

# Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA  
DI CULTURA  
DEL TERRITORIO

Settembre 2009  
Anno 1 Numero 2

2





Num. VI.

## NOTIZIE

DELLA IMPERIAL REGIA SOCIETA' AGRARIA  
DELLE UNITE CONTEE DI GORIZIA  
E GRADISCA.

**T**utte le Nazioni le più rischiarate hanno dato a divedere qual  
confidenza elleno ponghino nella floridezza di loro Agricoltura,  
poiché a tempo nostro hanno applicati tutti gli sforzi del loro  
talento, ed esercizio, nel perfezionare quest' arte primigenia  
del genere umano, qual ramo di filosofia naturale interessante  
ogni Persona, base e fondamento della felicità, e del ben essere  
d'ogni popolazione, d'ogni Stato, e Monarchia.

In

*Notizie della Imperial Regia Società Agraria delle unite Contee di Gorizia e Gradisca*, il titolo verrà modificato nel 1783 in *Osservazioni meteorologiche fatte in Gorizia nel ... trimestre dell'anno...*

Notiziario composto da 4 fascicoli legati di 4 carte ciascuno, in ottavo. La carta settecentesca pregiata è ottimamente conservata. Editore: Valerio de Valerj stampatore della Imperial Regia Società Agraria (nato a Cividale del Friuli; XVIII sec.). Il Valerj operò nella città natale dal 1765 al 1771, a Gorizia dal 1773. L'anno stesso del suo arrivo stampò il primo ed unico catechismo in friulano che vide la luce a Gorizia. Gli argomenti trattati nelle *Notizie* spaziano dalla *coltura degli alberi mori*, agli insetti del granoturco, all'introduzione di una graminacea detta "ventolana" i cui primi coltivatori in zona sono i Padri Domenicani di Aiello e il conte Giulio Antonio di Strassoldo. Il periodico, quando cambia titolo, tratta prevalentemente di meteorologia riportando considerazioni riguardanti malattie e pestilenze legate al clima.

Consistenza presente alla Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza" di Scodovacca: n. VI (1781) - n. XXXVI (1783).

# *par vivi bisugne*

*viodl  
provioldl  
pensà  
ciossolà  
messodàsi  
sta zot  
sburtà indevant  
culstà il pagnut  
tignisi dūr  
strussiasi  
sta saiz*



*tigni cont  
parà dongie  
sta oüssos  
mastlà claux  
patì la sòt  
manglà amàr e spudà dolz  
posà lls peraulis  
dà resòn ai olocs*

*onzi il olar  
stropà busis  
mal cinquantà  
mal rompi ottis  
gramolà  
locà  
muardi  
sglonfà l passùz  
olalàsi daür  
sbassà il olàf  
gloti gnoes  
distrigàsi  
spesseà e*



FABBRICHE RIUNITE  
ACQUE GASSATE

# *bevi gasose frag*

# Storia, cultura, economia

Il primo numero di *Tiere furlane* ha avuto un buon successo di pubblico e di critica. Qualcuno, forse con un po' di malizia, vi ha visto un'impostazione troppo localistica. Eppure questo qualcuno proviene da quella matrice di pensiero il cui slogan era "pensare globale e agire locale", o qualcosa del genere.

Come si dovrebbe chiamare, e di che cosa dovrebbe trattare, un periodico edito in Friuli?

L'abbiamo detto chiaramente: lo scopo di questa pubblicazione è principalmente culturale, ma con la finalità, esplicitata e conclamata, di giovare all'economia agricola attuale.

Come? Facendo conoscere il Friuli e la storia che c'è anche dietro i suoi prodotti attuali.

Ci preme, poi, trattare pure

dell'attualità agricola, in modo critico e propositivo: la critica non può escludere la proposta, altrimenti è solo logorrea.

Altre testate, tecniche, politiche, sindacali, ambientali, non lo fanno, o lo fanno in modo troppo settoriale, talora solo di maniera o liturgico, con interventi superficiali o di breve respiro.

Aspettiamo interventi, anche provocatori, purché dicano qualcosa di nuovo, portino idee, "aprano un dibattito" sul futuro dell'agricoltura regionale. Dovranno avere, *nancje a dilu*, un minimo di spessore intellettuale, senza astruserie e astrazioni, esprimere concetti coi piedi per terra, su questa *Tiere furlane*.

Ora siamo al numero 2: ci pare un prodotto valido, ma chiamiamolo i lettori ad esprimersi.

Dalla Val Aupa alle risaie della Bassa emerge sempre un fatto: il prodotto alimentare friulano è "diverso", ma sempre in senso positivo.

Sfruttiamo questa potenzialità: il futuro del Friuli è nell'economia locale.

L'assessore regionale alle  
Risorse agricole, naturali e forestali  
*Claudio Violino*



Se questa non è biodiversità...  
A Pesaria in Canal Pedarzo  
(com. di Prato carnico) in occasione  
della manifestazione *Arlois e Fasois*,  
13 settembre 2009.

# 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 agricole,  
naturali e forestali

**Settembre 2009 - numero 2 - anno 1**  
tiere.furlane@regione.fvg.it

*Direttore responsabile:*  
Umberto Alberini  
(umberto.alberini@regione.fvg.it)

*Comitato di redazione:*  
Umberto Alberini, Gabriella Bucco,  
Mauro Pascolini, Angelo Vianello,  
Pietro Zandigiacomo

*Coordinamento editoriale:*  
Enos Costantini

*Hanno collaborato a questo numero:*

- Antoni Beline<sup>†</sup>
- Ulderico Bernardi
- Gabriella Bucco  
(gabucco@fastwebnet.it)
- Lorenzo Cimenti  
(enzi51@libero.it)
- Enos Costantini  
(enos.costantini@gmail.com)
- Vania Di Narda  
(dinarda@uccellis.ud.it)
- Gianfranco Ellero  
(elargian@gmail.com)
- Alessandro Pesaro  
(apesaro@libero.it)
- Tiziana Ribezzi
- Stefano Santi  
(stefano.santi@parcorealpigiulie.it)
- Alessandro Simonetti
- Antonietta Spizzo  
(antspizzo@libero.it)
- Giuseppe Vanone  
(giuseppe.vanone@regione.fvg.it)
- Claudio Violino  
(claudio.violino@regione.fvg.it)
- Pietro Zandigiacomo  
(pietro.zandigiacomo@uniud.it)
- Valter Zucchiatti

### *Referenze fotografiche:*

Quando non diversamente indicato le fotografie sono dell'autore dell'articolo.  
Enos Costantini: risvolti di copertina, pp. 3, 6-7, 8, 9, 10, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 71, 86, 88, 89, 105, 108, 111  
Marco Di Lenardo: pp. 67, 72  
Gianfranco Ellero: p. 93  
Claudio Mattaloni: p. 13  
Pamela Pielich: p. 69  
Riccardo Viola: p. 91  
Stefano Zanini: copertina  
Archivio Enos Costantini: pp. 106, 107

### *Disegni:*

Giovanni Fiorini (1891-1959), quarta di copertina

### *Ricerche iconografiche:*

Enos Costantini; Biblioteca ERSA  
"Luigi Chiozza" Scodovacca

### *Stampa:*

Litostil, Fagagna (Ud)

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

# INDICE



## 7

### *I have a dream*

Claudio VIOLINO



## 19

### Culture e culture

Ulderico BERNARDI



## 23

### La religion de tiere

Antoni BELINE



## 27

### Quel profumo di letame

I mercati bovini nei disegni del pittore Renzo Tubaro

Gabriella BUCCO



## 39

### Terra di Faedis

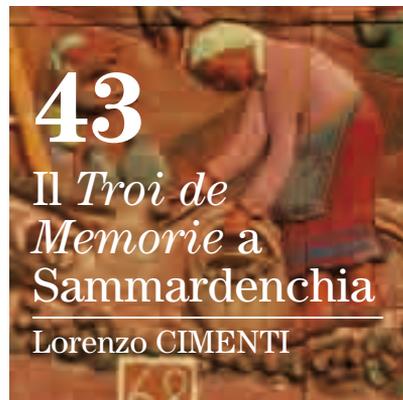
Tiziana RIBEZZI



## 43

### Il Troi de Memorie a Sammardenchia

Lorenzo CIMENTI





51

## I beni comunali in Friuli: il caso di Villalta

La saga delle *comugne*  
in un paese della collina  
morenica

Valter ZUCCHIATTI

63

## Days of 'Talie

Vania DI NARDA

67

## L'agricoltura nel Parco

Il caso del Parco  
regionale delle  
Prealpi Giulie

Stefano SANTI

73

## Sù e jù pa Val Aupe

Antonietta SPIZZO



83

## Stùis, stuéts, menàus e çatârs...

Quando i torrenti ed i fiumi  
erano le vie di esbosco dalla  
montagna friulana

Alessandro SIMONETTI  
Giuseppe VANONE



89

## Risaie e marcite: *un blec di Lombardie a Frofean*

Gianfranco ELLERO



97

## I ragnetti nel vigneto triestino

Pietro ZANDIGIACOMO



LIBRIS 

105

## Il Tagliamento: tre storie parallele

Alessandro PESARO





# *I have a dream*

Claudio VIOLINO

# L'agricoltura friulana sarà friulana, o non sarà

L'internazionalizzazione nei processi economici si traduce anche, e purtroppo, nella globalizzazione spinta dei modi di pensare e agire: influenza così molti atteggiamenti culturali e coinvolge in larga parte i modelli di sviluppo agricolo.

Oggi il settore primario, compreso quello friulano, opera all'interno di un unico mercato planetario, sia per quanto attiene alla domanda di fattori produttivi (concimi, sementi, antiparassitari, ecc.), sia per l'offerta di prodotti che sono soprattutto delle *commodity* (mais, soia, altri cereali, oleaginose *food* e *no food*). Avrete capito che con *commodity* si intende una roba che *e bute pôc*.

## **Meni Angorie e Adam Smith**

L'azienda agricola di *Meni Angorie* di Lavariano di Mortegliano produce *blave* che compete sullo stesso mercato con l'azienda lombarda, quella del sud-ovest della Francia, o delle *new entry* europee slovacche, ungheresi, romene e polacche.

La differenza sostanziale è rappresentata dal fatto che il nostro *Meni* possiede un'azienda di tre lotti per complessivi *cuindis cjamps* limitrofi al paese (significa, tra l'altro, che ogniqualvolta diserba deve litigare con un'arcigna signora dimorante nei pressi) e non può esagerare con l'urea perché la "Direttiva Nitrati", che la Regione ha appena normato,

gli consente solo una concimazione limitata. Ma si sa che senza azoto non si fanno pannocchie... Il collega di Trnava, di contro, ha acquisito, dopo la caduta del muro, un'azienda agricola di 350 ettari, che lì rappresentano la media, li ha seminati a mais, concima e fa i trattamenti con l'ultraleggero, che si sta meno, e ha un unico problema: per raggiungere l'azienda dalle prime case dove abita deve fare quaranta chilometri.

Entrambi si forniscono delle stesse sementi, utilizzano identici concimi, trattano con i medesimi principi attivi. Ed entrambi vendono allo stesso prezzo sull'unico mercato. Ma quel prezzo, in questi ultimi anni, non offre più margini di utile al nostro *Meni* e, se non ci fossero i soldi della PAC, col piffero che ci starebbe dentro.

Come si fa a competere con i paesi dell'ex blocco comunista?

I costi ad ettaro sono diversi ed è lì che lo slovacco ti frega, sulle economie di scala.

Come si fa, allora, a fare ancora agricoltura in Friuli? Che quasi quasi anche il nostro *Meni*, come gli aveva proposto alcuni anni fa uno scaltro imprenditore di Tombole, sta facendo un pensierino nell'investire i quattro *schei* mesi da parte in una vita di lavoro per acquistare un pezzo di terra in Romania. La nuova agricoltura sarà là.

E in Friuli? Che cosa faremo del-



Al mais dobbiamo molto, ma in questo momento può dare poco alla economia friulana.

le terre di antica agricoltura del Medio Friuli, riordinate, risistemate e rese irrigue con denaro pubblico? Che cosa semineremo in quelle ampie aziende agricole della Bassa, recuperate dal Duce alla laguna salmastra, con terre profonde e fertili? Le ridenti colline moreniche, le migliori terre a pascolo d'Europa, purtroppo senza vacche, le abbandoneremo definitivamente all'edificazione residenziale e ai rovi?

Lo scozzese Adam Smith (1723

- 1790) avrebbe detto che il mercato sistema le cose: mantiene le imprese che funzionano ed espelle quelle non economiche. Negli Stati Uniti ciò si è più prosaicamente tradotto nello slogan *get big or get out!* Con questa filosofia economica (Adam Smith era un filosofo prestatore all'economia) il futuro agricolo della Piccola Patria, lasciato al mercato globale, si rivelerebbe un disastro: alcune grandi aziende occuperebbero le terre migliori, cioè la pianura irrigua e fertile, ed il resto del territorio sarebbe abbandonato a se stesso, cioè agli sterpi e ai barazzi, quello che sta già avvenendo in tante aree montane. Sarebbe destinato all'abbandono un territorio che costituisce i tre quarti del totale regionale. E un ambiente abbandonato dall'agricoltura significa non controllato, non gestito, senza manutenzione anche per le altre valenze: estetiche, naturalistiche, paesaggistiche, residenziali, turistiche. Un territorio lasciato alle zecche insidiose, alle volpi rabbiose e alle vipere mordaci. Senza contare che all'agricoltura compete la fornitura di alimenti di qualità e garantiti dal punto di vista igienico-sanitario. I Furlani si nutriranno di merendine OGM fatte con soia brasiliana, mais *yankee* e latte cinese: in parte sta già avvenendo ma, al momento, solo tra i Furlani poco informati.

E poi, ulteriore problema, agli agricoltori espulsi dal settore primario friulano dovremo offrire altre possibilità di lavoro: in tempi di crisi la cosa non è agevole. Se seguissimo dunque lo scozzese Adam Smith non avrebbe più

senso parlare di agricoltura friulana se non come mera espressione geografica.

### **Sofferenza strutturale e crisi di identità**

Lo scenario dipinto a tinte fosche e, per certi versi, anche paradossali, è nondimeno sintomatico del malessere presente nel mondo rurale, certo non solo friulano, e dell'incertezza che regna tra gli imprenditori agricoli sempre più tentati di abbandonare tutto.

La sofferenza strutturale in atto nel settore primario del Friuli-Venezia Giulia provoca nell'agricoltore uno stato di crisi che, prima ancora che economica, è di identità.

La domanda ricorrente e più inquietante è se c'è ancora spazio per un'agricoltura friulana che sia una scelta di vita, ma si possa configurare anche come opzione produttiva.

Ciò significa, in altre parole, enucleare e mettere a fuoco le funzioni del comparto agricolo in questo angolo d'Europa, nell'attuale sistema post-industriale, in questa società liquida e senza punti di riferimento, nella quale, peraltro, l'incidenza degli addetti agricoli è limitatissima. In Friuli, negli ultimi 50 anni, gli attivi nel settore sono passati dal 40% a uno scarso 2% del totale!

### **A pochi si chiede tanto**

A questi "ultimi dei Moicani" il resto della società non chiede poco e assegna loro almeno tre grosse funzioni.

Innanzitutto al settore primario si chiede la fornitura di alimenti di elevata qualità e garantiti dal punto di vista igienico-



Bisognerebbe bere latte fresco, crudo e friulano. Non per autarchismo, o improvvido nazionalismo, ma perchè questo delicato liquido meno si sbatte in giro per il mondo e meglio è. È un alimento vivo che deve conservare il più possibile inalterate le tante positive caratteristiche nutrizionali che possiede.

sanitario. Prodotti il più possibile freschi, certificati e rintracciabili lungo tutta la filiera.

Secondariamente all'agricoltura viene sempre più richiesta la sostituzione delle molecole di sintesi del petrolio con molecole biologiche in grado di ottenere le stesse funzioni, ma senza gli sgraditi effetti collaterali dell'inquinamento o della scarsissima biodegradabilità. È l'agricoltura *no food*, per la produzione di amidi, fibre o energie rinnovabili. E non sempre si tratta di produzioni estensive.

In terzo luogo al contadino e alla sua impresa agricola oggi si richiede la manutenzione del territorio, la salvaguardia e la cura di un paesaggio rurale che in questi tempi post-moderni

viene sempre più intimamente collegato alla qualità della vita. È risaputo, infatti, che non esiste una politica ambientale accettabile, e con reali ricadute operative, se non si passa attraverso un sentiero di percorribilità e concertazione con le aziende agricole presenti capillarmente sul territorio friulano.

### Una società rimasta rurale

Se queste sono le funzioni oggi richieste al mondo agricolo, la successiva domanda da porsi è se queste funzioni possano essere assolte anche dalle imprese agricole presenti in regione. La risposta non è affatto scontata: infatti la struttura delle aziende agricole friulane non sempre è delle migliori. Molti sono i problemi che, avendo un'origine lontana, risultano di difficile soluzione: la superficie fondiaria media decisamente limitata e con elevata frammentazione, l'età media dei titolari avanzata e con scarso ricambio, la grande incidenza del part-time. A ciò sono da aggiungere la semplificazione produttiva con coltivazioni erbacee estensive e a scarso valore aggiunto (si fanno colture estensive da *big farm* in appezzamenti da colture super-intensive), il depauperamento del patrimonio zootecnico e, infine, un associazionismo tra produttori da considerarsi più l'eccezione che la regola.

Va fatta, però, un'osservazione di fondo: se da una parte il Friuli sta diventando sempre meno agricolo, dall'altra mantiene perfettamente intatta la sua veste rurale, sottintendendo con il termine "rurale" una valenza



Ognuno il suo stile, ognuno il suo sapore. Ma non sentite i profumi dell'erba di montagna? *Cun polente rustide e Refosc di Faedis...* Sicuri che, a conti fatti, *cuant che al è lâf e vignût*, i policromi prodotti da scaffale costino di meno?

socio-culturale, mentre con l'aggettivo "agricolo" una dimensione economico-produttiva.

