; il secondo dà la possibilità di seguire un percorso educativo e didattico sulla storia della rosa.

Come una costellazione

Venendo da fuori regione Guido Giubbini, autore di libri ed esperto in materia, nel descrivere un viaggio "nel mondo variegato dei piccoli giardini del Friuli Venezia Giulia", ha colto una naturale (– o forse piuttosto storica? – si chiede) vocazione al giardinaggio.

Che in generale i cultori del verde siano in aumento lo dimostra il successo di manifestazioni a loro dedicate: mostre mercato e rassegne con appuntamenti annuali, aperture di giardini privati in occasione di eventi, itinerari guidati, conferenze a tema, iniziative specifiche promosse da circoli e associazioni di volontariato. Tra queste risultano di particolare interesse le forme di collaborazione svolte a supporto degli enti che gestiscono contesti aperti al pubblico. La Compagnia delle rose di Pordenone, per esempio, si occupa della manutenzione del Museo itinerario della rosa antica assieme alla società del Comune GEA; partecipa attivamente alla potatura di rimonda delle rose ma anche alla promozione del roseto organizzando convegni, corsi,

Parco di Miramare, il pino sul mare. In sintonia con i progetti dell'amministrazione austriaca per il rimboschimento del Carso triestino e del goriziano, il parco di Miramare ebbe la funzione anche di stazione sperimentale di riforestazione. Il pino d'Austria (*Pinus nigra*) si rivelò la specie che meglio si adattava alle caratteristiche del territorio triestino. Inoltrarsi nel parco è una scoperta continua: la sua estensione in quota comprende boschetti di conifere e rare latifoglie mediterranee (roverelle, carpini, frassini) alternati a prati in pendenza; prevalgono i sempreverdi, lecci e palme ma anche la flora nordica è ben rappresentata.

cicli di incontri, visite guidate in primavera e in autunno. A Gorizia nel Giardino Lucio Viatori, ora di proprietà della Fondazione CaRiGo, grazie all'associazione Amici del Giardino Lucio Viatori continua la sperimentazione per l'adattamento di nuove piante e l'attività divulgativa e didattica, in particolare con l'Istituto tecnico agrario "Giovanni Brignoli" di Gradisca d'Isonzo. Lo stesso Istituto ha partecipato assieme alla Sezione goriziana di Legambiente



Gorizia, due vedute del Giardino Viatori. La prima fioritura del giardino è quella delle magnolie (a destra) che inizia nella seconda metà di marzo e prosegue fino ad aprile. Le prime a sbocciare sono la *Magnolia campbellii* e i suoi ibridi, i cui fiori precoci si fanno ammirare sui rami ancora nudi, ma i visitatori potranno apprezzare anche una collezione di azalee con prevalenza dell'*Azalea japonica*.

A sinistra uno scorcio del giardino in veste autunnale: sotto una vecchia quercia sono stati piantati, su progetto di Elisa Tomat, gruppi di arbusti che acquistano una colorazione rossa o gialla del fogliame a ottobre-novembre (*Cornus*, *Callicarpa*) ed *Euonymus alatus 'Compactus'*, un evonimo di origine asiatica noto per il colore autunnale rosso cremisi, ben visibile al centro della fotografia. Nel giardino, ora di proprietà della Fondazione CaRiGo, grazie alla collaborazione con l'associazione Amici del Giardino Lucio Viatori si svolge anche un'attività divulgativa e didattica.

al restauro del giardino di Palazzo Attems Petzenstein, sede degli ex Musei Provinciali di Gorizia. A San Vito al Tagliamento un gruppo di volontari assicura periodicamente l'apertura del giardino e del parco di Palazzo Tullio Altan, già della Provincia di Pordenone e ora di proprietà regionale.

Sono segnali di buon auspicio per chi crede nella potenzialità del verde inteso come risorsa per un'alta qualità della vita dei cittadini e la salvaguardia dell'ambiente e del territorio, ma anche per l'incremento di un certo turismo *green* imperniato sulle tante estensioni che punteggiano e impreziosiscono il paesaggio come una costellazione. Le varie tipologie dei siti offrono la possibilità di

creare delle reti tematiche quali, per esempio, i roseti, i giardini castellani o di villa, i giardini sull'acqua...) che, abbinandoli ad altre singolarità: architettoniche, artistiche, naturali, e sicuramente anche enogastronomiche, potrebbero intercettare il gusto e le aspettative di nuovi fruitori.

Un'esperienza unica

Dall'analisi dei flussi turistici è emerso che sta cambiando la tipologia del *gardentourist*: è più giovane, si sposta in compagnia, spesso visita i giardini con gli amici o con la famiglia, è interessato all'intermodalità (mezzi pubblici e bicicletta), ama stare all'aria aperta e vivere un'esperienza autentica legata all'unicità dei luoghi.

Alcuni parchi e i giardini incontrano già l'interesse di appassionati e specialisti anche a livello internazionale. Se ormai è assodato che i turisti arrivano in gran numero a Miramare, anche altri contesti attraggono, per le loro peculiarità, cultori stranieri del verde. Stupisce sempre la provenienza di alcuni visitatori del roseto di Artegna, località che non compare nei dépliant turistici. Eppure c'è chi arriva appositamente dalla Danimarca, dall'Australia, dagli USA: scende a Venezia, noleggia una macchina e arriva nel piccolo paese friulano per vedere le rose di Eleonora Garland. Come è arrivata l'informazione ai cultori di rose? Da internet e da un libro tradotto in inglese in cui si racconta come è nata la straordinaria collezione. Ammirarne la fioritura in quell'orto giardino è un'esperienza unica e merita un viaggio anche da molto lontano.

Chi si occupa di turismo ha a disposizione esperienze e informazioni per valutare ed eventualmente cogliere, incrementare e indirizzare le nuove opportunità che il territorio regionale offre al mondo *green*.

Magnano in Riviera, Billerio, Parco della Rimembranza. È una vera oasi di pace questo piccolo parco qui scelto a rappresentare i numerosi Parchi della Rimembranza diffusi su tutto il territorio regionale. Onora il ricordo dei caduti riservando una cura particolare al luogo in cui lo sguardo spazia lontano, in direzione della pianura e delle colline moreniche e si perde nei cieli lontani. Fu voluto già nel 1919 dal parroco di Billerio don Stefano Flamia per ricordare i 33 abitanti della frazione morti in guerra. Come è documentato nel libro parrocchiale don Flamia mise subito a disposizione l'orto della canonica e così alcuni anni dopo fu realizzato il parco. Si entra aprendo il bel cancelletto in ferro battuto risparmiato dalle requisizioni dei metalli durante il periodo bellico;

di notte si accende la luce fioca di un *feralut* appeso all'ingresso. Il monumento, composto dalla stele datata 1925 poggiante su alcuni gradini con i nomi dei 47 caduti di Billerio nei conflitti mondiali, è affiancato da due tuie sullo sfondo del magnifico panorama dall'alto. Il contesto è ravvivato da piante sempreverdi e fiori di stagione. La manutenzione è assicurata dal Gruppo ANA di Billerio che nel 2015 ha commissionato, nel sessantesimo anniversario della sua fondazione, la scultura posta accanto al monumento realizzata da Eligio D'Ambrosio di Castions di Strada. L'opera in pietra di Torreano e la poesia *La spete* "L'attesa" posta a lato, sono dedicate alle donne che hanno atteso invano il ritorno dei familiari morti per la patria. Fotografia di Luigi Rovaris.



Magnano in Riviera, Billerio, ex Cimitero. Per onorare la memoria di chi combatté in guerra, il Gruppo ANA di Billerio cura anche il vicino ex cimitero della frazione in cui è collocata su un supporto metallico la vecchia campana della chiesa parrocchiale di San Giacomo. Con il suo suono scandì la vita della comunità fino al 2013 quando a causa delle fessurazioni venne rimossa dal campanile. Come si può vedere da vicino è datata 1921: fu realizzata in sostituzione della campana trafugata nel 1917 dalle truppe austroungariche. Vi contribuirono con generosità le famiglie dei reduci di Billerio poi sepolti in questo luogo. Fotografia di Luigi Rovaris.

Giovanni SERAFINI

Licio Passon pittore di terre, di aria, di acque

*noi costruiamo
su ciò che la storia dell'arte
ha messo nelle nostre mani*
Manolo Valdés



T

Tra la pletera di artisti, troppo spesso sedicenti tali, che ingombrano con le loro insulsaggini sempre più caotiche Fiere d'arte, insensate Biennali, diseducative riviste e acritiche Gallerie moderniste, approfittando della confusione di valori generata da un mercantilismo frodatore e prevaricante e delle capziose distinzioni teoretiche che imperversano nel mondo dell'arte, ogni tanto emerge dall'indecente marasma un talento autentico.

È il caso di Licio Passon, originario di Bressa di Campofornido, che nell'appartata e silenziosa residenza di Rivignano realizza opere pittoriche di squisita fattura, rivelando uno straordinario ardore creativo e un'impronta stilistica così elegante ed efficace che solo la perfetta padronanza di una tecnica rigorosa e complessa, che affonda le radici nella più illustre classicità, può consentire.

Natura morta con zucca 80 x 70 olio su tavola

Nato a Udine nel 1965, è vissuto a Bressa, in una famiglia numerosa e patriarcale, come quasi fiabescamente c'era una volta, in cui convivevano solidalmente almeno tre generazioni, in vicendevolesostegno e in cui i vecchi si sentivano utili e partecipi, ancora degni di rispetto perché considerati depositari di saggezza.

L'economia familiare, alquanto risicata rispetto alle bocche da sfamare e ai non pochi corpi da vestire decorosamente, non consentiva spese voluttuarie, così che il giovane Licio dovette attendere il generoso dono di una sorella della nonna, che aveva scoperto la sua passione per il disegno, per poter finalmente possedere una favolosa scatola di pastelli, da tempo vagheggiata.

Fu l'inizio di uno spontaneo esercizio quotidiano che dava libero sfogo al suo estro, disegnando a colori tutto quello che lo colpiva, in un crescendo di passione per l'arte, di cui non conosceva ancora il significato, i protagonisti, le storie, gli splendidi capolavori.

Il fato e l'iniziazione

A Bressa vi era una chiesetta, davanti alla quale il giovane Licio si ritrovava con i coetanei a giocare a calcio. Un giorno si avvide che al suo interno vi era un pittore intento a restaurare degli affreschi sbiaditi ed entrò incuriosito, abbandonando il gioco, attratto dalla portentosa capacità di quell'uomo che sapeva ridare sostanza ad evanescenti, ormai quasi invisibili figure. Il pittore, Ernesto Bergagna, poi trasferitosi a Milano, ove



raggiunse una certa notorietà nella pittura di genere religioso operando su commissioni ecclesiali, si accorse della sua silenziosa presenza e gli chiese perché lo stesse a guardare ed egli replicò: “perché quello che sta facendo mi piace” e, alla domanda su cosa lui sapesse fare, rispose: “sono capace di disegnare”. Allora il restauratore lo fece salire sull'impalcatura – stava recuperando la figura di una Madonna – gli diede un pennello con del colore blu da stendere sul manto e gli spiegò come applicarlo.

Fu forse grazie a quell'insperata iniziazione, se il blu in tutte le sue gradazioni è diventato il colore prediletto e ricorrente nei lavori di Licio Passon, che avvertì chiara in quel frangente la sua istintiva inclinazione a dipingere.

Il blu fu anche la tonalità prevalente che Licio usò per un quadro di 120 x 80 cm dipinto dopo la morte del padre, che raffigurava un Cristo risorgente e che donò a quella chiesetta in cui aveva provato per la prima volta, con quel pennello in mano, l'eccitante sensazione di poter dare vitale pienezza alle forme.



Casoni, *Laguna di Marano* 70 x 100 olio su tavola

Il dovere filiale e il richiamo dell'arte

Il padre, operaio in una cartiera, era un uomo rigido, di poche parole e dalle idee chiare. Egli non vedeva affatto di buon occhio che il figlio perdesse tempo prezioso e sciupasse denaro per quelle melensaggini da sfaticato signorino. Pretendeva che, raggiunta l'età della ragione, egli si dedicasse a una professione "seria" e Licio, consapevole delle difficoltà fami-

liari, scelse un corso di indirizzo tecnico che lo avrebbe facilitato nel trovare presto un'occupazione. Infatti, appena concluso il ciclo scolastico, fu assunto come disegnatore, portando a casa, con sollievo del genitore, un non lauto, ma provvidenziale stipendio mensile.

Per alcuni anni lavorò in un'azienda di prodotti ortopedici, con mansioni tecnico-progettuali, ma ogni sera, dopo la lunga giornata di

lavoro, si dedicava – consumata in fretta la cena – al suo unico, vero interesse, la pittura, facendo le ore piccole con matite, tele e pennelli, con irritato disappunto del genitore per quella dispersiva fissazione e per lo spreco di energia elettrica. Sua madre invece, donna semplice e assennata, costantemente oberata di lavoro per l'onerosa famiglia, non si mostrava contraria alla bizzarra passione del suo secondogenito.

Fu in quel primo periodo che qualcuno notò i suoi quadri, restandone favorevolmente impressionato, e che portò alcuni amici a vederli, finendo per acquistarne alcuni.

Quella sera Licio rincasò tardi, quando la famiglia stava ultimando la cena, si avvicinò al padre e posò sul tavolo, accanto al suo bicchiere di vino, un sostanzioso pacchettino di banconote di grosso taglio che lo fece strabiliare e preoccupare insieme.

“Che cosa hai combinato, Licio?” gli chiese con una mezza minaccia nel tono. E Licio, che non aveva mai tenuto in mano tanti biglietti insieme, con giusto orgoglio rispose: “Ho venduto dei quadri”.

Dopo quella sera, se dopo cena Licio per caso indugiava a tavola, suo padre gli si rivolgeva con malcelata apprensione: “Non vai a dipingere questa sera, Licio?”.

Erano quattro fratelli molto affiatati, due maschi e due femmine, e Licio, nell'amorevole rispetto dei genitori, si sentiva in dovere di continuare a essere di sostegno alla famiglia. Ci pensò bene, quindi, prima di rinunciare al suo sicuro stipendio, continuando a

dividersi con sacrificio tra la passione per l'arte e l'azienda in cui operava.

Furono dei collezionisti svizzeri, cui era giunta eco della sua ancora circoscritta fama, che lo raggiunsero e che acquistarono una serie di suoi lavori, a rinfrancarlo e a consentirgli di dimostrare a suo padre che anche dipingere poteva essere un lavoro, che fruttava denaro e non solo vanesie soddisfazioni.

Arrivò così il giorno della grande decisione, quella cioè di mettersi a fare il pittore di professione e di vivere di quell'unica risorsa, impresa riuscita per altro a ben pochi artisti di ogni tempo, i quali tendono di solito a coprire i rischi di tale attività, dalle entrate aleatorie, con un impiego nel settore dell'insegnamento o in qualche altro campo professionale possibilmente affine alla propria passione.

L'inconscia fortuna di essere un autodidatta

Il dado era tratto. Si allestì con sacrifici uno studio e iniziò a dipingere con regolarità certosina, manifestando il suo volenteroso, caparbio carattere di friulano. Con la mente sgombra dalle idiozie fuorvianti che i Licei artistici e soprattutto le Accademie vanno oggi inculcando nelle impressionabili quanto indifese menti degli allievi, Licio si mise ad analizzare e a copiare i capolavori del passato che più lo interessavano, tra i quali le opere degli amatissimi preraffaelliti – recandosi a Londra e a Edimburgo per goderli e studiarli da vicino – allo scopo di affinare l'uso dei pennelli e dei colori, pro-

vando e riprovando su cartoncini, tele, tavole, consigliandosi con amici pittori, confrontando opinioni e sperimentazioni. Un laborioso percorso di auto-formazione, di cui rimane a compendio un'opera di grandi dimensioni, particolarmente riuscita ed esposta nel suo salotto, fiera testimonianza della sua umiltà e del suo impegno nell'apprendimento delle tecniche della più stimolante e qualificata tradizione, per acquisire quella padronanza tecnica indispensabile per riuscire a trasmettere le proprie sensazioni e per raggiungere vette di ideale bellezza. Si tratta di una tela dagli stilemi ottocenteschi con chiari influssi impressionisti, che configura l'interno di una ricca dimora all'ora del tè, in cui leggiadri personaggi femminili conversano tra esplosioni di fiori, raffinate porcellane, arredi lussuosi e dove traspare dal fondo, al di là di un'ampia vetrata, una sfumata veduta di alberi in una luce soffusa e lieve come il riemergere di offuscati ricordi.

Effetti di una crescente notorietà

Evitando di vincolarsi contrattualmente a Gallerie d'arte, malgrado allettanti proposte di esclusiva e cioè di una regolarità di entrate in cambio dell'acquisizione di tutta la sua produzione, numericamente esigua in forza dei lunghi tempi di esecuzione imposti dal suo stile minuzioso e particolareggiato, Licio iniziò a partecipare, autofinanziandosi, ad alcune Fiere d'arte, che contribuirono ad aumentarne la notorietà, e acquistò qualche costosa pagina pubblicitaria su

riviste specializzate di elevata tiratura, pubblicando opere che attirarono l'attenzione di appassionati intenditori, ricavandone interessanti contatti che si tradussero in vendite a collezionisti italiani ed esteri, in prevalenza americani, presso i quali i suoi lavori godono di particolare apprezzamento e vengono scambiati a prezzi sostenuti. Tra i folgorati dalla bellezza e dalla qualità delle opere di Licio Passon, scoperto grazie a quelle pubblicazioni, vi fu anche un importante gallerista milanese, amante dell'arte vera, già promotore di Antonio López Garcia, caposcuola del realismo contemporaneo spagnolo, definito "di meditazione", di un'eccellente schiera di suoi seguaci spagnoli e di alcuni valenti autori italiani. Questi, assillato da stuoli di giovani artisti ansiosi di emergere, oltre che da artisti affermati che intendevano esporre nella sua prestigiosa Galleria, li riceveva abitualmente a Milano, evitando faticosi viaggi per recarsi a conoscerli nei loro studi.

Si stupì quindi Licio, quando ricevette una telefonata da quel famoso gallerista che gli preannunciava la sua venuta in Friuli con arrivo all'aeroporto di Ronchi dei Legionari per conoscerlo, il quale rimase a sua volta sorpreso nello scoprire, con competente apprezzamento, la rassegna delle pregevoli opere pittoriche disposte lungo le pareti e su cavalletti ben illuminati nell'ordinato studio di Licio.

Ma ancora una volta, alla pur invogliante proposta di un accordo per l'esclusiva delle sue opere, con la promessa del supporto di critici



Impeto - Lorenzo 50 x 40 olio su tavola

importanti e l'impegno di divulgare i suoi lavori internazionalmente, Licio declinò educatamente l'offerta, un po' a malincuore, a dire il vero, considerata la caratura e la nota serietà professionale del personaggio, acconsentendo solo ad esporre nella sua Galleria e all'eventuale conseguente naturale diffusione, per non rinunciare alla sua totale libertà, mentale e creativa oltre che commerciale. In quel periodo un'altra dinamica Galleria d'arte fiorentina si impegnò a divulgare la produzione arti-

stica del friulano presso conoscitori italiani e collezionisti esteri, con lusinghieri risultati, mentre altre Gallerie straniere si interessavano alle opere di Passon, organizzandogli esposizioni personali a Nizza, Parigi, Atlanta e in altre metropoli americane, che gli fruttarono commissioni per interi anni, con una certa compiaciuta meraviglia da parte dell'autore per il fatto che persone geograficamente e culturalmente così remote potessero apprezzare le sue opere. Tutto andò bene fino al funesto

11 settembre 2001, data dalla quale si propagò un disastroso, inarrestabile declino dell'intera economia mondiale, che tuttora pesantemente deprime anche il settore dell'arte.

Tecnica e fantasia, così nasce un capolavoro

I generi pittorici di Passon si possono sostanzialmente compendiare in quattro categorie: ritratto, paesaggio, natura morta, vedute veneziane.

La sua tecnica pittorica, passata al vaglio, come si è detto, di numerose prove e instancabili verifiche, inizia con il disegno e con la pittura a tempera su cartoncino rigido. Poi Licio si orienta alla pittura a olio su tela, ma le asperità della trama del tessuto conservano fastidiose difformità di fondo e lo portano a prediligere la pittura su tavola, supporto da lui riscontrato ideale e ormai definitivo.

Ottimo disegnatore, Licio Passon, dopo l'accurata preparazione del fondo della tavola, parte sempre da una traccia a matita piuttosto dettagliata del soggetto da dipingere, applicando le regole della prospettiva, dell'armonia compositiva, del bilanciamento dei volumi, del coerente irradimento delle fonti di luce e del conseguente abile gioco di ombre.

Ha inizio quindi il processo di stesura dei colori, secondo precisi criteri esperienziali, a seconda del soggetto e dei risultati desiderati. Quando dipinge tavole in cui compaiano specchi d'acqua, siano essi fiumi, laghi, laguna, risorgive o i superlativi rii veneziani, Licio



Paesaggio autunnale ad Ariis 40 x 60 olio su tavola

esegue gli impasti di colore e le stesure cromatiche in modo differenziato, creando un quadro nel quadro. Gli alberi, le terre, la verzura, le teorie dei palazzi e i muri vengono tracciati con minuziose, controllatissime, piccole pennellate pastose, sfruttandone i corposi rilievi materici che avranno come effetto una vivida rifrazione dei raggi luminosi; mentre i riflessi nell'acqua del cielo, delle facciate, della vegetazione, delle nuvole vengono eseguiti con delicate stratificazioni di colore a olio molto diluito – le celebri, raffinate, pazienti velature – con aspetti finali languidi e vellutati nella cattura e nel rimando della luce, suscitando entusiasmanti, prodigiose suggestioni visive.

L'artista friulano ha saputo elaborare un'originale esecuzione degli effetti luministici nel dare risalto e vitale consistenza ai soggetti ritratti, una luce diversa da quella accesa e netta di Caravaggio, viva e diffusa di Monet, visionaria e quasi palpabile di Van Gogh. È una luce che non investe con violenza le forme, ma le irroria di energia luminosa, esaltandole con modulati contrasti di ombre; che non abbacina offuscando i dettagli; che non vaneggia per sconfinare nel surreale. È una luce avvolgente, carezzevole, ammaliante, in cui pare di avvertire le vibrazioni dell'aria che si muove appena, rimbalzando morbida sui contorni delle cose, indugiando su candidi lini ricamati, intrufolandosi tra

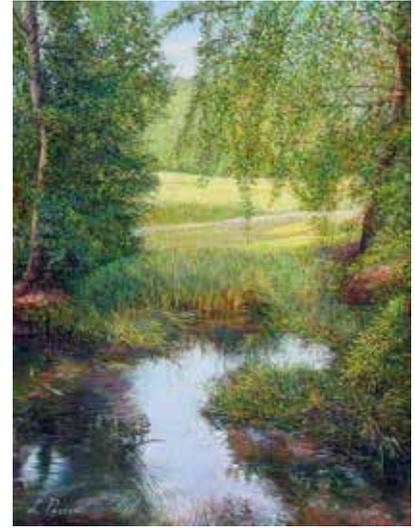
traslucidi acini d'uva, adagiandosi su calme superfici di acque che riflettono lembi di cielo. A volte è l'irradiazione afoso di un sole estivo su un campo di frumento appena falciato, su cui ristagna ancora nell'aria un impolverato afrore. Talaltra è un indiscreto filtrare dei raggi nell'intrico verde di un parco, con l'intralcio di un vecchio tronco muschioso rovinato a terra. O ancora il languore immobile di casoni di laguna in certi pigri meriggi assolati, o il rilucente, placido scorrere del fiume Stella tra quinte di un verde stordente, da cui si leva intensa la frescura delle risorgive tra effluvi di bollicine e fluttuanti alghe fluviali. Paesaggisticamente e stilisticamente Licio Passon si differenzia



Risorgive a Flambruzzo 45 x 34 olio su tavola

dalle forme pittoriche dei giganti del passato come il friulano Carlevarijs, Canaletto, Bellotto, Guardi, Marieschi e vari altri nell'esecuzione di vedute veneziane, autori tesi sì a tramandarne le ricchezze architettoniche, i costumi, i personaggi, i sontuosi avvenimenti dell'epoca, ma meno attenti ai riscontri di luce, cangianti al volgere delle ore e delle stagioni, e agli infiniti giochi delle acque che rendono magnifica e unica Venezia. Licio, pur riproducendo con scrupoloso verismo le architetture

e ogni aspetto reale degli scorci presi a soggetto dei suoi quadri, fedele nel descrivere lo stato vetusto, a volte decrepito, di facciate e di fondamenta, di banchine e di calli, di ponti e di monumenti – aggiungendo così anche valore documentale alle sue opere – ha perfezionato il suo stile pittorico con la sbalorditiva, avvincente esecuzione delle acque e dei loro riflessi, con cui cattura l'originale fascino di quella città così bella e strana da sembrare la realizzazione di un sogno.



Risorgive ad Ariis 40 x 60 olio su tavola

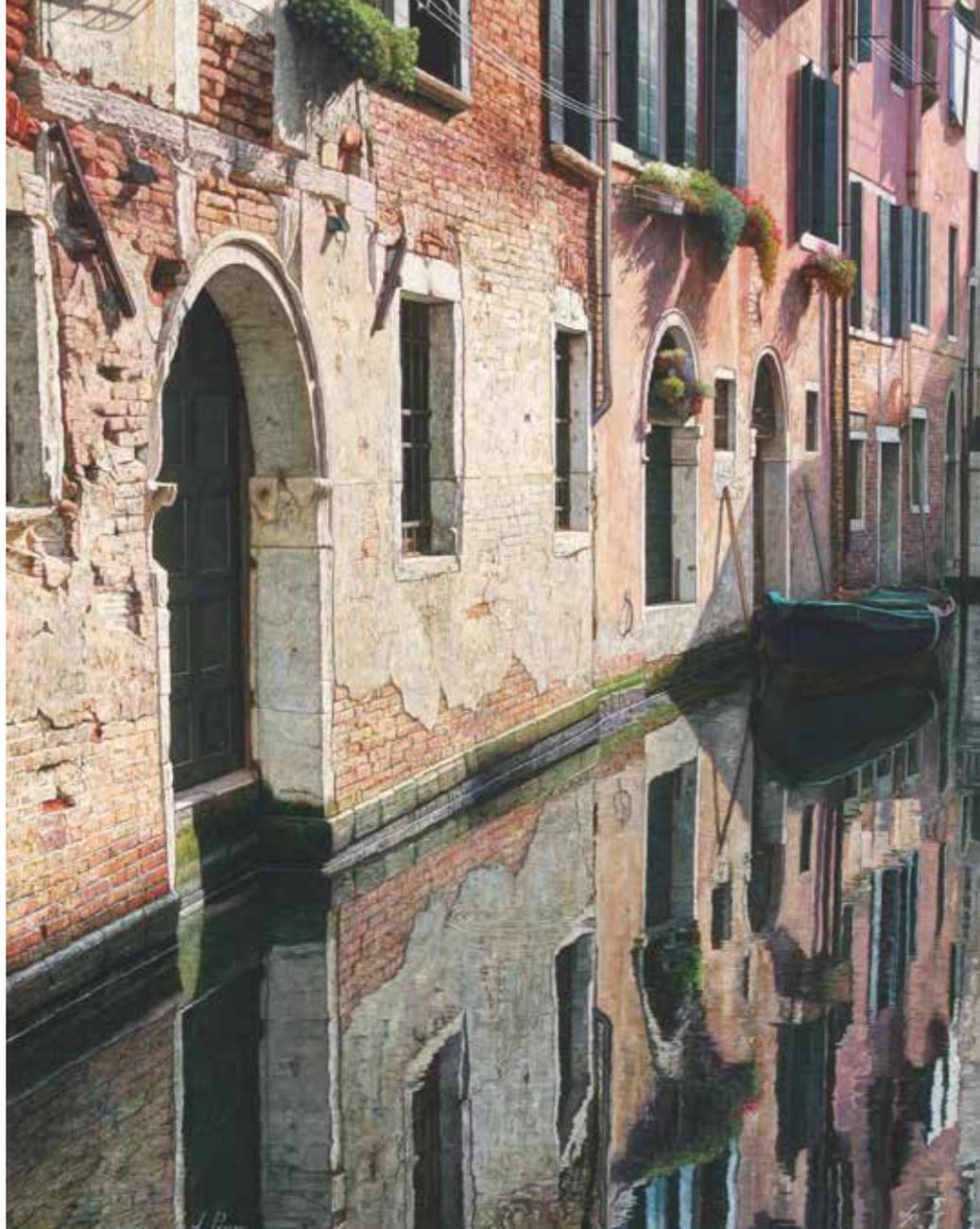
Pittura introspettiva

Quando fece la sua comparsa la fotografia, vi furono dei maniacali quanto ottusi adoratori del progresso che ritennero di poter annunciare la morte della pittura, secondo loro giunta all'epilogo della sua ragion d'essere, considerandone riduttivamente la mera funzione riproduttiva, ovvero semplice operazione di mimesi. La pittura invece, quando raggiunge livelli qualitativi elevati, mantiene e manterrà sempre un sostanziale vantaggio sulla piatezza di una pur bellissima foto, non solo per la matericità della superficie dipinta, derivata dall'applicazione di più o meno consistenti tratti di colore che rifrangono la luce con originali effetti vivaci e mutanti, ma ancor più per il pregio di saper interpretare idealisticamente una realtà, rivelando all'osservatore recondite suggestioni e particolari arcani che il freddo occhio della macchina fotografica non sarà mai in grado di registrare.