Diminuiscono percentualmente gli agricoltori professionali, quelli che ricavano il proprio reddito dal settore primario, diminuisce il numero delle imprese agricole e, tra queste, cala paurosamente il numero degli allevamenti zootecnici che, da sempre, hanno costituito l'ossatura dell'agricoltura friulana a tempo pieno.

Malgrado ciò, i paesi mantengono inconfondibili caratteristiche di ruralità. In primo luogo nella configurazione dell'edificato dei centri urbani, i quali, nonostante le villette geometrili e le case a schiera, si mantengono funzionali all'attività agricola. In secondo luogo nell'impostazione del territorio e del paesaggio rurale, plasmato dall'agricoltura e che grazie ad essa può contare, in media, su una infrastrutturazione decisamente valida e moderna.

In questo panorama, la presenza di popolazione nelle campagne si configura come una scelta residenziale, un'adesione ideale al mondo rurale più che una effettiva opzione produttivo-imprenditoriale.

La gente ha di fatto costru-

to un suo modello di sviluppo economico non concentrato in aree metropolitane, ma diffuso, mantenendo il contatto con il territorio in una sorta di ruralità residenziale che va considerata come una scelta vocazionale del friulano: ciò non può non apparire come un fatto positivo, come l'aspirazione ad un'esistenza in cui l'espressione "qualità della vita" venga riempita di contenuti. Questo è oggi il quadro urbanistico e sociale del Friuli di cui dobbiamo tenere conto per provare a fornire delle risposte alle incertezze dell'attuale, difficile, situazione: il dilemma di come mantenere un territorio e una qualità della vita finora garantite da un'agricoltura millenaria, che costituiva l'attività economica per eccellenza, e che ora fatica a trovare un equilibrio tra *performance* produttive, sbocchi di mercato e vincoli ambientali.

### No stin a strolegâ

Il nostro poeta Pietro Zorutti faceva degli almanacchi, chiamati *Strolic* 'astrologo', nei quali si divertiva a fare pronostici anche sull'annata agraria a venire. Il nome venne in seguito ripreso dalla Società filologica friulana

per lo *Strolic furlan*, almanacco in cui lo *strolic* è spesso raffigurato con un cannocchiale che gli serve a leggere il futuro negli astri, un'attività espressa col verbo *strolegâ* che non manca di sfumature ironiche non dissimili dall'italiano "almanaccare". Ebbene, delineare, o anche solo ipotizzare, il futuro della nostra agricoltura può essere mestiere di uno *strolic* e rimarremmo nel campo, pur non indegno di lettura, degli almanacchi e degli *stroleghets*. Non abbiamo capacità divinatorie, neppure un cannocchiale; tenderemo solo, con umiltà, di presentare i punti di forza ed i punti di debolezza della nostra agricoltura al fine di tentare di trovare strade che ci consentano di uscire da questa *impasse*. La prima e più importante delle nostre "risorse" si configura in un territorio che, per buona parte, può usufruire



*Il strolic cul canocjâl; purtroppo neanche col telescopio di Monte Palomar si può stroligare sul futuro della nostra agricoltura.*

di un'infrastrutturazione agricola moderna e funzionale, in particolare per quanto attiene alla viabilità, le opere di bonifica e gli impianti d'irrigazione; si tratta solitamente di comprensori che sono stati assoggettati a interventi di riordinamento fondiario, sicuramente necessari dove i fenomeni di frammentazione della proprietà erano e talora rimangono estremamente gravi.

Il riordino fondiario rimane un'opzione fondamentale per strutturare le proprietà al fine di introdurre l'irrigazione in modo semplice e, soprattutto, efficiente. Un certo modo di intendere la ricomposizione fondiaria, ad onor del vero, ha creato in passato più di qualche problema di ordine giuridico-istituzionale e ambientale; questo tuttavia non inficia la bontà di un intervento che, se adeguatamente valutato, si dimostra ancora del tutto valido e, vogliamo sottolinearlo, non solo per la pianura.

Oggi l'infrastrutturazione operata dal riordino permette agli operatori una sostanziale riduzione dei costi di produzione che si traduce in una maggiore competitività. Interventi come la riduzione della frammentazione fondiaria, la regolarizzazione degli appezzamenti e la riduzione delle tare, la viabilità di facile percorrenza, nonché la possibilità di ricorrere a forme di irrigazione tecnicamente ed economicamente efficienti, rappresentano il primo e più semplice modo per ridare competitività alle aziende nel breve periodo.

Il secondo punto di forza della nostra agricoltura è rappresentato dalle condizioni microcli-

matiche e geomorfologiche della regione che permettono di ottenere delle produzioni di assoluto pregio. L'esempio più evidente è quello del settore enologico: tutta l'area della collina orientale produce, grazie a una viticoltura d'avanguardia, dei vini che primeggiano a livello internazionale. Sappiamo che il nome "Friuli" è ancora sinonimo di qualità: frutta e verdura prodotte nella nostra regione, anche in pianura (!) offrono caratteristiche organolettiche che in altre contrade si ottengono, e a malapena, in ambienti di montagna. Persino i polli "industriali" prodotti da noi hanno una qualità superiore a quelli di altre regioni della Padania: ciò mi è stato più volte riferito da un allevatore "storico" di queste bestie. Quando, ormai tanti anni fa, la Camera di Commercio di Udine ha lanciato il *Made in Friuli* aveva visto giusto. Gli è che bisogna prendere coscienza di questo regalo che ci ha fatto il buon Dio e, soprattutto, ma qui i Furlani sono deboli, bisogna monetizzarlo. Il mais è un prodotto di massa che verrà sempre pagato *un tant al sac*, oggi si dice "al quintale", ma ecco che iniziative come la *Blave di Morteau* riescono a valorizzarlo dal punto di vista gastronomico e quindi economico. Una nicchia? Certo. Ma anche i *Super Whites* sono una nicchia, e lo stesso prosciutto di San Daniele non è un mareoceano di cosce. Dobbiamo moltiplicare le nicchie per sfruttare la qualità dovuta a microclima, giacitura ed esposizione di cui Qualcuno ci ha fatto grazia. Le nicchie dovranno fare l'economia locale.

### 👉 **Il mulo e l'autostrada**

E i mercati: il conte Asquini di Fagagna sarà stato anche un friulano anomalo (era un bravo imprenditore!), ma il suo Picolit arrivava a Londra, Vienna e San Pietroburgo, in anni in cui attraversare le montagne di Carnia



Trasporto del vino, ovviamente quello pregiato come la Ribolla dei nostri colli, trecento anni fa.

era una impresa epica, quando tutto viaggiava a dorso di mulo o su carrette tirate da buoi. E state pur certi che il conte Asquini non ci rimetteva. Nell'Ottocento le mele di Fanna, le ciliegie di Tarcento, le sespe del Collio raggiungevano Vienna ed altre capitali europee, e certa frutta raggiungeva persino Alessandria d'Egitto. E adesso volete dirmi a che diavolo ci serve l'autostrada Alpe-Adria se non riusciamo a portare neppure un *bar di salate* (e la *salate furlane* è buonissima!) nel cuore della vecchia Mitteleuropa? La vecchia ferrovia per Vienna è ancora lì, e persino funzionante: possibile che non si possano riempire i vagoni di prodotti "di nicchia" di cui tanto parliamo? E avremmo anche

degli aeroporti a disposizione. Insomma abbiamo tutto per una "rendita di posizione".

### **Lo zoccolo duro**

La terza opportunità va ricondotta al fatto che in Regione, nonostante il pesante calo di attivi registrato dai censimenti, esiste una sorta di ossatura di imprese familiari vitali, in gran parte con allevamenti zootecnici da latte, che danno garanzie di continuità. In genere esse sono condotte da agricoltori a tempo pieno e presentano un elevato grado di specializzazione, professionalità e innovazione nel ciclo produttivo, di *know-how* come si dice con moderno termine.

Oltre a tutto ciò in Friuli permane, come già accennato, un substrato di ruralità, un humus di sapere contadino che non è spiegabile con i soli numeri delle statistiche e che permea la *Weltanschauung* del friulano, che indirizza le scelte di vita, forma i comportamenti e si traduce in cultura: e proprio da questa consapevolezza bisogna partire per creare una solida piattaforma, una base ineludibile per esercitare un'agricoltura efficiente, competitiva e futuribile. In altri termini, se la riduzione dei prezzi dei prodotti porrà fuori mercato molte aziende agricole, ebbene gli agricoltori di questa regione non saranno tra i primi ad uscire di scena.

### **La legge del contrappasso**

L'agricoltura friulana, dunque, possiede in sé le potenzialità per giocare un ruolo forte nello scenario economico futuro, tuttavia in questi ultimi cinquant'anni

abbiamo assistito ad una industrializzazione spinta del settore che ha portato ad un vicolo cieco: il massiccio impiego di mezzi meccanici, di *input* esterni come fertilizzanti di sintesi, antiparassitari e diserbanti ha avuto conseguenze nefaste e non più tollerabili.

Ora, per una fatale legge del contrappasso, toccherà all'industria puntare sui metodi della vecchia agricoltura contadina, sulle fonti rinnovabili, sull'evitare gli sprechi, sulle tecnologie dolci, sulla sobrietà, sulla parsimonia e sulla sostenibilità ambientale delle produzioni. È un passaggio storico. Il modello di sviluppo attuale, e non solo quello agricolo, è in crisi, una crisi strettamente correlata a quella sociale, economica ed ambientale, ma che costituisce al tempo stesso l'occasione per una svolta che prima di tutto dev'essere culturale e può offrire nuove opportunità per il domani.

### **I have a dream**

Anch'io dunque "ho un sogno", per citare un'abusata frase peraltro profetica di M.L. King, per i prossimi anni. Un Friuli agricolo fatto di mille aziende agricole, uniformemente distribuite sul territorio rurale, praticamente una o due per paese; meglio, anche se non necessariamente, zootecniche, e preferibilmente per la produzione lattiero-casearia. Meglio ancora se con bovine di Pezzata Rossa Friulana (ahimè diventata "italiana"! Non abbiamo perso solo il nome del Tocai...) per la produzione di Montasio o formaggi "storici" ben caratterizzati come *il formadi Asòn* e il pur ottimo, anche se ancora

raro, *formadi frant*. Il tempo in cui bisognava correre come matti ad aumentare le produzioni con sempre più Frisone sempre più produttive dovrebbe essere tramontato: per un liquido bianco anonimo vale il discorso del mais, può venire dalla Romania o dalla Cina a prezzi inferiori dovuti a costi inferiori. E chiamarlo “latte italiano” non basta, quello italiano è bianco come quello cinese: bisogna monetizzare la qualità che viene da un prodotto trasformato ottenuto localmente. Trovatemi voi una strada diversa. Vogliamo e crediamo in aziende ben strutturate condotte da giovani imprenditori istruiti, diplomati e laureati, moderni e al passo coi tempi, ma orgogliosi di essere “contadini”, di appartenere cioè a quella schiera di persone, eredi di un passato di grande nobiltà, legati alla terra con grande senso identitario, consapevoli del proprio ruolo di fornitori di prodotti alimentari e tutori del paesaggio extraurbano. Un po’ come i colleghi *Bauer* sudtirolesi o bavaresi, con i tradizionali *Lederhosen*, ma anche con il GPS, il cellulare e il computer in stalla finalizzati a ridurre i costi di produzione e puntare ai margini di reddito netto, più che a confrontarsi sull’aumento delle produzioni lorde. Parlare in termini di *panolis par cà* o di quintali prodotti non ha senso, conta la forbice tra costi e ricavi.

Un sistema dotato di infrastrutture agricole moderne con irrigazione e viabilità ben sistemata, inserite consapevolmente in sistemi di cooperazione per la trasformazione dei propri prodot-

ti e per la commercializzazione anche fuori dai confini regionali, ma prioritariamente tarati per la domanda locale, magari con vendita diretta o organizzati in *farmers market* (la filiera corta, dal produttore al consumatore). Aziende che possano usufruire di servizi comuni di assistenza tecnica mirata e non autoreferenziale, che gestiscano i Consorzi di Bonifica e sfruttino la ricerca e la sperimentazione dell’Ente di Sviluppo e delle Università calibrate sulle esigenze del territorio e non funzionali alle multinazionali.

### **Nodi da sciogliere / grops di disgrupâ**

Perché il sogno non rimanga tale, ma almeno parzialmente possa realizzarsi, è necessario soddisfare alcune condizioni e sciogliere alcuni vincoli: innanzitutto l’imprenditore agricolo friulano deve aumentare la propria autostima, deve cioè considerarsi un imprenditore *tout court* e non il fratello povero e meno dotato degli altri titolari di aziende extragricole. Questo processo rappresenta prima di tutto una condizione culturale, di mentalità. Per mungere le vacche ci vuole più scienza che per produrre qualsivoglia altra cosa, altro che balle!

Secondariamente il mondo agricolo deve fare massa critica, deve riconoscersi, *nasâsi*, e creare una leadership condivisa, efficace e rappresentativa in grado di produrre politiche sindacali funzionali ed unitarie. Questa è una condizione difficile da migliorare, in un mondo individualista e conservatore. Ma tutto è possibile se pensiamo che, nel



Orticoltura non intensiva, anzi semi-spontanea. La signora raccoglie il benessere per voi. Ma non pensate mai al tanto lavoro che c’è dietro un *bar di lidric*? E dentro un etto di formaggio?

secondo dopoguerra, in modo assolutamente *soft*, si è data la terra ai contadini.

In terzo luogo la macchina burocratica, e non solo quella regionale, dev’essere modernizzata e resa più funzionale ai propri compiti che sono sostanzialmente quelli di dare attuazione, velocemente ed efficacemente, alle politiche e alle direttive comunitarie. Le fonti finanziarie provenienti da Bruxelles, per quanto assottigliate, saranno centrali nel mondo agricolo europeo anche nei prossimi anni.

Anche certa burocrazia, il cui ruolo dovrebbe essere solo quello di prevenire le patologie umane ed animali, dovrebbe essere meno vessatoria. In Carinzia, in Stiria, in Baviera, nel Delfinato, in Savoia e in Catalogna, insomma fuori dai sacri confini, si fanno osservare le regole sanitarie senza ostacolare le attività economiche.

Un’attività economica non deve essere un percorso di guerra.



Produttore e consumatore: un dialogo possibile, auspicabile, imprescindibile e urgente. Gli obiettivi sono comuni!

☞ **Il cliente ha sempre ragione, però si deve organizzare**

Uno dei nodi da sciogliere più importanti, e a cui gli agricoltori invero poco badano, è il rapporto col cliente, quello che si chiama correntemente il “consumatore”. È ben vero che, da parte di certi agricoltori poco evoluti, c'è un atteggiamento di boriosa sufficienza nei confronti del consumatore che “pretenderebbe” di insegnargli il mestiere (che ne sanno i “verdi”, o quelli di città, o la signora che ce l'ha col diserbato, o i critici che non vogliono nitrati e residui di pesticidi, che cavolo ne sanno loro del nostro lavoro e si permettono anche di volerci insegnare il mestiere, a noi!). Questo atteggiamento nasconde, dietro l'aggressività verbale, la timidezza di chi, forse male ispirato da qualche forma di veterosindacalismo, non ha argomenti da opporre. Il consumatore va visto, invece, come un cliente (quindi ha sem-

pre ragione) a cui dare quello che chiede (quando imparerà a chiedere!), con cui dialogare alla pari e al quale dare tutte le informazioni possibili sui prodotti dell'azienda. È ben vero che può essere meno faticoso *discjamâ un cjar di fen* che aver a che fare con la gente, ma che ci volete fare, i tempi cambiano, non si scaricano più con la forca i carri di fieno e, nelle conoscenze dell'imprenditore agricolo, devono entrare anche le pubbliche relazioni.

Il cliente, però, deve cominciare a fare i suoi interessi: quello che vuole, troppo spesso, non è il suo interesse (edonistico, salutistico, economico, ecc.), ma quello delle multinazionali degli alimenti e della distribuzione alimentare. Il consumatore spenga la tivù prima di fare la spesa.

La nostra è solo una modesta opinione, ma qui ci sentiamo di dirla chiara e forte: l'interesse dell'agricoltore e quello del

consumatore coincidono. I due mondi non potranno non accorgersene quando si parleranno di più, mandando al diavolo gli intermediari interessati, e non facendosi infinocchiare dalla pubblicità.

Il consumatore non ha più scusanti: ci sono decine di riviste che spiegano come e cosa mangiare per mantenersi in salute, sono usciti dei libri sull'argomento che sono divenuti dei *best seller*. E capirà che la roba fresca, che sia verdura, frutta, carne, uova, latte, è più buona di quella che ha girato tutto l'orbe terracqueo prima di approdare a Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste, Prosecco, Sgonico, Bottenicco e Raucicco, Maniago Libero e Maniago Campagna, Jutizzo e Biauzzo e Goricizza, Fagnigola e Azzano X...

Che deve fare il consumatore? Organizzarsi, ecco ciò che deve fare. Fare dei gruppi di acquisto di una decina di famiglie, di una borgata, di una via, di un condominio, fra i soci della bocciofila, tra gli impiegati regionali e quelli degli uffici erariali, tra infermieri, pompieri e carabinieri, operai e gelatai, i soci della Filologica e quelli della Filarmonica...

**Caro consumatore**

Caro consumatore ti ho colto in castagna: i numeri parlano chiaro. Ogni giorno in Italia si buttano via 40.000 quintali di cibo; ho detto ogni giorno. *Une strassarie* colpevole e vergognosa. Negli Stati Uniti sono 220.000 quintali, ma questo non ti giustifica. Dai proprio un bell'esempio alle future generazioni. Ti fai sparagnino col radicchio, i broccoli e



Cassetta settimanale preparata da agricoltori per consumatori avvertiti. Prodotto locale e, ovviamente, solo di stagione.

il formaggio per il bambino, ma allarghi i cordoni della borsa per tante cose inutili. Pochi decenni or sono impiegavi il 32% del reddito nell'acquisto del cibo, oggi solo il 13%, ma per il telefono sei sul 12%.