Qualsivoglia opera artistica di qualità, e in particolar modo la categoria del ritratto, sa mettere in evidenza aspetti decisamente più profondi e affascinanti della più riuscita immagine fotografica. Licio Passon ne dà ampia dimostrazione, non solo nel saper realizzare con innata genialità l'indispensabile e non certo facile conformità somatica – mancando la quale nessun committente accetterebbe di acquistare un ritratto che non gli somigli – ma nel saper anche individuare la fisiognomica della persona, inserendovi quegli elementi che rivelino la sua fisionomia caratteriale, rendendola viva, pulsante, percorsa da passioni. Il risultato dell'artista non punta quindi soltanto all'immediata riconoscibilità del soggetto, fissandone il suo aspetto esteriore – come banalmente può ottenere qualsiasi mediocre fotografo – ma scava nel personaggio, per individuare connotazioni della sua personalità che solo l'intelligente e sensibile intuizione dell'artista è in grado di cogliere e soprattutto di saper rappresentare con maestria nel dipinto.

Ne è formidabile esempio il sorprendente ritratto che Licio Passon ha fatto a suo figlio Lorenzo, dal quale si evince, oltre all'implicita confessione di uno straripante amore paterno, la già consolidata struttura caratteriale del giovanissimo modello, colta con indiscutibile maestria in un'istantanea di vitale spontaneità temperamentale.

Questo avviene in conseguenza



Venezia - Apparenza 90 x 70 olio su tavola

della sostanziale differenza tra i due processi esecutivi. Nel caso della fotografia il medium tra l'occhio di chi ritrae e l'esito finale consiste in una macchina da ripresa e in un sistema meccanico di stampa, in cui l'unica abilità consiste nel saper cogliere l'istante, la luce e la giusta distanza dal soggetto, con risultati tanto più validi quanto più evolute e sofisticate siano le apparecchiature impiegate.

Nel caso della pittura, il processo

è molto più laborioso e complesso e coinvolge l'intelligenza e la fantasia dell'autore.

Gli occhi dell'artista registrano un'immagine che l'ha colpito e la trasmettono al suo cervello dove, in un processo di astrazione interiore, viene memorizzata ed esteticamente elaborata, generando un nuovo, entusiasmante impulso creativo che la sua mano abile e allenata trasferisce su un supporto con un disegno o un dipinto.

Tale procedimento è noto ad ogni



Venezia, Campo San Zanipolo 70 x 90 olio su tavola

vero artista, attraverso il quale egli dimostra la vigoria della propria potenzialità creativa, il suo livello di padronanza tecnica e, se lo possiede, un proprio riconoscibile stile nel cercare di infondere nell'opera tutta la carica emozionale che l'ha generata, con l'intento di trasmetterla ai futuri osservatori. Ma solo se questi avvertiranno un'istintuale emozione davanti a quell'opera, l'artista potrà dire di aver realizzato il suo scopo.

Natura morta o silente?

Sono stati probabilmente la nostra mediterranea propensione al nichilismo e il senso del tragico e del macabro di noi latini, a farci definire *natura morta* quella che i popoli del Nord chiamano più positivamente *Stilleben*, *Still Life*, vale a dire "natura silente". Parrebbe più verosimile denominarle *nature agonizzanti*, considerato che i fiori, la frutta, le verdure che vi compaiono sono stati recisi e sono quindi morenti; che eventuali

svolazzanti insetti, larve verminose in putrescenti cavità di *vanitas* o altri simbolici parassiti sono a loro volta effimere entità viventi e che, viceversa, gli eventuali oggetti rappresentati, suppellettili, mobili, vasi, piatti, non possono essere "morti" ...per il semplice fatto di non essere mai stati "vivi". O forse ancora più giusto sarebbe denominare questo genere di opere *Nature redivive*, come qualche anno fa titolammo una visitatissima esposizione di tali lavori in un



Natura morta con cipolla 50 x 70 olio su tavola

antico palazzo di Tortona, in cui facevano la loro eccellente figura, a petto dei capolavori dei più celebri Maestri viventi, tre splendide *nature morte* di Passon, in cui campeggiavano, con ineccepibile equilibrio compositivo e riusciti effetti di illusione tridimensionale, squillanti rubini di melagrane spaccate, visceri filamentosi e giallastri di zucche sventrate, magistrali drappaggi, candide tovaglie finemente ricamate, fitte trame di juta, tenori ramati di sfaldate cipolle, opachi splendori d'alluminio di vecchie pentole acciaccate, il rosso cupo di sontuosi damascati,

in una trionfale gioia degli occhi che sanno istantaneamente riconoscere e innamorarsi della bellezza e della perfezione.

Vedere attraverso lo sguardo dell'artista

I quadri dell'artista friulano catturano a prima vista anche il più superficiale degli osservatori, inducendolo ad uno stato di rapita contemplazione e di prolungato appagamento estetico per la capacità dell'autore di concentrare sulla scena una così coinvolgente concentrazione emotiva, ottenuta con segrete ricette di sapienti al-

chimisti che servendosi di nient'altro che di tubetti di colore e di pennelli riescono a creare su una tavola un racconto esteticamente eccelso e liricamente compiuto. L'osservatore delle opere di Licio Passon non si troverà mai davanti a un'inerte immagine fotografica, come si potrebbe troppo frettolosamente dedurre dalla forzata riduzione dimensionale dei suoi lavori riscontrabili nel suo sito internet (www.liciopasson.it), ma avvertirà nell'originale un'intrinseca animazione nella forza dei colori, nello sfolgorio dei rimbalzi di luce, negli infiniti riverberi, nei



liquefatti riflessi che rimandano cieli, fogliame, nuvole, bricole, alberi, facciate butterate, file di barche ormeggiate, corrose paline, erbose sponde selvatiche, placide anse di fiumi.

Per queste loro peculiarità i quadri di Licio Passon devono assolutamente essere osservati dal vero, ad altezza d'uomo, per scoprire che al variare dell'intensità e della direzione dell'irradiamento luminoso essi assumono tonalità cromatiche e aspetti del tutto imprevisi, seguendo il flemmatico declinare del giorno e il mutare delle stagioni.

Lo sguardo dell'osservatore viene allora conquistato dalla complessiva magnificenza dell'opera e fa sorgere un imperativo desiderio di appropriazione, per prolungarne ad libitum il godimento, ricavandone un inspiegabile sentimento di entusiasmo, un'intima consolazione dopo tante brutture, l'espandersi di una serenità gioiosa, molto prossima alla felicità.

Perché il grande prodigio dell'arte consiste nella capacità dei grandi Maestri di mostrarci quello che i nostri occhi angosciati non vedono: l'infinita bellezza che ci sta intorno e che sfugge a noi frettolosi mortali, confusi e distratti, aggrappati a questa assurda astronave di terra che sfreccia spericolatamente nell'incalcolabile immensità del cielo.

Venezia - *Miraggio tra paline* 80 x 50
olio su tavola

Carlo GABERSCEK

Il Teatro dei Piccoli di Vittorio Podrecca, un sogno nato a Cividale

Vittorio Podrecca,
l'ultimo grande maestro
del teatro di figura

N

Nato a Cividale il 26 aprile 1883, Vittorio Podrecca è l'ultimo dei quattro figli di Carlo (1839-1916) e Amalia Antonia Galli, milanese, figlia di uno scultore. Gli altri figli dei Podrecca sono: Guido (1865-1923), Rosa Maria ed Emilia. La famiglia Podrecca viveva nella casa (tuttora esistente) di Piazzetta Garibaldi (tra Piazza S. Giovanni e Piazza Paolo Diacono), che il nonno Giobatta aveva acquistato nel 1836 quando si era trasferito da San Pietro degli Schiavoni (poi San Pietro al Natisone) a Civi-



Centro Internazionale Vittorio Podrecca - Teatro delle Meraviglie Maria Signorelli, via Monastero Maggiore, Cividale del Friuli. Le marionette di Bil, Bol e Bul (94 cm) risalenti alla fine degli anni Venti, assieme alla marionetta di Fortunello (90 cm) risalente ai primi anni Trenta. Sulla destra la riproduzione fatta a mano del manifesto di uno spettacolo. In primo piano un "bilancino", l'attrezzo usato dai marionettisti. Fotografia di Claudio Mattaloni.

Les Piccoli de Podrecca



dale. Carlo Podrecca, avvocato, aveva una forte interesse per la musica e per il teatro che riesce a trasmettere a tutta la famiglia. Ma dove nasce la grande passione di Vittorio Podrecca per il mondo delle marionette? Verso la fine dell'Ottocento, all'epoca dell'infanzia di Vittorio Podrecca, quella delle marionette era la forma di spettacolo più popolare in Italia; non era considerato uno spettacolo per bambini, ma per tutti. Erano attive circa quattrocento compagnie girovaghe di burattinai,

su base familiare, le più famose delle quali erano i Gorno Dall'Acqua di Brescia, i Braga di Oderzo (Treviso), i Santoro di Napoli, ecc. Ma esistevano anche alcuni teatri stabili, come il Teatro Gerolamo di Milano gestito dalla famiglia Colla e il Teatro Gianduia di Torino dalla famiglia Lupi. Anche nella città di Udine si crea una tradizione marionettistica con Antonio Reccardini, che, nato a Venezia nel 1804, si trasferisce a Udine in giovane età e diventa il creatore della marionetta Facanapa (spesso in

coppia con Arlecchino). Reccardini presenta i suoi spettacoli al Teatro Nazionale di Udine, situato presso Piazzetta Belloni, e in molte altre città, tra cui Venezia, Padova, Gorizia, Trieste, Fiume. La sua attività viene continuata dal figlio Leone Reccardini (Udine, 1844-1916), i cui lavori sono rappresentati anche a Cividale, dove vengono certamente visti dal giovanissimo Vittorio Podrecca, come quelli di altri marionettisti che arrivarono in Friuli, tra cui il mantovano Gaetano Viani.

A Roma

Nel 1905 la famiglia Podrecca, in difficoltà economiche, si trasferisce a Roma, in via Boezio, dove già si trovava il figlio maggiore Guido, attivamente impegnato in politica, che nel frattempo era diventato consigliere comunale, deputato socialista, co-fondatore del settimanale satirico "L'asino" e critico musicale de "L'Avanti!". Nella capitale Vittorio Podrecca, che si era laureato in Giurisprudenza all'Università di Padova, consegue il diploma di procuratore e avvocato, ma non praticherà mai la professione, per seguire i suoi interessi di tipo artistico-musicale. Dopo alcune collaborazioni con "L'Avanti!", nel 1911 diventa direttore di "Primavera", rivista mensile edita dalla stessa casa editrice de "L'asino", la quale, rivolta a un pubblico di giovanissimi, si propone di far conoscere i capolavori della narrativa attraverso riduzioni, spiegazioni e illustrazioni. È proprio lavorando per questa rivista, fino al 1914, che in Vittorio Podrecca si forma la concezione del teatro come un libro per l'infanzia, le cui illustrazioni sono come porte aperte per entrare nel mondo del fantastico. Vittorio Podrecca diventa anche direttore del periodico musicale "L'Italia orchestrale" e viene nominato segretario del Liceo musicale Santa Cecilia, dove conosce compositori (tra cui il bolognese Ottorino Respighi, 1879-1936), scenografi e disegnatori, alcuni dei quali in seguito diventeranno suoi collaboratori. Molto forte è anche la suggestione dei balletti russi di Sergej Diaghilev giunti nel 1911



Vittorio Podrecca e i suoi Piccoli.

dapprima a Milano e poi a Roma, che offrono una perfetta fusione tra il movimento, il tripudio dei colori e l'elemento musicale. Vittorio Podrecca conosce anche un giornalista russo, Alexander Anfiteatrov, che gli procura le partiture di alcune fiabe del compositore russo Cesare Kjuj (Cui) per il teatro del-

le marionette di San Pietroburgo. Il sogno di Vittorio Podrecca è quello di creare a Roma un teatro stabile delle marionette. Riesce a trovare due soci: Luigi Fornaciari, rappresentante della Casa editrice Ricordi, e Giovanni Santoro, marionettista napoletano che aveva una sua compagnia (i Fantocci di San-



La compagnia dei Piccoli di Podrecca in partenza per una tournée; in prima fila, seduti, Vittorio Podrecca (al centro) e sua moglie, la soprano irlandese Cissie Vaughn.

toro). Grazie alla collaborazione di Fornaciari, che aveva affittato una sala ricavata dall'ex-scuderia del palazzo dei principi Odescalchi da adibire a concerti, con il nome di Sala Verdi, al professionismo di Santoro, che mette a disposizione le sue marionette e il suo repertorio, nonché all'aiuto finanziario di vari amici, il sogno di Podrecca si avvera il 21 febbraio 1914 con la nascita del Teatro dei Piccoli, così chiamato sia per le dimensioni dei suoi protagonisti (le marionette) sia per il pubblico a cui era, almeno inizialmente, rivolto. Da subito il Teatro dei Piccoli ha un grande successo, anche perché ben pubblicizzato dalla stampa, tanto che al suo debutto, per il quale era stata scelta un'opera di Pergolesi, *La serva padrona*, era presente anche il direttore della Scala di Milano, nonché intellettuali, giornalisti, artisti e cantanti. Un mese dopo i Piccoli vengono invitati al Quirinale per uno spettacolo riser-

vato alla famiglia reale e alla corte, evento al quale Vittorio Podrecca non è ammesso, a causa delle posizioni politiche di suo fratello Guido. Quali sono le ragioni di un così rapido successo che negli anni successivi porterà i Piccoli di Podrecca a diventare il più grande teatro di marionette del Novecento? Quali sono le novità che i Piccoli di Podrecca hanno introdotto nella lunga tradizione di questo tipo di teatro? Innanzi tutto lo stretto legame con la musica: la musica al servizio delle marionette e le marionette al servizio della musica. Una perfetta interazione tra questi due elementi. Per Vittorio Podrecca le marionette sono infatti creature musicali, quasi strumenti musicali suonati dai marionettisti, una visualizzazione della musica, le marionette «non sono fatte per parlare, ma per cantare e mescolarsi col sogno». Sa dunque conferire alle marionette una nuova particolarità, un'espressione uni-

versale rendendole "musicali", nel senso che seguono il ritmo della musica e si esprimono attraverso la musica, senza bisogno della parola. A questo scopo fu sempre attento nell'operare una scelta molto accurata del repertorio musicale: riduzioni di opere liriche; recupero del patrimonio lirico dimenticato, in particolare l'opera buffa (genere operistico in voga nel Settecento e nella prima metà dell'Ottocento, tra cui Pergolesi, Paisiello, Rossini) rivisitata con moderna sensibilità; e novità come *La bella dormiente nel bosco* (1922), tratta dalla celebre favola di Perrault e musicata da Ottorino Respighi per il teatro dei Piccoli. Grande è l'attenzione di Podrecca per la scenografia; il teatro dei Piccoli diventa un centro di sperimentazione per molti esponenti del nuovo modo di intendere l'allestimento scenico e giocherà un ruolo fondamentale nella moderna scenografia teatrale italiana. Podrecca si dimostra sempre capace di circondarsi di validi collaboratori: elementi di tutte le grandi famiglie di marionettisti (tra cui i Santoro, i Gorno Dall'Acqua, i Braga); scenografi e costumisti; disegnatori, pittori, illustratori (tra i quali Mario Pompei, Enrico Prampolini, Bruno Angoletta, Sergio Tofano); compositori; cantanti professionisti che prestassero la loro voci alle sue marionette; tra l'altro, voleva che per le sue rappresentazioni ci fosse sempre un'orchestra completa. Vittorio Podrecca sa stare al passo con i tempi, attento ai cambiamenti artistici e culturali e, soprattutto, è sempre capace di coinvolgere



Questa sala del Centro Internazionale Vittorio Podrecca - Teatro delle Meraviglie Maria Signorelli è dominata dal ponte di scena, concesso dal Teatro Stabile del Friuli Venezia Giulia, fondamentale castello di manovra nel teatro di marionette. Il fondale restaurato dello spettacolo *Pinocchio* si riferisce alla scena della balena. Assieme alla marionetta di Pinocchio possiamo ammirare i tre dottori: il Corvo, il Gufo, il Grillo e il Grillo Parlante. Sulla destra in basso, accanto al Diavoletto e ai Carabinieri, le marionette di Pulcinella e Arlecchino. Sulla torretta di destra si sporge Punch. Tutte queste marionette di Podrecca sono del 1917. Collezione Maria Signorelli. Fotografia di Claudio Mattaloni.

il pubblico di tutte le età, dai tre ai novantatré anni, come soleva ripetere quando appariva sul palco nel prologo dei suoi spettacoli: «Carissimi, sono qui a darvi un'idea dello spettacolo che andremo a vedere. Voi sapete, io mi ripeto e dico sempre che il nostro è uno spettacolo dai tre ai novantatré, cioè adatto a tutti perché tutti possano divertirsi».

Nel 1915 viene effettuata la prima tournée, a Milano; ma poi tutto si interrompe a causa dell'entrata in guerra dell'Italia. Vittorio Podrecca

viene richiamato con il grado di tenente di complemento degli alpini e ha modo di organizzare spettacoli di animazione al fronte e, contemporaneamente, continua a dirigere, a distanza, l'attività del suo teatro a Roma. Nel 1919 Podrecca riprende le sue funzioni di direttore artistico e regista e, sull'onda del rinnovato successo, vorrebbe aprire una filiale a Milano e Torino, ma è costretto a rinunciare a causa dell'opposizione dei locali teatri stabili di marionette. Il suo Teatro dei Piccoli assume un tono alto,

diventa una forma di spettacolo colto, frequentato da celebrità come Eleonora Duse, Gabriele D'Annunzio, Arturo Toscanini, Igor Stravinskij. La sua compagnia è la prima in Italia a rappresentare *La tempesta* di Shakespeare, con la collaborazione di due dei suoi nipoti (figli di sua zia Rosa Maria Podrecca, sposata Vergani): Orio Vergani (1898-1960), giornalista e scrittore, che ne cura l'adattamento, e Vera Vergani (1894-1989), attrice teatrale e cinematografica, come protagonista.



Iniziano le tournées all'estero

Nel 1922 viene effettuata la prima tourné all'estero: in Argentina, Uruguay e Brasile. Da allora ha inizio una serie ininterrotta di tourné dei Piccoli di Podrecca in quattro continenti. Nel 1923 la compagnia di Podrecca debutta a Londra con *La bella dormente nel bosco*: tra gli spettatori anche Winston Churchill e George Bernard Shaw. Nella capitale britannica Vittorio Podrecca incontra la soprano irlandese Cissie Vaughn, allieva di Ruggero Leoncavallo, che diventerà sua moglie e valida collaboratrice, assumendo il nome di Lia Podrecca. La soprano, divorziata, aveva un figlio, Carlo Farinelli, il quale, a sua volta, diventerà stretto

collaboratore di Podrecca. Le continue tourné all'estero erano necessarie per coprire le enormi spese di gestione della compagnia, che comprendeva ventiquattro artisti (marionettisti, orchestrali, cantanti, tecnici, elettricisti, sarti) e circa venti tonnellate di bagagli (casce, gabbie, attrezzature, fondali). Infatti gli incassi della Sala Verdi di Roma, anche con il "tutto esaurito" (400 posti), non erano sufficienti e il Comune di Roma rifiutava di concedere una sovvenzione annua. Nel 1923 svanisce il sogno di Podrecca di avere una sede stabile in Italia; è costretto a lasciare la Sala Verdi di Roma e a riprendere le tourné all'estero: Spagna, Svizzera, Germania, Svezia, Norvegia, Francia, Polonia, Grecia, Turchia, Egitto.

Le tourné erano mirabilmente organizzate anche dal punto di vista pubblicitario e Podrecca sapeva dimostrare sempre qualità di abile direttore e oculato impresario. All'estero le barriere linguistiche erano facilmente superate attraverso la selezione di un repertorio impostato quasi esclusivamente sul canto lirico italiano (universalmente conosciuto) e la preponderanza della pantomima sulla parola. Per ogni Paese e nazione Vittorio Podrecca creava una marionetta ad hoc. A Parigi nel 1929 gli viene conferita la Legion d'Onore.

Negli Stati Uniti

Dall'ottobre del 1932 al febbraio 1934 il Teatro dei Piccoli è negli Stati Uniti e anche in Canada (Toronto, Montreal). Affronta con successo la prova di Broadway, che allora rappresentava il massimo in campo teatrale. I sedici mesi di esperienza americana contribuiscono ad apportare importanti novità nel teatro di Podrecca sia dal punto di vista tecnico (perfezionamento del sistema della diffusione delle voci dei cantanti e la sincronizzazione di luci, suoni, movimenti) sia dei contenuti, dando spazio, oltre al repertorio precedente (brevi opere musicali, riduzioni di opere liriche o in prosa, favole, bozzetti folcloristici italiani o stranieri), a varietà, numeri comici, numeri funambolici del circo, temi mediati dall'attualità, imitazioni, parodie. È un cambiamento che però non condiziona le fondamentali caratteristiche di spettacolo d'arte del teatro di Podrecca: rappresentazione poetica, raffinata

stilizzazione, gusto del grottesco, del surreale, dell'ironia, interpretazione fantastica dei personaggi e delle situazioni. Dato il grande successo del musical nel cinema americano di quegli anni, i Piccoli di Podrecca vengono scritturati dal produttore Jesse L. Lasky (che allora distribuiva i suoi prodotti attraverso la Fox Film Corporation) per il film *I'm Suzanne* (1933), diretto da Roland V. Lee ed interpretato da Lilian Harvey, uscito in Italia nel 1934 con il titolo *Susanna*. Durante il soggiorno hollywoodiano Podrecca crea un gruppo di marionette parodianti i grandi divi dello schermo, tra cui Greta Garbo, Chaplin, Stan Laurel e Oliver Hardy, Douglas Fairbanks, Lupe Velez, Mae West, i quali si dimostrano soddisfatti e prestano la loro voce a completamento delle rispettive marionette.

La lunga permanenza in Sud America

Nell'intervallo tra le varie tourné all'estero la compagnia rientra in Italia. Nella tourné del 1934 i Piccoli si esibiscono anche al Teatro Puccini di Udine; in un'intervista rilasciata in questa occasione Vittorio Podrecca confida: «Il mio primo amore è stata una marionetta». Il 20 giugno 1937 ritorna nell'America del sud: Brasile; Argentina (dove muore Mario Gorno, inventore e animatore della celebre marionetta del pianista Piccolowsky, che era stata creata in Spagna nel 1924); Cile; Perù; Ecuador; Venezuela; Colombia; Panama; Cuba, e, nel 1939, in Messico e nuovamente negli Stati Uniti. Nel settembre



La compagnia dei Piccoli di Podrecca; in prima fila, seduti al centro, Vittorio Podrecca e sua moglie, la soprano irlandese Cissie Vaughn.

di quello stesso anno scoppia la guerra in Europa e nel maggio del 1940, in prossimità dell'entrata in guerra dell'Italia a fianco della Germania e nel timore di un rapido coinvolgimento degli Stati Uniti nel conflitto, l'ambasciatore italiano suggerisce a Vittorio Podrecca di lasciare in fretta New York e di andare in Brasile, dove la compagnia era già stata scritturata. Trovandosi Podrecca nell'impossibilità di pagare il viaggio, interviene con un sostanzioso aiuto finanziario Arturo Toscanini, grande estimatore del Teatro dei Piccoli. Nel 1940-41 vengono organizzati spettacoli non solo nelle metropoli brasiliane, come Rio de Janeiro e San Paolo, ma anche all'interno del grande paese a bordo di battelli sui fiumi equatoriali. Ma, quando nel 1942 pure il Brasile entra in guerra a fianco degli Alleati contro Italia e Germania, la compagnia di Podrecca passa in Argentina, dove resterà per ben sette anni, realizzando 25.000 spettacoli per circa un milione di spettatori, lavorando non

solo nei grandi teatri, ma anche nei teatri rionali e negli oratori. Ma Vittorio Podrecca è sempre alle prese con le grosse spese di gestione e autorizza i suoi dipendenti ad effettuare lavori extra, nei night club, caffè e trasmissioni radio. I suoi Piccoli partecipano anche a un film di produzione argentina, *Donde mueren las palabras* (1946), diretto da Hugo Fregonese, regista che poi lavorerà anche in Europa e negli Stati Uniti. Nel lungo periodo di permanenza nell'America del sud Podrecca infittisce l'interazione con le culture e le tradizioni locali, ideando la marionetta folcloristica e dando spazio alle danze e ai canti popolari. Un grave problema si presenta a Vittorio Podrecca all'inizio della stagione teatrale 1950-51, quando il governo Peron decide di nazionalizzare le imprese. Nell'impossibilità di pagare i contributi alla Previdenza argentina, Podrecca decide di lasciare il paese, trasferendo la compagnia prima in Uruguay e poi in Brasile.



Una stanza del Centro internazionale Vittorio Podrecca - Teatro delle Meraviglie Maria Signorelli è dominata da un grande armadio che contiene più di cento burattini realizzati a Roma da Maria Signorelli e che la stessa utilizzava come contenitore espositivo. Le ante sono uno "schermo" che narra la storia dell'artista. Fotografia di Claudio Mattaloni.



Vittorio Podrecca e i suoi Piccoli, anni Cinquanta.

Il ritorno in Italia

Il 23 settembre 1951, dopo quattordici anni di lontananza dall'Italia, la compagnia si imbarca per Genova con tutto il suo enorme materiale: 1.200 marionette, 2.000 costumi, 400 scene, 300 casse, attrezzature. Tanta nostalgia, ma anche apprensione per ciò che avrebbero trovato dopo la lunghissima assenza. Tante cose erano cambiate dopo la guerra, anche la mentalità e il gusto del pubblico. Il giorno 11 ottobre 1951 sbarcano a Genova, dove c'è già una scrittura al Teatro Augustus; ma Vittorio Podrecca non può essere presente ai primi spettacoli perché, dopo aver affrontato due interventi chirurgici in Argentina a causa della sua ulcera duodenale, deve sottoporsi ad una terza operazione. Sul ritorno di Vittorio Podrecca in Italia particolarmente toccanti sono le parole di suo nipote, il giornalista Orio Vergani, sul "Corriere di Informazione": «Era partito con i capelli neri, è ritornato con i capelli bianchi. Ma i suoi milleduecento

personaggi sono sempre, bisogna dirlo, prodigiosamente giovani, così come giovane è lo spirito del loro "papà": colui che forse, con Walt Disney, è l'ultimo papà della fantasia in questo nostro secolo troppo realistico». Pur provato nel fisico, ma sempre entusiasta del suo lavoro, Podrecca prende casa a Roma, in via Ambaradam, e decide di dirigere da lì la sua attività teatrale, affidando al figliastro Carlo Farinelli le tournée più impegnative. A chiusura della lunga tournée in tante città italiane nel giugno del 1952 a Tirrenia i Piccoli di Podrecca diventano protagonisti di due cortometraggi a colori (di circa 8 minuti ciascuno) prodotti da Antonio Centa, attore friulano originario di Maniago, e diretti da Alberto Ancilotto, *I Piccoli di Podrecca in circo* e *I Piccoli di Podrecca in Music-hall*, che ottengono il premio come miglior film per ragazzi al Festival di Venezia dello stesso anno. Sempre prodotto da Centa e diretto da Ancilotto è anche il cortometraggio a

colori (durata 9 minuti) *I Piccoli di Podrecca in concerto*. Nel 1954 Antonio Centa realizza altri cortometraggi, tra cui *La casa dei sogni*, *Jazz 1930*, *I canti del fiume*, *Corrida dei Piccoli*.

Vittorio Podrecca, nonostante i numerosi impegni nella sua casa-ufficio di Roma, partecipa ad alcune tournée italiane, come quella che nel 1953 lo riporta nel suo Friuli. Il 17 marzo è al Teatro Puccini di Udine e pochi giorni dopo al Teatro Adelaide Ristori di Cividale, dove realizza due spettacoli. Il suo ritorno nei teatri italiani è celebrato con lodi e critiche entusiastiche. Nel 1954 a Roma, in occasione del 40° anniversario della nascita del Teatro dei Piccoli, viene onorato dal Gruppo parlamentare dello spettacolo come «educatore e promotore di italianità». Però, nonostante le sue continue richieste,



Quattro marionette di Vittorio Podrecca di 81 cm per l'*Orchestra viennese*: erano "operative" negli spettacoli dei primi anni Trenta. Sulla destra Pierrot (85 cm) per lo spettacolo *Pierrot e la luna* del 1921. Cividale, Centro Internazionale Vittorio Podrecca - Teatro delle Meraviglie Maria Signorelli. Fotografia di Claudio Mattaloni.

Alla Cineteca del Friuli

Il fondo filmico di Vittorio Podrecca, in pellicola e in video, è conservato presso la Cineteca del Friuli a Gemona ed è visibile su richiesta. Tutti i titoli citati nell'articolo e molto altro materiale cinematografico, incluso un documentario televisivo a 16mm a colori della durata di quasi un'ora, *Podrecca's Piccoli Theatre*, sono in corso di catalogazione e di digitalizzazione. Sono inoltre presenti nel fondo gemonese 84 pellicole in 8mm tutte girate da Pirro Braga (all'epoca collaboratore di Podrecca) che documentano le tournée in Italia e all'estero, in particolare negli anni '50. I paesi visitati vanno dall'Argentina al Messico, agli Stati Uniti (Hollywood e Disneyland compresi), alla Gran Bretagna, Russia, Austria, Francia. Ma sono anche presenti il Medio Oriente, la Turchia, l'Algeria, la Tunisia, l'Egitto e il Marocco.

Vittorio Podrecca non riesce ad ottenere i finanziamenti per realizzare il suo antico sogno, ovvero la creazione di un teatro stabile delle marionette, una sede fissa in Italia con una sicurezza economica garantita da un contributo annuale dello Stato per potere portare avanti il suo lavoro senza la necessità di andare sempre all'estero per coprire le grandi spese di gestione. Ma Podrecca non si arrende.

La compagnia n. 2 o il Nucleo Musicale

Nel 1956 decide di creare una seconda compagnia, che avrebbe dovuto lavorare in Italia, e viene chiamata la Compagnia n. 2 o il Nucleo Musicale, mentre la "compagnia madre" avrebbe continuato le sue tournée all'estero sotto la guida del fiagistro Carlo Farinelli.

Per la nuova compagnia Podrecca affitta il granaio di un ex-convento in Piazza Sant'Antonio, tra il Campidoglio e il Palatino, che viene chiamato chiamato la Casa dei sogni. Il 12 marzo 1956 il Nucleo Musicale debutta alla Piccola Scala di Milano, ottenendo un buon successo di pubblico e di critica. Molto favorevole, tra gli altri, è Eugenio Montale, critico musicale del "Corriere di Informazione". Nel 1957 ancora un legame con il suo Friuli: Vittorio Podrecca ottiene il Premio Epifania. Nel 1958 il Nucleo Musicale viene invitato al XXI Festival Internazionale di musica contemporanea nell'ambito della Biennale di Venezia. I successi della nuova compagnia suscitano però invidie e malumori tra i membri della "compagnia madre" diretta da Carlo Farinelli, che nel frattempo



In una stanza del Centro Internazionale Vittorio Podrecca - Teatro delle Meraviglie Maria Signorelli è stato ricostruito un laboratorio di restauro per le marionette e i burattini con tutto ciò che può servire allo scopo: bauli, vestiti, scarpine, modelli, spadini, attrezzi del falegname, della sartoria e della scenografia. Qui si possono vedere pupi, marionette, pupazzi e burattini, tutti della Collezione Maria Signorelli. Fotografia di Claudio Mattaloni.

era sottoposta a stressanti tourné all'estero, e questa situazione quasi conflittuale incide ulteriormente sullo stato di salute già precario di Vittorio Podrecca. Le spese sono sempre più proibitive: troppo materiale da trasportare nei continui viaggi e trasferimenti, orchestre da ingaggiare volta per volta; solo negli ultimi anni Podrecca si rassegna ad una colonna sonora su nastro. Nel 1959 i Piccoli di Podrecca vengono invitati in Unione Sovietica. All'inizio del mese di luglio Vittorio Podrecca raggiunge la compagnia a Ginevra, dove dovevano essere presentati alcuni spettacoli prima di partire per l'URSS, ma viene colpito da forti dolori addominali. La diagnosi è subostruzione dell'intestino; subentra quindi una congestione polmonare, con insufficienza cardiaca. Podrecca viene ricoverato e muore nella notte tra sabato 4 e domenica 5 luglio 1959, all'età di 76 anni. Viene sepolto al Verano di Roma. Come era stato da lui disposto, gli spettacoli a Ginevra vanno in scena sotto la direzione della moglie Lia, la quale, coadiuvata dal figlio Carlo Farinelli, guiderà anche la compagnia in Unione Sovietica: è il primo teatro italiano a varcare la cortina di ferro.

Dopo la morte di Vittorio Podrecca

La compagnia dei Piccoli riesce a continuare la sua attività per altri cinque anni, finché nel 1964 si scioglie. La mancanza della figura carismatica di Vittorio Podrecca, ineguagliabile direttore artistico, regista e organizzatore, le spese proibitive e gli assillanti problemi economici, il mutamento dei tempi e dei gusti (tra l'altro la concorrenza del cinema e della televisione) mettono la parola fine a un'attività teatrale che era continuata in maniera ininterrotta per cinquant'anni (dal 1914 al 1964) con circa 35.000 rappresentazioni. È un momento veramente drammatico nella storia dei Piccoli di Podrecca, che è stata la compagnia italiana più longeva e più conosciuta del Novecento. Nel 1965 parte dei materiali e delle marionette già appartenenti al Teatro dei Piccoli viene riscattata, a proprie spese, da alcuni marionettisti che avevano lavorato fino all'ultimo con Vittorio Podrecca. Altro materiale è recuperato grazie all'acquisto da parte di Maria Signorelli (Roma 1908-1992), artista e collezionista di fama, che nel 1947 aveva fondato la compagnia "L'Opera dei burattini". Sollecitata dal Teatro

Stabile del Friuli Venezia Giulia, la Regione Friuli Venezia Giulia vota una legge per uno stanziamento di sessanta milioni di lire da destinare al recupero del materiale e alla rinascita dei Piccoli. Il 7 maggio 1979 il Teatro Stabile del Friuli Venezia Giulia rileva dunque una cospicua parte delle marionette superstiti, gli spartiti e il materiale scenico. Poco dopo raduna alcuni vecchi collaboratori del Teatro dei Piccoli e inizia a riportare in scena una parte del repertorio. Il 5 luglio dello stesso anno, nel ventesimo anniversario della morte di Vittorio Podrecca, un gruppo di marionettisti ridà vita ai Piccoli, allestendo nel Teatro Ristori di Cividale un primo spettacolo di varietà. Un altro fondamentale passo nel recupero dell'eredità di Vittorio Podrecca è la recente creazione del Centro Internazionale Vittorio Podrecca - Teatro delle Meraviglie Maria Signorelli, che, inaugurato il 30 giugno 2016 in un'ala del Monastero di S. Maria in Valle, in via Monastero Maggiore, a Cividale, a poche centinaia di metri dalla sua casa natale, ha l'obiettivo, grazie ai materiali ivi raccolti, di raccontare quel mondo del teatro di figura di cui Vittorio Podrecca è stato l'ultimo grande maestro.

Questo contributo, con minime variazioni di contenuto e con diversa veste grafica, compare con il titolo "Un sogno di legno e musica: *Il Teatro dei Piccoli* di Vittorio Podrecca" nel volume *Cultura in Friuli IV - Atti della quarta settimana della Cultura Friulana della Società Filologica Friulana*, 2018.

Carlo PETRUSSI



Una viticoltura giovane



Qui sopra: l'enologo Orfeo Salvador osserva un vigneto allevato col sistema detto "a Casarsa". Siamo a metà degli anni Sessanta del Novecento. Le piante sono state messe a dimora la primavera precedente e l'agricoltore ha seguito alla lettera le indicazioni del tecnico nella fase di allevamento del primo anno. Le viti, sostenute da un palo di robinia scortecciato alla base, sono state messe a dimora a circa 50 cm dal palo per facilitarne l'eventuale sostituzione. Con l'avvento dello scansaceppi per le lavorazioni sottofila, le viti vennero messe a dimora aderenti al palo per agevolare il lavoro dell'attrezzo. Il filo principale di sostegno era posto a 1,60 - 1,80 m da terra. Le piante alla fine del primo anno di vita avevano raggiunto il filo e formato il futuro cordone. Non solo: alcune femminelle venivano lasciate per una produzione importante fin dal secondo anno d'impianto. Questa foto ci porta ai giorni nostri perché l'attuale viticoltura di pianura ha molti aspetti in comune con le indicazioni tecniche che allora Orfeo Salvador suggeriva ai viticoltori.

A sinistra: dopo la preparazione della barbatella si passava alla corretta messa a dimora. Si notano il filo zincato per l'allineamento delle piante e i picchetti per il distanziamento delle medesime sulla fila. Si procedeva in questo modo:

- apertura di un solco lungo la fila con la *vuazine* (aratro disimmetrico, cioè ad un'ala);
 - alla giusta distanza con la pala veniva preparata la sede di impianto;
 - l'addetto alla messa a dimora aveva il compito di appoggiare sul fondo della buca (sede d'impianto) la barbatella allargando a raggera l'apparato radicale;
 - seguiva una badilata di terra sulle radici e un adeguato calpestamento della terra per farla aderire alle radici e scacciare l'aria.
- La profondità di messa a dimora era, ed è, legata al tipo di terreno, ma per i nostri vecchi le radici dovevano sentire il suono delle campane. Malauguratamente oggi mancano queste capacità operative.
Foto Vendramin.

Dal 1950 al 2015: i freschi germogli di una pianta antica

La storia vitivinicola della nostra regione è stata narrata a partire almeno dall'epoca romana. La vite ha modellato il paesaggio e influenzato la società friulana, nei suoi cibi e nei suoi riti, almeno tanto quanto il frumento e il mais. La sua coltivazione, pur avendo subito cambiamenti nel tempo, si è mantenuta dentro criteri tradizionali che la vedevano maritata a tutori vivi fino alla fine dell'Ottocento per passare poi alla associazione col gelso. Si trattava, però, sempre di "filari" fra i quali trovavano spazio colture erbacee (frumento, mais, medica, ecc.): era la viticoltura "promiscua" che ha dominato le statistiche fino agli anni Sessanta del secolo scorso per lasciare il campo, nel giro di pochi anni, alla viticoltura specializzata. La storia recente viene spesso trascurata, forse perché si confonde con la cronaca, ma ciò non è giustificato perché noi siamo figli della storia recente, quella che si basa più sui ricordi che sui documenti. La guerra fredda, il boom economico, la tivù, la Caduta del Muro hanno fatto di noi ciò che siamo, non Giulio Cesare e Napoleone (con tutto il rispetto). Così, in viticoltura siamo figli del passaggio dall'agricoltura tradizionale, empirica, attenta alla terra e basata sull'osservazione, a quella moderna, aperta ai mercati e dipendente dalla chimica e dalle macchine.

Pare ieri, ma è già storia.

Anni 1950 – 1960: la buona vecchia agronomia

In questo periodo iniziano i primi cambiamenti strutturali del settore viticolo: nei primi anni Cinquanta la viticoltura ha ancora tutte le caratteristiche dell'inizio secolo.

In pianura la coltivazione è promiscua, a filari distanziati tra colture cerealicole e colture foraggere; si coltivano soprattutto Merlot, Tocai e ibridi vari. I vitigni più tradizionali sono in via di scomparsa. Le viti sono sostenute da gelsi e da pali secchi; raramente troviamo degli alberi da frutto frammisti.

Accanto alla mezzadria, nelle zone meno fertili c'è anche la piccola proprietà.

I terreni di collina appartengono prevalentemente a famiglie nobili o borghesi e vengono gestiti a mezzadria, talvolta ad affitto misto. Prevale il ronco arborato (vigneto con alberi da frutta distribuiti in modo almeno apparentemente casuale): ogni mezzadro ha una vigna che normalmente non è di grande superficie. Il proprietario sceglie i vitigni, il momento dell'impianto e l'ubicazione del vigneto. Le varietà coltivate sono numerose: Tocai, Merlot, Carmenère (all'epoca veniva chiamato Cabernet franc), Verduzzo, Picolit, Ribolla, Refosco nostrano, Refosco dal peduncolo rosso, Sauvignon, Malvasia, Pinot grigio, Pinot bianco, Pinot nero, Franconia, Traminer, Riesling renano e Riesling italico. Il viticoltore pratica la selezione massale e il vivaismo è su scala familiare: ciò ha permesso il perpetuarsi delle varietà locali più interessanti caratterizzando, così, la viticoltura di collina.



Viticoltori che, con cura e attenzione, stanno preparando le barbatelle innestate per l'impianto togliendo tutte le radici avventizie presenti sul portinnesto, riducendo l'apparato radicale a 10 - 12 centimetri e accorciando a due gemme franche il germoglio principale della barbatella.

Le piante saranno poi immerse (inzaffardatura) nel mastello che si può notare sulla sinistra; questo conteneva una miscela di sterco bovino (*buiace*) e sabbia limosa di fiume (*lacje*) mista a terra. Lo scopo di questa operazione era di facilitare l'adesione della terra alle radici e, quindi, migliorare l'attecchimento.

Foto Vendramin.

Sui ronchi si piantano gli ultimi alberi da frutto: ciliegi, peri, meli, susini, peschi, albicocchi. La frutta, commercializzata a breve raggio, consente alla famiglia mezzadrile una non trascurabile entrata di liquidità. Ci sono i primi abbandoni dei vigneti collinari situati nelle zone più disagiate in quanto la manodopera inizia a scarseggiare. La preparazione del terreno per la messa a dimora delle viti è ancora in gran parte manuale (si fa il

fossâl), la terra chiamava i lavori, era rispettata e amata perché così poteva dare reddito con relativa minor fatica e permetteva a tutto l'ecosistema di operare al meglio. Ma le prime ruspe incominciano a modificare le colline. In pianura fanno la comparsa i grandi aratri da scasso trainati dai cingolati per fare le "fossaline" dove mettere a dimora le viti. I concetti agronomici della sistemazione dei terreni incominciano a vacillare.



Apparato radicale di una vite messa a dimora negli anni Trenta quando gli apparati radicali venivano allungati a raggera manualmente nella sede di piantumazione onde permettere alla futura pianta di esplorare tutto il terreno disponibile.



Apparato radicale di una vite messa a dimora nei primi anni Ottanta quando la scalzatura dei filari è stata sostituita dal diserbo chimico e la pianta ha sviluppato le radici a livello suolo abbandonando le radici profonde originarie.

Le piante venivano messe a dimora a fine inverno in luna crescente. Le radici erano lunghe, inzaffardate e ben distribuite a raggera in fondo alla posta: con queste attenzioni l'attecchimento era certo e il futuro apparato radicale avrebbe colonizzato il terreno a 360 gradi. La parte della vite che emergeva dal terreno veniva ricoperta con un cumulo di terra (*farcadice*) onde proteggerla dal freddo; tale cumulo era tolto all'inizio del germogliamento.

Sul territorio inizia a farsi sentire l'industrializzazione di Manzano e la scarsa volontà dei proprietari di apportare essenziali migliorie alle case coloniche.

Nella viticoltura specializzata gli interfilari sono larghi 4-5 metri con prato permanente che fornisce foraggio alla stalla. In collina, con interfilari più stretti, mediamente di 2,5 m, è frequente la semina tra i filari di un erbaio, di solito trifoglio incarnato, talora consociato a loiessa e veccia, che è quotidianamente falciato per il foraggiamento delle

bovine e che viene sovesciato a tarda primavera prima dell'inizio dei trattamenti.

I filari sono scalzati e vangati a marzo e agosto. A giugno e a ottobre vengono rincalzati. Durante l'estate si pratica una lavorazione leggera negli interfilari per ridurre i danni da siccità; lavorazioni più importanti si fanno in autunno per interrare il letame che, assieme al sovescio, è l'unica forma di fertilizzazione. Il perfosfato minerale e il solfato potassico sono di uso non comune.

La lotta fitosanitaria è rivolta soltanto alla peronospora e all'oidio. Contro la prima si usa il solfato di rame in cristalli (1-1,2 kg/hl di acqua) sciolto in acqua il giorno prima del trattamento e neutralizzato con calce spenta; talvolta si miscela a zolfo per tenere sotto controllo l'oidio. I trattamenti, al massimo 6-7, iniziano la prima decade di maggio e terminano al 21 luglio (entrata della canicola). Si fanno con le pompe a spalla e le colline

sono costellate di vasche in cemento posizionate vicino a pozze per la raccolta dell'acqua necessaria al trattamento. Lo zolfo, prima del trattamento, viene messo al sole. Dopo il 21 luglio ogni nuovo germoglio viene asportato, pertanto non si verificano infezioni tardive di peronospora. Le piante rimangono coperte da una consistente patina di rame e calcio.

Con questa agrotecnica i grappoli erano spargoli, con acini piccoli dalla buccia spessa; la vendemmia si iniziava a fine settembre e terminava a metà ottobre.

Il mal dell'esca (detto 'colpo di sole' o 'cancro') è presente, ma il viticoltore fa sempre nei suoi confronti un'efficace lotta agronomica asportando costantemente dal vigneto tutte le piante ammalate; queste sono sostituite mediante propagginatura o con nuove viti. La forma di allevamento prevalente è il capovolto; in collina si trova qualche vigneto allevato a Sylvoz stretto.



Classica forma di moltiplicazione della vite utilizzata soprattutto in periodo prefillosserico che consisteva nell'allungare sul terreno, leggermente interrato, un tralcio che partiva dalla pianta madre. Dai suoi germogli si formavano nuove piante. Nella foto vecchia vite propagginata presente nel vigneto storico di *Cuel Vilan* (Colle Villano) di Faedis messo a dimora nel 1885.



Vite storica di Tocai correttamente potata con la vegetazione ben disposta ai lati della testa di salice.

La potatura invernale, fatta in luna calante, è a carico degli anziani che usano solo la forbice e, se la vite è troppo cresciuta in altezza, la piegano verso terra, ma non la tagliano mai. In primavera, appena scalzate le piante, la cura al vigneto inizia con il taglio delle radici



Tipica casa colonica dei colli orientali (Badia di Rosazzo) costruita in marna e arenaria che evidenzia la condizione sociale dei mezzadri (*roncars*) alla fine della seconda guerra mondiale. In questo periodo il più grande riscatto sociale della donna del *roncal* era di avere il fornello a gas a tre fuochi che la riscattava dal dover accendere ogni giorno e seguire il fuoco a legna.

Quando il padrone concedeva questa "modernità" veniva affiancata alla casa colonica una piccola costruzione con terrazza all'interno della quale era posizionato il fornello a gas con relativa bombola. La casa evidenzia il *saliso* (marciapiè) in lastre di pietra, le vecchie viti che formavano la pergola (*bersò*), la porta della cantina modificata per permettere il passaggio delle botti e una pittura murale, ora sbiadita, di soggetto sacro, il cortile in terra battuta, il portone della *lobia* in legno di castagno con chiavistello in legno e *blecs* di manutenzione. La seconda finestra in alto a destra ha la *cidula* (carrucola) utilizzata per portare sul *cjast* i prodotti della campagna (*forment* e *blava*).

superficiali sul selvatico per stimolare l'approfondimento delle radici principali; seguono la spollonatura (lavoro dei ragazzi), la pulizia delle teste (lavoro dei nonni), la sistemazione dei germogli e il loro arrotolamento sul filo più alto.

I germogli laterali sono cimati a non meno di due foglie dall'ultimo grappolo.

I sarmenti, ricercati dalla gente comune come fonte energetica (fuoco domestico), sono prenotati "a filari" dove l'interessato viene a raccogliarli. Il viticoltore li cede a titolo benevolo, anche perché viene sollevato da un lavoro.

1960 – 1970: arriva la modernità

La mezzadria è alla fine della sua storia secolare, con lo sviluppo industriale inizia l'abbandono della terra soprattutto in collina. La proprietà non intuisce il cambiamento in atto e le case coloniche si svuotano. Si abbandona e si distrugge tutto quello che ricorda quel duro passato dove dominava il *sior paron*. Si iniziano a togliere i filari sparsi e a estirpare i gelsi. Si demoliscono le case costruite in pietra locale e se ne costruiscono di altre in cemento e mattoni. È il periodo del primo e secondo

Piano Verde che portarono l'acqua e i servizi igienici in casa, inizia la meccanizzazione delle campagne. La viticoltura in collina è ferma e talvolta in regressione, iniziano le vendite delle colonie che vengono talvolta acquistate dai mezzadri, ma molto spesso si affacciano proprietà esterne all'ambiente. Sono pochi i vigneti che si piantano sulle pendici collinari dove la forma di allevamento rimane il capovolto. Il commercio locale di frutta legato al ronco arborato sta finendo, cambiano le abitudini dei produttori e dei consumatori, e viene a mancare la necessità economica.

In pianura inizia il massiccio sviluppo della viticoltura specializzata. Dall'enologo Orfeo Salvador viene proposta la forma di allevamento che prende il nome di "metodo Casarsa". Questa forma caratterizzerà poi tutta la viticoltura friulana con vigneti a basso investimento di ceppi/ettaro, 1.800-2.000 piante, e alte produzioni. Il sesto d'impianto preferito è di metri 4x4 con viti binate sui pali (2200 piante per ettaro). Non si tiene conto delle differenze fisiologiche esistenti fra i vitigni. Vengono assegnati i primi contributi pubblici per l'impianto dei vigneti.

I pali secchi di robinia e castagno continuano ad essere utilizzati in collina, mentre in pianura si preferiscono i pali di cemento. Nasce così una nuova attività, dapprima artigianale e poi industriale, in grado di soddisfare tutte le esigenze dell'emergente viticoltura specializzata.

A fine decennio (1968) nel cortile del vecchio ospedale di Udine viene tenuta la prima mostra di macchine agricole che rivoluzioneranno il modo di lavorare tra le viti. Grazie ai trattori acquistati con i Piani Verdi, in effetti, arrivano in viticoltura i primi segnali di meccanizzazione: estirpatori per la lavorazione negli interfilari, scansaceppi a comando manuale per la lavorazione sotto fila, le prime irroratrici portate e, in seguito, i primi atomizzatori. L'arrivo dello scansaceppi, dapprima manuale e poi idraulico, porta alla modifica della messa a dimora delle viti nel metodo Casarsa. Mentre nei primi tempi si consigliava di mettere a dimora le piante a 50 centimetri dal palo, ciò che comportava la necessità di vangare vicino ai pali, in seguito si mettono adiacenti ai pali. Tuttora, osservando i vecchi impianti a Casarsa, molto spesso poi modificati a Sylvoz per gestire al meglio la meccanizzazione, si può capire l'epoca di messa a dimora del vigneto.

Con il Casarsa cambiano anche le modalità di fertilizzazione e la concimazione chimica comincia a prevalere sugli apporti organici. Aumentano la disponibilità e l'uso dei concimi azotati semplici. Anche la lotta fitosanitaria cambia, arrivano i primi ditiocarbammati, semplici e da usare al momento. Porteranno però a una incontrollata diffusione del ragnetto rosso e del ragnetto giallo, problematiche fitosanitarie fino ad allora sconosciute. Si diffonde la lotta a calendario: i viticoltori iniziano a non pensare.



Botte in legno di larice il cui scopo principale era quello di distribuire in campagna il liquame bovino (detto *pissòc*, ma anche eufemisticamente e scherzosamente *bire e brût*). Durante l'estate era utilizzata per la preparazione della poltiglia bordolese: sotto i cerchi si nota la colorazione azzurra del solfato di rame.

Il dottor Giuseppe Pascolini, nella sua tesi di laurea (1961) sulla viticoltura collinare del Cividalese, analizzò con accurate schede tecniche 50 vigneti e rilevò i seguenti dati riguardanti i trattamenti fitosanitari: 29 vigneti erano trattati nel modo tradizionale con solfato di rame e zolfo in polvere, 5 vigneti con solfato di rame, zolfo ventilato e zolfo colloidale (nome commerciale Cosan), 9 vigneti con prodotti acuprici (ditiocarbammati con nome commerciale Aspor e Vitex), solfato di rame e zolfo ventilato, 6 vigneti con soli acuprici, zolfo ven-



1962: una pubblicità per un ditiocarbammato che andò per la maggiore fino agli anni Ottanta del Novecento. Si tratta dello Zineb che prese vari nomi commerciali, il più diffuso dei quali fu Aspor. Tanto diffuso che, con un fenomeno linguistico non raro in agricoltura (nomi commerciali o nomi di ditte che divengono nomi comuni correnti), diventò sinonimo di "antiperonosporico". La pubblicità per i ditiocarbammati fu capillare, attraverso le riviste tecniche, i volantini, gli scritti dei docenti universitari, i manifesti murali nelle zone viticole e la presenza anche nelle pubblicazioni di interesse locale. Dalla rivista Terra friulana maggio - giugno 1962.

tilato e colloidale, 1 vigneto con solfato di rame e zolfo colloidale, 7 vigneti furono trattati con Lintox e Postox (nomi commerciali di esteri fosforici) per il controllo delle tignole.