Negli Stati Uniti l'obesità è costata, nel 2008, 147 miliardi di dollari solo per le spese mediche. Non ho i dati italiani, ma ho esposto quelli americani perché la nostra dieta si sta sempre più americanizzando. La dieta mediterranea è una chimera, e non ci sono più le nonne e le zie che mettono su quei buoni e sani minestrini di verdure per tutta la famiglia. L'obesità, sia chiaro, non è data solo dalla quantità di cibo ingerito; è data anche, se non soprattutto, dalla sua quali-

tà. Quindi dalla pessima qualità di quello che in italiano si chiama *schifezze* e in americano, meno inelegantemente, *junk food*.

Ora spendi più per dimagrire che per mangiare, ma il vero *fitness* si trova nel radicchio di produzione locale e, coi soldi della palestra, ti puoi comperare quintali di radicchio, ettoltri di yogurt vero, non quello colorato e maleodorante degli scaffali, damigiane (bè, non esagerare) di Refosco di Faedis al resveratrolo, forme intere di Latteria stravecchio per le serate invernali con la polenta profumata fatta con la farina di mais vitreo...

Un rapporto diretto con chi produce ti permette di avere un grande potere:

1. puoi indirizzare le scelte:

## Al medico non far sapere

Ci sono dei medici che proibiscono il formaggio.

Ora, proibire il formaggio ai Furlani è come proibire gli spaghetti ai Napoletani. È stato il formaggio Latteria, prodotto nelle gloriose Latterie sociali turnarie col latte di Pezzata rossa friulana, che ha tirato fuori i Furlani dall'inedia alimentare, da quella secolare *starvation diet* dalle responsabilità storiche che, qua e là, emergono anche in questa rivista. Il formaggio, e i Carnici per favore continuino a chiamarlo *çuç*, ha segnato un'epopea che dimostra, al di là di ogni dubbio, che i Furlani sanno cooperare e sanno valorizzare in modo collettivo e democratico le risorse del territorio. Le omeriche baruffe all'interno delle Latterie sociali erano segno di Democrazia. Leggetevi Riedo Puppo, invece dei settimanali *gossip*. Ci teniamo il formaggio solo per la storia? No, *sacrabolt*. Il medico,

che non avrà libri sull'argomento, si attacchi a internet e vedrà quali sono le caratteristiche nutrizionali e salutistiche di tale prezioso alimento. Anche edonistiche: il buono fa bene, buon Dio.

Tutti i formaggi sono uguali? No! Ciò che dovremmo capire è che c'è un mareoceano di differenza tra il prodotto industriale e quello artigianale. Non posso fare nomi precisi in questa sede, ma il medico fa bene a proibire certe schifezze, scusate ora si dice *junk food*, ma farebbe altrettanto bene a consigliare, anzi *prescrivere*, i prodotti di piccole latterie quali quelle di Borigorico, Braidapicco o Riomicco (nomi, ovviamente di fantasia) tutte situate in Friulandia.

Spero di non essere frainteso: che a qualche paziente non si addica questa delizia del palato è vero, ma si tratta, appunto, di pazienti. A una persona in normale stato di

salute il formaggio, ovviamente in dosi non eccessive, *cela va sans dire*, non può fare che bene.

I principi attivi, noti e ignoti, vitamine, antiossidanti, che sono nell'erba passano nel formaggio (semprechè le vacche mangino erba, ovvio) e, se non lo sapevate, durante la stagionatura si ha un aumento delle vitamine del gruppo B, e una "predigestione" delle proteine di alto valore biologico contenute in grande quantità in ogni *piece*.

– Il prodotto buono e che fa bene è più caro! –

Se questa è la vostra convinzione risparmiate pure, vi resteranno i soldi per la palestra, il *fitness*, le pillole di integratori inutili se non dannose.

E, soprattutto, continuate a fare la spesa bendati: non vi accorgete che vi vendono acqua sporca a un prezzo superiore a quello del Montasio di un anno.

- ☞ carote ad alto tasso di carotene, pomodori ad alto contenuto di licopene, latticini e uova con CLA (mi pare significhi “acido linoleico coniugato”), omega-3 *a sbreghebalon*, broccoli col sulfurafano, *blend* di rossi col resveratrolo e verze con indolo-3 carbinolo...;
- 2. puoi eliminare i disonesti, quelli che comperano le uova in supermarket per poi rivenderle (il paese è piccolo e la gente mormora, il vicinato ha occhi di falco e lingua di serpente: ma non ti eri accorto che avevano un colore rosso troppo carico, e magari tiravano un po' a *freschin?*);
- 3. nel tuo piccolo puoi contribuire a convalidare la teoria di



Dal produttore al consumatore: freschezza e ricchezza di principi nutrizionali.

Adam Smith ed eliminare gli incapaci: chi fa le zucchine amare, il sedano rapa piccolo storto e nero, le melanzane piene di semi, le fragole che sembrano patate, il vino che ti procura male di stomaco...

Il cibo può dare piacere e salute, oppure il contrario: a te la scelta. Nessuno ti impedisce di pensare globale, ma il trucco sta nel mangiare locale.

Il futuro dei tuoi figli sta nel piatto, compreso quello della mensa scolastica: i NAS, in un preoccupato rapporto su queste ultime (La Repubblica, 7 settembre 2009), sottolineano come “spesso la somministrazione di cibo non idoneo non è un fatto voluto, ma causato da ignoranza, disinteresse o cattiva formazione”.

### **Dell'economia locale**

Quando, a partire dagli anni Sessanta, la politica regionale ha voluto applicare, si spera in buona fede, le economie di scala al settore lattiero-caseario ha ottenuto un risultato incontestabile: ha distrutto l'economia locale. La chiusura della latteria di paese ha comportato, spesso nell'immediato, la chiusura di stalle che avrebbero avuto ancora parecchi anni davanti. Quindi l'abbandono del territorio o la specializzazione verso una monocultura cerealicola che ben poco dà all'economia friulana.

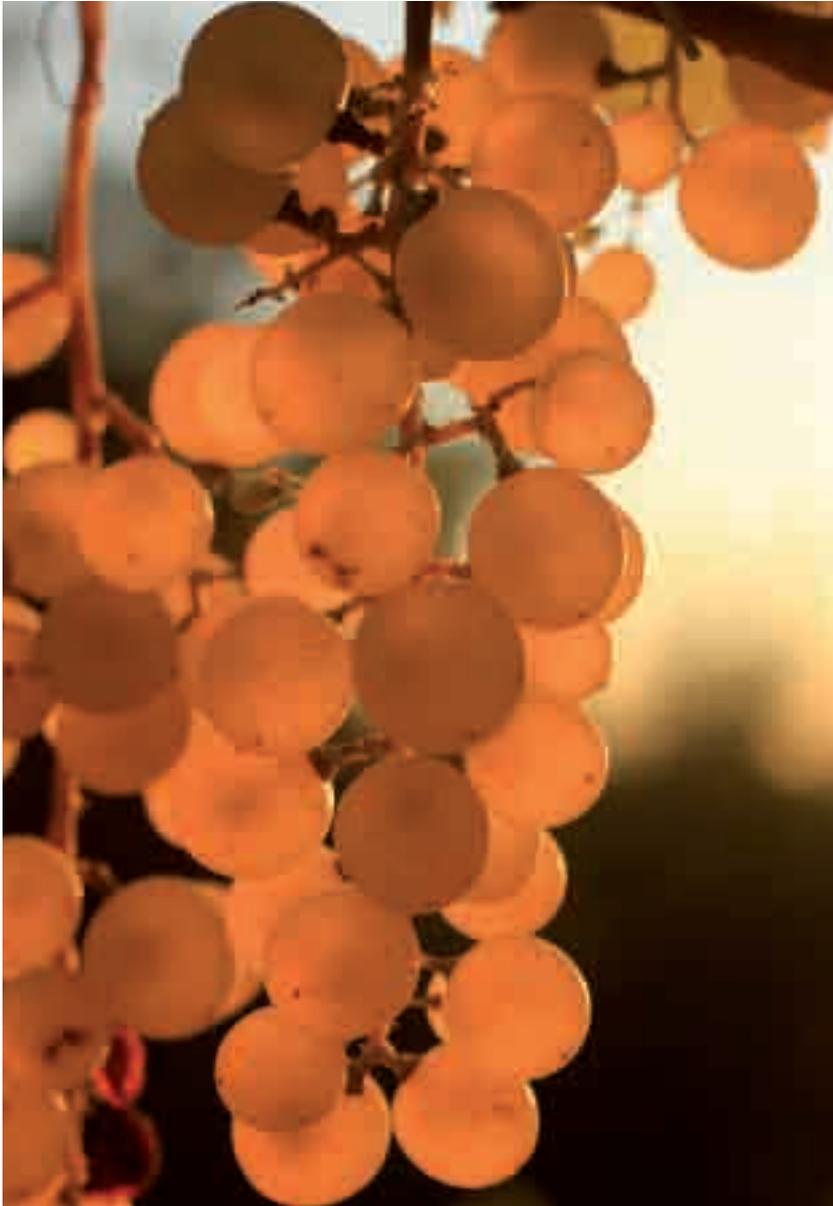
È inutile piangere sul latte versato, qui possiamo solo ribadire come l'economia locale sia una risorsa strategica fondamentale, oltre che essere democrazia partecipativa in cui l'agricoltore è protagonista e artefice. L'economia locale è la nostra speranza.

Senza di essa i nostri paesi, e il *trend* è già in atto, diventeranno dei “non luoghi”, e dire “dormitori” è già un eufemismo.

Non facciamo altri errori trascurandola o, peggio, dimenticandola. Vedete, quando un viticoltore mi dice che lui vende migliaia di bottiglie a Nuova York io mi riempio di friulano orgoglio. Se fossi un pavone farei la ruota. Mi auguro che i viticoltori friulani siano i primi della classe in Italia e in Europa. Ma non posso non fare una considerazione: se non si segue, e da vicino, il mercato locale del vino, quello del vino da pasto, quello dello sfuso (pare che vi sia da vergognarsi ormai solo a pronunciare questa parola) si perde una potenzialità attuale e futura. Se le mode cambiano, se il mercato dei *Super Wine* non tira più, che cosa ci resta?

Un bevitore che è passato ad altro, dei giovani che si danno alle bevande gassate o peggio. Due bicchieri di Refosco (vabbè, può essere anche un altro vino, purché “nostro”) a pasto, mettiamo pure tre, possono fare solo che bene. Se togliete al vino questa sua funzione alimentare e rituale vi resta solo quella edonistica che è in balia di troppe alee.

Mi pare che il consumo di vino in Friuli stia calando drasticamente: è un pezzo di cultura che se ne va e, con essa, un'economia. Anche nel vino da pasto si deve fare qualità, e qui non posso non lanciare un'accusa contro quei tecnici che negli anni Sessanta promuovevano la “standardizzazione”, tradottasi poi in autentica acqua di fuoco che dalle cantine del Veneto, in mancanza di Sioux, ha appestato per tanti



Splendidi colori del tramonto sui nostri colli di *soreli jevât*. La Ribolla, vino costi prodotto *ab immemorabile*, è inarrivabile coi formaggi friulani, tanto col Montasio che col *frant* che col *salât*...

anni la riserva dei Furlani. L'esempio del vino vale, evidentemente, per tutti gli altri prodotti locali.

### **L'economia locale è strategica**

Il rapporto tra agricoltore e consumatore non è retorica, e qui non vogliamo certo fare del "vogliamo bene" tra gli uni e gli altri, ma di natura economi-

ca, sociale ed ambientale. Solo una domanda del consumatore precisa e sicura può permettere all'agricoltore locale di produrre alimenti con le caratteristiche richieste a prezzi magari superiori, ma con le idonee garanzie igienico-sanitarie e di qualità. Solo una società consapevole del fatto che consumare prodotti locali significa qualità delle

produzioni, maggiore garanzia di salubrità, ma anche mantenere in loco un'economia agricola che altrimenti non può competere sul mercato. E senza agricoltura la manutenzione del territorio e del paesaggio va a farsi benedire, e senza le due o tre aziende agricole presenti in ogni paese friulano probabilmente il tessuto sociale non sarebbe più lo stesso. E anche in questo caso, come per l'autostima degli agricoltori, il passaggio da fare è culturale e d'identità prima ancora che economico. In questo senso, al di là delle campagne promozionali, l'educazione può fare molto (i genitori, la scuola, la stampa e perché no, la Rai Tv di Stato). Mangiare formaggio Montasio o prosciutto di San Daniele, infatti, è come parlare friulano; è come per il neonato succhiare il latte dal seno materno: possiamo farne anche a meno, ma meglio se c'è perché conferisce un imprinting, rafforza l'identità. Poi ci si può aprire al mondo parlando inglese, mangiando sushi giapponese, ma con la propria faccia, consapevoli di possedere una cultura che è fatta anche di lavoro, enogastronomia, oltre che naturalmente di storia e lingua. I *cjalçons*, il *frico* e la *brovada* hanno la medesima dignità della pizza, della *bagna cauda* e del *cuscùs*.

Solo con un'alleanza diretta e fortissima tra agricoltore e consumatore il mio sogno può diventare realtà. Le condizioni intrinseche ci sono, tocca a noi tutti crederci e ricorrere ad un altro, più recente, motto: *Yes, we can*.

# Ant. Breščak - Gorizia

Via G. Carducci, 14 ≡



**Prima fabbrica goriziana  
di mobili moderni**

Si trovano sempre in de-  
posito oltre 50 complete  
stanze moderne da letto,  
da pranzo e camere da  
ricevere da Cor. 300 fino  
..... a Cor. 3000 .....

**Grande assortimento** mobili semplici e di ferro; ta-  
pezzerie, materassi, pedane, pol-  
trone, specchi, ecc. ecc.

**Si assumono ammobigliamenti completi  
per ville, hôtels ecc. ecc.**

... da Corone 300 fino a Corone 3000.

*Guida Paternolli amministrativa e commerciale per la principesca Contea di Gorizia e Gradisca*, Stabilimento tipografico Giovanni Paternolli editore, Gorizia, 1914. Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza", Scodovacca.

Ulderico BERNARDI



Pittura murale di Emilio Caucigh (1905 - 1972) a Pesaria (comune di Prato Carnico).

## Culture e colture

### Le radici profonde dell'agricoltura

Le origini dell'agricoltura si confondono con l'affiorare del sacro nella coscienza degli uomini. E altrettanto, ritengono gli antropologi, si può dire per l'allevamento del bestiame. Curato dai sacerdoti a fini di vaticinio, più che di sfruttamento. Una visione che otto secoli prima di Cristo viene riproposta nel poema di Esiodo *Le opere e i giorni*, dove il lavoro nei campi è più una pratica morale che un mestiere. Di questa valenza religiosa prima che economica, si ritrova traccia anche nelle scienze sociali contemporanee. L'antropologo americano Robert Redfield

traccia il profilo dell'*eterno contadino*, individuando comunanza di comportamenti nella vita rurale d'ogni tempo e luogo. Ovunque, questa *concezione del retto vivere* risulterebbe fondata sul valore della laboriosità, che coincide con il senso dell'onore contadino.

– Dio – ha scritto lo storico francese Jules Michelet – sembra aver dato per patrimonio a questa razza indistruttibile il dono di lavorare –.

Il cristianesimo ha fornito all'agricoltura rinnovate basi morali, riprendendo spesso, in forme adeguate al calendario liturgico, le ritualità essenziali dei culti agrari: dalle festività solenni

collocate intorno ai solstizi, alla successione dei lavori scanditi sulla memoria dei Santi.

Nei vecchi libri che trattavano del miglior modo per condurre l'attività agricola, e fornivano suggerimenti riguardo a tecniche e metodi da applicare a piantagioni e animali, di stalla e del cortile, era comune inserire pagine di precetti morali, fondati sull'etica del lavoro.

Nel volume intitolato *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, scritto da Giacomo Agostinetti all'età di ottantadue anni, e pubblicato a Venezia nel 1679, l'insigne georgico – che trascorse oltre quarant'anni della sua vita curando pos-

▣ sessioni patrizie tra il Polesine e la Patria del Friùl, e per primo in Italia descrisse le tecniche di coltivazione del mais su campo – si premura di illustrare le norme etiche di cui deve essere dotato ogni buon responsabile di azienda agricola.

Principi di vita, che si applicano anche alle ore del riposo notturno: non più di otto, raccomanda, poiché: *Tre hore dormono li strolicanti – Quattro li studentanti – Cinque li mercanti – Sei li lavoranti – Sette li viandanti – Otto tutti quanti – Nove li padroni – E 'l resto è de' poltroni.*

Essenziale, poi, è che il comportamento del fattore sia basato su *cinque non: non ladro, non imbroglio, non zogador, non concubinario, et non bugiardo.* Erano questi gli uomini che operavano nelle ville venete, sparse per tutto il *Dominio da Tera* della Serenissima, in numero di oltre quattromila. Non solo dimore dedicate ai piaceri della villeggiatura, ma capisaldi di un sistema produttivo attraverso cui si diffusero le più importanti innovazioni agrarie.

### **Persistenze di cultura tradizionale**

L'esperienza rurale viene dunque a comporsi nei millenni intorno a un nucleo di valori permanenti, che ha al cuore la continuità. Le differenze ambientali e la mano della storia plasmeranno poi nello specifico le culture. Ciascuna comunità locale apprenderà così a soddisfare il bisogno universale di nutrimento selezionando specie animali e vegetali adatte, secondo le risorse naturali dispo-

nibili e l'intelligenza delle generazioni in successione.