La concimazione azotata favorisce la botrite e indirettamente anche le tignole che diventano un problema.

La lotta agronomica al mal dell'e-



Vite di Schioppettino allevata a Guyot bilaterale dove risulta evidente che i grappoli sono stati accorciati per ottenere un prodotto di elevata qualità. Lo Schioppettino ha un grappolo molto grande i cui acini non maturano contemporaneamente e la parte distale (punta) rimane malmatura, andando soggetta frequentemente a una fisiopatia detta "disseccamento del rachide" (*si flapis*). Per prevenire questi inconvenienti a inizio invaiatura (cambiamento del colore) viene tagliato l'apice del grappolo e vengono ridimensionate le ali.

sca viene ridotta, le viti colpite si lasciano nei vigneti, inizia la diffusione del parassita, facilitata anche dalle laute concimazioni azotate per spingere al massimo la produzione (sistema di allevamento detto Casarsa). Il concetto di una lenta crescita delle piante per averle fisiologicamente sane viene abbandonato. Ora la vite è bella se ha tralci grossi, se è molto produttiva e di un bel verde intenso.

In pianura si preparano i terreni per l'impianto con gli aratri da scasso.

In collina nessuno fa più il *crei* a mano e le ruspe iniziano a rimodellare in modo drammatico le colline: grandi sbancamenti senza nessun criterio agronomico, bisogna fare presto e a bassi costi con l'obiettivo di meccanizzare

al massimo la coltura. E in questi nuovi vigneti di collina arriva il Casarsa. Siamo agli albori delle prime piccole speculazioni fatte dagli ex mezzadri e dai nuovi imprenditori agricoli (industriali) che diventano aggressivi.

I vitigni che vengono messi a dimora sono: Merlot, Carmenère, Refosco dal peduncolo rosso, Tocai, Pinot bianco/Chardonnay (non è ancora definita la differenza fra i due vitigni), Pinot grigio, Verduzzo friulano, Traminer. Sono in regressione Ribolla e Malvasia, inizia ad affermarsi il Sauvignon.

Marco Schioppetto e Livio Felluga sono la nuova immagine della viticoltura collinare friulana.

Paolo Rapuzzi salva i vecchi vitigni autoctoni Schioppettino (Ribolla nera), Tazzelenghe, Pignolo.



Smottamento (Spessa di Cividale) in un vigneto collinare. Situazioni simili sono molto frequenti e sono normalmente causate da una non corretta gestione delle acque profonde e superficiali.

1970 – 1980: un decennio di transizione

Continua la ristrutturazione fondiaria del territorio, si afferma il viticoltore operaio, la meccanizzazione si intensifica ulteriormente. Con trattori sempre più potenti si può fare tutto e ciò porta a un minor rispetto della terra, non è più la terra che chiama i lavori, ma sono i lavori che chiamano la terra. La collina più difficile viene abbandonata. In questo ambiente rimane vitale soprattutto nella fascia collinare compresa fra Nimis e Tarcento: qui i cambiamenti arrivano 10-15 anni dopo che nel Cividalese.

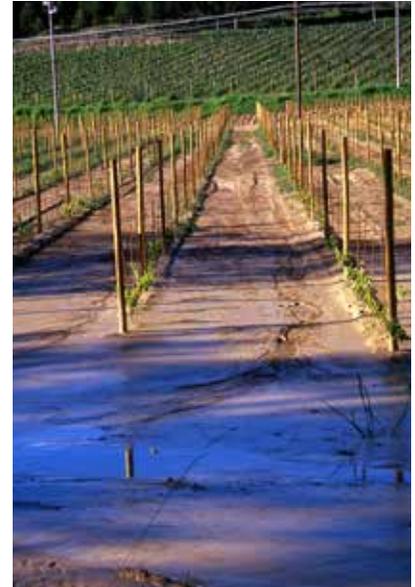
Le sistemazioni collinari sono sempre più aggressive, si abbassano le colline, si introduce la sistemazione dei terreni a rittochino tipica della Toscana, dimenticando che le caratteristiche climatiche e pedologiche sono completamente differenti. Di conseguenza si verificano erosioni molto importanti con perdite di 10-15 centimetri di spessore di terreno (1.000-1.500 metri cubi di buon terreno per ettaro che vanno a intasare i canali di pianura). I primi “sapianti” venuti da fuori regione lasciano il

segno; i friulani non difendono la loro storia e la loro cultura viticola. La cicalina verde della vite si diffonde rapidamente. Il mal dell’esca continua mietere vittime soprattutto nei vigneti allevati a Casarsa. Entrano in uso i prodotti sistemici (con la linfa vanno in tutta la pianta) e citotropici (attraversano la lamina fogliare e penetrano nella foglia) per il controllo dell’oidio e della peronospora. Diminuisce l’utilizzo del ditioicarbammato Zineb e, lentamente, perdono di intensità le pullulazioni dei ragnetti rosso e giallo.

Seppur con meno cura le barbatelle si mettono ancora a dimora a mano come nel passato; gli impianti non sono molto estesi e la manodopera è sufficiente. Inizia l’utilizzo del diserbo chimico sotto le file.

I salici non vengono più utilizzati nella legatura dei tralci e delle viti, si utilizza il “tubetto” di plastica. Vengono proposti i fili plastificati e in PVC per il sostegno della parete fogliare.

Legatrici e cimatrici si diffondono rapidamente, il sistema di allevamento Casarsa a tralcio libero viene trasformato in Sylvoz.



Giovane vigneto a Campeggio di Faedis con sistemazione a rittochino che evidenzia un evidente fenomeno di erosione superficiale con la perdita dello strato fertile. In alcune situazioni friulane sistemate a rittochino le erosioni superficiali hanno causato la perdita di 1000 – 1500 metri cubi di terreno fertile per ettaro.

1980 – 1990: è arrivata l’urea

In questo decennio si applica concretamente la disposizione europea che blocca la libera messa a dimora dei vigneti e inizia la commercializzazione dei diritti d’impianto.

Vengono spiantati i vecchi vigneti, si mettono a dimora Chardonnay, Sauvignon, Cabernet sauvignon senza una chiara visione del territorio e senza valutare le caratteristiche ambientali in relazione ai vitigni (Cabernet sauvignon). Questa fase è condizionata dai *wine maker* toscani e da alcuni produttori e tecnici friulani che vedono nella Francia (forme di allevamento e materiale genetico) il riscatto della viticoltura friulana. Si fanno vigneti alla “francese”



Vierzi e sierâ lis plantis era la pratica agronomica ideale per mantenere profondi gli apparati radicali della vite e per mantenere ossigenato il terreno sotto la fila. Pratica in uso fino all'avvento dei diserbanti / disseccanti e che attualmente viene rivalutata.

(8-10.000 ceppi per ettaro) dimenticando le caratteristiche del nostro clima e dei nostri terreni; non si fa nessuna mediazione agronomica e culturale. In questo periodo inizia la fase in cui la bassa produzione per ceppo è sinonimo di alta qualità del vino. Con gli impianti fitti vengono proposti come forma di allevamento il Guyot semplice e il cordone speronato (già sperimentati nell'azienda Vuga di Cividale a fine Ottocento).

La ricerca genetica riprende slancio con la selezione di nuovi cloni e si fanno le prime selezioni massali dei biotipi presenti nei vecchi vigneti prima della loro eliminazione. A livello enologico il legno ritorna in cantina (*barrique*), ma molto spesso, soprattutto nelle piccole realtà, ci si dimentica che, per utilizzare la *barrique*, bisogna prima fare in campagna una grande uva: solo così il legno potrà dare un grande vino. Talora si tende a considerare buono il vino che sa di legno.

Nei nuovi impianti vengono utilizzati per il sostegno delle viti pali di



Recente sistemazione collinare a Buttrio che non ha tenuto conto della salvaguardia dello strato vegetativo del terreno originale. In effetti si nota che la terra buona è stata concentrata in alcune fasce (piante in normale stato vegetativo) e nel contempo è stata portata all'aria la marna arenaria profonda (ponca) biologicamente sterile (piante in sofferenza).

Solo il tempo potrà correggere, con adeguati interventi agronomici, questa anomalia.

conifera trattati con metalli pesanti e canne di bambù dell'estremo Oriente. Nessuno si avvede che sarebbe economicamente interessante una filiera locale per la commercializzazione dei pali di robinia e di castagno.

Nel 1985 a Udine si tiene un corso di viticoltura per evidenziare problematiche e prospettive del settore, ma i relatori non hanno sempre dimestichezza con l'ambiente pedoclimatico regionale, né sanno fornire delle linee guida agronomiche e commerciali.

Nel 1986 lo scandalo del metanolo mette in crisi il settore.

Le superfici dei nuovi vigneti aumentano, i costi devono essere abbassati, si abbandona la corretta messa a dimora delle barbatelle a favore della forcella e del palo iniettore ad acqua (= disastri agronomici). Presto arriverà la messa a dimora meccanizzata praticata da operatori estranei all'azienda.

L'apparato radicale delle piante, la sistemazione e la preparazione del terreno, i tempi di messa a dimora diventano un problema secondario.

Il diserbo sotto fila prende il posto della scalzatura, le piante modificano il loro apparato radicale sviluppandolo in superficie, modificando così la loro sfera di esplorazione e creando talvolta problemi vitali al palco radicale originale della pianta.

Nella difesa fitosanitaria, la lotta guidata diventa una realtà anche se poco diffusa. Aumentano i principi attivi a disposizione per il controllo delle fitopatie.

Inizia la diffusione della flavescenza dorata, si impara a conoscere il marciume acido, il mal dell'esca si espande ulteriormente.

Aneddoto: mi trovavo sulle colline di Savorgnano del Torre quando il titolare della trattoria "da Gjambatte", davanti a un rigoglioso vigneto di Verduzzo friulano, mi disse: "anni fa questo vigneto vegetava poco, l'uva era gialla e zuccherina e non marciva mai. Ora produco molto di più, le viti sono rigogliose, ma l'uva rimane verde e marcisce". Gli chiesi la motivazione di questo cambiamento e mi rispose "è arrivata l'urea".



In questa fotografia si vede la vecchia fornace da calce di Azzano (comune di Premariacco) che cuocea i sassi raccolti nei terreni alluvionali del Cividalese. Ogni casa rurale possedeva la *busa de cjalcina* dove si spegneva la calce viva onde ottenere la calce spenta. Questa aveva più usi: disinfezione dei ricoveri per animali e di altri ambienti, imbiancatura delle case, piccole manutenzioni edilizie e, non ultimo, entrava nella composizione della poltiglia bordolese, l'unico anticrittogamico allora noto per il controllo della peronospora della vite. La sistemazione a rittochino della collina, effettuata nel 1976, non ha tenuto conto dei basilari dettami agronomici volti alla salvaguardia e al rispetto dell'ambiente; nella parte alta dell'immagine si notano molto bene i massicci movimenti di terra che hanno severamente intaccato il profilo collinare.

1990 – 2000: tutto sommato un buon decennio

Nel 1992 - 1993 si ha una piccola crisi del settore vitivinicolo. Nella primavera del 1992 si verificano casi generalizzati di viti che presentano al germogliamento tralci secchi soprattutto nelle varietà Pinot grigio, Cabernet sauvignon e Sauvignon (cloni francesi). Sono sintomi di uno scarso accumulo di sostanze di riserva nell'autunno precedente da ascrivere a eccessive produzioni e, nelle viti giovani, di eccessive concimazioni azotate. Al secondo anno d'impianto si vogliono alte produzioni, ma se la vite non è preparata bene può tradire. Vite esteticamente bella, fisiologicamente brutta. Accanto ai soliti vitigni neri si mettono a dimora Cabernet sauvignon e Sauvignon, e, soprattutto in pianura, Pinot grigio. Se gli impianti sono relativamente giovani si fa il sovrainnesto a spacco primaverile

con Pinot Grigio.

Nella zona collinare inizia la diffusione del Pignolo, dello Schioppettino, della Ribolla e della Malvasia istriana.

Sempre in collina, nelle zone marginali, ritorna l'olivo dopo la gelata del 1929.

Nel ristoppio dei vigneti e nelle sistemazioni collinari, raramente si seguono le corrette regole agronomiche e iniziano a verificarsi i primi attacchi di *Armillaria* sulle viti; questo problema è ancora oggi sottovalutato. L'eliminazione dei residui radicali delle colture arboree precedenti è visto come qualcosa di superfluo.

Anche in pianura si livellano i terreni facendo importanti spostamenti del terreno vegetale che poi daranno origine alle prime importanti carenze di potassio.

Negli impianti inizia l'utilizzo del tondino di ferro per sostenere le viti al posto delle canne di bambù troppo costose e fragili. Dove non



Sistemazione recente a rittochino in Badia di Rosazzo, località Poggiobello.

ci sono restrizioni paesaggistiche si inizia a utilizzare il palo metallico al posto del legno trattato e del cemento. I fili zincati sono sostituiti dal filo inox. La ferramenta per l'impiantistica va alla grande. L'impiantistica nel suo insieme passa ai contoterzisti, solo i piccoli viticoltori che mettono a dimora qualche centinaio di viti lavorano in proprio con criterio. L'utilizzo della catena del freddo allunga il periodo di messa a dimora delle barbatelle che termina a fine luglio con sforamenti ai primi di agosto.

La cultura viticola storica è ormai scomparsa. L'esterofilia va alla grande. Nelle aziende si discute per 100 grammi di uva in più o in meno sulle singole viti. Si discute, cioè, del sesso degli angeli.

All'inizio del decennio fa la sua comparsa la *Metcalfa pruinosa*, che verrà efficacemente debellata grazie al lancio di insetti predatori allevati e diffusi dalla Università di Udine. La sindrome fitopatologica nota come "legno nero" si affianca alla flavescenza dorata.

Si fanno i primi impianti a cortina semplice e a GDC, forme di allevamento che permettono un alto livello di meccanizzazione della potatura verde e secca.



Vasca doppia (*lajps*) di cemento utilizzata per la preparazione della poltiglia bordolese. Queste vasche erano situate tra le vigne, vicino a un punto d'acqua; da esse si attingeva la soluzione per la distribuzione manuale con la pompa a spalla (*crassigne*). A Cividale del Friuli queste vasche erano fabbricate dalla impresa edile Cefis.

Cala l'utilizzo del letame sia per il diradarsi degli allevamenti, sia per carenza culturale.

Il legno conquista tutte le cantine e il palo di metallo conquista le vigne di pianura, meno la collina dove il legno, più che amato, è un obbligo per motivi paesaggistici.

Il confezionamento del vino in bottiglia ha ormai preso piede in tutte le cantine.

La meccanizzazione è sempre più spinta, si vuole abbassare i costi di produzione in tutti i modi e la cosa che interessa di meno è il benessere della pianta. La spollonatrice, a esempio, riduce le ore di lavoro, ma con le escoriazioni che provoca sui tronchi favorisce di molto la diffusione del mal dell'esca. Non c'è una visione ampia, a 360 gradi, di quello che si fa in vigna, poi si cerca di tamponare le falle.

Si diffonde la subirrigazione dei vigneti.

È un buon decennio dal punto di vista commerciale e per l'immagine del territorio, ma manca di prospettiva, si vive sui successi del momento.

2000 – 2015: i due compagni di merende, ma anche il bio

Il periodo inizia con una ripresa degli impianti di vitigni neri e soprattutto del Pignolo che, però, nel giro di pochi anni vedrà decadere la sua fortuna. Il Pinot grigio rimane sempre un vitigno di riferimento ma, a partire dal 2008 - 2010 sarà affiancato dal Prosecco/Glera.

Si assegnano da parte della Regione gli ultimi diritti di reimpianto con relativi vincoli varietali e si obbliga a mettere a dimora nelle zone più fresche di collina il Cabernet sauvignon, un vitigno che ama i climi caldi.

La parola quantità non fa più paura e nei vigneti lentamente la carica di gemme per ceppo aumenta.

Mediamente negli impianti si mettono a dimora 3.500-5.000 ceppi per ettaro a seconda del vitigno e della zona: è un ritorno al passato. I 10.000 ceppi che avrebbero dovuto portare qualità eccelsa sono un ricordo.

La pianura è territorio di Pinot grigio e Glera. Per questi due vitigni, accanto ai sistemi di allevamento a cortina e a capovolto viene riproposto il Sylvoz.

Nasce in pianura la viticoltura a ciclo breve, 15 anni, tanto quanto dura l'affitto della terra. Non si sostituiscono le piante morte. La pianta diventa una pura macchina da produzione. In questo contesto la viticoltura di collina diventa "riserva indiana".

La spollonatura chimica delle piante è una realtà molto diffusa.

Inizia la diffusione della cocciniglia della vite e del "nuovo virus del Pinot grigio".

La viticoltura biologica diventa una realtà.

Sotto l'aspetto fitosanitario, accanto alla preparazione degli operatori, la vera novità sono gli atomizzatori a recupero della soluzione.

Verso la fine del periodo riprende l'interesse per le lavorazioni sottofila o comunque un minor utilizzo dei diserbanti.

A fine periodo accanto al Pinot grigio e alla Glera, la nostra regione è conquistata dalla Ribolla gialla. Questi tre vitigni messi assieme coprono il 50% della superficie vitata regionale.

Per il futuro, bisognerà porre molta attenzione alla piccola e media viticoltura collinare che attualmente si trova in difficoltà strutturali, di risorse umane e di energie mentali. Questa "riserva indiana" deve trovare risorse per la sopravvivenza al suo interno e deve saper cogliere con idee ed energie nuove e proprie le occasioni di crescita che comunque ci sono.

Isabella REALE

I *creps*, la fragile storia delle terraglie friulane

(seconda parte)

Nuovi riti novecenteschi:
dal boccale al *tea pot*

Carlo Smeda de Marco (Mereto di Tomba, 1891-Udine, 1975), Servito da 12 con boccale da mezzo litro, 1927, terraglia tenera dipinta sottovetrina, marchio a pennello Galvani. Museo carnico delle Arti popolari, "M. Gortani", Tolmezzo.

N

Nel n. 26 di *Tiere Furlane* abbiamo raccontato, insieme a Vincenzo Sogaro, l'affermarsi nel corso dell'Ottocento anche in Friuli della fabbricazione delle "terraglie" (*creps*: pignatte, scodelle, boccali, stoviglie d'uso comune), che andarono diffondendosi su tutte le tavole, comprese quelle popolari. Erano fabbricate in un materiale (un impasto bianco poroso di argilla, sabbie e calcare, rivestito di vernice piombifera trasparente) più economico e più fragile della porcellana riservata alle classi sociali più elevate. Una produzione che, al di là della ben radicata tradizione locale della piccola produzione artigianale di terrecotte, e dello specializzarsi in aree attigue ai giacimenti come ad esempio in Carnia, nel corso dell'Ottocento era andata concentrandosi e organizzandosi in vere e proprie fabbriche. Queste si trovarono a gareggiare con chi fino allora aveva tenuto il mercato, composto da manufatti provenienti da Treviso, Nove, Pesaro e Trieste, per non parlare della dilagante terraglia inglese: da tempo infatti era il *Made in England* che dettava il gusto e le mode, spaziando dalle cineserie quali i classici motivi *colandine* (con giardini e pagode) e *willow* (o del salice piangente), ai capricci paesaggistici (*Castello di Ferrara*), fino al bianco assoluto (le famose "terraglie a uso d'Inghilterra" di color "bianco avorio"). Questi processi, oltre che velocizzare il lavoro, imitavano la costosa porcellana, guardando ai clienti più facoltosi, a quella nuova borghesia emergente che

sarebbe diventata la clientela più sensibile alle mode e ai nuovi riti sociali anche nel "servito".

La Galvani di Pordenone

Nei primi decenni del Novecento la produzione della terraglia conobbe un *exploit* produttivo e qualitativo, con un crescente successo di vendite, grazie alla Galvani, sorta a Pordenone nel 1811, una tra le prime fabbriche di terraglia in Italia, accanto alla Richard Ginori e alla Società Ceramica Italiana di Laveno. All'epoca la Galvani si era da tempo conquistata una clientela che andava oltre i confini nazionali ed europei, in quanto le maggiori esportazioni erano dirette verso il Mediterraneo orientale, allargandosi successivamente anche al mercato americano.

Nel raccontare la straordinaria storia ed evoluzione di questa manifattura, che produrrà esclusivamente terrecotte e terraglie sino al 1969, anno in cui la fabbrica viene ceduta, possiamo segnalare come fattori del suo successo innanzitutto una costante attenzione al miglioramento tecnico, alla ricerca sui materiali e ai processi di fabbricazione: di fatto le terraglie Galvani divennero famose per la nitidezza del fondo, dovuta alla qualità dell'impasto e alla trasparenza della vetrina, nonché per la brillantezza degli smalti colorati. Alla qualità si aggiungeva



Leo Leoncini. Manifattura Galvani di Pordenone. Vaso sferico in terraglia con decorazione policroma all'aerografo e pennello, diametro massimo 21,2 cm, altezza 23 cm. Presente con il n. 84 nel catalogo della manifattura per l'anno 1931.

Collezione privata. Piede alto troncoconico, con filetto bruno. Bocca cilindrica bruna. Sul corpo sferico, fasce parallele arancio e rami fioriti di rosa in bruno su fondo giallo. Il decoro floreale è chiaramente ispirato alla celeberrima produzione ceramica della città anatolica di Iznik (Nicea) tra XV e XVII secolo. La geometria del supporto e delle fasce meridiane risponde alle suggestioni futuriste e razionaliste. Una chiara inversione di rotta rispetto alla tradizione della fabbrica.



Leo Leoncini. Manifattura Galvani di Pordenone. Vaso sferico in terraglia con decorazione policroma all'aerografo e pennello, diametro massimo 21,5 cm, altezza 22,5 cm. Circa 1931. Collezione privata.

Piede alto troncoconico con filetto blu. Bocca cilindrica blu. Sul corpo sferico rami fioriti di rosa stilizzati in arancio, blu e verde su fondo giallo. La sintesi estrema della decorazione è di evidente derivazione déco.

un'altra componente fondamentale, peraltro già emersa negli ultimi decenni dell'Ottocento, cioè un costante aggiornamento dei propri modelli e decori grazie al dialogo con il gusto e soprattutto con gli artisti che fornivano idee e immagini d'invenzione. Il tutto era supportato dalla preparazione tecnica dei decoratori, formati in una scuola di disegno interna,

che faceva crescere in qualità la categoria degli “stovigliai”, permettendo loro un'adeguata preparazione disegnativa e la conoscenza dell'uso del colore.

Un impulso decisivo in questa direzione venne dal confronto con il panorama delle mostre merceologiche e dall'aggiornamento promosso dai rituali *Expo* internazionali, dove a fine Ottocento arte e industria si confrontavano esaltando il progresso della scienza, stimolando di pari passo con l'“emulazione” il rinnovamento dei prodotti proposti. Questi spaziavano dal piatto da parata e dai vasi ornamentali al “servito”, inseguendo o preannunciando le “mode”, in risposta alle nuove esigenze e ai nuovi modelli di gusto della borghesia cui il ceto medio e popolare aspiravano.

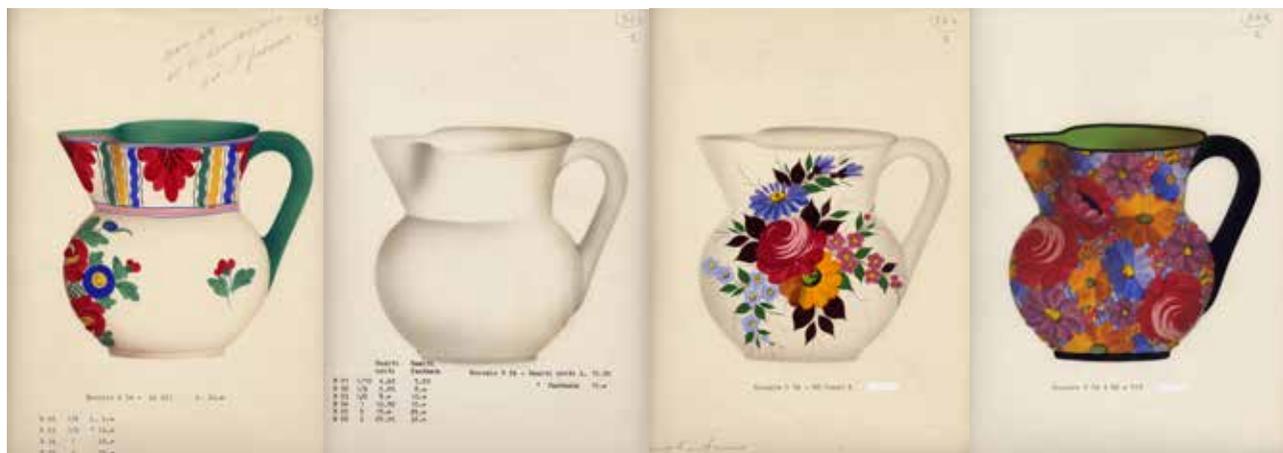
A fine Ottocento la Galvani fa di Pordenone “la Manchester del Friuli. Essa nel fervore delle industrie e dei traffici, vive di vita gaia e mattiniera” (Corona 1885): partita all'origine con 11 dipendenti, diventati 150 nel 1855, la manifattura ne contava 250 nel 1902, producendo 5 milioni di pezzi nel 1909. Ma con quale tipo di produzione? Di fatto ampliata all'edilizia, spaziando dalle tabelle civiche ai quadranti per orologi, la terraglia Galvani, oltre a ispirarsi al gusto inglese, si identifica con la tradizione popolare e segnatamente con il decoro floreale, alternato a motti e scritte, vedute, ritratti privati e amorosi o ritratti pubblici: questi oggetti di uso quotidiano per molto tempo hanno infatti raccontato la saggezza popolare, riportando



Angelo Simonetto. Manifattura Galvani di Pordenone. Vaso ovoidale in terraglia con decorazione policroma all'aerografo, diametro massimo 19,2 cm, altezza 26 cm. Circa 1935. Collezione privata. Piede e collo a toro, color bruno. Sul corpo farfalla verde in volo e fasce sfumate brune. L'insieme delle bande sfumate simula il fascio luminoso emesso da un proiettore cinematografico e rende dinamico il volo della farfalla, tema caro alla ceramica popolare. Una felice sintesi, di stampo futurista, tra classicità ed eleganza del supporto, ceramica popolare e la passione dell'autore per il cinematografo.

scritte con proverbi e modi di dire, esortazioni gaudenti, e anche filosofeggiando sui veri valori della vita. Piatti e boccali, inoltre, sono stati strumenti ideali per la propaganda politica e patriottica, passando con *nonchalance* dalla figura di Francesco Giuseppe, e relative aquile imperiali, a quelle di Vittorio Emanuele e Garibaldi. In questo periodo sono tre gli oggetti che dominano il mercato: il piatto (con la sua tesa e la parte centrale atta al decoro e quindi usato anche come piatto da parata), la ciotola o scodella (forma basica, primeva, essenziale, in cui da tempo immemorabile si beve e si mangia accostandola con le due mani alla bocca) e il boccale. Quest'ultimo è una forma molto complessa di cui ogni variante è stata studiata e calibrata con attenzione alle sue funzioni, soprattutto a quella di misura di capacità.