Abili mani di donne e uomini, con sapiente manipolazione, renderanno *tipici* dei prodotti che si qualificano come espressioni di un'identità collettiva. Un patrimonio alimentare della comunità, che non è fatto di merci, ma di *beni*, buoni da pensare e non solo da mangiare.

Recenti processi di mondializzazione hanno comportato l'insorgere di un disagio esistenziale, legato ai timori di sradicamento, che ha finito per sollevare nuovo interesse intorno alla molteplicità delle culture, e di conseguenza per le specificità *colturali*.

È il grande tema della *diversità*, del *come aprirsi agli altri e rimanere se stessi*, che tormenta scienziati sociali, uomini politici e persone sensate. Nel timore di veder sperperata un'accumulazione di specificità cresciuta nei secoli. Si aggiungano le paure che il sistema agroindustriale ha prodotto nei consumatori, da quando si sono ripetute le epidemie causate dagli stravolgimenti imposti al mondo vegetale e animale.

Si può quindi comprendere come oggi si guardi all'agricoltura con rinnovata attenzione alla dimensione etica e non solo economica. Una cura della terra salutare e salvifica, per l'anima dei popoli e per il corpo sociale. Seguendo propositi che la famiglia rurale possedeva naturalmente, ma che ora risulta necessario richiamare nel sistema educativo.

Altri temi importanti che si incrociano nel riflettere sui destini dell'agricoltura sono quelli della salvaguardia del paesaggio, dell'evoluzione del turismo, e

del dialogo interculturale. Per ciascuno di questi ambiti, ogni comunità locale è chiamata a partecipare con il meglio dei contenuti della sua cultura e delle sue colture.

Oggi si tende a dimenticare l'immenso sforzo che l'uomo contadino ha compiuto, per molte generazioni, cercando di nutrire la famiglia, e soddisfacendo alle aspettative di padroni e gente di città. Grave omissione e sfacciata ingratitudine, in un Paese che i viaggiatori d'altri tempi amavano definire "il giardino d'Europa", per la straordinaria bellezza del paesaggio rurale. Ancora più inaccettabile nelle regioni che hanno donato al mondo legioni di buoni agricoltori, con un'emigrazione durata un secolo. Vigneti, campi e villaggi, in Argentina, in Brasile, in Australia, riproducono lo scenario rurale padano, costituendo monumenti di memoria della laboriosità contadina trapiantata oltre gli oceani.

### **Come intendere il presente**

Quando, sul palcoscenico dei campi la storia muta lo scenario, le trasformazioni s'impongono, ma a ben guardare permane lo spessore vitale di un settore ch'è impossibile restringere al solo ambito produttivo. L'agricoltura lungo il tempo somma vicende umane e avventi tecnologici, disegni politici e malefatte di un mercato che troppe volte si è accanito contro i contadini.

Negli ultimi due secoli si sono compiuti eventi che riverberano ancora nel presente: dall'accaparramento borghese dei beni pubblici ed ecclesiastici nell'Ottocento, alla battaglia mussoliniana

del grano, dal socialismo rurale alle leghe bianche, all'epopea delle bonifiche, fino alla lotta di oggi per la salvaguardia dei prodotti tipici, orgoglio delle culture locali italiane e patrimonio dell'intera società europea.

In poco più di mezzo secolo, il piccolo spazio di storia recente che dal secondo dopoguerra conduce all'attualità, i lavoratori occupati sulla terra nel nostro Paese sono scesi enormemente nel numero. Anche su questo ci si interroga, guardando al futuro e comprendendo come il destino dell'agricoltura non possa lasciare indifferente nessuno, visto che tutti mangiamo ogni giorno.

Si badi bene: su 8100 Comuni italiani 6500 sono tuttora sicuramente rurali. Ma se poi si cerca la condizione professionale dei sindaci, si nota che solo qualche centinaio si qualifica coltivatore. Poco più del 3 per cento, e per buona parte concentrati nella provincia autonoma di Bolzano/Bozen, in Alto Adige/Süd Tirol, dove evidentemente l'agricoltura di montagna esercita tuttora un ruolo fondamentale per la salvaguardia dell'ambiente naturale e della cultura locale.

Per questo è triste verificare la marginalità cui sembra oggi relegato un mestiere che pure potrebbe offrire all'Italia opportunità grandi, non solo nel settore alimentare, ma anche in ambiti turistici. Il turismo è cultura e ambiente, natura e patrimonio tradizionale. Un'irrinunciabile risorsa per il nostro Paese, in tutta la sua articolazione regionale. Formaggi, vini, olio, pane, pasta, verdure e frutta, sono materie prime del vivere e altrettanti sti-

moli alla curiosità gastronomica di nostrani e forestieri. Purtroppo, la trascuratezza verso la campagna e il suo popolo, porta a svilire e in molti casi a disperdere un'eredità preziosa.

Ogni opportunità (come gli stimoli offerti da questa rivista) per ripensare il ruolo dell'agricoltura in una società alto-industriale, ma al tempo stesso dotata di un grande patrimonio di tradizione contadina, va sollecitata e accolta con interesse. L'evoluzione della campagna dalla modernizzazione, alla riforma agraria, fino all'agriturismo contemporaneo, andrebbe approfondita nella cultura politica e nelle scuole, facendo conoscere a fondo l'epopea delle bonifiche, lungo il litorale adriatico, dal Po all'Isonzo, e il ruolo dei rurali veneti e friulani nelle Paludi Pontine, nell'Oristanese, perfino nel territorio istriano tra Pola e Albona, con il trasferimento di migliaia e migliaia di famiglie.

Va poi approfondita l'analisi intorno all'epoca tumultuosa della meccanizzazione, del trattore, della fine delle mezzadrie, della ristrutturazione delle grandi famiglie patriarcali, vincolate ai patti mezzadrili, dove il proprietario della terra commisurava la superficie concessa al numero dei componenti la comunità familiare estesa. In sostanza, a quel periodo, tra gli anni Sessanta e Settanta del Novecento, in cui si costruirono nel Nordest circa un milione di nuove case di abitazione, mentre migliaia di vecchi edifici rurali conobbero l'abbandono e il successivo degrado. Ancora una volta, tuttavia, ebbe modo di manifestarsi il valore

della continuità, con riguardo alla tipologia degli insediamenti sparsi, che seguono sostanzialmente le linee tracciate dal graticolato romano, rifiutando l'accentramento nelle città maggiori e facendo crescere le cittadine e i borghi rurali. Quegli stessi dentro cui si è compiuta l'industrializzazione diffusa della *fabbrica all'ombra del campanile*, fondata sulla famiglia imprenditrice, attore collettivo di uno sviluppo coerente con le antiche forme di convivenza comunitaria.

Una progettualità principalmente spontanea, che ha consentito di non spezzare i legami con il costume tradizionale. La modesta durata della pendolarità tra casa e lavoro ha lasciato tempo disponibile per l'associazionismo, per le vocazioni altruistiche del volontariato, per le relazioni familiari.

Si è venuta così formando una complessa realtà "agropolitana". Un intreccio di modelli culturali, nel mescolarsi di apporti della civiltà urbana e suggestioni della ruralità. Dove quest'ultima è percepita come *stato dell'anima* più che condizione sociale, nel dare senso all'agire quotidiano. Un assetto civile che rende più facile comprendere e vivere la concezione agostiniana del tempo, nella quale il presente è concepibile solo come "presente del passato o memoria, presente del presente o attenzione e presente del futuro o attesa".

Questo vincolo di continuità comunitaria, se rispettato, previene i conflitti generazionali e fornisce maggiori opportunità all'integrazione dei sopravvenuti.

## RICORDO DEL 23 GIENNAIO 1907



*Editori - Missana - Pielungo - Val d'Arzino*

## DELLA BORGATA CLAMANTINS PIELUNGO.



Ecco un bell'esempio di come eravamo 102 anni fa in questo *Ricordo Del 23 Gennaio 1907 Della Borgata Clamantins Pielungo*. La borgatella, in realtà formata da un'unica grande casa, si trovava, e si trova tuttora, benchè modificata, poco lungi da Pielungo in Val d'Arzino, comune di Vito d'Asio. Gli abitanti, una trentina suddivisi in quattro famiglie, facevano tutti di cognome *Missana*, come l'autonomatosi *Editore* di questa fotografia. Caso raro, avevano una stalla comune, dove, però, ognuno accudiva le proprie bestie. Dietro la casa vi era un locale per la lavorazione del latte. Le due famiglie più numerose producevano *cjaças*, *tàlmidas* (zoccoli tipo "olandesina") e attrezzi vari in legno che collocavano in pianura trasportandoli con i cavalli che possedevano, coi quali offrivano anche servizi conto terzi. Il posto è un po' cambiato, come si può vedere dalla foto attuale che proponiamo ai lettori per un confronto.

Pielungo, la borgata più grossa della zona, con chiesa, posta, osteria aveva circa 150 abitanti negli anni Cinquanta; ora sono sei.

Antoni BELINE†



Antoni Beline.

# La religjon de tiere

. . . me none, ogni volte che jentrave tal ort,  
si insegnave come cuant che si jentre in glesie

U  
Une des consequencis plui negativis, secont me, di un progrès tecnologic e industriâl che pûr nus à dadis tantis comoditâts e risorsis, ma che al è stât masse radicâl, masse incontrolât, masse a sens unic e duncje disarmonic e incomplet, e je la disarticolazion, la compromission, la disintegrazion des relazions vitâl che l'om al veve cun se stes, cul sô mont interiôr e esteriôr, cul cîl parsore di se e cu la tiere sot di se.

Al è come che a fossin saltadis a colp lis coordinadis che lu situavin tal timp e tal spazi e che i davin, di simpri, il sens dal sô passât, dal sô presint e dal



Disegno di Giuseppe Liusso (1911-1993) per l'*Avanti cul brun!* del 1940.

so avignì, dal so jessi e dal sô operâ.

Al è come se si fos cjatât a colp suntune gjostre che lui nol po comandâle ni controlâle ni fermâle.

Une gjostre che e zire e i fâs zirâ il cjâf e lu strissine vie parsore des cjasis e de int e al viôt dut di corse, dut imprecîs, dut scontornât.

I mancje il sens des proporzions e des robis, il sens dal timp e dal spazi; so redut i mancje il teren sot i piis e, impen di divertîsi pal fat de gjostre, lu gafe un sens di pôre e di insigurece.

Sigurementri i esperts in psicologia, in sociologia, in economia, in filosofie, in teologia e cetera a studiaran a font dut chest gambiament che si è operât sot dai nestrîs vôi intun timp tremendementri curt.

A mi mi interesse in chest moment fevelâ dal rapuart vitâl tra tiere e om, fra tiere e religjon che al è saltât o tremendementri comprometût.

Se jo o voi a vierzi il Libri Sant, la Bibie, o cjati, te prime pagine, la creazion dal cîl e de tiere, val a dî dal habitat naturâl e indispensabil par che dutis lis creaturis a puedin vivi.

Jahvè-Diu dopo di vê proviodût a separâ la gnot dal dî e la tiereferme dal mâr, al cree lis plantis, po i nemâi e, ultin, te seste zornade, l'om. Dopo, te setime zornade, al à polsât (= sabide).

Il fat che l'om al seti stât creât par ultin, al à sburtât cualchidun a pensâ a une sorte di scjale des creaturis, là che l'om al sarès il prin, il paron, il re di dut ce che al è sot di lui.

**Tal progjet di Diu no si po separâ l'om da la tiere e la tiere dal om, intun rapuart filiâl. Se l'om al è cussì stupit o disgraciât di fâi malegraciis a cheste grande mari, di violentâle impen di rispjetâle, di doprâle impen di tignîle cont, alore la mari e devente madrigne e si difint te uniche maniere che e cognòs: copant l'om.**

Une vision antropocentriche sigurementri sbalade, parcè che l'om al è creât insieme cu lis creaturis e nol po vivi cence un rapuart armonic cu lis creaturis. Cualchidun altri, plui umoristic, al à dit che l'om al è stât creât par ultin parceche Diu al è stât in forsit fin tal ultim moment se creâlu o no.

Se si fos fermât a vinars a misdî anticipant la polse come che a fasin cumò, al varès sparagnât un grum di displasês e di damp. Ma aromai e je fate e al è dibant discori.

L'om no dome al è creât in armonie cu la tiere, ma al ven de tiere, come che al palese il so non *adam* 'tirât fûr de tiere'. E chest no dome pal fat che, cu la muart al torne in tiere, ma parcè che al è costruît dai elements naturâi de creazion.

In plui, secont la Bibie, Diu i à soflât il spirt, val a dî la vite, l'intelligence, la cussience, l'anime, la semence de vite eterne.

Ducj sa cemût che je lade la storie. L'om si è rivoltât e al à

pierdude l'armonie cu la tiere, diventade inospitâl e sterpe, cu la femine, cui nemâi, cun se stes e cun Diu.

Une tragedie che e segnarà dute la storie tormentade de umanitàt.

A la fin cuant che l'aventure dal om e sarà finide e dut si ristabilissarà tes sôs justis proporzions, Diu al darà ai siei fameis fedêi un cîl gnûf e une tiere gnove, cence lis limitazions, lis pôris, lis tribulazions di cheste.

De tiere a la tiere, duncje, parcè che l'om al ven de tiere e al va a finîle in te tiere.

Tiere come scune che lu parturîs, come mari che lu nudrîs, come tombe che lu sepelîs.

Tal progjet di Diu no si po separâ l'om da la tiere e la tiere dal om, intun rapuart filiâl.

Se l'om al è cussì stupit o disgraciât di fâi malegraciis a cheste grande mari, di violentâle impen di rispjetâle, di doprâle impen di tignîle cont, alore la mari e devente madrigne e si difint te uniche maniere che e

cognòs: copant l'om.

Chest rapuart di rispìet, di afiet, di onôr, di religjon cu la tiere la nestre int lu à simpri cognossût e vivût.

Mi visi che me none, ogni volte che jentrave tal ort, si insegnave come cuant che si jentre in glesie. E ogni femine e à simpri fate la crôs su la polente prime di rompile, come che il predi al fâs su la particule consacrade, parcè che si trate di dôs robis santis, jessint il pan e il sostentament dal cuarp no mancual impuartant e sant di chel dal spirt.

Lis nestrîs stagjons, lis nestrîs fiestis, lis nestrîs usancis, i nestrîs proverbis a son simpri stâts peâts a la tiere.

Ducj cognossin chel cuadri di J.F. Millet, l'*Angelus*, là che la femine e l'om e i fruts si fermin un lamp cul cjâf bas par rispûindi cu la lôr preiere a la cjampagne che e sune misdi.

In veretât la cjampagne e sunave, e e sune, ancje a buinore e soretere, di mût che dute la zornade e je scandide di chel sunôr dolç e profund.

A Vençon, fint al taramot, si sunave ogni dì a cuatri, a ore di gjespui, e lu clamavin "gjespui bausâr" o "gjespui des vacjis", parcè che no si faseve gjespui, ma si visave la int che e jere tai cjamps o su pes monts che e jere ore di tornâ dongje par lâ te stale. E simpri a proposit di cjampanis, une femine mi à contât un biel consei di sô madone: "Tu âs di semenâ i fasui no masse in sot, di mût che a puedin sintî l'Ave Marie".

Chest mont, che nol jere ideâl par tantis resons, al è finît. O



Disegno di Giuseppe Liusso per l'*Avanti cul brun!* del 1940.

gambiât in maniere radicâl. No son plui lis cjampanis a scandî la zornade dal om e nancje lis stagjons.

Di fat si côr compagn tant di gnot che di dì, salacor plui di gnot, e di invier nol è che la int si fermi par polsâ, par tirâ flât, par baratâsi une peraule. Si po mangjâ dut l'an ce che si à voie, ancje se nol sa di nuie, e la femine dal contadin e va vistude come la femine dal miedi e dal sindic.

E ancje siei fis no pucin di ledan e di stale.

I paîs no son plui il lûc là che la pluritât de int e passe la maiôr part de vite, ma a son diventâts un dormitori, un ristorante, un motel fra une corse e chês altre. Si piert la colegance cu la int e si piert ancje la colegance cu la

campagne, là che no si va a zuiâ di fruts e a morosâ di zovins. No dut il gnûf al è bon e no dut il vieri al è scart, ma ogni gjenerazion e à di fâ lavorâ il çurviel e il cûr par savê ce che si à di tignî parcè che al è vitâl e ce che si fâs ben a butâ vie parcè che al è secondari.

O crôt che la lenghe, la culture, la religjon e la tiere a setin lis ultimis robis di butâ vie.

O disarès, ancje se come predi o riscji un scufoit dal vescul, che pluitost di pierdi la tiere al è preferibil pierdi la religjon.

Parcè che la tiere e je une scuete di sapience, di pazience e di timôr di Diu.

E je za religjon e glesie.



Renzo Tubaro, *Bovini al mercato di Palmanova*, 1960-1990, disegno acquerellato, collezione fam. Tubaro. Il *paradôr* di guardia alle bestie assume una posa memore delle eleganze della pittura veneziana, così cara all'artista. Fra le Pezzate rosse emerge un toro di razza Frisona pezzata nera le cui fattezze denotano la scarsa attitudine carnea di questa razza tutta indirizzata alla produzione di latte.

Gabriella BUCCO

## Quel profumo di letame...

I mercati bovini nei disegni del pittore Renzo Tubaro



“Quando dalla bianca piazza di Palmanova, grandiosa e stabile piattaforma di soggiogante bellezza, mi avvio verso il mercato, mi sento investire le narici da ondate di letame (che per me è un profumo), che mi fa sentire l'imminenza del mercato.

Il cuore allora mi batte dall'emozione.

Aff uiscono i ricordi giovanili del mercato di Codroipo, pieno di ippocastani, di zone d'ombra, ricchissime di motivi, di lunghe sedute alla fine sfibranti, ma così entusiasmanti, che mi vedevano raccogliere in poche ore cartelle zeppe di disegni, ancora le mie cose migliori.

Giunto al mercato sono accolto da muggiti immensi, frastornanti, ma eccitanti. Comincio a lavorare a carboncino e passo poi alle chine nera e seppia.

Stremato dopo quattro ore di lavoro, trovandomi di fronte al soggetto più bello non ho più la forza di disegnare” (dai *Taccuini* di Renzo Tubaro in DAMIANI 2005, 17-18).

Renzo Tubaro, pittore metodico dotato di cultura e di solide basi tecniche frutto di studi accademici e di alunnato presso Guido Cadorin e Felice Carena, fu sempre attento al mondo agricolo, di cui voleva trasmettere i valori tradizionali.

Nella sua produzione, infatti, sono numerosi i soggetti ispirati dal mondo contadino, dai mestieri agricoli, dalla rappresentazione dei mercati, espressi più che con la pittura da cavalletto o con affreschi, con disegni “di grande bellezza formale... e ricchi di spiritualità” (BERGAMINI 2009, 8). Come ha dimostrato la recente mostra sul pittore, organizzata dalla Provincia di Udine e curata da Giuseppe Bergamini, proprio il disegno si è rivelato uno dei vertici dell'arte di Renzo Tubaro, come l'autore stesso affermava. Sono dunque prevalentemente i disegni ad attestare l'interesse di Tubaro verso il mondo contadino, verso quel Friuli dei coltivatori diretti che troviamo nella poesia del codroipese Elio Bartolini. Il mondo agrario di Tubaro comprende sia i mestieri contadini, sia i mercati bovini che, come scrive l'artista nei suoi diari, lo attraevano dandogli la possibilità di rappresentare gli animali. L'interesse per l'agricoltura e i suoi mestieri si data prevalentemente dagli anni Cinquanta fino al 1960, quando si trasferì a Udine, perdendo i contatti quotidiani con la realtà codroipese; l'attenzione verso i grandi mercati degli animali, invece, si mantenne costante finché le forze glielo permisero. In questo senso si può affermare che anche Tubaro si inserisce in quel

grande fenomeno culturale del Neorealismo friulano, non certo nell'aspetto più conosciuto in cui l'arte si proponeva istanze sociali ideologiche di sinistra, ma piuttosto in quell'area “moderata” che recuperava anche linguisticamente l'identità friulana, basata su valori individuali e che intendeva “dar voce a un popolo dimenticato” secondo la lucida intuizione di Licio Damiani (DAMIANI 2001, 23-64; DAMIANI 2009, 23-24). Nell'immediato dopoguerra l'agricoltura, spesso praticata ancora in modo tradizionale, costituiva ancora l'occupazione della maggioranza della popolazione attiva e si basava non solo sul lavoro dei campi e sull'allevamento del bestiame, ma anche su

Renzo Tubaro, sebbene schivo e appartato, ben valutava la sua arte, e del resto ben conosceva gli intellettuali contemporanei della sua area geografica: Pier Paolo Pasolini, Elio Bartolini, Sergio e Domenico Naldini. Pasolini seguiva con interesse le sue decorazioni ad affresco, in cui il pittore prendeva a modello i personaggi dalla strada, come in un set cinematografico neorealista. Era frequente vederlo arrivare in bicicletta davanti a casa Tubaro e, a detta del figlio Stefano, chissà dove nello studio esistono altre lettere dell'intellettuale. Pasolini possedeva anche un dipinto ambientato al mercato del bestiame di Codroipo con cavalli e carrozzoni disposti sotto



Renzo Tubaro, *Cavalli al mercato di Codroipo*, 1951, collezione fam. Tubaro. Il disegno può essere considerato preparatorio al quadro già posseduto da Pier Paolo Pasolini e ora in collezione privata.

una serie di attività artigiane che da quel modo di vivere traevano ragion d'essere e sarebbero presto scomparse con l'avvento del boom economico.

gli ippocastani, un tema più volte ripreso dal pittore nei disegni. Non è certamente un caso che Tubaro, fin dal 1946, avesse a lungo collaborato, proprio con

illustrazioni di soggetto agricolo, con Carlo Mutinelli, presidente della Famiglia Artisti Cattolici Ellero la quale, con la sua rivista e con le mostre di arte sacra, era diventata una palestra importante per artisti e letterati. Come scrive Francesca Agostinelli, per Tubaro il disegno era un mezzo per cogliere la realtà, un metodo per fissare con immediatezza il continuo mutare dei soggetti, delle condizioni di atmosfere e di luce (AGOSTINELLI 2009, 69-79). Nel caso degli animali i tratti si susseguivano con rapide dislocazioni del segno per rendere il movimento continuo della bestia. Il disegno accademico di Tubaro si avvaleva di una solida pratica e utilizzava graffite, carboncino, sanguigna, inchiostro, acquerelli e tempere. Questa tecnica gli permetteva una presa diretta sul vero, sicuri tagli spaziali che prescindevano spesso dalla tradizionale visione frontale per rappresentare i posteriori degli animali, quasi un richiamo rusticano ai destrieri di Paolo Uccello. Il corposo segno a carboncino, capace di dare volumetria e prospettiva spaziale, era sì un espediente accademico del mestiere ma, come osserva l'Agostinelli, fa pensare anche a una fascinazione del caricaturista Nino Za, che a Tubaro dedicò un ritratto nel 1944. Certo che tra le figure dei divi dei telefoni bianchi e una vacca assalita dai tafani una qualche differenza c'era! Per Tubaro non c'era differenza tra una pittura e un disegno in quanto, come scrive nel gennaio 1971, "Un bel disegno esatto a chiaroscuro è già un pezzo di pittura in se stesso, poiché

contiene la sostanza e cioè il fattore luce e volume. Manca solo la nota cromatica, importante certo ma non essenziale ai fini della poesia" (dai *Taccuini* di Renzo Tubaro in DAMIANI 2005, 22). Il suo legame con la vita rurale di Codroipo trovava nel disegno una esplicazione libera da ogni costrizione legata alla committenza o al faticoso lavoro dell'affresco. Consapevole del suo valore, scriveva nel maggio 1971: "Esamino con distacco la mia opera grafica: i disegni rivelano libertà, sicurezza, bellezza. Il disegno è un invito alla libertà" (ibidem 25). Tanto che Tubaro aveva sostituito la macchina fotografica con "una matita monca sempre in tasca, taccuino e biro" (ibidem 34).

#### **Il lavoro del mondo contadino**

Negli anni Cinquanta, complice il periodo neorealista, Tubaro realizzò una serie di rappresentazioni del mondo contadino, convinto che per un pittore nulla vi fosse "di più stimolante ed audace" (dai *Taccuini* di Renzo Tubaro in DAMIANI 2005, 38) che il contatto e lo studio della natura. Di ciò aveva dato buona prova, giovanissimo, tra la fine degli anni Trenta e i primi anni Quaranta nei numerosi acquerelli e tempere di fiori e nature morte, raccolte in molte case di Codroipo, e nei dipinti di una campagna un po' manierata, che decoravano le pareti del Bar Centrale, eseguiti nel 1944. Grazie all'interessamento di Carlo Someda de Marco, direttore dei Civici Musei di Udine, membro di tutte le istituzioni culturali

del tempo, fu offerta a Tubaro l'occasione di illustrare la vita e il lavoro nei campi su *Il Strolic Furlan* del 1954 e 1956. Entrambi i lunari, diretti rispettivamente da Giovan Battista Corgnali e Luigi Ciceri, si inserivano nella tradizione contadina degli almanacchi popolari, particolarmente cari all'Espressionismo tedesco e all'arte nordica che, spesso, attraverso le immagini semplificate e schematiche dell'arte popolare, divulgavano le deformazioni delle forme e i colori violenti dell'arte espressionista. Queste pubblicazioni ebbero una grande fortuna negli anni Cinquanta; in particolare *Il Strolic Furlan* era un supplemento alla rivista *Sot la nape*, edita dalla Società filologica friulana, sul quale mese per mese erano raccolte poesie e piccoli racconti in lingua friulana di rinomati poeti, come Aurelio Cantoni o Novella Cantarutti, o altri letterati. Il consistente apparato illustrativo era affidato a un unico artista, appartenente in genere a quell'area di figurativi moderati, formata spesso da insegnanti di disegno che, come lo stesso Tubaro, cercavano in questi incarichi quei riconoscimenti spesso negati dalla scuola. Carlo Someda de Marco si occupava della impaginazione ed era a capo di queste consorterie artistico-letterarie che si riunivano a Udine nella vecchia osteria Al Fornaretto. Nel 1954 Tubaro illustrò i vari mesi con scene di animali, in gran parte cavalli e mucche, ripresi dal mercato di Codroipo, e di mestieri agricoli messi in relazione con il periodo corrispondente dell'anno. Ogni illustrazione era corredata da una

didascalia in friulano, in perfetta consonanza con il recupero della lingua friulana attuato in chiave poetica da Pasolini e, in modo più prosaico, da intellettuali cattolici come Giuseppe Marchetti o dai primi autonomisti.

Il mese di marzo era illustrato dai *piorârs*, che tosavano le pecore; nel mese di giugno lo sfalcio dei prati era rappresentato dal battere della falce con la martellina sulla piccola incu-

agreste familiare che anticipano i temi della maturità.

Tubaro aveva anche un occhio di riguardo per i tipi umani del Friuli agrario: il *paradôr* che raccoglieva e scortava gli animali, l'*oseladôr* con le gabbiette in legno con i richiami da portare nei roccoli, il maniscalco che ferrava i cavalli. Spesso nei disegni contemporanei compaiono gli aratri, che venivano ancora trainati dai cavalli con l'apposito

antiquato: con le ruote piene, il movimento è trasmesso con cinghie attivate da una macchina a vapore, come nei modelli degli anni Venti. Interessante in Tubaro l'utilizzazione dei disegni in funzione della loro pubblicazione: i disegni originali, frutto di una libera ispirazione al mondo agrario, presentavano sintetici tratti di matita nera ed erano spesso completati da ombreggiature a chiaroscuro, mentre le versioni destinate a essere pubblicate, badando anche a questioni di risparmio, eliminavano il gioco di chiaroscuro per mantenere solo il disegno al tratto, che emergeva sul fondo bianco.

*Il Strolic Furlan* del 1956 focalizza l'attenzione sui mestieri artigianali legati al mondo agrario: gli spaccalegna o *sclapezocs*, gli zatterai o *zatârs* che portavano la legna per fluitazione dai monti alla pianura, mestiere che sarebbe di lì a poco scomparso insieme all'acqua dei fiumi, captati per le centrali idroelettriche; il *cjalzumit* (castraporci), il casaro o *fedâr* che con la zangola ricavava il burro per sbattimento, le spigolatrici o *spiaris* di ottocentesca memoria, le *fusâris* o "sedonere" della Valcellina, venditrici di attrezzi di cucina in legno che, realisticamente rappresentati, riempivano le gerle; i *tetârs*, ossia coloro che costruivano i tetti di paglia dei casoni; lo stagnaro che riparava pentole e *cjaldîrs*; il *gratadôr* che sgranava le pannocchie separando i chicchi di mais dal tutolo; la *gramole*, ossia l'arnese di legno che, con una battitura ritmica, maciullava la canapa; il mestiere del tessitore con il telaio



Renzo Tubaro, *Sui prâs*, da *Il Strolic furlan*, 1954.

dine che si piantava a terra; la tradizionale pigiatura dell'uva e la torchiatura delle vinacce caratterizzavano i mesi di settembre e ottobre, mentre il mese di novembre era simboleggiato dallo scartocciare le pannocchie di mais ricavando le brattee, gli *scus*, usate per imbottire i materassi o per realizzare borse o sedili di sedie, mestieri femminili ormai definitivamente tramontati; i mesi di maggio e aprile rappresentano due scenette di vita

collare (*comat*) o dalle mucche con il giogo (*jôf*), però c'è anche l'annuncio di tempi nuovi nell'illustrazione del mese di luglio che rappresenta *La machine a Passarian*, cioè le monumentali moto-trebbiatrici che, invece di passare sui campi, erano piazzate in posizioni strategiche. Qui i covoni venivano caricati per separare le granaglie dalla paglia. La trebbiatrice, rappresentata da Tubaro nella piazza circolare della villa, sembra di modello



Renzo Tubaro, *Il paradôr al mercato di Codroipo*, disegno, 1948, collezione fam. Tubaro.

di legno. Si tratta di una serie di mestieri ormai scomparsi che vengono talora rievocati nelle sagre per la curiosità dei turisti, ma che allora costituivano modi di vivere comuni. Numerosi sono anche i disegni dei falegnami, ma qui Tubaro giocava in casa, poiché la famiglia, proprio sotto il suo studio, aveva una bottega

dove si lavorava il legno per fare le bare. Il nonno e lo zio del pittore praticavano pure loro l'arte del disegno e della pittura e, per converso, anche Renzo Tubaro si era cimentato, quasi per gioco, nella pittura su legno e su stoffa, dipingendo alcuni vestiti con motivi *trompe l'oeil* e floreali. Non a caso scriveva "Si dice a una

donna: sei bella come un fiore! I tuoi vestiti rassomigliano a una composizione floreale!" (dai *Taccuini* di Renzo Tubaro in DAMIANI 2005, 49).

Nei disegni pubblicati nel 1956 si mantiene la linea di contorno senza tratteggi e si riutilizzano più disegni: lo sfondo del *fedâr* riprende infatti un particolare di un'opera più grande raffigurante un paesaggio montano. C'è una cura specifica rivolta alla stampa: le forme si sviluppano in verticale per ricoprire tutto il calendario del mese e i disegni al tratto vengono abbinati a campi di colore piatto nei toni del rosa e del giallo.

Si capisce meglio l'ideologia tutta particolare del neorealismo di Tubaro rileggendo queste sue attente osservazioni critiche: "La vera arte è sempre religiosa... Vi è in questo quadro... una "pietas", ossia un sentimento altissimo di partecipazione al dolore della gente, al lavoro



Renzo Tubaro, *Mucche al pascolo*, 1955 ca., disegno, collezione fam. Tubaro. Il fondo del disegno è stato ripreso nella parte superiore dell'illustrazione del mese di maggio per *Il Strolic furlan* 1956.

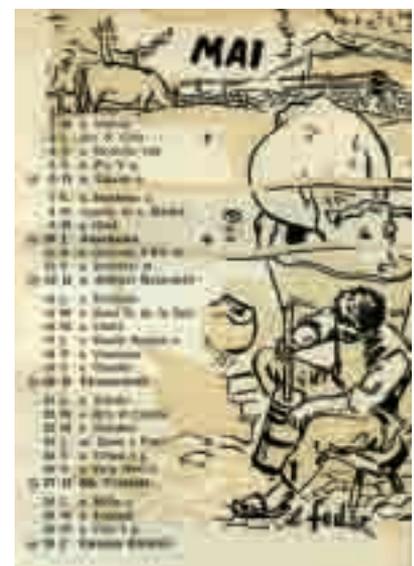


Fig. 12 Renzo Tubaro, *Il fedâr*, da *Il Strolic furlan* 1956.

↳ inteso come “giogo soave” e quindi cristianamente accettato” (dai *Taccuini* di Renzo Tubaro, ibidem 54).

### Di mucche e cavalli nel mercato di Codroipo

Nel 1980 Tubaro scriveva che nella vita di un pittore ci sono dei cicli e quello suo più lontano era stato dedicato agli animali



Renzo Tubaro, *Mercato del bestiame a Codroipo*, 1945 - 1960, disegno, collezione fam. Tubaro. Il disegno chiaroscurato rende la confusione di bestie e uomini nel giorno del mercato.

con “sciami di disegni” (DAMIANI 2005, 49, 57) nelle cartelle riposte in angoli dimenticati. All’inizio il fulcro del suo interesse fu il mercato degli animali di Codroipo che gli permetteva di ritrarre figure umane e soprattutto animali: cavalli, mucche, cani, asini, pollame. I soggetti ben si adattavano alla sua poetica assolutamente originale, poiché non esistono molti altri artisti appassionati dei fori boari. Il mercato bovino di Codroipo viveva negli anni Cinquanta gli

ultimi momenti di gloria; ne esistevano però altri in Friuli: ad es. a Udine in Giardin Grande e Braida Bassi, più volte fotografati, e a Palmanova. Erano costituiti da grandi spazi verdi, spesso ombreggiati da platani imponenti in cui il bestiame veniva condotto per la compravendita. Attualmente i fori boari (questa la denominazione del lessico

burocratese) non esistono più e quello di Codroipo costituisce una semplice piazza alberata, luogo di arrivo e partenza delle corriere. Il mercato di Codroipo era però il più importante del Friuli; le sue origini erano remote, risalivano al 1344, quando i diritti feudali furono venduti dai conti di Gorizia ai nobili di Spilimbergo. Nel primo e nel terzo martedì di ogni mese, nel foro boario ombreggiato da ippocastani, si tenevano rispettivamente il

mercato dei bovini e degli equini, con un movimento nelle stagioni più favorevoli di 6.000 - 7.000 persone e persino 2.500 capi di bestiame. Tutti i martedì nella zona orientale dell’abitato si mercanteggiavano invece ovini e suini, mentre vicino al lato orientale della chiesa si vendevano gli animali da cortile. Ai mercati animali si affiancavano quello delle legna in via Candotti, quello dei cereali in piazza e, sulla strada che porta alla chiesa, si potevano trovare frutta e verdura. Il 28 ottobre il grande mercato di San Simone durava tre giorni con bancarelle e saltimbanchi (FABRIS 1896, 113-116).

Come si può notare nelle vecchie fotografie e in alcuni disegni di Tubaro, le bestie confluivano al mercato lungo le strade, allora sgombre di veicoli, accompagnate dalle famiglie contadine e, spesso, gli armenti si riposavano ai margini dei fossati tra gli alberi e gli antichi paracarri a panettone. Codroipo, in particolare, si distingueva per il mercato degli asini, ritratti in fila da Tubaro in un bel disegno del 1948 con un asinello



Renzo Tubaro, *Asini*, 1948, disegno, collezione fam. Tubaro. Il mercato di Codroipo si distingueva per la presenza di asini e muli.