L'impronta del boccale Galvani, fino all'ultimo esemplare, sarà sempre di valenza artigianale: la sua forma, panciuta e capace, a corpo globulare, collo medio terminante con becco lungo a gola dritta, base a piedino dritto, con anello d'appoggio, manico ad ansa nastriforme, riprende quella tipica del boccale veneto, e si lavora al tornio. Icona di convivialità e quindi anche di allegra goliardia, il boccale conosce esiti di grande virtuosismo tecnico e inventivo e una sofisticata ricerca estetica. Una variante che va citata è il cosiddetto “Bevi se puoi”: questa sibillina scritta ne annunciava la singolarità sulla pancia stessa, quando a un approccio di tipo normale l'ignaro bevitore, impugnandone il manico per versarne il contenuto, era costretto ad assistere impotente al liquido che zampillava in ogni direzione. Il “trucco” stava in una serie di fori e di tranelli che impedivano



Manifattura Galvani di Pordenone, boccale "Pordenone", Pordenone, Museo civico d'Arte (Archivio Galvani).

al liquido di incanalarsi per il verso giusto.

Il Novecento registra, almeno fino agli anni Venti, una fioritura nella produzione del boccale, fioritura nel senso letterale e figurativo del termine, in quanto dominata dal trionfo della decorazione a fiori spesso affidata ad abilissime mani femminili che, con una prodigiosa velocità (pochissimi istanti per creare prodigi botanici...), provvedevano a ricoprire le superfici bianche (o anche colorate di base) con i colori rosso blu e giallo, verde ramina e nero stesi a pennello. Erano questi i colori della produzione Galvani, impiegati soprattutto per fiori, singoli o a mazzetto, con il tocco particolare del famoso e inimitabile "blu Galvani" che trasformava in blu anche i petali delle rose. Infinito è poi il repertorio di tipo floreale, ovvero la decorazione "a fiori e foglie" tratta dall'antica ceramica popolare, ampiamente diffusa in area veneta e non solo, e già applicata dalle produzioni locali friulane e carniche: è il trionfo della rosa con le sue varietà botaniche, dalla rosa canina a

quella nata in "blu Galvani", o della margherita, i cui petali sono visti "in sezione" o "di profilo", con un effetto anche bidimensionale di raffinata ricerca compositiva.

Il rinnovo della tradizione e "l'infatuazione del contadinesco"

Saccheggiate durante l'invasione, la fabbrica riprende la produzione nel 1919 con la direzione di Enrico Galvani, laureatosi in ingegneria al Politecnico di Milano nel 1907. Mauguratamente nel dicembre 1921 un disastroso incendio distrugge lo stabilimento e l'archivio. La nuova proprietà sa però cogliere questa occasione non solo per ricostruire, ma anche per rinnovare la fabbrica sotto il profilo tecnico-organizzativo rilanciando la produzione in un clima post-bellico favorevole all'impresa manifatturiera, pervaso da un nuovo richiamo alla tradizione, a partire da quella artigiana, e percorso dalle inquietudini delle avanguardie artistiche. L'evoluzione della ceramica Galvani è registrata dalla sequenza

dei prodotti con cui partecipa alle mostre, a partire da quelle cosiddette emulative, dove arti maggiori e minori si confrontano; ad esempio nella stessa Pordenone si allestiscono, tra il 1922 e il 1925, quelle cosiddette del "Friuli Occidentale", dove tra le sezioni espositive figurano arte pura, arte decorativa applicata all'industria, arte fotografica e cartelloni murali. Qui vengono esposte le terraglie dipinte della Galvani, con piatti decorati e servizi da tavola, ma vi compaiono anche oggetti d'arredo di nuova concezione come le lampade *abat-jour* in ceramica firmati da artisti come Emma Corradi Marpillero (Udine 1896 - Terni 1985), personalità ancora tutta da scoprire, pittrice e parolibera di fede futurista che nel 1922 a Verona aveva fondato un proprio atelier di ceramiche artistiche. Accanto alla Corradi Marpillero compare Luigi Fattorello (Pordenone 1905 - Trieste 1983), un altro singolare artista destinato di lì a poco a diventare tra i protagonisti sulla scena espositiva del secondo Futurismo. Di fatto in questi primi anni

Angelo Simonetto, Manifattura Galvani di Pordenone, serie di quattro piatti a calotta da parete in terraglia con decorazione policroma all'aerografo sottovetrina, diametro 36 cm, circa 1935. Collezione privata. *Primavera, Estate, Autunno, Inverno* sono rappresentate con stilizzazioni di figure femminili, impegnate in attività agresti tipiche della tradizione popolare veneta e friulana. Alle spalle una serie di archi di cerchio simula il cielo, mentre il suolo è sinteticamente rappresentato da uno spesso tratto sinuoso. Si nota a lato un fiore selvatico stilizzato; l'*Autunno* in luogo del fiore ha un ramo con foglie che cadono. Il bordo della calotta è evidenziato da un filetto giallo sole. La decorazione è realizzata a spruzzo, con l'ausilio di mascherine e qualche intervento puntuale con pennello fine rifinisce il tutto. Si tratta di un tema caro alla ceramica popolare veneta che è proposto secondo i canoni dello stile Novecento. L'esito è notevole e non teme il confronto con le opere dei più famosi *designer* dell'epoca.



Venti si accosta alla ceramica una nuova generazione di artisti che, nelle arti applicate all'industria, trova tra l'altro una sicura fonte di sostentamento; è in questo felice momento che la storia della Galvani si intreccia con quella di personalità quali Teonesto Deabate (Torino 1898 - 1981), formatosi all'Accademia di Torino, figura eclettica di pittore, scenografo, scrittore e ceramista, che dal 1923 dirige la fabbrica "Vittoria" di Mondovì pur continuando a collaborare con la ceramica pordenonese, e che nel 1925 approderà a Lenci, la manifattura specializzata in eleganti sculture d'arredo di gusto *déco*. Ma l'impatto con la modernità della Galvani è di certo suggellato dalla straordinaria, seppur breve, presenza di Gino Rossi (Venezia 1884 - Treviso 1947), uno dei protagonisti dell'avanguardia Ca' Pesarina, probabilmente già attivo a Treviso presso la ceramica Gregori. La sua presenza è testimoniata da una ben nota lettera, di cui riportiamo un significativo passo, databile intorno al 1922 e diretta al critico d'arte Nino Barbantini, promotore della ricerca contemporanea nelle arti "maggiori" così come

in quelle cosiddette "minori": "ho lasciato Pordenone e sono a Ciano nella miseria o quasi. Mi spiace che tu non abbia ancora veduto i piatti creati da me per la Galvani. Alcuni di questi potrebbero figurare in qualsiasi mostra. Sono i veri piatti italiani che avranno grande fortuna sul mercato anche se a me hanno procurato soltanto amarezze infinite. Vorrei pregarti di procurarmi lavoro... per stare vicino a mia madre. Potrei fare bene in una fabbrica di majoliche e ceramiche d'arte - non vorrei danneggiare in alcun modo Galvani verso il quale nutro riconoscenza e simpatia..." (Mazzotti 1974, 90-91). Di fatto il problema di uno stile "italiano" che potesse rinnovare la tradizione senza rinnegare la modernità e il proprio tempo, è il tema centrale delle Esposizioni promosse dalle Biennali di Monza, una serie di manifestazioni nate per la valorizzazione del lavoro italiano, e nella fattispecie dell'artigianato artistico, fortemente sostenute dai programmi del governo, che vedono collaborare Gino Rossi nel 1923 all'organizzazione della sezione veneta della prima Mostra delle Arti Decorative. Sta di fatto che nelle



Esposizioni di Monza le ceramiche Galvani fiorite fanno bella mostra di sé a decoro dei mobili in stile popolare friulano i cui disegnatori sono artisti come Giuseppe Barazzutti e Giovanni Napoleone Pellis. Quest'ultimo, da vero cultore della tradizione etnografica, inserisce in opere di carattere allegorico come *Bacco* (1925) anche le ceramiche Galvani, ormai assunte a ruolo di simbolo della tradizione regionale, totalmente in linea con il nascente mito del Friuli rurale e, in ultima analisi, con il richiamo regionalistico caro al Ventennio.

Questo ripiegamento nostalgico non dava però risposta al dibattito in corso intorno al rinnovo della tradizione e al rilancio dell'artigianato.

Roberto Papini, uno dei maggiori esperti di arti decorative, di fronte ai prodotti friulani presentati alla seconda Biennale di Monza, si espresse contro "l'imitazione del vecchio mobili friulano", e scrivendo dei prodotti Galvani nelle pagine della rivista nazionale *Emporium* nel 1925, li definì "ceramiche troppo rustiche per essere raffinate e troppo raffinate per conservare l'ingenuità rusticana", di fatto bollando questa evocazione folk come l'equivoco della "infatuazione del contadinesco". Di fatto, in occasione della III Biennale delle Arti Decorative di Monza (1927), la ceramica Galvani fiorita, e alcuni pezzi disegnati da Eugenio Polesello (Ghirano di Prata di Pordenone 1895 - Torino 1983), sono esposti accanto ai ferri battuti di Calligaris e ai mobili di Sello, Fantoni, Torossi ecc. Proprio dalle



Carro allegorico "Le boccalette" per una Festa dell'Uva negli anni Trenta progettato dall'architetto triestino Arduino Berlam per il dopolavoro di Montegnacco. Collezione privata.

pagine della rivista friulanista per eccellenza, "La Panarie", arriva una ulteriore sferzata da parte di uno dei protagonisti friulani dell'architettura moderna, Ottorino Aloisio: "non abbiamo capito Monza" scrive l'architetto, ovvero lo spirito innovativo e di confronto cui erano ispirate le Biennali, "la nostra produzione, infatti, corre ancora sui logori binari del passato" (Aloisio 1927, 305). Riferendo un colloquio con Roberto Papini, Aloisio riporta, relativamente alle tre sale friulane, i commenti relativi alla buona esecuzione, alle qualità ottime, ma anche l'assoluta mancanza di un progetto, ovvero l'assenza di un "consulente", e qui Aloisio fa chiaro riferimento alla produzione ceramica: "Per l'Italia, messasi un po' tardi sulla giusta via, c'è la Richard Ginori e qualche altra; ma chi in questo campo insegna è la Germania". L'auspicio è, come succede a un puledro di classe – sono sempre parole di Aloisio – di "reagire allo scudi-

scio", e questa volta la Galvani non se lo fa ripetere due volte, tra l'altro chiamando lo stesso architetto a collaborare con studi per vasi al rinnovamento della produzione (Bucco 1989, 62).

Il dibattito dunque era ormai innescato: recuperare la tradizione non poteva limitarsi a un *revival* e al rifugio nostalgico in una cultura dialettale, in quanto ineludibile si profilava il confronto con l'evoluzione del gusto novecentesco, con l'avanguardia futurista e con il nascente gusto razionalista per quel che riguarda il panorama italiano, nonché con lo stile internazionale sull'esempio nelle arti applicate del Deutsche Werkbund che puntavano a ceramiche dalle linee asciutte e senza decori. Gli esempi citati da Aloisio rimandano alla storica manifattura Richard Ginori che, per prima, aveva sentito la necessità di affidarsi a una nuova figura professionale, quella dell'architetto e *designer*, per innovare totalmente una



Carlo Someda de Marco (Mereto di Tomba, 1891-Udine, 1975), Servito da 12 con boccale da mezzo litro, 1927, terraglia tenera dipinta sottovetrina, marchio a pennello Galvani. Museo carnico delle Arti popolari, "M. Gortani", Tolmezzo.

tradizione secolare, chiamando Gio Ponti, principale protagonista del passaggio tra artigianato e *design*, e fondatore di Domus nel 1928. Ponti d'ora in poi sarà il principale punto di riferimento del gusto per una nuova generazione di ceramisti, grazie anche al suo eclettismo dove passato presente e futuro convivono, e al suo repertorio infinito di varianti decorative: piccoli motivi ripetuti, spunti neoclassici, manierismo, arcadia, paesaggi italiani, motivi del circo, stagioni, sport, volo, caccia, nuoto, tutto viene risolto in sigla grafica. Contemporaneamente il triestino Guido Andloviz, forse il primo vero e proprio *art director* interno a una ditta, operava per la Società Ceramica Italiana di Laveno, sperimentando linee di prodotti e colori nuovi, dando prova non solo di un nuovo corso di forme e decori, ma di un cambio di rotta nella stessa produzione in serie della ceramica d'uso.

Rustico moderno e Rustico antico

Il cambio di rotta è accelerato dalla crisi economica del 1929 che impone, di fronte alla ridotta capacità di spesa della piccola borghesia, di differenziare la produzione e di ridurre la costosa decorazione manuale a pennello, ma soprattutto di rispondere a un nuovo gusto nella decorazione e nell'arredo moderno che andava diffondendosi tramite le riviste specializzate, come *Domus* e *La Casa bella*. Uno dei primi tentativi di innovazione promosso da Galvani all'insegna di una sorta di *déco* rustico è a firma di Carlo Someda de Marco, studioso e direttore dei Musei udinesi, oltre che artista attento alle arti applicate. La collaborazione del Someda si traduce, con un geometrismo *à plat*, in un servito per la Mostra internazionale di Economia domestica del 1927 a Roma: dodici piatti con brocche per vino e acqua, in nero e rosso con temi tradizionali

quali spiga, uva, ecc., destinati a decorare la cucina friulana per Galvani, e ora conservati tra le sale del Museo carnico delle arti e tradizioni popolari di Tolmezzo, dove si confrontano con la tradizione della ceramica locale. È però grazie a un'altra singolare figura di artista, quella di Leo Leoncini (Udine 1890 - Villa Santina 1969) che assistiamo appieno all'applicazione del gusto *déco* non solo nei decori, ma anche nelle forme, come nei vasi globulari, scanditi in decise articolazioni lineari a zig zag, o dal ritmo dinamico degli anelli concentrici, dialoganti con inserti naturalistici stilizzati. Di fatto si assiste al profilarsi di due anime all'interno della produzione Galvani: d'ora in poi i prodotti si articoleranno nelle sigle "RA" e "RM" che stanno per Rustico antico e Rustico moderno. Ecco nascere dunque il cosiddetto "Rustico moderno", come ad esempio la cosiddetta decorazione "mille fiori" o "tutto fiorito", che va ricoprendo interamente la superficie ceramica tra prodezze e virtuosismi, esempio di quelle abilità che ancora alimentavano le gare fra tornianti, occasione per boccali "fuori misura".

Il vero protagonista di questo nuovo corso sarà il pittore Angelo Simonetto, presenza determinante all'interno della Galvani per il raggiungimento degli obiettivi – come qui in una scheda a lui dedicata spiega Vincenzo Sogaro – ovvero il rilancio e il rinnovamento del concetto di tradizione con nuove linee di produzione atte a rappresentare al meglio il gusto Novecento.

L'era dell'aerografo.

Sotto la direzione artistica di Simonetto vengono prodotte alla Galvani forme nuove, in risposta anche a mode meno rustiche e popolari e più "da città": i prodotti d'uso ora sono i servizi da tavola, da caffè e da tè che vanno assecondando i nuovi riti della buona società borghese, ma sono anche ceramiche di ornamento, *cache-pot*, scatole, portaombrelli, vere e proprie sculturine da salotto. Sono forme realizzate con il "colaggio" dell'impasto entro stampi prefabbricati conseguente alla sperimentazione delle forme geometriche e angolari, e alle nuove ricerche formali si accompagnano rinnovati apparati decorativi e repertori figurativi che caratterizzano le serie. La fertile vena decorativa di Simonetto darà vita lungo gli anni Trenta a una parata di personaggi ancora in nome della ruralità quali personificazioni delle quattro stagioni, paesaggi con case-cubo e nuvolette geometriche e signorine "grandi firme" dalla squadratura *déco*, ma anche motivi propri del "Novecento italiano" attingendo allo sport, tra vele, tuffatori e tuffatrici, aerei, animali anche esotici in omaggio alle politiche coloniali del regime, o servizi per una nuova clientela che si affacciava allora sul mercato, quella dell'infanzia.

La novità che si lega al nome di Simonetto è l'impiego dell'aerografo, strumento utilizzato per spruzzare vernici nebulizzandole mediante aria compressa, con l'uso di mascherine, una tecnica introdotta in Italia dalla Germania alla fine degli anni Venti. Viene di conseguenza

creato un nuovo reparto dedicato alla decorazione all'aerografo, dove la proverbiale abilità dei decoratori permette un segno sempre ben definito, mai incerto, con velature e sovrapposizioni di più colori senza alcuna sbavatura. Una tecnica, questa, che ben esprime le stilizzazioni e gli effetti di dissolvenze dinamiche proprie delle geometrie futuriste e razionaliste, astratte, con l'utilizzo di colori brillanti, per decori di tipo "scozzese", o per *silhouette* di animali, scenette, e ancora fiori e nuvole, rivestendo scatole, portaombrelli e biscottiere, servizi, vasi, scodelle, in infinite e ritmiche varianti modulari.

Nel frattempo era iniziata la lotta del boccale per la propria sopravvivenza: già nel cosiddetto R.M. non suscita più le attenzioni specifiche degli artisti. Venne realizzato al tornio fino al primo dopoguerra, quando più sistematicamente tramite stampo in gesso si cercò di produrre in via seriale un oggetto di fattura totalmente manuale.

Il boccale Pordenone

Nasce in questo contesto, a stampo, il 'boccale Pordenone' con i suoi multipli e sottomultipli, tarato a partire da un quartino a mezzo, a un litro, a 2,5 litri, fino a 5 litri: tale boccale era perfettamente calibrato, in qualche modo "standardizzato", e molto richiesto per la mescita, almeno fino all'apparire del vino in bottiglia. Tuttavia l'intervento decorativo era e restava sempre manuale, e il boccale ormai rappresentava un'icona della declinante civiltà contadina, anche se c'era chi lo celebrava nei riti della

vendemmia, come nei carri allegorici ideati dall'architetto Arduino Berlam, mentre Chino Ermacora lo cantava come eletto custode del focolare: ora però era di scena la casa di "città", con i suoi arredi dai piani lucidi e lisci, i tavoli di cristallo, i salottini dove servire il caffè o il tè, versandolo da squadratissime *tea pot* dai decori alla moda e dai colori vivaci, alla moda dettata dalle riviste di arredo moderno.

Le innovazioni tecniche e organizzative introdotte lungo gli anni Trenta interessano anche l'organizzazione interna della fabbrica, secondo i criteri distributivi tipici della produzione industriale, con l'installazione di forni elettrici, di aspiratori e apparecchiature per la sicurezza e l'igiene del lavoro, nonché la creazione del negozio per la vendita diretta al pubblico, mentre le ceramiche Galvani approderanno a Udine nelle vetrine della storica Vitrum, in piazza San Giacomo.

La nuova produzione con ceramiche decorate a pennello e all'aerografo figura alla IV Triennale di Monza, e in tale occasione la fondazione "Augusto Richard" acquista un vaso sferico, decorato con fasce anulari nei colori dell'iride, opera di Angelo Simonetto, ora nelle collezioni del Museo d'Arti applicate di Milano. Gli anni Trenta per la Galvani sono gratificati dunque da importanti commissioni e dalla collaborazione di artisti molto attivi sulla scena nazionale della produzione ceramica. Già al 1929 si data un servizio da tavola appositamente progettato per la Galvani da uno dei protagonisti dell'avanguardia futurista, Giacomo



Portando l'arte in tavola: una nuova generazione viene educata alla bellezza fin dalla prima colazione.

Balla, artista da sempre interessato alle arti decorative che vi applica le ricerche sul dinamismo della linea. È seguito nel 1930 da Anselmo Bucci (Fossombrone 1887 - Monza 1955), pure egli artista d'avanguardia e di militanza futurista, che su commissione della compagnia "Navigazione Libera Triestina" progetta piatti e vassoi in terraglia, decorati con animali fantastici, dai colori crudi e decisi, caratteristici della produzione della fabbrica, come il nitido fondo bianco (alcuni esemplari sono conservati al Museo Internazionale della Ceramica di Faenza). Lo scultore Roberto Rosati (Roma 1889 - Roma 1949), direttore al tempo della Scuola d'Arte Ceramica di Nove, collabora con la Galvani tra il 1936 e il 1937, dando vita a opere come la piccola scultura con il "gallo cantante", realizzata

in monocromia e in policromia, un cui esemplare fa bella mostra di sé al Museo internazionale della Ceramica di Faenza. Non possiamo dimenticare la seppur breve apparizione in fabbrica del giovane pittore pordenonese Armando Pizzinato (Maniago 1910 - Venezia 2004) assunto dalla Galvani nel 1935 come collaboratore progettista e aiuto di Angelo Simonetto. Per rispondere poi alla nuova moda dei soprammobili e bassorilievi da parete, la Galvani assume dal 1936 al 1940 Ruffo Giuntini (Pisa 1899 - Empoli 1980), scultore e ceramista esperto, reduce da esperienze analoghe presso la CIMA di Perugia e la manifattura Zen di Nove, che dà vita a Pordenone a un originale bestiario composto da forme pure, biomorfe e metafisiche, con esiti assolutamente originali.

Epilogo

Per quanto concerne la nuova stagione della decorazione a smalto che segue alla moda dell'aerografo, è sulla scena internazionale della XXIII Biennale di Venezia, nel 1942, che la Galvani presenta nel Padiglione "Venezia" dedicato alle arti decorative, vasi, piatti e coppe a smalti monocromi, opera di Angelo Simonetto, proponendo un nuovo orizzonte di forme geometriche purissime e lucenti, monocromatiche, dalle raffinate *nuance* pastello, degne della migliore scultura per interni.

Dopo il secondo conflitto mondiale l'attività riprende, ma con minor slancio, anche da parte della proprietà, mentre Angelo Simonetto continua la sua ricerca formale ideando vasi geometrici monocromi, serviti da tavola e grandi piatti decorati a pennello con galli, galline, pesci e paesaggi di fantasia. Dopo la sua scomparsa, Pino Galvani, direttore dal 1939, si rivolge a Toni De Carli (Spilimbergo 1939), pittore e *designer*, che progetta serviti, oggetti d'uso e una serie di grandi placche decorative rivestite con spessi smalti in rilievo, ben edotte ai dettami dell'informale, affidando a queste opere l'ultima immagine del noto "galletto", o *Gal del Vani*, che per oltre un secolo e mezzo aveva contrassegnato la terraglia prodotta in quel di Pordenone.

Ormai però il prodotto artigiano aveva i giorni contati, e il mercato chiedeva "stoviglie" a prezzo contenuto e di lunga durata: la decorazione a pennello cede il posto alle



C'è chi, fin da piccolo, viene nutrito al buon gusto.

decalcomanie, e nella prima metà degli anni Sessanta si tenta l'applicazione di smalti in *vitreous china*, con l'obiettivo di produrre oggetti d'uso adatti a lavastoviglie e forni. Ciò ebbe un totale insuccesso perché gli smalti sono soggetti a cavillamento, e proprio nella stessa città di Pordenone, dove anche la storia dell'elettrodomestico bianco a marchio Zanussi e Rex ha inizio, si assiste al passaggio da un'epoca all'altra, in virtù di un progressivo processo di velocizzazione della produzione industriale avviato di contro alla "lentezza" dell'artigianato manuale: sarà la lavastoviglie, con i suoi lavaggi meccanici ad alta temperatura, a segnare per sempre la fine della terraglia e del suo fascino un po' rude, familiare, proprio dell'oggetto lavorato e decorato a mano.

Boccali, scodelle, teiere, tazzine e piatti in terraglia hanno ceduto dunque il loro posto in tavola alla plastica e al vetro, cedendo anche il passo di fronte all'omologazione dell'*industrial design*, in quanto

oggetti di forte caratterizzazione, oltre che artigiana anche regionalistica, spariti dalla vista per nascondersi nel fondo delle credenze di campagna come di città, quietamente obliate nei più reconditi depositi museali. Oggi per assistere alle gare dei "tornianti" si deve andare a Nove per la festa annuale della ceramica, e per vedere le vestigia di questa straordinaria epopea della ceramica Galvani occorre andare nei musei più vivi dove la memoria è ispirazione per il presente, come al Museo etnografico del Friuli che recentemente ha ricevuto in dono una sequenza di scodelle dai decori all'aerografo "futuristi" a marchio Galvani, quelle stesse scodelle che hanno nutrito più generazioni alla bellezza e all'unicità dell'oggetto d'uso comune contrassegnato dall'impronta ultima dell'artigiano, coniugando modernità e tradizione, e che ancora vanno versando il loro contenuto a nutrire di buon gusto qualche fortunato rampollo del XXI secolo.

Nota bibliografica

Si aggiungono qui di seguito alla bibliografia già indicata nel n. 26 della rivista, altre indicazioni quali riferimenti orientativi con particolare riguardo alla produzione ceramica Galvani nel corso del Novecento. Ringrazio sempre per la preziosa collaborazione Toni De Carli, artista e designer già attivo anche presso la ceramica Galvani di Pordenone, e Vincenzo Sogaro, con il quale qui cogliamo l'occasione per ricordare la figlia di Angelo Simonetto, recentemente scomparsa, Lolly, ultima custode di tante preziose memorie di famiglia.

O. Aloisio, *I Friulani e Monza*, in "La Panarie", 23 ottobre 1927.

G. Bucco, *Vicende di ebanisti e mobiliari friulani tra ottocento e novecento*, in Ribezzi Tiziana (a cura di), *Il mobile friulano fra tradizione e innovazione*, Udine 1989.

G. Corona, *La ceramica*, Milano 1885.

G. Ganzer, N. Stringa (a cura di), *La Ceramica Galvani tra le due guerre*, catalogo della mostra (Pordenone, 15 febbraio - 30 aprile 1996), Ed. Biblioteca dell'Immagine, Pordenone 1996.

G. Mazzotti, *Colloqui con Gino Rossi*, Treviso 1974.

A. Rosa (a cura di), *La ceramica Galvani a Pordenone. Storia e sviluppo di una manifattura*, Pordenone Fiere, Pordenone, 2004.

R. Papini, *Le arti a Monza nel 1925. II. Dalle ceramiche ai cartelloni*, in "Emporium" 370, ottobre 1925.

I. Reale, V. Sogaro, *I creps, la fragile storia delle terraglie friulane*, in *Tiere Furlane*, n. 26, 2016.

I. Reale, V. Sogaro, *La collezione Galvani del Museo Civico d'Arte di Pordenone*, in Erbacci G., Fiorucci L., Levi G., Rossi Colavini A., Sogaro V. (a cura di), *Ceramica ed arti decorative del '900*, Ed. Artifices, Verona 2017, 59-78.

I. Reale, *Il boccale nel lessico familiare*, in Costantini Enos (a cura di), *Storia della vite e del vino in Friuli e a Trieste*, Accademia italiana della Vite e del Vino, Forum ed., Udine 2017.

I. Reale, *Angelo Simonetto*, in "Dizionario biografico dei Friulani. Nuovo Liruti on line", 2017.

I. Reale, *Leo Leoncini*, in "Dizionario biografico dei Friulani. Nuovo Liruti on line", 2017.

Nico Stringa, Nadir Stringa, *Appunti per la Storia della Manifattura Galvani di Cristallina e Terraglia (1811-1855)* in Ganzer Gilberto (a cura di), *Andrea Galvani 1929-1855. Cultura e Industria nell'Ottocento a Pordenone*, Ed. Studio Tesi, Pordenone 1994, 13-25.