Renzo Tubaro, *Cavalli e paradôr al termine del mercato*, 1951, disegno, collezione fam. Tubaro. I cavalli sono fatti rientrare nei carrozzoni da trasporto.

che succhia il latte dalla madre. Quello della maternità universale è un tema che accomuna uomini e animali e che fu molto amato dal pittore.

Numerosi erano anche i cavalli ritratti sotto gli alberi sullo sfondo dei carrozzoni per il trasporto in una serie di disegni del 1951, che diedero spunto al dipinto collezionato da Pasolini. Dello stesso anno è un disegno originale: il *parâdor* che fa salire i cavalli nei camion usando pedane di legno.

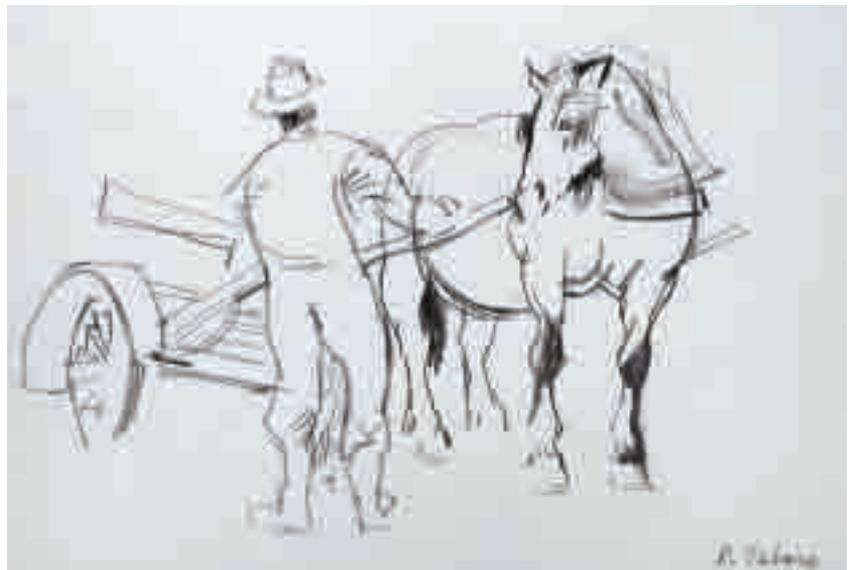
Va sottolineato come i protagonisti delle opere siano gli animali, rappresentati con linee che ne evidenziano i volumi, gli scorci e financo il tremare dei muscoli, mentre gli uomini, spesso senza volto, non mostrano una identica cura disegnativa. Tubaro amava del resto l'eleganza dei cavalli da corsa, tanto da recarsi anche al Circolo ippico friulano di Udine, ma non disdegnava i robusti quadrupedi da tiro, che presto sarebbero stati soppiantati dai trattori. In un romanzo

interrotto, ambientato proprio nel mercato di Codroipo, Bartolini scriveva: "La gente compra trattori... e ha ragione. Perché cavalli e muli mangiano sempre. Il trattore invece consuma solo quando lo adoperi. E corre di più, e corre dappertutto, e non si stanca mai" (BERGAMINI E VIDONI 1981, 136).

I disegni di Tubaro ritraggono

ancora i cavalli con i collari di cuoio nero intenti a tirare i carri agricoli, spesso appaiati con un traino a bilanciere, o colti in attimi di riposo, chini sull'erba, con una coperta sulla schiena, e par di vedere alzarsi i vapori del loro sudore.

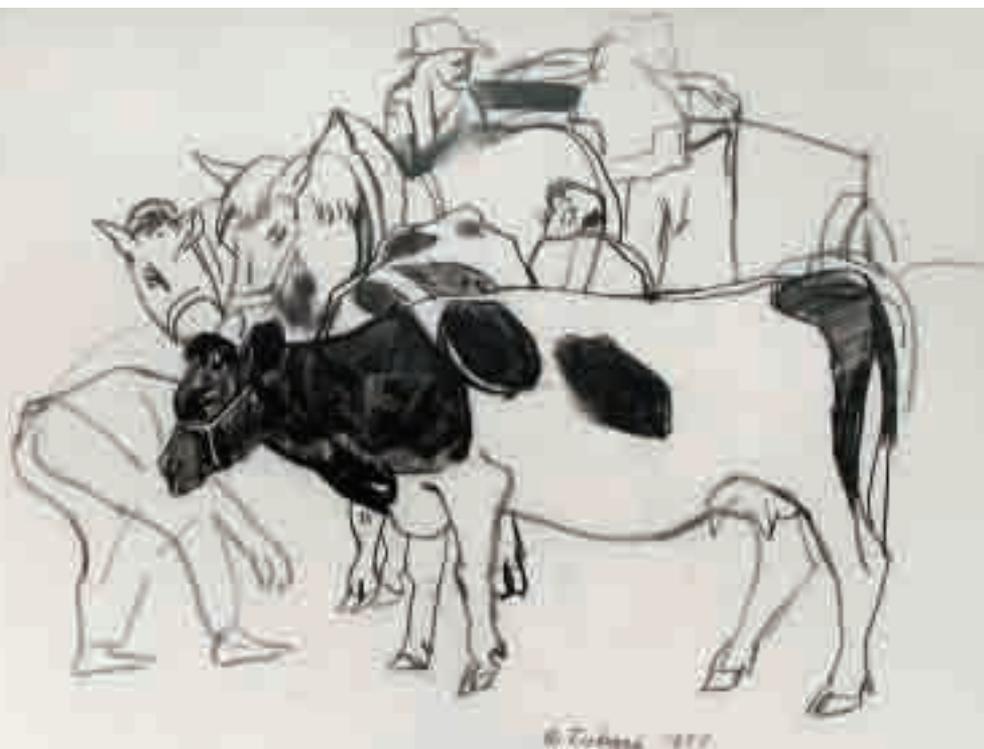
Il mercato di Codroipo era uno dei più importanti della regione fino al secondo dopoguerra, e attirava mercanti dall'Umbria e dalla Toscana. A fine ottocento G.B. Fabris notava come fosse apprezzato per la "moralità dell'ambiente"; il sensale era il personaggio cardine delle trattative e la compravendita prevedeva una sosta all'osteria: intorno alla piazza ne sorgevano ben quattro e costituivano "il parlamento del mercato". Qui si pronunciava l'arbitrato (la *comande*) tra un bicchiere e un assaggio di cibo: trippe, baccalà e fegato alla vicentina. I bovini costituivano la maggioranza dei capi trattati; la razza autoctona friulana fromentina, dal mantello di un colore dorato simile al gra-



Renzo Tubaro, *Cavallo da tiro*, 1945 - 1960, disegno, collezione fam. Tubaro.



Renzo Tubaro, *Mucche al mercato di Codroipo*, 1945 - 1960, disegno, collezione fam. Tubaro. Il tema della maternità è trattato nella serie degli animali e nelle figure femminili.



Renzo Tubaro, *Mucche e cavalli al mercato di Codroipo*, 1951, disegno, collezione fam. Tubaro. Sono ritratte bovine e il cavallo da lavoro. In primo piano una vacca che potrebbe avere attirato l'artista a causa della sua rarità: all'epoca era ancora assolutamente prevalente nelle nostre campagne la razza Pezzata rossa friulana di origine svizzera (Simmental), mentre qui è raffigurata una Frisona pezzata nera, razza che si sarebbe diffusa in Friuli a partire dagli anni Settanta. Il disegno ha un altro aspetto che ci riconduce alla storia dei bovini: l'animale qui sapientemente tratteggiato dal pittore ha l'aspetto della Frisona di tipo olandese, quella "originaria", mentre attualmente si trova soltanto nella tipologia "americana" che ha conquistato i nostri allevamenti a causa della sua produzione quantitativamente più elevata.

IS

no maturo, alimentata con erba medica ricca di calcio, aveva uno scheletro robusto ed era adatta ai lavori nei campi. Già nella seconda metà dell'Ottocento la Provincia di Udine aveva importato dalla Svizzera tori Simmental che, dopo incrocio di sostituzione con le bovine locali, avevano dato la Pezzata rossa friulana, in cui l'attitudine al lavoro si integrava con la produzione di latte e carne. Nel Novecento apparve la razza Frisona, dapprima nella sua originaria forma olandese e, in seguito, a partire dagli anni Settanta, nella versione "maggiorata" americana. Pezzate rosse e, in minor misura, pezzate nere, sono le bovine ritratte da Tubaro con le caratteristiche macchie sul mantello. I disegni più semplici sono al tratto, ma in quelli più complessi e curati la matita si alterna al carboncino. I volumi risultano così rinforzati dall'alternanza del tratteggio a matita con il carboncino sfumato che conferisce plasticità.

L'interesse per i bovini si concretizzò anche in una serie di dipinti e di disegni per la macelleria De Mezzo vicina al foro boario che, come afferma la signora Diva De Mezzo, una delle modelle preferite dal pittore, era letteralmente tappezzata dai disegni di animali di Tubaro.

### **Al mercato bovino di Palmanova**

Quando il pittore si trasferì a Udine, anche la piazza del Giardin Grande aveva cessato di essere mercato dei bovini per diventare parcheggio e anche le stalle della Braida Bassi, in viale Trieste, non ospitavano più



Renzo Tubaro, *Bovini al mercato di Palmanova*, disegno acquerellato, 1960 - 1990, collezione fam. Tubaro. L'uso del colore a tempera e ad acquerello caratterizza i disegni più recenti del pittore relativi a Palmanova. Questo disegno rappresenta la situazione razziale della nostra popolazione bovina in seno alla quale molto spazio che era della Pezzata rossa, in secondo piano, è stato conquistato dalla Frisona pezzata nera che si vede in primo piano. Al centro, di colore prevalentemente nero, il risultato di un incrocio tra le due razze.

animali, ma erano divenute appetibili aree edificabili. Tubaro, che non guidava, iniziò a prendere la corriera e a frequentare il mercato di Palmanova. Questo era stato istituito nel 1898, abbinato alle esposizioni di animali, in questo caso bovini, che si tenevano nell'Ottocento per sostenere il comparto agrario. Dal settembre 1947 la prima rassegna zootecnica palmarina si era proposta di migliorare e propagandare la razza Pezzata rossa friulana da carne e latte, e il cavallo agricolo friulano, di cui si contavano allora ben 13.000 capi. L'area del mercato di Palmanova era localizzata di fianco alla caser-

ma Durlì, sul sito dell'ex campo sportivo. Si tenne fino agli anni Ottanta ogni lunedì e diventò un luogo d'incontro qualificato, attirando compratori dal Veneto grazie ai numerosi allevamenti della zona. Nel 1961 si costruirono persino delle strutture fisse per ospitare le bestie, in sostituzione degli antichi carrozzoni. Rispetto al periodo precedente, Tubaro arricchì il segno grafico volto a cogliere i continui movimenti dell'animale con delle integrazioni ad acquerello e a tempera, che rendono gli schizzi equivalenti a dipinti. Il segno si fa meno corposo e più rapido e il colore a chiazze di acquerello rende la

prospettiva e i volumi. Nel 1992 scrive: "Autentico ossigeno per il mio spirito questi schizzi che vado cogliendo dal vero. Mi sono di forte stimolo le figure umane o gli animali in movimento, per l'urgenza che mi impongono di fissarle nella loro essenzialità" (dai *Taccuini* di Renzo Tubaro in DAMIANI 2005, 68). Le vacche pezzate rosse e pezzate nere presentano estremità meno definite che nei disegni del periodo precedente, ma ne guadagna la vitalità ottenuta attraverso la sapienza cromatica e il rapido schizzare del pittore. I sottili tratti ad inchiostro, talora rinforzati dalla tempera,



Renzo Tubaro, *Riposo lungo la strada del mercato*, 1960 - 1990, disegno acquerellato, collezione fam. Tubaro. Il disegno riprende il tema delle vacche in riposo ai bordi della strada tante volte presente anche nelle fotografie.

☞ si integrano plasticamente con le campiture ad acquerello e a tempera, integrando il fondo nelle figure. Non a caso, proprio per la sua eccellenza nel disegno, Tubaro era stato invitato da Walter Molino a Milano per illustrare la “Domenica del Corriere”. Alla grande città, però, il pittore aveva preferito il muggito delle vacche nostrane. “Il disegno è tutto – scriveva – e il colore riveste con la luce il senso plastico. Mi scopro pittore decisamente figurativo. Sono realista. Non credo alle invenzioni svincolate dal vero, ma al superamento di questo attraverso l’approfondimento e la ricerca” (dai *Taccuini* di Renzo Tubaro in DAMIANI 2005, 68).

La placida rassegnazione de-

gli animali, plastici e possenti, rimanda a quella quieta accettazione del proprio destino di chi sa che i risultati dipendono non solo dalla volontà, ma anche dal caso e dalle stagioni, riconducendo uomini e animali a un identico sentire panico. Così Renzo Tubaro si presenta come uno degli ultimi cantori di una società contadina in rapida trasformazione, che l’artista ritrae con la netta sensazione di disegnare un passato che può essere rappresentato, ma non più condiviso da un mondo in rapida trasformazione. Un modo diverso di esprimere la nostalgia di Pasolini per le lucciole, che oramai raramente risplendono nelle notti friulane, e il rimpianto di una civiltà contadina con le sue regole condivise,

come quella filmata da Ermanno Olmi. Ormai di quei muggiti e di quell’afrore di letame non rimane più traccia nella memoria delle giovani generazioni.

**Tf**

### Bibliografia

AGOSTINELLI 2009 = Francesca Agostinelli, *Tra appunto grafico e “bel disegno esatto”*. Note sulle carte di Renzo Tubaro, in BERGAMINI GIUSEPPE (a cura di), *Renzo Tubaro 1925 - 2002 una vita per la pittura*, catalogo della mostra (Udine, Chiesa di San Antonio Abate 27 marzo - 3 maggio 2009), Provincia di Udine, 2009.

BERGAMINI 2009 = Giuseppe Bergamini, *Renzo Tubaro: una mostra*, in BERGAMINI GIUSEPPE (a cura di), *Renzo Tubaro 1925 -*

*2002 una vita per la pittura*, catalogo della mostra (Udine, Chiesa di San Antonio Abate 27 marzo - 3 maggio 2009), Provincia di Udine, 2009.

BERGAMINI E VIDONI 1981 = Giuseppe Bergamini, F. Vidoni (a cura di), *Codroipo*, Il Ponte, Codroipo 1981.

BERTOSI 1992 = Silvano Bertossi, *Palmanova. Quattrocento anni di vita economica e sociale*, Arti Grafiche Friulane, Udine 1992.

BROVEDANI 1952 = Giovanni Bovedani, *I mercati di Codroipo*, in *Quadrivium*, Società filologica friulana, 1952.

DAMIANI 2001 = Licio Damiani, *Tempo di realismi*, in

GIANFRANCO ELLERO, LICIO DAMIANI, GIANCARLO PAULETTO, *Neorealismo friulano*, Centro friulano Arti plastiche, Udine 2001, pp. 23-64.  
DAMIANI 2005 = Licio Damiani, *Dai taccuini di Renzo Tubaro - L'anima di un pittore*, Campanotto, Pasian di Prato 2005.

DAMIANI 2009 = Licio Damiani, *Tubaro: l'inquieto fascino della bellezza*, in BERGAMINI GIUSEPPE (a cura di), *Renzo Tubaro 1925 - 2002 una vita per la pittura*, catalogo della mostra (Udine, Chiesa di San Antonio Abate 27 marzo - 3 maggio 2009), Provincia di Udine 2009, pp. 13-66, pp. 23-24.

FABRIS 1896 = Giovan Battista

Fabris, *Illustrazione del distretto, ora mandamento di Codroipo*, Del Bianco, Udine 1896. Ristampa La Nuova Base, Udine, 1977.

*Il Strolic Furlan pal 1954*, Società filologica Friulana, Udine 1953.

*Il Strolic Furlan pal 1956*, Società filologica Friulana, Udine 1955.

TUBARO 2009 = Renzo Tubaro, *Memorie del Medio Friuli*, catalogo della Mostra, Bertio 2009.

ZORATTI 1978 = Vito Zoratti, *Codroipo Ricordi storici*, Arti Grafiche Friulane, Udine 1978, II ed.



Renzo Tubaro, *Bovini al mercato di Palmanova*, 1960 - 1990, disegno acquerellato, collezione fam. Tubaro.

# Dree Bulfón

Capomuradôr

Vie Cividât 25 — UDIN — Vie Cividât 25

*Al fâs un pôc di dut, al juste  
comuz e seglârs, cusinis e fogo-  
lârs, stuis, nâpis e camîns, canai  
e tumbîns, al bute jù di cà, al fâs  
sù di là, al fâs qualchi ciasute,  
qualchi pint, al governe stradis,  
al mene glérie, insome dut ce c' ai  
câpite, di pizzul e di grant, baste  
no stâ di bant.*

Tiziana RIBEZZI

Lea D'Orlandi, *Il solfato, vigna di Faedis*, olio su tela, anni Quaranta. Il vignaiolo è ritratto con la pompa del solfato che irrorava sulle viti. Attenta ai modelli che la vita in campagna le offriva, Lea esamina con attenzione le variazioni del colore all'ombra e alla luce

# Terra di Faedis

## I colori e le suggestioni di Lea D'Orlandi

L'attuale via "Lea D'Orlandi" a Faedis, che è stata dedicata a questa versatile donna, sensibile protagonista della cultura friulana del Novecento (1890 - 1960) si inoltra lungo il fondo *Là di Orlandi*, una tenuta particolarmente amata dai proprietari, il cui ricordo è ancora vivo nella memoria paesana.

Sullo sfondo della strada, appena sopraelevata, si prospettava la villa padronale della famiglia D'Orlandi, che Pietro, dopo la Grande Guerra, aveva acquistato e dove tutta la famiglia amava trascorrere lunghi periodi. Da un dipinto di Lea abbiamo la visione dell'alto edificio, uno stabile solido come le antiche case settecentesche del paese, con portale aperto su un'ampia

corte fra alberi frondosi sotto la cui ombra ci si poteva sedere in poltroncine di midollino intrecciato. La casa fu incendiata e distrutta il 30 ottobre 1944 nel generale dramma che visse il paese, abbandonato, invaso dal fumo e devastato in pochi giorni terribili; il fuoco rovinò irrimediabilmente insieme all'abitazione, anche i disegni, le tele e i cartoni che Lea e Fides dipingevano nello studio d'arte, la verdeggiante serra. La grande sala da pranzo era stata affrescata da Lea e dalla zia secondo lo stile settecentesco; gli oggetti amati e i ricordi di famiglia posati sui mobili e lungo le stanze riemergono dalle nature morte, tema prediletto da Fides. Pietro D'Orlandi, la moglie Gem-

ma con i quattro figli Lea, Fides, Giorgio ed Ettore prediligevano questo posto ameno e frugale fra faggeti, orizzonti di vigne – le "braide sierade" – ove, fra filari e alberi da frutto, larghe frange di terra permettono la piccola coltivazione. È un paesaggio disteso, aperto, avvolto dalle pendici scoscese della Pedemontana, e che varia, cromaticamente acceso, nel volgersi delle stagioni: i gialli e i bruni terrosi dell'autunno, il verde del solfato spruzzato sulle vigne, le tinte pastellate della primavera, i silenzi delle coperture nevose. Lea ama riprendere gli alberi che vede da casa, lo stesso scorcio nelle diverse stagioni: rami agitati dalle folate ventose, punteggiati dalle gemme della prima vegetazione,

nodosi e privati dalle prime foglie che cadono nell'autunno, dopo la vendemmia.

Nella grande casa, in un clima di calorosa accoglienza che contraddistingue i D'Orlandi, entrano famiglie amiche, i parenti, in

particolare la zia Augusta Pecolli, i cugini Marinelli, soggiorna il pittore Antonio Gasparini, fraterno amico, nonché maestro, che prende sotto la propria tutela le giovani Lea e Fides educandole al disegno e al pennello. L'arti-

sta che indirizza le sorelle alla pittura *en plein air*, istruendole al vero e a dare forma a intime percezioni, è assistito dai D'Orlandi fino alla morte, avvenuta presso la famiglia nel 1928.

Dalla casa di Faedis si parte per lunghe escursioni verso mete ricche di storia e con numerose chiesette votive, o inoltrandosi lungo l'erta Val di Grivò. Le maestose e suggestive rovine dei castelli di Zucco e Cuccagna, con la chiesetta dedicata alla Madonna un tempo meta di pellegrinaggio e devozione locale, cui si accede da una ripida scalinata, è oggetto di disegno dal vero e poi di incisione. Un soggetto ripreso in più varianti da Lea e Fides e riproposto, acquerellato con effetti di primaverile freschezza, sorvolato da rondini, anche per una copertina della rivista "La Panarie". Le pittoriche incisioni, tratteggiate nell'effetto della pastosità dei pini e nell'ariosità dei cieli e degli orizzonti, ritraggono altri scorci paesani, in particolare le vedute intorno al cimitero, con l'antica chiesa di San Pietro degli Slavi e le sue lapidi.

Il giovane Ettore, che non tornerà dalla campagna di Russia, è un alpinista, conosce le vette scoscese e, dotato dell'inclinazione artistica che contraddistingue i giovani D'Orlandi, ama incidere il legno e dedicarsi alla xilografia: il legno con la foglia di faggio (da cui il nome del paese), gli *ex libris* che evocano la montagna. Lea e Fides chiedono ai contadini, alle donne che lavorano nella tenuta di famiglia di posare: introspettivi ritratti in cui si coglie la tenace e ferrigna determinazione dei lavoratori della terra,



Fides D'Orlandi, *Ritratti di Maria Cirandi e, seduta, Antonia de Luca*, olio su tela, anni Trenta. Le due donne, suocera e nuora, dipinte nello stile Novecento lavoravano per la famiglia D'Orlandi; i fazzoletti che portano in capo, di colori e fogge diverse a seconda delle età, rimandano agli interessi dell'artista per l'abbigliamento tradizionale.

Nel Museo etnografico del Friuli di palazzo Giacomelli, in borgo Grazzano a Udine, è stata allestita dal 20 maggio al 31 agosto 2009 la mostra *Omaggio al Friuli. Lea D'Orlandi artista ed etnografa*.

La rassegna, progettata da Tiziana Ribezzi, conservatore dei Civici Musei di Udine, ha inteso rendere omaggio a una personalità singolare della cultura friulana, che ha a lungo collaborato con Gaetano Perusini sia nello studio del costume popolare friulano che nell'allestimento del Museo negli antichi spazi di palazzo Maniago in via Viola nel 1963. Ma la D'Orlandi, anche se poco nota nel suo ruolo artistico, ha sempre coltivato una vocazione creativa.

Due gli aspetti di Lea D'Orlandi evidenziati dalla mostra: i suoi interessi per la pittura di genere tradizionale, l'incisione e l'illustrazione del libro, dove mostra un vero e proprio talento condiviso con la sorella Fides e il fratello Ettore, e la sua attività di etnografa.

In questo campo studiò leggende e miti, il mondo magico degli esseri fantastici, gli usi nuziali e i proverbi,

raccogliendo sul campo preziose testimonianze; suoi saggi restano un documento metodologico fondamentale per la storia dell'abbigliamento tradizionale.

Il percorso espositivo della mostra ripercorreva l'ambiente familiare caratterizzato da una passione per l'arte, che la portò a dipingere una serie di paesaggi opportunamente posti a confronto con altri artisti friulani.

Fu però nelle acqueforti e nelle illustrazioni, spesso usate nelle pubblicazioni della Società filologica friulana e nella rivista *La Panarie*, che Lea diede il meglio di sé.

L'ultima parte della mostra era dedicata ai suoi studi di etnografia, iniziati nel 1923, e alla raccolta dei costumi popolari; curiosa la riproposizione di uno studio inedito sui moti dei coscritti.

La famiglia D'Orlandi possedeva una casa a Faedis (distrutta dai cosacchi nella Seconda guerra mondiale), dove Lea e Fides soggiornarono a lungo ritraendone le serre e i contadini dell'azienda agricola.

Tiziana Ribezzi, curatrice della mostra, parla appunto di questo speciale rapporto con la terra di Faedis.

l'autorevolezza delle anziane reggitrici di casa e i volti giovani delle nuore e delle figlie secondo una consegna morale generazionale dopo generazione. Dalla voce e dai racconti di queste donne Lea apprende, raccoglie e trascrive

storie, leggende, i nomi delle erbe, proverbi e modi di dire, filastrocche e conte, costumi, usanze e tradizioni; sono le persone con cui intreccia il sottile rapporto e il filo di conoscenza fra etnografa e informatore del

luogo, un filo che permette di comprendere paure e consuetudini, e di leggere le trasformazioni del tempo sulle tradizioni e ritmi della vita.

Tf

**ZARVIGNÀN**  
(CERVIGNANO)

**MARCIÂZ**

**Ogni joibe: grans, verduris, pomis, formadis, polam**  
**Prime joibe di ogni mê: bestiis**

**Fiere di San Martin (11 novembar): il lunis dopo**  
**Prime domenie di juign: Fiere dal vin cun divertimens**

Negli almanacchi degli anni Trenta e Quaranta del secolo scorso erano frequenti le pubblicità per i mercati che si tenevano nei vari centri del Friuli. Questa si trova nello *Strolic furlan* del 1941.

I

**Ditta GUGLIELMO de PUPPI**  
**di GEMOLOTTO**  
Via Mercatovécchio 37 - UDINE - Telefono 9.36

**Macchine per maglieria**  
**DUBIED & C<sup>IA</sup>** COUVET SVIZZERA **Macchine:**



*CUCIRE  
SCRIVERE  
MAGLIERIE*

*Armi:*  
*DA CACCIA  
E  
DA DIFESA*

**Motociclette - Biciclette - Casse-forti - Articoli Sportivi**  
**APPARECCHI RADIO**  
**e materiale per costruzioni**  
**LAMPADINE**  
**per auto**  
**e per illuminazione**



**PAGAMENTI**  
anche  
a rate mensili

**GRITZNER**  
Chi possiede una "Grizner" ... possiede un tesoro

Elegante pubblicità nello *Strolic furlan* del 1933.

Lorenzo CIMENTI

# Il Troi de Memorie a Sammardenchia

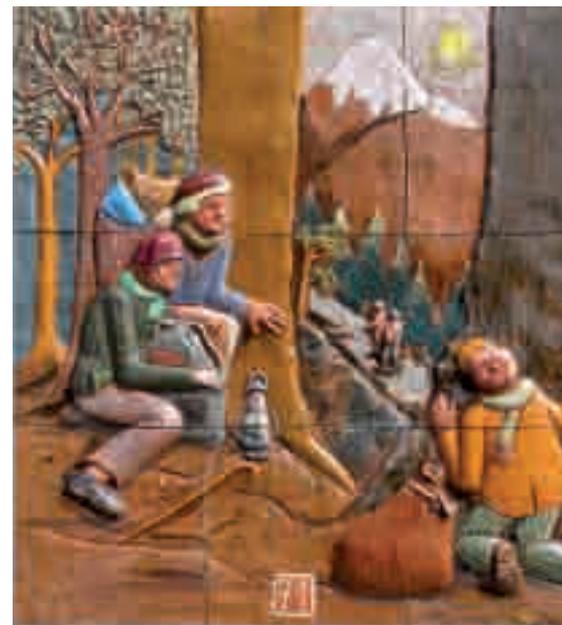
Un percorso di terracotta che diventa una passeggiata nella storia del Friuli

In Friuli vi sono due centri abitati che si fregiano dello sloveno nome di Sammardenchia. Uno si trova in pianura, nel comune di Pozzuolo, ed è noto per gli scavi archeologici che tanta luce hanno gettato sul nostro passato. L'altro si trova nel comune di Tarcento, dolcemente adagiato sulle pendici sud-orientali del Monte Cjampeon, a circa 420 m s.l.m., ed è noto per i *tomâts*, localmente chiamati *burutinis*, le maschere carnevalesche che qualcuno sa ancora ricavare dal legno.

In questo scritto tratteremo della Sammardenchia tarcentina, forse la più elusiva frazione della “perla del Friuli”, e del motivo per

cui, come direbbero i francesi, *mérite un détour*.

Essa dista solo quattro chilometri e mezzo dal capoluogo e si raggiunge attraversando Coja / Cuje su un ripido fronte collinare che lascia la piana senza sinuosità intermedie e permette di godere un fantastico paesaggio. La giacitura della contrada è più adatta al *free climbing* che ad una agricoltura moderna da reddito, ma ad essa si accompagna un'esposizione che ha influenzato la qualità dei prodotti locali. Viene spontaneo citare la tardiva squisita ciliegia Duracina di Tarcento, ma le papille gustative e lo scodinzolio dei neuroni della felicità rimandano subito



Pannello n. 71. In una notte di luna piena i contrabbandieri si infrattano mentre passa la pattuglia delle guardie.



Il percorso ha tutti i caratteri di un museo all'aperto.

☞ a certi pur carichi d'anni Verduzzi caserecci, con effluvio di mela matura, asciutti e non oleosi, nella cui ambra sale il finissimo *pétillant* e i cui tannini, sfuggiti alla pluridecennale persecuzione degli enologi, lasciano le gengive pulite come un bambino di prima comunione...

E i Refoschi senza peduncolo rosso ci riportano ai grandi vini di un tempo, ché trattasi di favola bella e buona quella che li vorrebbe tutti spunti e acetosi. Bevanda, anzi, "liquore" per usare l'espressione settecentesca, per veri uomini ma, soprattutto, per la Madonna. Qui si fa il *Vin de Madone* col Refosco locale e il vino della Madonna non può che essere eccelso.

### **Quell'altrimenti squallido muraglione...**

Rischiamo, in ogni senso, di finire fuori strada; torniamo, dun-

que, sulla carreggiata che sale da Tarcento. Dopo un congruo numero di curve e saliscendi incontrerete, sulla sinistra, un muraglione in cemento che sarebbe paradigma di tutti gli squallori, se non ci fosse un "qualcosa" appeso su di esso. Sulla destra vi è un parcheggio che riesce a contenere anche il vostro Suv e che è limitato, di fronte a chi parcheggia, da un pannello esplicativo. In calce al pannello c'è un contenitore con dei pieghevoli.

Prendetene uno e apritelo: vi farà da guida al *Troi de Memorie*, un'operazione, ed un'opera, straordinarie a cui siete arrivati grazie ai nostri consigli.

L'altrimenti anonimo muraglione si aprirà come un libro dalle tante pagine colorate, ma sappiate che ogni pagina è stata ideata, disegnata, plasmata, colorata dalla gente di qui. Non ci sono state deleghe ad artisti emergen-

ti o di grido, né a tecnici della terracotta, né i pannelli sono il risultato di concorsi a premi; no è tutta opera di quelli di Sammardenchia.

Ma che grillo è saltato loro in capo? Leggiamo quanto essi stessi hanno scritto sul pieghevole graziosamente messo a nostra disposizione:

"Giunti al ventesimo anniversario del sisma del '76, guardandoci attorno, ci siamo resi conto che la nostra realtà ci appariva ancora sconvolta e ci sentivamo a disagio. Eravamo circondati da case che erano state ricostruite più grandi, più solide e più comode di quelle precedenti, ma in questo nuovo paese lo sconvolgimento del tessuto di relazioni umane e sociali, e la mancanza dei vecchi punti di riferimento, ci immergavano in una realtà disorientante. La memoria di ciò che era stata Sammardenchia, intesa come borghi, storia e tradizioni, si andava sempre più annacquando. La vivevamo come una realtà lontana, forse perché in quei vent'anni nessuno aveva avuto il tempo di dedicarsi ad un recupero o ad una ricerca che portasse alla elaborazione di quanto ci era successo e di quanto rischiavamo di perdere.

Da queste riflessioni nasce il percorso denominato *Troi de Memorie* / Sentiero della Memoria, una serie di immagini che farà rivivere, attraverso la realizzazione di un centinaio di bassorilievi in terracotta, i vecchi borghi, le usanze, le tradizioni ed il vissuto passato e presente del nostro paese e dei suoi abitanti, per poi allargarsi alle Comunità limitrofe ed ai passaggi fondanti

della storia del Friuli.

Un Sentiero che ci ha permesso di dare luogo ad una ricerca storica ed iconografica sul campo, tra la nostra gente, il cui frutto è ora sotto gli occhi di tutti.

Un Sentiero che ci ha permesso durante la realizzazione dei pannelli di rivivere nella memoria i nostri ricordi, le nostre emozioni, e che ci permetterà di avere un luogo dove poter riconoscere ed identificare le esperienze di vita nostre e dei nostri predecessori su queste colline del Friuli”.

### **Il Grande Bassorilievo della Memoria**

È iniziata così, nel maggio del 2001, la realizzazione di un “Grande Bassorilievo della Memoria”, che ha gradualmente trasformato un grigio e anonimo muraglione di cemento in un segno vivo del passato di Sammartendchia, della sua gente e della sua cultura.

I bassorilievi, realizzati in terracotta parzialmente dipinta ed invetriata, sono l’opera di una ventina di persone di varie età

abitanti a Sammartendchia e riunite nell’Associazione *el Cobolâr* (dal nome di un antico castagno che sorgeva sulla piazza della chiesa). In varie fasi, in modo collegiale, dapprima hanno dato vita ai bozzetti, poi plasmato l’argilla ed infine dipinto le opere. Obiettivo primario del gruppo è la valorizzazione del modo di vivere locale, dei valori peculiari di queste terre e, non ultimo, il fatto di sentirsi protagonisti di un’originale avventura.

Al momento attuale (luglio 2009) ➤



Pannello n. 68, *La raccolta delle castagne*, particolare. Si vede il bacchiatore (*batadôr*) che, munito di *piartie*, una pertica lunga 8-9 metri, o di *bachèt*, lungo circa 4 metri, colpiva i ricci facendoli cadere a terra. Si trattava di un lavoro piuttosto pericoloso, tanto che veniva celebrata una messa per invocare la protezione di San Michele sugli operatori. I vecchi castagni erano molto alti, con grossi rami sporgenti, e il *batadôr* doveva spesso impugnare la pertica con entrambe le mani per poterla manovrare, fatto che poteva favorire la perdita dell’equilibrio (VIDONI 2006, 56).



Pannello n. 68. *La raccolta delle castagne*, particolare. Entrano in azione *lis berizis*. Con questo nome, di chiara origine slovena, venivano indicate quelle donne che, fatte arrivare appositamente dalla Carnia, raccoglievano i ricci bachiati dal *batađôr*. Come si vede utilizzavano una pinza perché i guanti erano troppo costosi. La pinza era fatta sul posto con un rametto biforcuto tagliato a circa 25 cm. I ricci, così raccolti, venivano deposti in un cesto di vimini che, una volta pieno, era svuotato in un punto prescelto del bosco dove si formava un grosso mucchio, *el grum dai riçs*, che, alla fine, era accuratamente coperto con foglie. Le castagne restavano in quella situazione per un mese o più onde consentire l'avvio di un processo di fermentazione che aiutasse il frutto a mantenersi sano per tutto il corso dell'inverno. Questo processo, chiamato *la bolidure*, si sviluppava solo in presenza di sufficiente umidità. Infatti, se nel periodo non pioveva a sufficienza, era necessario bagnare i ricci. È per questa ragione che i mucchi venivano fatti il più possibile vicino ad un ruscello o ad una sorgente (VIDONI 2006, 56).



sono stati realizzati 99 bassorilievi; ogni anno nel mese di giugno, in concomitanza con i festeggiamenti di San Pietro e Paolo, vengono inaugurate le nuove formelle. Sabato 27 giugno 2009, è stato inaugurato il nono tratto del *Troi*, che comprende 18 nuovi pannelli sul tema *Indaûr te nestre storie*. Gli organizzatori intendono, negli anni, riuscire a realizzare un percorso di centoventi tavole della memoria, arrivando fino in prossimità della abitazione di Attilio Vidoni, prospiciente la chiesa.