La fotografia ritrae Angelo Simonetto nel 1942, mentre modella una foca, nel suo ufficio alla manifattura Galvani. Sul ripiano di sinistra si scorgono un vaso a coppa decorato con una giraffa stilizzata, un progetto del 1936-38, e una rivista aperta. La foca sarà realizzata in terraglia dipinta in monocromia arancione sottovetrina. La fotografia è firmata sul retro dall'artista. Collezione privata.

ANGELO SIMONETTO PITTORE A PORDENONE

Enrico Galvani assume nel 1930 il pittore Angelo Simonetto (Venezia 1906 – Pordenone 1961), formatosi all'Istituto d'Arte e all'Accademia di Belle Arti di Venezia; modellatore-scultore, proviene da una famiglia di ceramisti ed è reduce da un'esperienza d'imprenditore-ceramista a Ponte di Brenta. Serve un ceramista provetto, in grado di tradurre concretamente l'aspetto grafico e decorativo impresso dalla collaborazione esterna di Leo Leoncini.

Alla Galvani Angelo Simonetto si dedica completamente all'arte applicata, elaborando un'enorme quantità di disegni di forme e decori per la produzione in serie. Il gusto è moderno e risente delle influenze dello stile 1925, del razionalismo, del secondo futurismo, pur conservando il retroterra culturale e figurativo, classico e popolare, tipicamente veneto. La varietà inventiva e la qualità esecutiva sono degne dei migliori direttori artistici dell'epoca. Il contributo di Angelo Simonetto è decisivo anche nella formazione delle maestranze e nell'organizzare il reparto di decorazione all'aerografo. Progetta forme e decorazioni di ogni genere, spaziando, senza esitazioni, tra ceramica antica (italiana e orientale), ceramica popolare veneta dell'Ottocento, futurismo, *art déco*, e razionalismo, da utilizzare per i servizi da tavola, per l'arredamento e l'illuminazione, per la pubblicità, per l'onomastica, per la toponomastica e altro ancora.

Il Museo civico d'arte di Pordenone conserva centinaia di studi e bozzetti realizzati con le tecniche più disparate: china, penna biro, matita, carboncino, pastelli, gessetti, tempera e acquerello; i disegni definitivi dei pezzi da mettere in produzione, spesso datati e firmati, sono tutti realizzati a grandezza naturale, su carta Galvani, ed eseguiti a pennello o aerografo, come il pezzo finito. I decori in stile Novecento svelano attenzione, quasi entusiasmo, per i temi d'attualità e un'autentica passione per il cinema e la fotografia.

Accanto all'immagine tradizionale delle quattro stagioni, sapientemente rielaborata in stile Novecento, propone, con la medesima efficacia, le serie dedicate ai veicoli a motore (aeroplani, motoscafi e automobili), agli sport (vela, nuoto, tuffi, golf, pugilato) e agli animali domestici (galletto, oca, papera, gatto e cane), accattivanti come quelli proposti allora dai film d'animazione e pensati espressamente per i servizi da bambino.

Vincenzo SOGARO

Angelo Simonetto si dedica anche ai decori floreali tipici della fabbrica, Rustico antico (R. A.) e Rustico moderno (R. M.). Le decorazioni a fiori policromi sono complicate da fondi monocromi che non consentono errori; il decoro floreale pieno, fiori accostati e sovrapposti senza soluzione di continuità, è un esercizio di virtuosismo. Si accosta anche alla tecnica della matita refrattaria, che tanto lustro aveva dato alla fabbrica sul finire del XIX secolo, introducendo l'uso dei colori. Una tecnica particolarmente impegnativa, perché costringe a disegnare direttamente sul supporto ceramico, senza passaggi intermedi. I pochi esemplari noti furono eseguiti direttamente dall'artista. La proprietà gli affida nel 1941 anche la sezione plastica della Galvani consentendogli di rivelare l'attitudine di scultore ritrattista e, soprattutto, animalista.

Dal 1930 al 1961 Angelo Simonetto si dedica completamente alla fabbrica, facendo un po' di tutto: oltre a forme e decori, elabora documenti e disegni tecnici per la produzione, progetta marchi per la fabbrica e gli espositori per il negozio della Ceramica Galvani, istruisce decoratori e modellatori. Direttore artistico? Forse un po' di più. La sua attività è instancabile, perché nel tempo libero, autorizzato dalla proprietà, partecipa, con sculture in metallo, a mostre organizzate dal sindacato degli artisti, riportando un buon successo. Si dedica anche alla grafica cartellonistica. Una copia del manifesto realizzato per il 4° Concorso Ippico Nazionale di Pordenone (1937) appartiene alla collezione Salce, custodita presso il civico museo "Luigi Bailo" di Treviso: la sua attività di grafico è sconosciuta. È mia opinione che sia di Angelo Simonetto il manifesto per la Ceramica Galvani riprodotto in copertina del catalogo della mostra sulla Ceramica Galvani tra le due guerre. Credo anche che sia stato autore dei manifesti della prima edizione (o delle prime) della fiera di Pordenone. Il momento più felice della sua vita di artista è la partecipazione, nel 1942, alla XXXIII Biennale d'Arte di Venezia, dove la Ceramica Galvani espone una serie di vasi, piatti e coppe che la critica definisce "vasi polito e lucenti di purissime forme".

Si trasferisce stabilmente a Pordenone, nel 1933, dopo il matrimonio. Diventa rapidamente pordenonese a tutti gli effetti, conducendo un'intensa vita sociale, è conosciuto da tutti come "pittore", il ruolo che riveste nella fabbrica e che compare nel timbro assegnatogli dall'azienda per contrassegnare i disegni destinati alla produzione. La rapida integrazione nel vissuto locale è testimoniata dalla partecipazione all'allestimento, a metà degli anni Trenta, di un carro allegorico per conto dell'OND (Opera Nazionale del Dopolavoro). Più rilevante, per la storia pordenonese, fu la sua attività di promotore della I Fiera Campionaria di Pordenone (1947). Il catalogo indica il prof. Angelo Simonetto tra i componenti della Commissione Tecnica del Comitato Direttivo Organizzatore.

Dal 1944 – 1945 la famiglia Simonetto risiede stabilmente in Villa Galvani (ora sede della Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea di Pordenone) accentuando, se possibile, il legame col datore di lavoro. Sarà il periodo familiare più sereno, interrotto dalla repentina dipartita dell'artista. Angelo Simonetto identifica sostanzialmente il periodo più fecondo della Ceramica Galvani, tanto che il dott. Giuseppe (Pino) Galvani, direttore della fabbrica dal 1939, in occasione della sua scomparsa, dichiarò "oggi è finita anche la Ceramica Galvani".

Roberta CUTTINI e Antonella TRICHES

La difesa militare del basso Tagliamento

I

PRIMA PARTE

Il forte stellato di Napoleone

La costruzione di un ponte stabile in legno alla Delizia, il collegamento viario di Udine con Venezia attraverso Codroipo e il riassetto delle vecchie strade postali avviati nel 1805 si inseriscono nel quadro delle vicende militari che vedono la contesa del territorio veneto-friulano tra francesi e austro-ungarici in quel turbolento periodo storico. Il 26 maggio 1805 Napoleone viene incoronato re d'Italia e gli austri-

aci si affrettano a compiere quanto necessario per garantire comode vie allo spostamento di mezzi e truppe sul fronte. La loro ritirata del novembre dello stesso anno lascia le opere incomplete e il nuovo attraversamento del Tagliamento viene manomesso. I francesi, riconosciuto il valore strategico del programma infrastrutturale austro-ungarico, nei tre anni successivi lo completano e progettano una fortificazione sulla sponda sinistra del fiume in prossimità del ponte della Delizia.



Il forte stellato visto dal cielo: i bastioni, coperti da vegetazione arborea, con tracce del rivellino.

Voluto da Napoleone in persona

I dettagli della vicenda costruttiva che, se pure incompleta e alterata dal tempo, rimanda a un modello significativo nel processo europeo di organizzazione militare, si trovano nel volume *Il Principe Eugenio. Memorie del Regno d'Italia*, dato alle stampe nel 1870, che raccoglie la corrispondenza tra Napoleone e il principe Eugenio di Beauharnais, vicerè del Regno d'Italia e fedelissimo dell'Imperatore. Con lettera del 3 marzo 1809 Napoleone dà ordine al principe Eugenio di tracciare la testa di ponte del Tagliamento e di iniziare i lavori. Dovrà essere una "fortificazione a raggi, di tre a quattrocento tese di sviluppo, con buoni fossati pieni d'acqua, e quattro ridotti a tre linee di bastioni alla fronte, formanti un semiesagono di novecento a mille tese di spiegamento. Questi ridotti saran chiusi all'entrata, si riempiranno d'acqua i fossati,

se sarà possibile, onde possano difendersi da sé, e si fiancheggeranno di guisa da potersi sostenere vicendevolmente. Si legheran tra loro que' ridotti a mezzo di fossati, di palizzate e di strade coperte, e questo complesso costituirà la testa di ponte; il ridotto ne assicurerà il passaggio".

Già il 12 marzo viene inviato il generale Jean-Barthélemy Sorbier, aiutante di campo di Eugenio, a tracciare e far eseguire con immediatezza la testa di ponte.

Il 15 marzo Napoleone specifica che l'opera "deve costruirsi così che, senza derogare in nulla al disegno, si possa (approfittando di quanto si è fatto in principio) finir ad avere una fortezza importante". L'obiettivo è favorire il passaggio dell'esercito sul Tagliamento anche in occasione di piene, erigervi "magazzini di cartucce, di biscotto ed ospedali al sicuro d'ogni sorpresa", "di guisa che se, trovandosi l'esercito in avanti, un corpo nemico di

parecchie migliaia d'uomini, con artiglierie di campagna, si portasse sul Tagliamento, non potesse forzarvi quest'opera, e dovesse per lo meno fermarvisi intorno il tempo che fosse necessario all'esercito per ritornar su' suoi passi". Napoleone desidera inoltre che "qualora si pigliasse posizione sulla diritta del Tagliamento per tener d'occhio l'assedio di Palmanova, questa testa di ponte, con Osopo, possa servir di punto d'appoggio all'esercito".

I tempi si dilatano

La costruzione, che vede impegnati 2000 operai già il 17 marzo 1809, non sembra realizzabile in tempi brevi, ma risulta importante programmarne le fasi di edificazione, curandone la solidità e riservando a un momento successivo l'armamento; viene dunque parzialmente rivisto il progetto e Napoleone, il 18 marzo 1809, scrive da Parigi al principe Eugenio: "I quattro ri-

dotti si faranno in seguito. Adesso bisogna occuparsi della testa di ponte propriamente detta, e farvi lavorare colla più grande alacrità. Necessita avere nei fossati di questa specie di pentagono acqua a sufficienza; questo è importante; con qualche palizzata si porrà quest'opera al coperto da un colpo di mano. E tosto ch'essa sia progredita, fate costruire quattro baracche in legno pei viveri, per le artiglierie, e per alloggiarvi la truppa. Un'opera di tal fatta deve terminarsi in un mese, e quattrocento uomini hanno a trovarvisi al sicuro da ogni attacco, ammessa però la possibilità di derivare dal Tagliamento un buon corpo d'acqua. Si costruirà, subito dopo, la lunetta della riva diritta del Tagliamento, e susseguentemente si faranno le quattro lunette del campo trincerato. Non vi sfuggirà certo, che in un simil campo sessanta battaglioni si possano trovare a bell'agio, ed esservi al sicuro da ogni attacco. Nel tempo che si tratterà il ridotto, si potrà anche levare la topografia del paese. Non v'ha dubbio che l'opere più importanti son quelle che trovansi al di sotto ed al di sopra del fiume, giacché son esse che difendono il ponte". I lavori vengono ritardati dalle piogge intense che interessano la regione tra la fine marzo e i primi giorni di aprile e il precipitare degli eventi politici ne impedisce il completamento. Il principe Eugenio, il 12 aprile scrive infatti a Napoleone che "Il generale Séras [il generale di divisione e conte dell'Impero Jean-Mathieu Seras] ricevette,



Dalle mappe catastali del 1831 in fogli rettangoli.

adunque, jersera l'ordine di pigliar posizione a Campo Formio, ed oggi di passare il Tagliamento, lasciando un reggimento alla testa di ponte, debolmente difesa dai pochi terrapieni che si fu in tempo di fare, e guardata al di fuori dall'8° de' cacciatori e dal 6° degli ussari".

Sulle mappe

I catasti storici evidenziano le variazioni planimetriche relative alla fortificazione a partire dai primi decenni dell'Ottocento. La testa di ponte viene restituita sulla mappa a scala ridotta del 9 dicembre 1811 dove si può notare che lo schema a semiesagono comprende una linea di bastioni e cortine con fossato acqueo e rivellino. All'interno si trovano alcuni fabbricati, tra cui la "Casa del Recitore", addetto alla riscossione dei pedaggi. La via

Eugenia, così chiamata in onore del principe Eugenio di Beauharnais, attraversa la cortina a nord-est. Le mappe catastali a fogli rettangoli del 1831 riportano la rettifica della strada che ora attraversa uno dei bastioni e rilevano i nuovi fabbricati dell'arsenale e della "Casa di Finanza". Ancora oggi rimangono consistenti porzioni dei bastioni e delle cortine a sud della strada statale SS13 coperte dalla vegetazione. Il tracciato del rivellino, solo parzialmente visibile a sud, è ben definito a nord della strada, facilmente individuabile in quanto delimitazione tra diverse colture agrarie. Le ortofoto digitali consentono ancora la lettura, seppur frammentata, di questo sistema fortificato bastionato a semiesagono che gli sviluppi delle teorie militari dimostreranno presto superato.

Roberta CUTTINI

SECONDA PARTE

La “Fortezza basso Tagliamento”

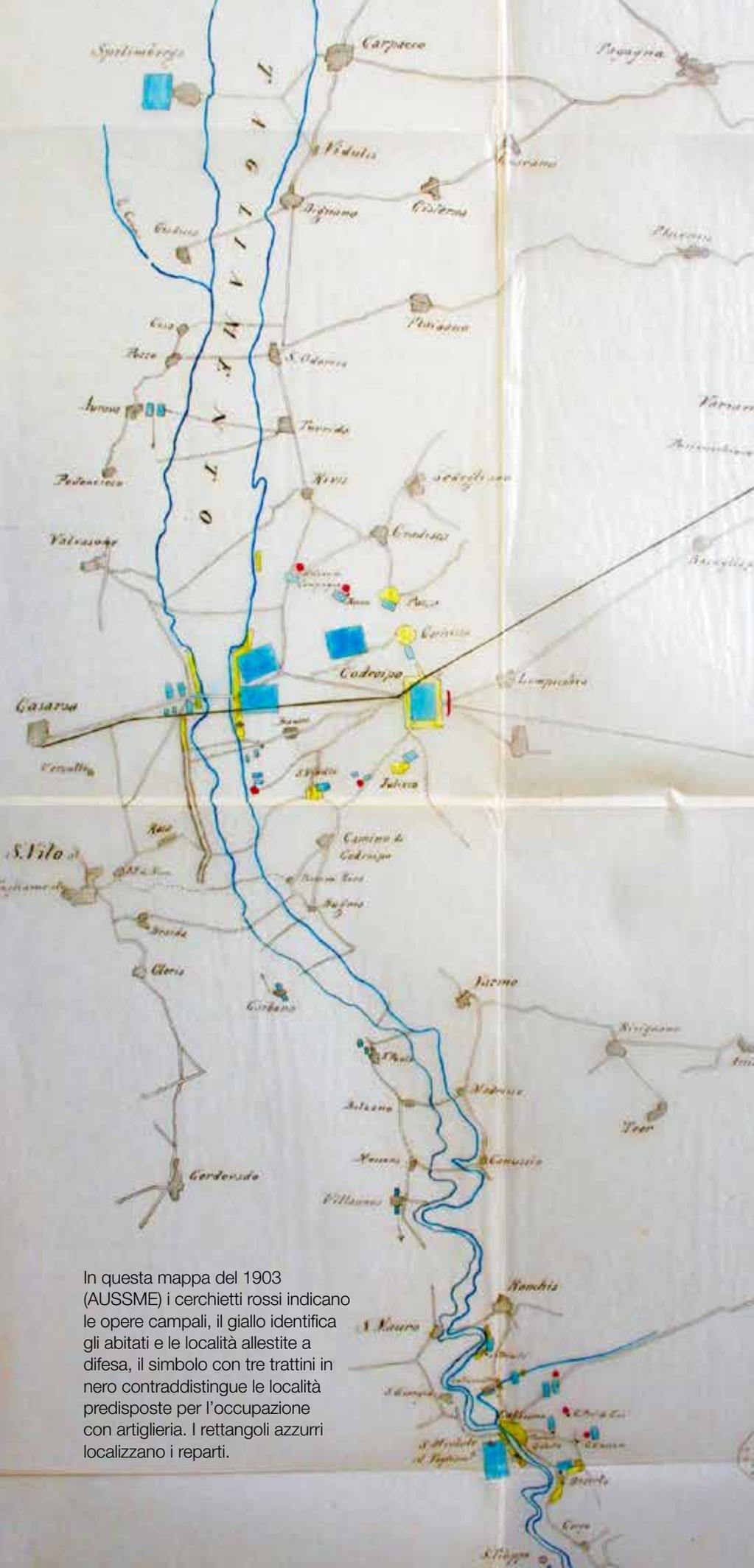
Dopo l'unità d'Italia vengono avviate approfondite indagini per la difesa del nuovo stato, ma solo a partire dal 1880 l'attenzione è rivolta all'area orientale compresa tra il Tagliamento e il confine con l'Austria, ritenuta troppo facile via di penetrazione per l'esercito dell'Impero.

Si decide lo sbarramento delle alte valli del Tagliamento e del Fella perché di più probabile accesso ma si valuta anche la possibilità di costruire una linea di forti a protezione della “frontiera aperta del Friuli”, nella zona pianeggiante fra il Natisone e il mare.

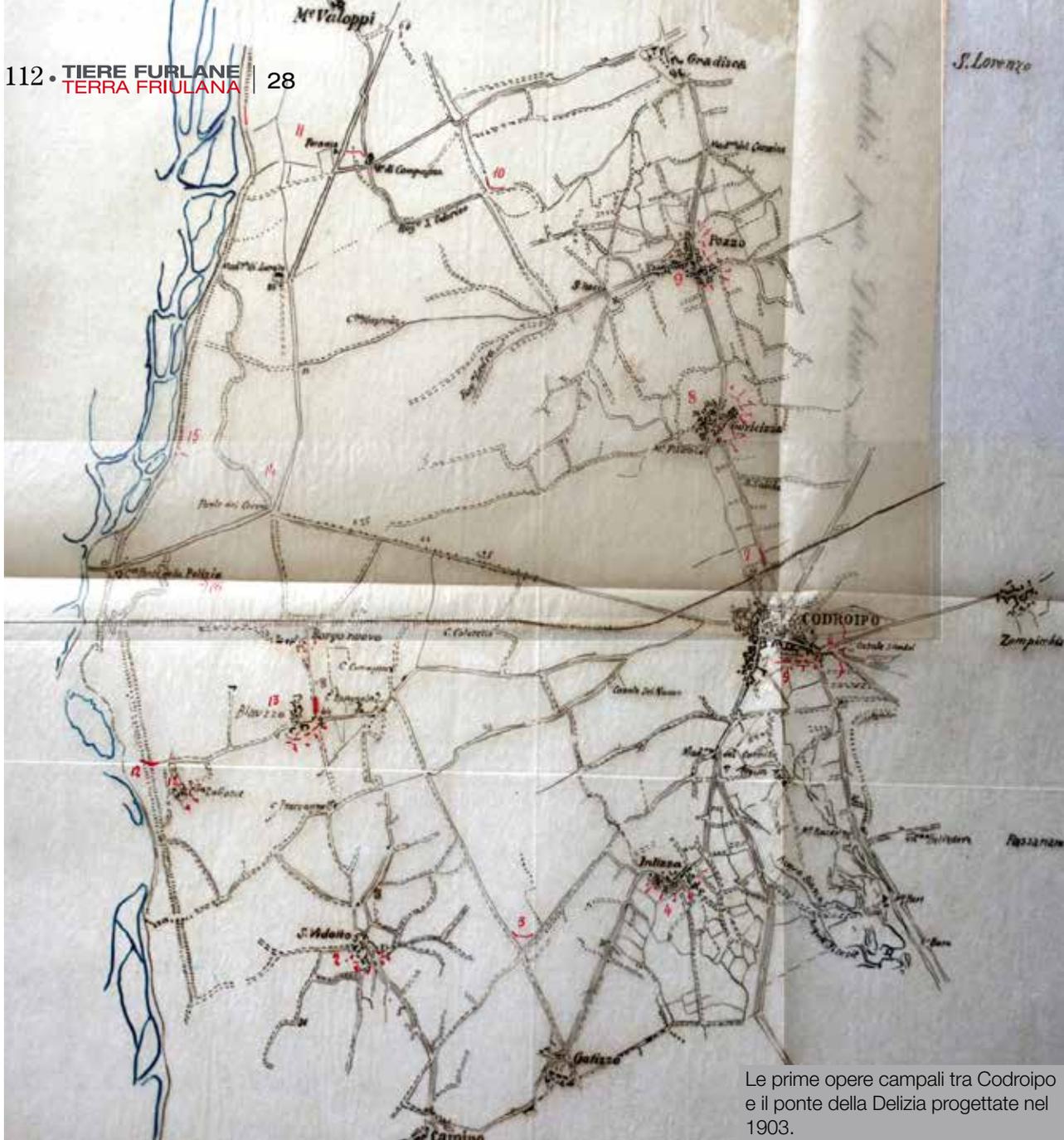
Nel 1903 è disposto piuttosto il rafforzamento della linea del Tagliamento mediante opere campali, coinvolgendo i paesi vicini, in modo da costituire le tre teste di ponte di Pinzano, della Delizia e di Latisana per favorire la mobilitazione e l'adunata dell'Esercito.

Scelta del luogo e prime opere campali alla Delizia progettate nel 1903

Dagli studi per la realizzazione della testa di ponte della Delizia emerge che il luogo scelto per le nuove fortificazioni è caratterizzato da un terreno perfettamente piano che offre il vantaggio di un esteso campo visuale predominando la prateria, specie verso est. I filari di gelsi, tagliati talora a capitozza, non sono molto ravvicinati e la vegetazione in genere è



In questa mappa del 1903 (AUSSME) i cerchietti rossi indicano le opere campali, il giallo identifica gli abitati e le località allestite a difesa, il simbolo con tre trattini in nero contraddistingue le località predisposte per l'occupazione con artiglieria. I rettangoli azzurri localizzano i reparti.



Le prime opere campali tra Codroipo e il ponte della Delizia progettate nel 1903.

poco elevata e poco fitta. Frequenti sono i canali di irrigazione. La percezione del paesaggio agrario si riduce tra Iutizzo e Gorizzo, a sud di Codroipo, ove abbonda il salice, diffuso del resto lungo i canali in tutta la zona attorno a Casarsa. Si ritiene che Codroipo, importantissimo nodo stradale, non debba essere lasciato in balia dell'invasore dunque si decide di comprenderlo nella testa di ponte che seguirà la linea Molino di Campagna - Pozzo - Goricizza - Codroipo - Iutizzo - S. Vidotto, con le ali appoggiate all'ar-

gine sinistro del Tagliamento. Come ridotto della testa di ponte e a immediata protezione da possibili assalti, specie da parte della cavalleria, si conviene di allestire a difesa la linea definita dai seguenti punti principali: C. Zuliana (con appoggio all'argine) - Biauzzo - argine esistente tra Biauzzo e il cimitero - Cimitero di Biauzzo - Borgo nuovo - fosso che partendo dalla ferrovia, preso Borgo Nuovo, passa sotto il ponte di Coseat e ripiega poi verso il Tagliamento. Non si ritiene possa soddisfare le esigenze

tattiche dell'epoca l'antico trinceramento a forma bastionata napoleonico, esistente nei pressi del ponte, che potrà "soltanto forse offrire appiglio alle estreme retroguardie e, se opportunamente ritoccato nella sagomatura del dettaglio, ostacolare l'incursione di cavalieri nemici isolati che fossero riusciti a sfuggire alla vigilanza delle truppe stanziate sulla sinistra del fiume". Per quanto la testa di ponte si prestasse all'impiego di numerose batterie, sembra utile posizionare l'unica disponibile sull'altura della

ghiacciaia (a est di Codroipo), opportunamente adattata, un'altura che con soli tre metri di elevazione presentava ottimo campo di vista e di tiro su tutto il terreno a est del paese e prendeva di infilata le principali vie su esso convergenti.

Altri luoghi ritenuti adatti all'artiglieria, per il campo di vista e di tiro sono:

– il passaggio a livello sulla strada Codroipo-Goricizza (nord di Codroipo) dove troverebbero posto anche le sei batterie a cavallo, qualora si ripiegasse su tale località, senza predisporre un riparo visto il dominio di 4 m della posizione sul terreno circostante;

– gli argini del Tagliamento, convenientemente adattati, tanto sulla sinistra che sulla destra presso il ponte, che si giudicano idonei all'artiglieria e su cui converrà posizionare almeno 4 delle 6 batterie a cavallo.

Quando sia utile ritirare la batteria (in formazione ridotta) da Codroipo, questa, prima di passare sull'argine destro del Tagliamento, potrà portarsi in posizione a sud-ovest del ponte di Coseat, tra la grande strada ordinaria e la ferrovia, e all'occorrenza potrà rapidamente passare a sud di quest'ultima, utilizzando il vicino sottopassaggio, trovando anche là buon campo di tiro.

Nello studio si definiscono infine le localizzazioni dei magazzini atti a ospitare il materiale necessario per costruire all'occorrenza ponti sul fiume e vengono individuati come osservatori il campanile di Codroipo con notevole campo di vista e quelli di Camino di Codroipo, Iutiz-

zo, Biauzzo, Goricizza e Pozzo.

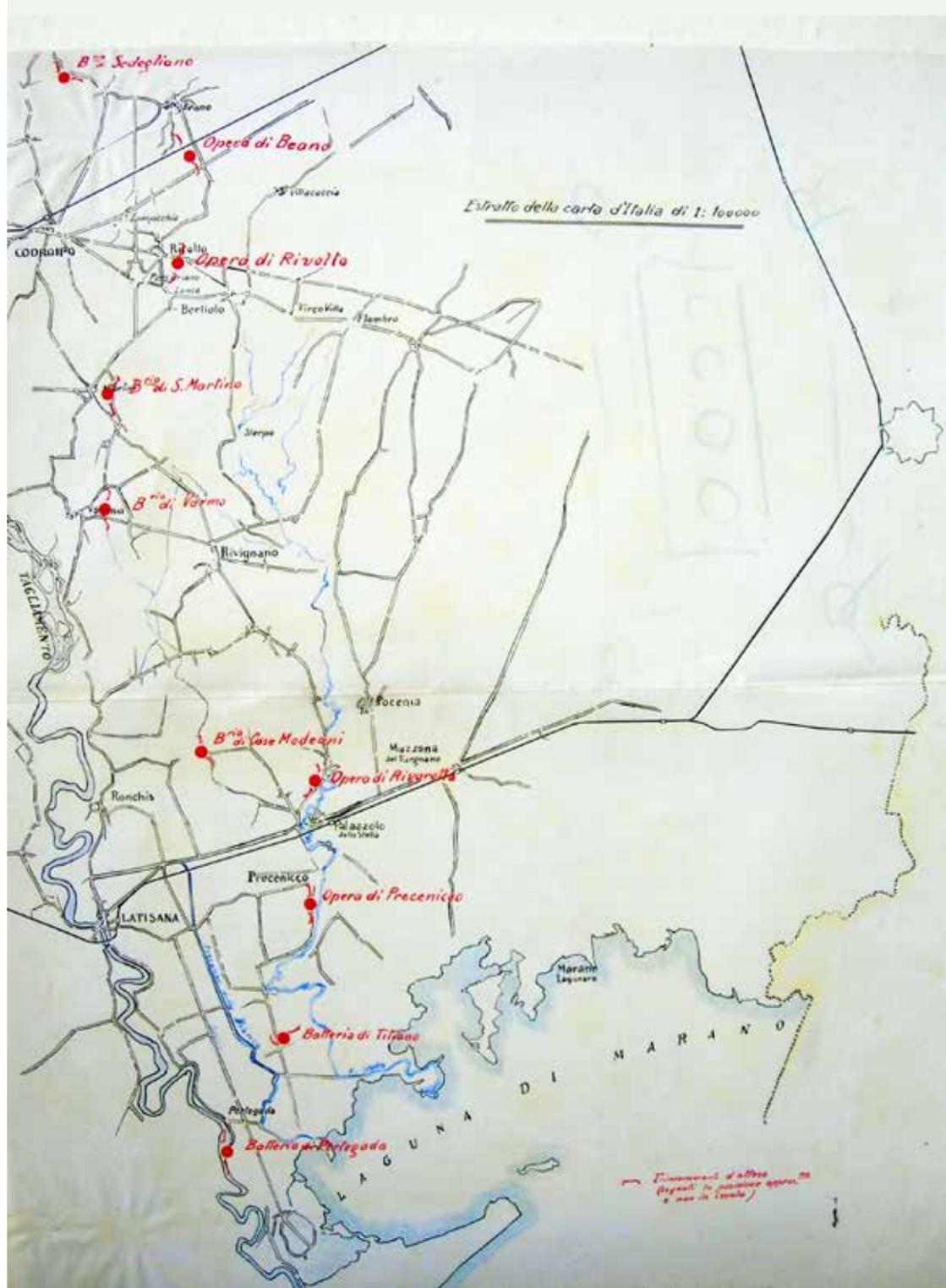
Ecco dunque le opere campali progettate a difesa della testa di ponte della Delizia:

- 1 Trinceramenti per fanteria; estensione del ciglio di fuoco: 150. Obiettivo: battere il terreno verso sud fra l'argine e San Vidotto;
- 2 Caseggiato sul margine sud di San Vidotto in stato di difesa. Obiettivo: battere il terreno compreso fra le visuali a Pieve di Rosa e Gorizzo;
- 3 Lunetta con parapetto con tre artiglierie da campo con ricoveri d'aspetto. Estensione del ciglio di fuoco: 160. Obiettivo: battere le strade a Gorizzo e Camino e il terreno circostante;
- 4 Caseggiato sui margini sud ed est di Iutizzo in stato di difesa. Obiettivo: battere il terreno compreso fra le visuali a Gorizzo e a Passariano;
- 5 Muro di cinta appostato a difesa. Estensione del ciglio di fuoco: 250. Obiettivo: battere il terreno fra le visuali a Iutizzo e Passariano. Per la posizione d'aspetto le truppe potranno anche riparare nelle retrostanti case;
- 6 Doppio dente con parapetto contro artiglieria da campo. Estensione del ciglio di fuoco: 320. Batteria con 4 pezzi con parapetto contro artiglieria da campo. Estensione del ciglio di fuoco: 28. Obiettivo: battere le strade a Passariano, a Rivolto e a Zompicchia, e il terreno compreso fra il torrente Corno e la ferrovia. Per la posizione d'aspetto le truppe potranno anche riparare nelle retrostanti case;
- 7 Trinceramento per fanteria con parapetto contro artiglieria. Stazione in stato di difesa. Estensione del ciglio di fuoco: 200. Obiettivo: battere il terreno compreso fra la ferrovia e la visuale a San Lorenzo;
- 8 Caseggiato sul margine est di Goricizza in stato di difesa. Obiettivo: battere il terreno sul fronte est;
- 9 Caseggiato sui margini est e nord di Pozzo in stato di difesa. Obiettivo: battere il terreno sui fronti est e nord;
- 10 Trinceramento a tenaglia con parapetto su ciglione naturale. Estensione del ciglio di fuoco: 150. Obiettivo: battere il terreno compreso fra le visuali a Gradisca e a Ravis;
- 11 Trinceramento a tenaglia con parapetto contro artiglierie da campo. Estensione del ciglio di fuoco: 250. Obiettivo: battere il terreno compreso fra Ravis e l'argine del fiume;
- 12 Trinceramento per fanteria con parapetto contro fucileria. Fabbricati di C. Zuliana messi in stato di difesa. Estensione del ciglio di fuoco: 80. Obiettivo: battere il terreno verso sud compreso fra l'argine e San Vidotto e all'occorrenza anche la golaena;
- 13 Trinceramenti per fanteria con parapetto contro fucileria. Estensione del ciglio di fuoco: 400. Borgate di Borgo Nuovo e Biauzzo in stato di difesa. Muri del cimitero apprestati a difesa. Estensione del ciglio di fuoco: 52. Obiettivo: battere il terreno compreso fra le visuali a San Vidotto e a Codroipo;
- 14 Trinceramenti per fanteria con parapetti contro artiglieria da campo ricavati su ciglioni e scarpate naturali. Estensione del ciglio di fuoco: 375. Obiettivo: battere il terreno compreso fra le visuali a Codroipo e a molino di Campagna;
- 15 Trinceramenti per fanteria con parapetti, uno contro artiglieria da campo. Estensione del ciglio di fuoco: 170, uno contro fucileria. Estensione del ciglio di fuoco: 80. Obiettivo: battere il terreno fra la strada Ponte del Coseat, Madonna di Loreto e il fiume;
- 16 Batteria per quattro pezzi con parapetto contro artiglieria da campo e fossetti – ricovero pei serventi. Interrasse: 10. Obiettivo: battere il fronte sulla direzione di Codroipo.

Scelta del luogo e prime opere campali a Latisana progettate nel 1903

Il paesaggio intorno a Latisana è caratterizzato da una fitta vegetazione, da filari di alberi grossi e alti, da piantagioni di vite tenuta alta e sostenuta da grossi fili di ferro, diffusi canali che raccolgono le acque, tutti elementi che, uniti alla modesta permeabilità del terreno rendono difficoltoso lo spostamento dei reparti al di fuori della rete stradale. I larghi tratti di golena con gli alberi d'alto fusto ingombrano il campo di vista e di tiro tra le due sponde del fiume ma possono essere utilizzati per solide abbattute. Gli argini, pur elevandosi di 8 m sul piano di campagna offrono un modesto dominio, e nemmeno i pochi campanili offrono buoni punti di osservazione.

La prima linea di difesa scelta sulla sinistra del Tagliamento è definita dai seguenti punti: cimitero di Latisanotta (ma mettere in stato di difesa), opere da costruire presso la Fornace ex Gobato presso C. Prè di Coi, a C. Olivieri (a ovest di C. Liva) e trova appoggio in trinceramenti da ricavare nell'argine, a sinistra presso la C. Bioc e a destra presso C. Deserto. Si prevedono l'incendio del villaggio di Ronchis e l'allagamento dell'area antistante sfruttando il



La fortezza basso Tagliamento con le batterie e gli appostamenti per cannoni da 75 mm progettati nel 1909 e i trinceramenti risalenti ai primi mesi del conflitto.

Fossalone e gli altri scoli presenti nei dintorni, impiegando le paratoie di Fraforeano utilizzate per immettere le acque nelle risaie di proprietà de Asarta.

Il ridotto della testa di ponte si ricava mettendo in stato di difesa

alcune case al margine sud di Latisana, l'argine ferroviario, il cimitero, la stazione ferroviaria e alcuni caseggiati ai limiti nord e nord-est dell'abitato e collegando questi punti con trinceramenti e difese accessorie.

Le opere permanenti ideate negli anni 1908-1909

Nel maggio 1908 la Commissione Suprema di Difesa delibera di presidiare i ponti di Codroipo e di Latisana sul basso Tagliamento impiegando opere di carattere occasionale, e di costituire un “ridotto controffensivo” sul medio corso del fiume.

Nel giugno 1909 si ipotizza di difendere Codroipo e Latisana con opere permanenti anziché occasionali, spinte il più possibile verso est, poste a sistema con una linea di forti da erigere sul margine morenico, con funzione di appoggio per le truppe di copertura. Si avrebbe così, sulla sinistra del Tagliamento, un fronte difensivo foggato a larga tenaglia, che impedirebbe il transito sulle principali arterie stradali dirette ai ponti del basso Tagliamento e che consentirebbe di minacciare sul fianco dal potente ridotto del medio Tagliamento l'avversario che volesse forzare la linea meridionale e procedere da est verso la regione veneta. Si ribadisce ancora una volta l'insufficienza dell'antico trinceramento a forma bastionata di età napoleonica. L'evoluzione delle armi da fuoco nel corso dell'Ottocento ha portato infatti al superamento della fortificazione tradizionale a favore di un sistema a campo trincerato a forti staccati, disposti lungo una linea di difesa a una distanza tra loro proporzionata alle gittate. Una commissione presieduta dal tenente generale Luigi Zuccari, comandante della Divisione Mili-



Difese sul Tagliamento presso Casarsa, 10 marzo 1918.

tare di Bologna, viene incaricata dello studio preliminare per le nuove difese di cui dovranno essere determinati il numero, la posizione indicativa, la struttura, l'armamento principale e il costo (Relazione del 24 giugno 1909). Secondo tali indicazioni vengono progettate per la testa di ponte di Codroipo due opere corazzate, con sei cannoni da 149A a tiro rapido ciascuna, posizionate nei pressi di Beano e Rivolto, per sbarrare le principali arterie stradali che da Udine e Palmanova conducono ai ponti della Delizia, e tre opere in barbetta di collegamento con il Tagliamento, armate di artiglierie di medio calibro, a Sedegliano, S. Martino e a Varmo. Per la testa di ponte di Latisana si studiano due opere corazzate, con quattro cannoni da 149A a tiro celere ciascuna, posizionate a Rivarotta e a Precenicco, e opere in barbetta di collegamento con il Tagliamento a Ca' Modeani, Titia-

no e Pertegada.

È previsto un armamento secondario con pezzi di artiglieria da 75 a tiro rapido, su affusti da campagna, da potersi portare in spianamenti preparati nelle immediate vicinanze delle opere per controbattere qualunque azione rapida avversaria.

Ancora una volta i campanili dei villaggi circostanti saranno utili al servizio di osservazione sul terreno esterno. Le truppe destinate a Codroipo per proteggere i ponti possono, in questo contesto, trovare ripari naturali nella corona formata dai villaggi di Goricizza, Zompicchia, Rivolto, Lonca e la Villa di Passariano col suo esteso parco cintato, tutte località ben collegate con Codroipo grazie a strade comode e facilmente percorribili.

Tra la fine del 1913 e i primi mesi del 1914 le opere vengono completate, armate e collaudate al tiro.



Trinceramenti sul Tagliamento in costruzione presso Codroipo, 1918.

Durante il conflitto

Nei primi mesi del conflitto si continuano i lavori per la sistemazione della linea del Tagliamento: si progettano trinceramenti d'attesa per truppe di fanteria, da effettuare in scavo, distanti circa 100 m da ciascuna opera (forti e batterie) e dello sviluppo di 100 m per ogni lato, si pianificano interruzioni stradali e impaludamenti, nuovi trinceramenti sul fronte della II Armata, tra Campoformido e San Pietro al Natisone, e sul fronte della III Armata, lungo la direttrice Orgnano - Marano, nel raggio d'azione delle teste di ponte di Codroipo e Latisana, al duplice scopo di impedire l'avvicinamento del nemico e favorire la manovra e il combattimento.

Nel settembre 1915 si studia un tracciato difensivo in destra Tagliamento, ma dell'ambizioso progetto sono realizzati, nel basso corso del fiume, solo interventi in corrispondenza dei ponti della Delizia, di Madrisio e di Latisana. Si tratta di trinceramenti sulle golene e sistemazioni dell'argine a difesa, limitando provvisoriamente il numero

previsto di ricoveri e la robustezza dei blindamenti, con l'intento di aumentarli successivamente.

Per ordine del Comando Supremo nell'agosto 1916 è sospesa ogni attività e le opere compiute, come i lunghi elementi di trincea in gran parte protetti con parapetto e copertura in cemento armato, saranno demolite nel 1919.

Le batterie corazzate e in barbetta costruite alla vigilia della Grande Guerra, prive di armamenti, sono invece ancora oggi elementi del paesaggio fortemente attrattivi, preziose tracce di storia da salvaguardare.

Bibliografia

Cuttini Roberta, *Architetture della Grande Guerra. Le fortezze del Tagliamento e l'opera Col Roncone a Rive d'Arcano. Storia, conservazione, progetto*, Udine, 2008.

Cuttini Roberta, *Architetture della Grande Guerra. L'opera del Genio per la difesa del Friuli. Dalle fortificazioni ai campi di aviazione*, Udine, 2016.

Il Principe Eugenio. Memorie del Regno d'Italia, Milano, Corona e Caimi Editori, 1870.

Studio rafforzamenti linea Tagliamento da Pinzano alla laguna di Marano dicembre 1903-1910.

GLOSSARIETTO

Barbetta

Luogo eminente sul terrapieno di un'opera di fortificazione su cui si dispongono pezzi di artiglieria allo scoperto, senza cannoniere, per controllare la campagna circostante.

Lunetta

Opera esterna rispetto alle fortificazioni principali, simile a un bastione esterno. In epoca rinascimentale era conformata a mezzaluna, da cui il nome, poi assunse forme sempre più geometriche. A Palmanova le lunette fatte erigere da Napoleone sono ancora in buone condizioni e ben visibili.

Ridotto o ridotta

Nella fortificazione del XIX secolo il ridotto si riferiva al nucleo centrale della fortificazione.

Rivellino

Con questo nome in origine si intendeva una fortificazione indipendente posta a protezione di una delle porte principali delle mura, ma nel tempo il significato si è sfumato ed è venuto a indicare strutture difensive di ogni genere. A Osoppo è rimasto come toponimo (*Il Rivellino*) nella parte est del Forte dove si notano ancora lacerti di opere di epoca napoleonica.

Tesa

Unità di misura di lunghezza usata in Francia e in Italia prima dell'adozione del sistema metrico decimale. Il valore era variabile a seconda delle regioni, avvicinandosi solitamente ai due metri.



La Fortezza basso Tagliamento

LA TESTA DI PONTE DI CODROIPO

La testa di ponte di Codroipo comprende 5 batterie permanenti (due corazzate e tre a cielo scoperto) completate da appostamenti occasionali per due batterie da 75 A di 4 pezzi ciascuna.

A Casarsa si trovavano i magazzini per l'artiglieria e una polveriera non alla prova costituita da due locali per shrapnel di medio e piccolo calibro, uno per granate, due magazzini per polvere nera e balistite e alcuni vani per servizi vari.

Erano stati inoltre allestiti un deposito munizioni per la difesa mobile e un magazzino del Genio per i materiali di difesa per tutto il basso Tagliamento.

Forti di Beano e di Rivolto

Blocchi cementizi alla prova della lunghezza di 103 m e della larghezza di 16,40 m, emergenti per 6 m sul terreno e circondati da fossato continuo, largo alla bocca 18 m circa, attraversato da ponte con campata amovibile. Alle estremità l'opera raggiunge la larghezza di 23 m per contenere i locali dei servizi accessori.

La fronte del forte di Beano è posta normalmente alla ferrovia Udine-Codroipo, quella del forte di Rivolto alla strada nazionale Codroipo-Palmanova.

Il muro esposto ai tiri di lancio, ha uno spessore di 4 m. La grossezza delle volte dei locali è di 2 m sul fronte principale

e 2,5 m su quelli arretrati delle ali.

I locali interni distribuiti solo su un piano e comunicanti tra loro attraverso il corridoio di gola erano adibiti a riserve adiacenti i pozzi coperti, a magazzini per il munizionamento, per il materiale d'artiglieria, a camere per la truppa, per il comando, per gli ufficiali, a sale per medicazione e servizi vari; in un'ala era stato sistemato l'impianto dei ventilatori e del gruppo elettrogeno.

Sul fronte e sui fianchi era addossato alla massa cementizia un mascheramento di terra coperta di vegetazione locale. Ancora oggi si nota una fitta vegetazione di ligustri.

L'armamento era costituito da 6 cannoni da 149 A in pozzi con installazioni tipo Schneider e coperture metalliche robuste.

Alla difesa vicina si doveva provvedere con la batteria da 75 A e 4 mitragliatrici per cavalletto, nonché con fucileria da disporre alle feritoie praticate nelle chiusure metalliche delle porte e delle finestre e nei trinceramenti da preparare all'atto della messa in difesa.

Era prevista la posa sul terreno di mine e torpedini.

Le batterie erano dotate di lampade per l'illuminazione a olio in caso di guasti al sistema elettrico e in tale previsione anche gli apparecchi di ventilazione erano muniti di manovelle per essere manovrati a mano. Acqua potabile ricavata da pozzi di acqua sorgiva.

Batterie di Sedegliano e di San Martino

Batterie in barbetta, della lunghezza di 98 m, armate ciascuna con 4 cannoni da 149 A (in acciaio) su affusto a piedistallo, installazione Armstrong, con parapetto in calcestruzzo. La batteria di Sedegliano ha direttrice rivolta a Mereto di Tomba, quella di San Martino a Sterpo. La linea di fuoco era a 4 m sul suolo esterno e l'inclinazione del parapetto in controscarpa permetteva il tiro alla distanza minima di 500 m. Per la particolare installazione dei pozzi, con interasse di 10 m, si poteva eseguire il tiro in qualunque direzione, eccetto frontalmente dove era solo possibile quello indiretto. Organizzazione: due gruppi di riserve alla prova, in calcestruzzo, posti alle due estremità delle batterie e comunicanti tra loro mediante una galleria frontale ricavata nel parapetto; quattro piazzole alte in calcestruzzo per il fissaggio dei pezzi; un terrapieno basso in calcestruzzo e terra da cui si comunica con la galleria e da cui si accede, mediante gradinate, alle piazzole; un parapetto in terra frontale e ai lati della batteria; un largo fosso su tre lati di protezione. Cintura di sicurezza costituita da larga siepe e da trinceramenti per fanteria.

Ogni gruppo di riserve conteneva il munizionamento per 500 colpi (250 colpi per pezzo da 149 A; il rimanente munizionamento era conservato nella polveriera di Casarsa), disponeva di un locale adibito a deposito di materiali vari e in caso di guerra a ricovero di una parte dei cannonieri.

In un'ala erano custoditi 400 colpi da 75 A, per la batteria mobile che operava nelle vicinanze. Illuminazione dei locali con lampade a olio dotate di riflettore. Acqua potabile prelevata da pozzi.

Batteria di Varmo

Batteria in barbetta, della lunghezza di 114 m, con direttrice rivolta al campanile di Rivignano e azione principale sulle strade che conducono al passo di Belgrado, armata con 4 cannoni da 149 G (in ghisa) su affusti d'assedio con cingoli, protetta da terrapieno in terra senza piazzole rialzate in calcestruzzo. Settore orizzontale di tiro di 100°.

Le masse coprenti in terra e lo strato di calcestruzzo a protezione delle riserve hanno uno spessore rispettivamente di 0,5 m e 0,3 m in più rispetto alle altre due batterie della testa di ponte. Le riserve hanno inoltre uno strato superiore in terra di 2,3 m.

La batteria disponeva di un munizionamento per 500 colpi (250 colpi per pezzo da 149 G; il rimanente munizionamento era conservato nella polveriera di Casarsa).

Accanto alla batteria si trova un edificio destinato a corpo di guardia. Cintura di sicurezza costituita da larga siepe e da trinceramenti per fanteria.



LA TESTA DI PONTE DI LATISANA

Comprende 5 batterie permanenti (due corazzate e tre a cielo scoperto) completate da appostamenti occasionali per due batterie da 75 A di 4 pezzi ciascuna.

A Portogruaro si trovavano alcuni fabbricati non alla prova adibiti a polveriera o a magazzini per l'artiglieria per proiettili di medio e piccolo calibro per polvere nera e balistite. Esisteva inoltre un deposito munizioni per la difesa mobile.

Forti di Rivarotta e di Precenicco

Blocchi cementizi alla prova della lunghezza di 70,50 m e della larghezza di 16,40 m, emergenti per 6 m sul terreno e circondati da fossato acqueo, largo alla bocca 18 m circa, attraversato da ponte con campata amovibile. Alle estremità l'opera raggiunge la larghezza di 23 m per contenere i locali dei servizi accessori. La direttrice di tiro del forte di Rivarotta è rivolta al campanile di S. Giorgio di Nogaro, quella del forte di Precenicco al punto segnato sulle carte al centomila dell'epoca con l'indicazione "altero segnale".

Il muro esposto ai tiri di lancio ha uno spessore di 4 m. La grossezza delle volte dei locali è di 2 m sul fronte principale e 2,5 m su quelli arretrati delle ali.

I locali interni distribuiti solo su un piano e comunicanti tra loro attraverso il corridoio di gola erano adibiti a riserve adiacenti i pozzi coperti, a magazzini per il munizionamento, per il materiale d'artiglieria, a camere per la truppa, per il comando, per gli ufficiali, a sale per medicazione e servizi vari; in un'ala era stato sistemato l'impianto dei ventilatori e del gruppo elettrogeno.

Sul fronte e sui fianchi era addossato alla massa cementizia un mascheramento di terra coperta di vegetazione locale.

L'armamento era costituito da 4 cannoni da 149 A in pozzi con installazioni tipo Schneider e coperture metalliche robuste.

Il munizionamento era costituito da 900 colpi per pezzo da 149 A; i proiettili (due terzi schrapnel e un terzo granate) e metà



Il forte di Precenicco.

delle cariche erano depositati nell'opera, l'altra metà di queste a Portogruaro. Dei 1200 colpi per ognuno dei 4 pezzi da 75 A metà si trovava nell'opera e metà a Portogruaro. L'impianto elettrogeno forniva corrente a 60 lampade e ai ventilatori. L'acqua potabile era contenuta in due cisterne. Oggi del forte di Rivarotta rimangono solo i piloni del ponte.

Batteria di C. Modeani

Batteria in barbetta, della lunghezza di 114 m, con direttrice rivolta al campanile di Driolassa, armata con 4 cannoni da 149 G (in ghisa) su affusti d'assedio con cingoli, protetta da terrapieno in terra senza piazzole rialzate in calcestruzzo. Settore orizzontale di tiro di 100°.

Le masse coprenti in terra e lo strato di calcestruzzo a protezione delle riserve hanno uno spessore rispettivamente di 0,5 m e 0,3 m in più rispetto alle altre due batterie della testa di ponte. Le riserve hanno inoltre uno strato superiore in terra di 2,3 m.

La batteria disponeva di un munizionamento per 500 colpi (250 colpi per pezzo da 149 G; il rimanente munizionamento era conservato nella polveriera di Portogruaro).

Accanto alla batteria si trova un edificio destinato a corpo di guardia. La cintura di sicurezza era costituita da larga siepe e da trinceramenti per fanteria.

Batteria di Titiano

Batteria in barbetta, in calcestruzzo e terra, della lunghezza di 82 m, con direttrice rivolta a Casoni dello Stella, armata con 6 cannoni da 75 A con azione sulle provenienze dalla laguna di Marano e sul tratto inferiore dello Stella.

Organizzazione: il terrapieno, protetto da un parapetto emergente 3,50 m sulla campagna circostante, comunicava attraverso gradinate con le riserve laterali in calcestruzzo che constavano di due locali per munizioni e di uno di distribuzione. La loro copertura era costituita da uno strato di ferri laminati a doppio T a contatto con uno di calcestruzzo dello spessore di 0,80 m, ricoperto da 0,40 m di terra. Un fosso acqueo

correva parallelo alla fronte e ai fianchi.

La batteria disponeva di un munizionamento di 300 colpi per pezzo.

La cintura di sicurezza era costituita da una linea di trinceramenti preceduta da una fitta siepe spinosa ai fianchi e alla gola, mentre il fronte era protetto dal solo parapetto.

Batteria di Pertegada

Batteria in barbetta, della lunghezza di 98 m, armata con 4 cannoni da 149 A (in acciaio) su affusto a piedistallo, installazione Armstrong, con parapetto in calcestruzzo. La direttrice di tiro è rivolta a Casoni Valle Pantano e la sua azione doveva estendersi sulle provenienze dalle pinete vicino al mare. La linea di fuoco era a 4 m sul suolo esterno e l'inclinazione del parapetto in controscarpa permetteva il tiro alla distanza minima di 500 m. Per la particolare installazione dei pozzi, con interasse di 10 m, si poteva eseguire il tiro in qualunque direzione, eccetto frontalmente dove era solo possibile quello indiretto.

Organizzazione: due gruppi di riserve alla prova, in calcestruzzo, posti alle due estremità delle batterie e comunicanti tra loro mediante una galleria frontale ricavata nel parapetto; quattro piazzole alte in calcestruzzo per il fissaggio dei pezzi; un terrapieno basso in calcestruzzo e terra da cui si comunica con la galleria e da cui si accede, mediante gradinate, alle piazzole; un parapetto in terra frontale e ai lati della batteria. Per la particolare morfologia del luogo venne aggiunto verso la fronte destra un terrapieno poggiate sull'argine sinistro del Tagliamento con due piazzole per cannoni da 75 A in barbetta che avrebbero dovuto battere le provenienze dal mare.

Ogni gruppo di riserve conteneva il munizionamento per 500 colpi (250 colpi per pezzo da 149 A; il rimanente munizionamento era conservato nella polveriera di Portogruaro), disponeva di un locale adibito a deposito di materiali vari e in caso di guerra a ricovero di una parte dei cannonieri.

In un'ala erano custoditi 400 colpi da 75 A.

Illuminazione dei locali con lampade a olio dotate di riflettore.

Acqua potabile prelevata da pozzi.

Sandro MENEGON, Enos COSTANTINI

Al nûl di bon

Storia e vicende recenti del letame nella nostra regione

L

Le fonti più attendibili fanno ascendere l'origine della parola letame (friulano *ledan*) al latino *laetamentum*, dal verbo *laetare* 'concimare', denominale di *laetum*, che, prima di significare 'lieto', indicò ciò che è 'fertile'. Così il *Dizionario etimologico della lingua italiana* di Manlio Cortellazzo e Paolo Zolli. Scomodiamo il latino anche per l'etimo della parola friulana *buiace*, assai in uso, con la quale si indicano le deiezioni solide, le "torte" di produzione bovina: viene da *bovacea*, alla cui base non si può non notare l'accusativo *bove(m)* 'bue'.

Le illustrazioni di questo articolo sono anche un deferente ricordo del pittore Otto D'Angelo, recentemente scomparso, memoria storica visiva della nostra civiltà contadina.

C'è letame e letame

Dato per assodato che il letame è una mescolanza di deiezioni animali solide e liquide con i materiali vegetali utilizzati per lettiera, ne discende immediatamente che c'è letame e letame, a seconda della specie animale considerata, della sua alimentazione che è variabile nel tempo e nello spazio, nonché della lettiera impiegata. Quest'ultima, essenziale per il *comfort* animale, può essere la più varia, cambiando con la stagione e a seconda della località: paglia di cereali (*paie*), stocchi di mais (*soreâl, mangjadure*), foglie di una o più specie arboree (*foiét, frint, frindéi*), erba secca (*patùs*), segatura (*sitìç*), ecc. In italiano sono in uso anche termini generici quali strame e stramaglia, a cui fanno riscontro i termini friulani *stranc, stiernùm, stiernidure*.

L'utilizzo tal quale delle urine e delle feci, cioè senza lettiera, era, come vedremo in seguito, limitato a certi ambienti e in particolari momenti.

Generalmente il letame andava ad "allietare" prevalentemente i seminativi, ossia i coltivi da vanga e gli aratori e veniva interrato con le lavorazioni. Il suo utilizzo dipendeva quindi dal ciclo vegetativo delle colture e non poteva che essere episodico, rimanendo in cumulo (*tasse dal ledan*) per periodi più o meno lunghi in attesa di essere distribuito in campo. La durata della conservazione e le modalità con cui avveniva non potevano non influire sulla composizione finale, frutto dell'intenso lavoro delle popolazioni microbiche che in esso proliferano.



Questo carro è dotato di un apposito contenitore per il letame: si tratta di un grande cesto di vimini detto *cos, zàie, zaiot, zigot*. La distribuzione avviene sul fondo dei solchi (*agârs*) oltre che con la forca anche con l'ausilio di cesti e delle mani. Dipinto di Otto D'Angelo.

L'influenza della lettiera si avvertiva anche nella diversa capacità che hanno i vegetali di assorbire e trattenere i liquidi, in questo caso le urine: le paglie e gli stocchi di mais sono in questo senso più efficaci delle foglie.

Forse a qualche lettore più curioso interesserà sapere che i principali elementi fertilizzanti contenuti in un letame mediamente maturo col 75% di acqua potevano essere i seguenti: mezzo chilo di azoto per quintale, circa lo stesso di ossido di potassio e due etti e mezzo di anidride fosforica.

Per una comparazione: un concime azotato di sintesi attualmente assai in uso come l'urea contiene 46 chili di azoto per quintale. Ciò significa che il letame non vale niente? No, il letame ha proprietà

che nessun concime di sintesi possiede ed è quasi l'unico fertilizzante in grado di assicurare la formazione di humus, cioè la fertilità del terreno nel lungo periodo.

In malga: il letame che non c'è

In malga, nell'arco della giornata, gli animali si trovavano al pascolo oppure alloggiati in fabbricati dove si coricavano su poste in terra battuta o su lastricato poiché non si faceva uso di lettiera vista l'impossibilità pratica di procurarla.

Le deiezioni animali quindi andavano a costituire il materiale concimante dei pascoli e venivano distribuite generalmente con il metodo della fertirrigazione, cioè veicolate con l'acqua fatta scorrere



Frascje, il più rudimentale degli erpici, col quale si provvedeva allo sminuzzamento dei grumi di letame distribuito sui prati e, contemporaneamente allo spianamento dei cumuli delle talpe. Da Pellegrini G.B., Marcato C. 1988. *Terminologia agricola friulana*. Parte prima. Società Filologica Friulana.

re in apposite canalette e portata a tracimare sulla cotica erbosa, come ebbe a precisare il Lupieri (1858): “La coltivazione di questi pascoli si fa d’ordinario a mezzo dell’acqua. Si scioglie in questa la stercoreazione delle bestie, e per appositi canaletti si conduce e si diffonde ove più richiede la natura e posizione del monte”. Abbiamo testimonianze certe anche della cosiddetta stabbatura, una ormai arcaica forma di fertilizzazione operata spostando i recinti in cui gli animali erano ammassati per la notte (Tonizzo 1903, Marchettano 1911). Generalmente nei capitolati di affitto che regolavano la conduzione dell’alpe venivano riportate anche le norme relative alla distribuzione delle deiezioni sul pascolo. Ad esempio in un capitolato possiamo leggere questo articolo: “Nei mesi

di settembre e ottobre di ciascun anno il letame già depositato nelle concimaie dovrà spargersi sulle malghe stesse, variando ogni anno la località alternativamente, acciocché il pascolo acquisti maggior vigore”.

L’obbligo di variare ogni anno la superficie da concimare era più che mai opportuno poiché l’eccessivo accumulo di nutrienti azotati favoriva lo sviluppo della flora nitrofila infestante (romici, ortiche, ecc.) rifiutata dalle bestie.

Il sistema della fertirrigazione permetteva “l’ingrasso” delle parti di pascolo sottostante i punti di raccolta delle deiezioni ma, in mancanza di acqua o nel caso di estese superfici pascolive sopra i fabbricati, il letame doveva essere distribuito con la gerla: una ulteriore improba fatica per il personale della malga.

Il letame degli stavoli

Negli stavoli, ubicati tra il fondovalle e le malghe, gli animali venivano ricoverati in primavera in attesa della salita verso i pascoli e in autunno prima del rientro in paese. In primavera davano fondo alle scorte di fieno falciato l’anno precedente e si abituavano a pascolare, mentre in autunno si alimentavano con i ricacci dei prati, completando la razione con il fieno raccolto durante l’estate.

I boschi che delimitavano *i stàlis* fornivano la foglia che veniva usata come lettiera.

Generalmente le deiezioni solide e lo strame erano accumulati presso il fabbricato, andando a costituire il letamaio, mentre le urine e il colaticcio del letamaio stesso si disperdevano sul prato. Il letame, più o meno maturo, veniva distribuito sui prati-pascoli, prevalentemente in autunno.

Letame di fondovalle

Nella zona alpina e prealpina, generalmente in conseguenza dell’agglomeramento delle costruzioni, il letamaio vicino alla stalla era di modeste dimensioni. In molti casi infatti gli allevatori, in un appezzamento non molto lontano dall’abitato, avevano un mucchio supplementare, denominato in alcune località *mussulin*. A fianco di questo cumulo generalmente veniva piantato un noce e ciò aveva un reciproco vantaggio in quanto l’albero prendeva i nutrienti dal letame fornendogli in cambio riparo dai raggi solari.

Il letame veniva distribuito negli orti (colture intensive presso le



In montagna il letame veniva distribuito con la gerla, sempre “a dorso di donna”, tanto nei dintorni dei villaggi che nelle aree soprastanti le malghe. Dipinto di Otto D'Angelo.

abitazioni), nei campi e nei prati. Nei campi (coltivi da vanga) generalmente la fertilizzazione era localizzata: si vangavano gli *agârs* (solchi) e si riempivano di letame mentre la terra, che aveva costituito la *cumièrie* (porca) dell'anno prima, era versata sul letame andando così a formare la *cumièrie* dell'anno in corso. Sui prati il letame era generalmente trasportato faticosamente con la gerla e, una volta distribuito, necessitava ancora di attenzioni. Negli appezzamenti in piano i pochi proprietari di animali da lavoro passavano sulla cotica erbosa (*nembrî*) con la *frascje*, operazione che consentiva di smiuzzare (*fruçâ*) i piccoli ammassi del fertilizzante e contemporaneamente spianare i cumuli delle talpe (*farcadicis*). La maggioranza degli agricoltori, però, eseguivano il lavoro con il rastrello e, sempre con

lo stesso strumento, in primavera pulivano (*ramondavin*) i prati per asportare le foglie ancora indecomposte usate come lettiera. Durante l'inverno, specialmente con il terreno innevato, si ricorreva anche al trasporto del letame nei campi con la slitta. La pratica non era certamente molto razionale poiché le basse temperature bloccavano la fermentazione, le acque di disgelo e le abbondanti piogge primaverili dilavavano la massa e ruscellando accumulavano i nutrienti nelle zone più basse. Ma tale pratica, suggerita dalla necessità di economizzare gli sforzi, permetteva anche di liberare in parte la concimaia e di avere già in primavera il letame in campo: ciò consentiva di procedere celermente alle lavorazioni del terreno e alle semine che dovevano essere completate prima dell'inizio della fienagione.

Il letame in pianura

Il letame era sempre un bene scarso e ciò induceva spesso a letamazioni localizzate, ad esempio ponendo lo stallatico solo sul fondo del solco (*agâr*) invece che distribuirlo sull'intera superficie (Checo 1915, Anonimo 1916). Si noti che la distribuzione era non di rado fatta a mano.

Le colture primaverili da rinnovo, generalmente rappresentate dal granoturco, venivano comunque abbondantemente concimate (si consigliavano 200-300 quintali per ettaro) e il trasporto e lo spargimento in campo non erano operazioni da poco. Basti pensare che in primavera, periodo generalmente piovoso, il letame imbevuto d'acqua era pesante e il suo caricamento a forza sul carro diventava veramente faticoso, così come lo scarico in mucchi e il conseguente spargimento sul terreno. Inoltre spesso la precaria viabilità sottoponeva gli animali a sforzi notevoli. Poteva anche verificarsi l'impannamento del carro, chiaramente più frequentemente nei terreni argilloso-limosi dove le strette ruote affondavano come coltelli. All'impianto delle vigne grandi quantità di letame maturo venivano interrate con lo scasso e, negli anni seguenti, si distribuiva lungo i filari per rinvigorire le giovani viti. Nel vigneto adulto la letamazione non avveniva ogni anno. Un ruolo interessante che giocavano le deiezioni bovine era quello di favorire l'attecchimento delle barbatelle: queste prima del trapianto venivano sottoposte a “inzaffardatura”, cioè erano immerse in una



Le concimaie, meglio dette letamai (*ledanâr, cort*) sono ormai estremamente rarefatte nel nostro paesaggio rurale, soprattutto se sobrie come questa e prive di contenimento in calcestruzzo (nell'ottica ambientale sarebbe la soluzione migliore). Questo bel *ledanâr* è museale: fa parte di quel museo vivo che è Cjase Cocel di Fagagna.

La buse pa'l ledan

*L'è cirche un mès doman
c'ài vude l'occasion
di viodi un puar sotan
(ca l'ere in fin, paron
d'un'uniche vachiute)
a fa la so busute.*

*Di vé un curtìl, stufât,
tant sporch e mal sestât,
di viodi il so ledan
sgarfât dut dal polan,
spandût e soveclât,
da l'ajar spes suiât,
in câs di grande ploie
in muel come te roe;
in cheste condizion
s'al veve un poc di bon
al lave dut pierdût.*

*Ma lui, za privignût
che a secondà il progress
non sol veve interess*

*tal fasi un bon ledan
ma se no vuè doman
chest comul puzzolent
cu'l daigi odor fetent
podeve sui mortai
sei cause di tanç mai,
ben, lui dunchie par chest
si è dizidût biel prest.*

*Al compre dal ziment
e dopo, sul moment
al çhiate de rudine
che iere biele fine
al par dal savalon;
te cort in tun çhianton
al fas la scavazion
iuste di proporzion.*

*Al preparà il casson
bastanze ben armât
e dopo misturât
al butà jù il paston*

*da spes, ben ben batût
e quand che lu à viodût
che al jere ben sujât
t'un lamp lu a disarmât.
L'a ulut il paviment
falu par ben pendent
cu'l so pozzut a part,
util a chest riguart
pal scolo dal ledan
dal qual po vie pa l'an
come cal dîs progress
a l'ul sul so ledan
butalu su di spess,
fasinlu in fin cussì
un bon ledan vignì.*

*Se duçh i agricultors
che sèdin puars o siors
(chesch ultims come tai
pai lôr affittuai)
fassesin pal ledan
compagn di chest sotan!*

miscela formata da acqua, terra argillosa e... *buiaice*.

Nei semenzai e letti caldi per la forzatura degli ortaggi si utilizzava letame fresco che, fermentando, innalzava la temperatura degli strati di terreno sovrastanti.

Buoni propositi verso la concimaia

Il letamaio a livello del terreno non riusciva a trattenere il colaticcio che scendeva dalla massa, né le urine che sfuggivano al potere assorbente della lettiera e i liquidi si disperdevano così per il cortile e per le sue adiacenze. Sul *Bullettino* della Associazione agraria friulana dal 1855 al 1916 vennero pubblicati una cinquantina di articoli inerenti al letame, generalmente relativi alla conservazione e allo spargimento. Articoli con gli stessi contenuti

comparvero, in forma più concisa, ma ripetuti più volte, anche sul periodico *L'Amico del Contadino*. Inoltre si bandirono diversi concorsi a premi per concimaie razionali in vari distretti (Anonimo 1922, 1924).

Lo stesso fece nel 1873 l'i. r. Società agraria di Gorizia con istruzioni pubblicate sia in sloveno che in friulano e distribuite gratuitamente.

Il passaggio dal letamaio alla concimaia razionale, con piattaforma in calcestruzzo e pozzetti di raccolta per il colaticcio e le urine, si può considerare riassunta nella poesia pubblicata da *Dree talian di Çhiasteons* nel marzo del 1914. I tecnici comunque continuarono a lamentare la trascuratezza riservata al letame e continuarono a fare propaganda per un miglior trattamento del medesimo, divulgando

progetti di concimaie, con calcoli e planimetrie, fino alla prima guerra mondiale.

Agli inizi degli anni Venti sugli organi dell'Associazione agraria friulana e della Cattedra ambulante di Agricoltura vennero di nuovo stampati i progetti per la costruzione di concimaie razionali e vennero rinnovati i concorsi a premi per la loro costruzione. Ricomparve, a dieci anni di distanza, la poesia *La buse pa'l ledan* sulla nuova testata *L'Agricoltura Friulana*, organo della Cattedra ambulante.

Le urine e il colaticcio raccolti nei pozzetti servivano a umidificare il cumulo (*la tasse*) del letame che doveva avere sempre una certa umidità per creare l'ambiente adatto a quella flora microbica che assicurava una corretta maturazione della massa.



Distribuzione primaverile del liquame sui cereali autunno-vernini. Da un quadro di Otto D'Angelo.

Come concime erano impiegati soprattutto sui prati e, in primavera, sui cereali autunno-vernini (Dorta 1929).

L'umidificazione del letame in cumulo e il trasporto-distribuzione in campo dei liquami erano operazioni relativamente semplici per coloro che potevano permettersi la pompa e la botte (*bote dal pissòc* o *dal brùt*).

La botte, nonostante fosse generalmente conica, ma non a pressione, non permetteva una distribuzione uniforme, poiché, anche se munita dell'adatto dispositivo il getto a ventaglio si riduceva con il progredire dello spargimento.

Chi non poteva permettersi queste "comodità" usava il *cop* (mestolo) *dal pissòc* o *dal brùt* per l'estrazione dal pozzetto e trasportava nei secchi con il *buinç* (arconcello, bicollo) il prodotto a desti-

nazione. Il *cop* dimostratosi più adeguato, grazie alla sua forma, era costituito dall'elmetto degli eserciti austro-germanici al quale era stato applicato un manico (*inmaniât*). Non mancava la botte in verticale a traino umano (*barilot*).

Obbligatorie per legge, ma...

Il regio decreto-legge 13-08-1926, n. 1605 imponeva, con l'art. 1, l'obbligatorietà delle concimaie, costruite con determinati requisiti, in tutte le stalle per capi grossi (bovini ed equini), entro e non oltre 18 mesi dalla pubblicazione del decreto stesso. Nel caso di costruzioni agglomerate, l'art. 4 obbligava i Comuni a fabbricare una o più platee fuori dell'abitato e prescriveva la suddivisione delle relative spese tra gli allevatori. L'art. 5 demandava alle amministrazioni

comunali il compito di redigere e far rispettare i regolamenti per l'uso della platea comune e per il prelievo del letame.

Indubbiamente l'art. 1 era sacrosanto, mentre l'art. 4 non era di facile attuazione, basti pensare alla scelta dell'ubicazione della concimaia e ai parametri per la suddivisione delle spese. L'art. 5, infine, non avrebbe potuto evitare incomprensioni, liti, ricorsi al giudice conciliatore o perfino di adire a vie legali.

Il regio decreto-legge del 1926 venne convertito in legge (23-6-1927, n. 1466) riducendo l'obbligatorietà delle concimaie alle stalle con più di due capi bovini ed equini grossi e prorogando la costruzione entro tre anni dalla data della pubblicazione dei decreti prefettizi (per Udine decreto prefettizio del 21-01-1928 n. 3840). Il termine suddetto venne prorogato, con regio decreto-legge 01-12-1930 n. 2006, di altri tre anni, sempre a decorrere dalla pubblicazione del

decreto prefettizio (per Udine 18-02-1931).

La Cattedra ambulante esortava comunque anche gli esonerati a far prevalere il buon senso e il “dovere morale”, consigliando, tra l’altro, le concimaie a celle di fermentazione. Dal 18 febbraio 1934, data dell’*ultimatum* per mettersi in regola con la legge sull’obbligatorietà delle concimaie, gli organi delle varie associazioni riportano solo richiami al buon governo della concimaia, all’utilità del “re dei concimi” e alle qualità del “burro nero” (nome che veniva dato al letame perfettamente maturato). Forse le sanzioni, l’autarchia, le tessere annonarie, gli ammassi, l’entrata in guerra dell’Italia, ecc. distolsero l’attenzione dai controlli, dalle verifiche e dall’applicazione delle ammende.

Cambiamenti: *mancul ledan*

Da una nutrita serie di articoli e vari contributi a stampa sull’argomento nell’immediato secondo dopoguerra si può dedurre che l’adeguamento al regio decreto-legge 13-08-1926, n. 1605 e norme successive non era stato molto rispettato.

Dal 1950 al 1962 vennero riattate 3.919 stalle nella zona montana della provincia di Udine, comprendente allora anche quella di Pordenone, grazie ai contributi della Cassa di Risparmio di Udine, dell’Amministrazione provinciale e del Ministero dell’Agricoltura. I lavori effettuati riguardavano prevalentemente il passaggio dai solai in legno ai solai in *saps* (travetti



La botte per la distribuzione del liquame era solitamente di forma conica. Dipinto di Otto D'Angelo.

prefabbricati di laterizio e cemento armato), gli intonaci e le concimaie (Anonimo 1963).

Negli stessi anni, nel Territorio di Trieste, con gli aiuti e secondo le direttive dell’Ispettorato provinciale dell’Agricoltura, su 1.350 stalle, 350 furono riedificate o riadattate. Le nuove 350 concimaie vennero costruite a celle ritenendo, tra l’altro, che le alte pareti perimetrali riparassero dalla bora, limitando così una rapida ed eccessiva perdita di umidità del letame stesso (Perco 1954, Baldissera Nordio 1957).

La ristrutturazione di molte stalle, specialmente in pianura, seguì nuovi criteri, basti pensare agli abbeveratoi, alle corsie di alimentazione e ai moderni sistemi di contenimento. Quest’ultimi permisero di portare la mangiatoia a livello

della posta, riducendo la lunghezza della stessa, non dovendo l’animale retrocedere per coricarsi e avanzare per alimentarsi. Questa innovazione determinò un minor consumo di lettiera che, però, era un vantaggio relativo perché “*Se dopera manco stran, ma se fa manco grassa*” come commentava Antonio De Giusti (*Toni Boer*) bovaio presso la Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano. Va d’altro canto considerata la minore disponibilità di paglia, poiché le nuove varietà di frumento si caratterizzavano per la loro taglia ridotta.

La meccanizzazione delle operazioni ridusse indubbiamente di molto le fatiche per l’utilizzo del letame, permise una distribuzione più uniforme e la tempestività dei lavori (caricamento/spargimento/



Uno dei pochi paesi del Friuli in cui, soprattutto alla sera e in calma di vento, si può assaporare il buon odore antico del letame è Fagagna. Qui vediamo un *ledanâr feagnot* (di Fagagna) con i pochi *imprescj* di cui abbisogna: carriola piana, forca e pala.

Dal sacro al profano...

'Zuan de la Guartanuta heretico

[...]

interrogato dixit: io ho creduto ...

ma ho ben anco imparato

in terra thodesca...

creduto e ditto molte volte...

che non giovì niente l'andar in volta

a torno li campi in processione

con quelle cose

con quelle croci

et che fosse meglio buttar nei campi

letame

che andarli attorno a quel modo

(da Leonardo Zanier, *Che Diaz... us al meriti*, Circolo culturale Colavini, Aiello, 1976).

aratura), riducendo così le perdite di nutrienti in campo.

La viabilità precaria o insufficiente, l'acclività dei versanti, la limitata dimensione dei fondi che ostacolarono la meccanizzazione nella zona alpina e prealpina, furono cause che contribuirono all'abbandono delle attività zootecniche e allo spopolamento.

L'allevamento si intensifica

Già nel 1962, in regione 250 allevamenti avevano adottato la stabulazione libera del giovane bestiame bovino e una ventina per le vacche da latte (Cragnolini 1962).

L'introduzione della lettiera permanente, delle cuccette, dei grigliati, dei nastri trasportatori, dei raschiatori, ecc. che accompagna-

rono l'intensificazione dell'allevamento portò a diverse tipologie di reflui, non più assegnabili solo al letame, ma subentrarono categorie quali i liquami e il liquiletame, con una serie di problematiche economiche, gestionali e ambientali del tutto nuove.

Ciò creò i presupposti per una legislazione non sempre illuminata sullo smaltimento dei residui organici di origine animale che vennero equiparati ai "rifiuti speciali".

Letame e liquami

Il letame ha una quantità di sostanza secca che si aggira attorno al 20%, ciò che lo rende un materiale "palabile", quindi caricabile con una forca idraulica e trasportabile con un carro che è dotato di appositi organi meccanici per



In questa strada di Tricesimo si vedono molto bene le deiezioni solide lasciate da equini o, meno probabilmente, da bovini di passaggio. Normalmente venivano subito asportate da qualcuno del vicinato che le impiegava nell'orto o nei vasi dei fiori. Le deiezioni equine erano particolarmente apprezzate e, anche nel ricordo degli scriventi, rimangono le raccomandazioni di zie e di nonne "avvertimi appena passa un cavallo" perché il prezioso prodotto del quadrupede doveva essere raccolto prima che lo facesse la vicina: da ciò dipendeva anche la bellezza dei gerani, da sempre motivo di rivalità tra donne. Questa fotografia di Sante Gerussi (1863 - 1927) è precedente il 7 agosto 1908 quando un fulmine colpì la cupola "a cipolla" del campanile che si nota sullo sfondo distruggendola completamente; il rifacimento, una cuspidata in cemento armato, le diede la forma attuale che è completamente diversa.

lo spandimento in campo. Il liquame ha una quantità di sostanza secca inferiore al 7% (quindi è acqua per il 93% o più), non è palabile, ma pompabile, richiede grandi vasche di contenimento, miscelatori e grandi botti per il trasporto. Il costo energetico del liquame è molto elevato rispetto al letame (miscelazione, trasporto e distribuzione: si tenga conto che si veicola sostanzialmente acqua).

Dal punto di vista agronomico il letame è un toccasana per la fertilità perché non solo apporta elementi nutritivi, ma migliora le caratteristiche fisiche del suolo rendendolo più soffice, più facilmente lavorabile (con minor consumo energetico), dilatando il periodo di tempera e favorendo lo sviluppo radicale, quindi la nutrizione delle colture in atto. Il letame è la *conditio sine qua non* per la formazione dell'*humus*, quindi garantisce la fertilità fisica e chimica nel lungo periodo, con risvolti per nulla trascurabili anche sulla nutrizione idrica delle piante: è noto che le colture in terreni ben letamati soffrono meno la siccità.

Il letame non inquina né le acque superficiali né quelle sotterranee, per i liquami non si può sempre affermare altrettanto.

Trecento quintali di letame distribuiti su un ettaro contengono 150 chili di azoto, ma sotto forma organica, quindi non dilavabile. Questo azoto organico si trasforma grazie ai microbi, in azoto nitrico che le piante possono assorbire. Nell'annata di distribuzio-

ne questa trasformazione tocca soltanto metà dell'azoto organico, quindi si formeranno circa 70 chili di azoto sotto forma nitrica e si formeranno in modo graduale, quindi le quantità dilavate verso la falda freatica saranno minime o nulle. Per fare una comparazione: un ettaro di mais riceve almeno 300 chili di azoto di origine chimica, distribuiti in due soluzioni in rapida successione o anche in una sola. Ed è un azoto facilmente dilavabile.

I liquami puzzano molto e ciò significa che perdono ammoniacale, cioè azoto sotto forma ammoniacale e l'azoto che contengono è anche soggetto a lisciviazione (= facilmente dilavabile), quindi più suscettibile di finire nella falda sotto forma di nitrati.

Non è il caso qui di analizzare i motivi che hanno portato alla transizione dal letame ai liquami, diciamo che è stata una delle tante "innovazioni" che hanno colpito la zootecnia e delle quali si vantavano mirabolanti vantaggi.

Per le aziende che hanno abolito l'allevamento, e ormai sono la grande maggioranza, è giocoforza ricorrere esclusivamente ai concimi chimici di sintesi industriale. Questi ultimi hanno una storia breve e molto interessante che s'intreccia con la politica e l'economia degli ultimi sessant'anni. Non è il caso di trattarla qui.

Chiudiamo con una considerazione che vuole essere anche un monito: la fertilità nel lungo periodo non può essere assicurata dai concimi forniti dall'industria chimica, solo il letame può farlo.

Bibliografia

Anonimo, 1916. *Perché si semina ancora a colmiera - Il Friuli è uno dei pochissimi paesi dove il frumento si semina ancora in colmiera*. L'Amico del Contadino a. XXII, n. 40: p. 5. Associazione agraria friulana, Udine.

Anonimo, 1922. *Per una razionale conservazione del letame. Un buon tipo di concimaia a pozzetto*. L'Agricoltura Friulana a. I, n. 8: p. 3. Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine, Udine.

Anonimo, 1924. *Per una migliore conservazione del letame. Un concorso a premi per la costruzione di concimaie razionali*. L'Agricoltura Friulana a. III, n. 5: p. 4. Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia del Friuli, Udine.

Anonimo, 1963. *XIII Concorso a premi per il miglioramento delle stalle in montagna*. L'Agricoltura Friulana a. XLIII, n. 12: pp. 1-2. Ispettorato provinciale dell'Agricoltura e Consorzio agrario provinciale.

Baldissera Nordio C., 1957. *Considerazioni sulla zootecnia del territorio di Trieste*. Rivista di Zootecnia a. XXX, n. 9: pp. 258-268. Milano.

Checo, 1915. *Ledan di stalle*. L'Amico del Contadino a. XXI, n. 2: p. 4. Associazione agraria friulana, Udine.

Cragolini G.B. 1962. *Un problema di attualità da chiarire. Stalle aperte per i Bovini*. L'Agricoltura Friulana a. XLI, n. 7: pp. 1-2. Ispettorato provinciale dell'Agricoltura e Consorzio agrario provinciale.

Dorta I., 1929. *Spargere le urine per tempo*. L'Agricoltura Friulana a. VIII, n. 1: p. 3. Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia del Friuli, Udine.

Dree Talian, 1914 *La buse pa' ledan*. L'Amico del Contadino a. XX, n. 32: p. 4. Associazione agraria friulana, Udine.

Lupieri G.B., 1858. *Cenni Geografico-Fisici, Statistico-Agrari Pastoralì, Boschivi Industriali, Commerciali ed Economici relativi alla Carnia e necessarie provvidenze*. Annuario dell'Associazione agraria friulana a. II: pp. 183-239. Udine.

Marchettano E., 1911. *I pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro. Parte V. Notizie descrittive sulle singole malghe*. Bollettino della Associazione agraria friulana s. VII v. XXVIII: pp. 207-226, 292-319, 398-413. Udine.

Perco E., 1954. *La concimaia a celle*. Rinascita Agricola. 9 Gennaio 1954. p. 2. Trieste.

Tonizzo D., 1903. *I pascoli alpini nei distretti di Spilimbergo e Maniago*. Bollettino della Associazione agraria friulana s. IV v. XX: pp. 113-216. Udine.