### ***Nancje un libri...***

I pannelli forniscono informazioni che solo un libro ed un museo potrebbero fornire.

Da essi si deduce che qui si parlava un dialetto sloveno, che tradizioni, usanze, esseri mitici, giochi infantili erano quelli del Friuli romanzo e slavo, quindi punto di cerniera tra due lingue

## Gli uomini e le opere

L'Associazione *el Cobolâr* ha sede a Sammardenchia presso il Centro comunitario attiguo alla chiesa. I componenti del Consiglio direttivo sono: Aldo Micco (presidente), Renato Vidoni (segretario), Andrea Vidoni (cassiere). Gli artisti che hanno realizzato i pannelli sono 25 persone, tutte residenti a Sammardenchia (il Presidente dell'Associazione non vuole fare nomi). Di tanto in tanto queste persone si trovano nella sede dell'Associazione e fra di loro discutono sui soggetti dei possi-

mi bassorilievi. Una volta stabiliti i soggetti, tutti assieme predispongono i bozzetti. A casa del Presidente si passa alla modellazione dell'argilla. Solitamente Aldo Micco e suo padre Sergio, che è anche uno dei più vecchi mascherai (per maschere intendiamo i *tomâts*) del comune, rifiniscono le formelle, poi si passa alla cottura. Il materiale viene acquistato a Bassano del Grappa; non si tratta di argilla ma di un semirefrattario. Il forno di cottura è quello tipico usato dai ceramisti; è stato acquistato dalla

Associazione ed è depositato in un prefabbricato. Dopo la cottura si passa alla pittura, sempre in forma collettiva; vengono usati smalti specifici per terrecotte e smalti cristallini che rendono la superficie vetrificata dopo la seconda cottura.

Le opere hanno le seguenti caratteristiche:

- l'altezza è costante, pari a 104-105 cm;
- la larghezza è molto variabile: si va da un massimo di 108 cm a un minimo di 78 cm;



Pannello n. 65. *Vendemâ cjariesiis / La raccolta delle ciliegie, particolare*. Le locali varietà di ciliegio erano *Càssie*, *Pissàngule*, *Sense*, *Promedie*, *Vuèle* i cui frutti erano destinati al consumo familiare o, tutt'al più, al mercato locale. La varietà che emergeva su tutte le altre per produttività e qualità era la *Duriêse* (Duracina di Tarcento), tardiva, dai frutti cuoriformi di colore rosso molto scuro, con polpa soda, dolce e succosissima, adatta al mercato del fresco, ma con elevata vocazione alla produzione di ottimi distillati.

La raccolta delle ciliegie cadeva nel periodo di lavoro più intenso dell'annata, coincidendo con la raccolta dei bozzoli e gli interventi in vigna (potatura verde, trattamenti anticrittogamici).

Interi famiglie passavano le giornate arrampicate sugli alberi; vecchi e bambini erano addetti alla raccolta dei frutti caduti a terra ed alla cernita che si faceva a casa. I frutti integri erano avviati alla vendita nei mercati, quelli in qualche modo alterati alle distillerie (Cussigh 1986-87, 16-17).

- i bassorilievi sono costituiti, nella maggior parte dei casi, da 9 formelle (tre per tre), ma ce ne sono anche da 4, 6, 8, 12, 15 e 16;
- i bassorilievi n. 57 e n. 60 sono suddivisi in tre parti. Il primo è relativo a tre esseri mitici (*Vèngul*, *Planèt* e *Pacagnèle*), il secondo a lavori tradizionali;
- le singole formelle hanno dimensioni variabili: altezza da 33 cm a 38 cm, larghezza da 28 cm a 35 cm;
- ogni bassorilievo, in basso a destra, è corredato da una formella, sempre in materiale semirefrattario, di 24 x 31 cm, dove è riportato il testo esplicativo del bassorilievo medesimo;
- ogni bassorilievo è costituito da un supporto in acciaio inox – bordi e fondo – in cui sono “annegate” le formelle in un impasto cementizio.

All'inizio del percorso è stata realizzata un'area di sosta: un piccolo parcheggio, un tavolo con panchine, un punto informativo con descrizione del progetto e materiale illustrativo in più lingue. Nella medesima area è stato collocato un bassorilievo che ricorda il passaggio del Giro d'Italia avvenuto il 25 maggio 2006.

ma una sola cultura. Dove la terracotta fa emergere con più forza il passato è nelle attività che dovevano garantire la sopravvivenza. Ne esce un vivace spaccato dell'agricoltura tradizionale che aveva cinque punti forti:

- la coltivazione del castagno. La frazione vantava una produzione di oltre 1.000 quintali di castagne l'anno;
- l'allevamento del baco da seta, il cui ricavato serviva a pagare le tasse;
- la coltivazione del ciliegio la cui produzione, se l'annata era buona, si aggirava sui 600 quintali circa. Intramontabile la fama della varietà locale nota come “Duracina di Tarcento”;
- la coltivazione della vite. Nella maggior parte delle famiglie questa coltura, oltre a coprire il fabbisogno familiare, consentiva un ricavo dalla vendita del prodotto;
- l'allevamento dei bovini. In paese si contavano circa 120 vacche per una produzione giornaliera di 9 - 10 quintali di latte, lavorato nella locale latteria, distrutta dal sisma del 1976.

I pannelli evidenziano altre attività che potevano dimostrarsi tutt'altro che ancillari per l'alimentazione ed il reddito, sempre e comunque magri, di questa popolazione: la caccia ai mammiferi, la pesca dei gamberi, il contrabbando, la distillazione della grappa, l'allevamento delle pecore da lana, il baratto delle castagne col mais prodotto nei paesi di pianura, ma anche il lavoro in fabbrica delle donne agli albori della nostra industrializzazione. E, naturalmente, la dolorosa emigrazione. Sammar-



Pannello n. 64. *La galete* / L'allevamento del baco da seta.

I gelsi erano stati piantati sulle testate dei filari nei vigneti, nei cortili, ma soprattutto lungo le strade e i confini di proprietà. Il baco da seta era allevato da tutte le famiglie ed era considerato una manna. La consegna dei bozzoli, infatti, dava diritto alla riscossione di un sostanzioso acconto presso gli essiccatoi. I soldi incassati, che erano i primi dell'anno solare, servivano per il pagamento della imposta prediale che scadeva il 18 giugno, e per l'acquisto di uno o due maialini al mercato di San Pietro a Tarcento il 29 giugno o, al più tardi, a quello di Sant'Ermacora a Buja il 12 luglio (Cussigh 1986-87, 16).

denchia non è esclusa dall'esodo che ha caratterizzato la montagna e la Pedemontana: nel censimento del 1921 qui si contavano 662 abitanti, nel 1950 erano circa 470, mentre oggi il numero è sceso a 160.

### Il percorso in breve

Nella parte iniziale del percorso, dopo importanti tradizioni pagane e cristiane (ad esempio il *Pignarûl*, il *Carnevâl* con *el strît dal scumul*, la processione del Venerdì santo), viene lasciato ampio spazio al terremoto che qui è stato particolarmente brutale: ben otto persone hanno perso la vita sotto le macerie. Vi è, però, la reminiscenza di un altro sisma lontano nel tempo:

il bassorilievo n. 31 ricorda che a San Giovanni si faceva una processione dove i bambini suonavano campane di coccio per dar memoria di un terremoto così forte che aveva fatto suonare le campane. Segue una illustrazione delle borgate e, col n. 19, in un alternarsi di sacro e profano, di credenze e pratiche superstiziose, di tradizioni e abitudini, comincia l'affresco della vita sociale e privata di Sammar-denchia dove, evidentemente, il sociale prevale sul privato. Col n. 41 cominciano i giochi infantili, sempre collettivi, seguiti dai passatempi talora con ricadute sul desco (caccia, uccellazione, pesca). Completo è il capitolo sulla mitologia popolare con

rappresentazioni di esseri che, ora, chissà in quale anfratto di queste colline si saranno ritirati, scacciati dalla televisione e dalle sue sozzure. Molto ben illustrati, talvolta con una tensione filologica, gli antichi mestieri e le attività che si svolgevano sul territorio. Poi c'è la storia carogna, quella delle guerre che nessuno qui ha voluto, ma tutti hanno pesantemente subito. Si alternano, infine, vicende locali e storia generale del Friuli, con l'avvento delle grandi opere pubbliche e della scolarizzazione, l'arrivo degli Italiani e la grande emigrazione in America...

La passeggiata, istruttiva come poche altre, si chiude con la *Migrazion a Vignesie...*

Lasciamo al turista il piacere di addentrarsi nel significato che ogni pannello porta con sé, tanto più che è sempre accompagnato da una breve spiegazione bilingue a mo' di cartiglio.

Ci limitiamo a segnalare come vi siano alcune peculiarità locali, ad esempio (bassorilievo n. 38) la *Messe dai batadôrs a San Michêl*, una funzione religiosa che aveva lo scopo di richiamare l'attenzione divina sulle persone (*batadôrs*) che eseguivano il pericoloso compito di bacchiare le castagne con lunghe pertiche. Oppure (bassorilievo n. 32) la *Benedizion dal vin des liparis*: il giorno di San Giovanni (24 giugno), davanti alla chiesa, il parroco benediva il "vino delle vipere"; chi doveva andare a falciare i prati lo utilizzava per fare un segno di croce sui piedi e sui polsi, operazione che aveva lo scopo di tenere lontani i velenosi rettili.

### Non solo bassorilievi

A Sammardenchia c'è anche un museo. È stato realizzato da Attilio Vidoni che ospita nella propria abitazione gli oggetti

della civiltà contadina che ha pazientemente raccolto e restaurato, fra cui alcuni pezzi di notevole valore etnografico, sottraendoli così ai danni del



Ogni anno a Carnevale viene proposta una scenetta satirica detta *el strît* che motteggia avvenimenti della vita paesana o fa ironia sui costumi della nostra epoca (*e mene pal boro situazions pelosis dal país o lis matetâts de societât di vuê*). Da alcuni anni questa tradizione è portata avanti dallo *Scumul*, un gruppo di paesani che prepara il canovaccio dello *strît* e lo rappresenta sia in paese che nei locali del circondario. Gli attori recitano indossando le maschere dette *tomâts*. Queste ultime sono prodotte localmente da appassionati ora riuniti nell'Associazione *Mascarârs di Tarcint* ([www.tomats.org](http://www.tomats.org)) alla quale hanno aderito finora 17 soci. Solitamente in occasione dell'Epifania e del Festival del Folclore che si tiene ogni anno a Tarcento i *mascarârs* allestiscono in piazza e nelle trattorie tipiche una mostra delle loro opere e danno anche una dimostrazione dal vivo della loro abilità. Non esiste una esposizione permanente dei *tomâts*, né si possono acquistare nei negozi; ogni scultore ama conservare le proprie opere, oppure le regala ad amici e conoscenti.

tempo. Il medesimo è autore, con Renato Vidoni, di un aureo libretto intitolato *Sammardenchia il mio paese, Tradizioni perdute*. Al di là del titolo, che può sembrare scontato e banale, offre un contenuto non indegno del ricercatore sulla civiltà contadina e parecchio materiale per le meditazioni dell'antropologo, il tutto permeato da quello spirito che solo l'amore per il natio loco può rendere manifesto.

Il ciclo dell'anno è illustrato mese per mese, scandito dalle ricorrenze santorali, con le attività salienti che caratterizzavano il periodo e con approfondimenti adeguatamente valorizzati. Le fotografie in bianco e nero mostrano prevalentemente attrezzi e attrezzature che si incontrano, più o meno simili, anche in altri musei, ma in alcuni casi emerge la specificità locale, ad esempio per le castagne: non saranno molte le persone che avranno visto *l'imprest par sgragnolâ lis cjistinis* o i *misurins pes cjistinis*.

Tf

Si ringraziano i signori Aldo Micco, Attilio e Renato Vidoni per le notizie cortesemente fornite.

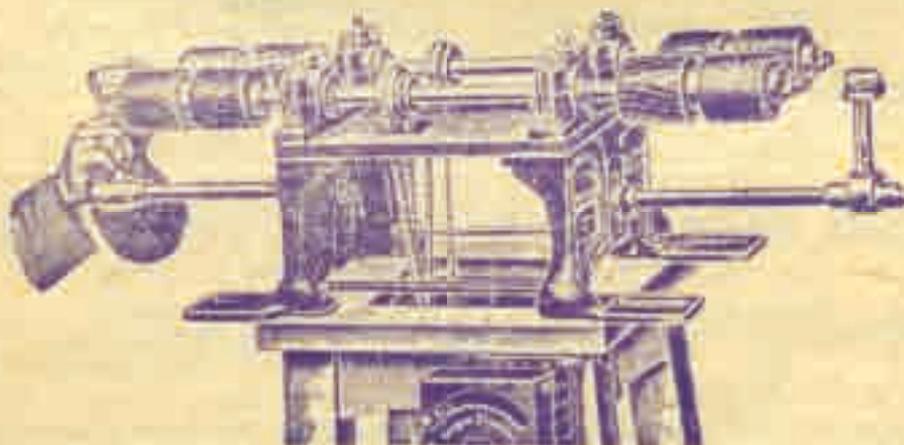
### Bibliografia

CUSSIGH 1986-87 = Cristina Cussigh, *La coltivazione del ciliegio nel Tarcentino*, Istituto tecnico agrario statale "Paolino d'Aquileia", Cividale del Friuli, anno scolastico 1986-87.

VIDONI 2006 = Attilio Vidoni, Renato Vidoni, *Sammardenchia il mio paese, tradizioni perdute*, Comune di Tarcento, 2006.

**BEPO BARBET**  
**NEGOZI DI GRANT ASSORTIMENT**  
**Plazze dal Grans - Palazz Gnól - UDIN**

*Machinis par tochè — Fuarfite — Curtis — Falcoz —  
Rasòrs — Machinis par purcità — Specialitàs: Gil-  
lette, Vallt, Autostrop, Radium, Star, Tis, Italia, ecc.*



A tè furnit di cheste machine special par quà lomès GILLETTE

**Furlans,**

Stevin mi dal disevòt  
jù pe Italle cui tagòt.  
Cence Agnul dal Cìs' cìel  
abandonaln... cussà bièl.  
Confortinsì cìars Furlans  
dopo dùt, o sin pûr sàns.  
Sin tornàs in tal pais  
sin dacordo che sin vis  
E vignit par a ciatami  
mi viodès a consolami  
Us promèt come in passàt  
che a duc us sarai grât.

*Lui, 1927.*

*A. Grosso*

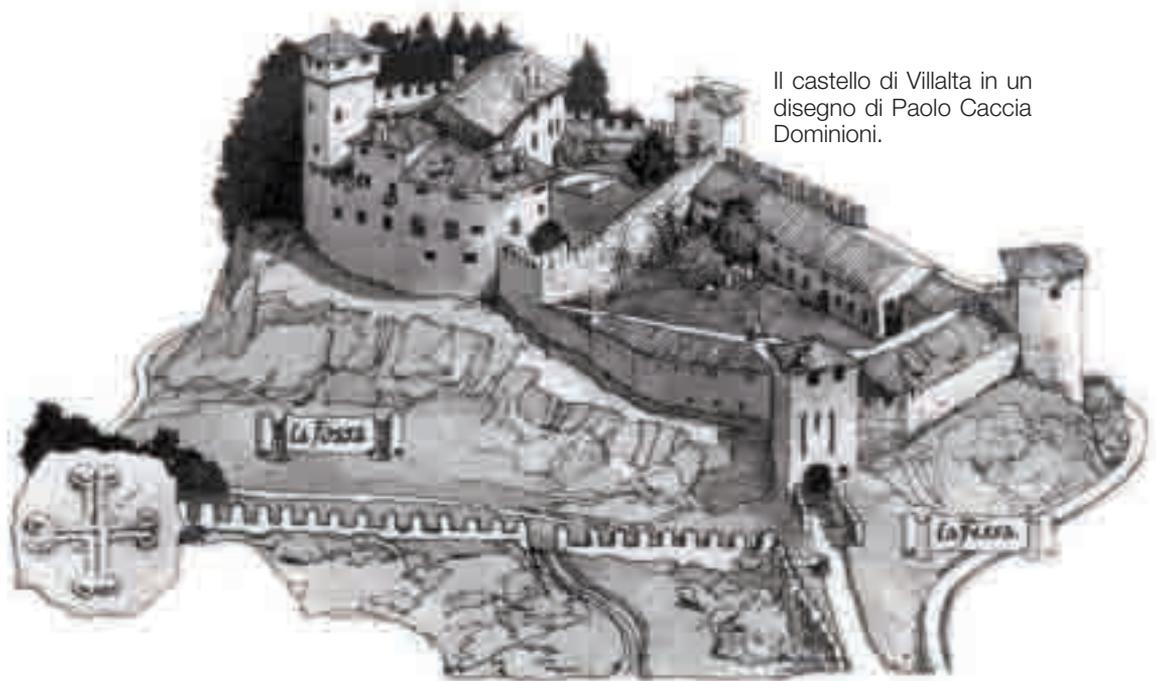
... dopo dùt, o sin pûr sàns.

Publicità in rima per il negozio di Bepo Barbet nello *Strolic furlan* del 1928.

Valter ZUCCHIATTI

# I beni comunali in Friuli: il caso di Villalta

La saga delle *comugne* in un paese della collina morenica



Il castello di Villalta in un disegno di Paolo Caccia Dominioni.

La materia dei beni comunali è stata oggetto di numerose indagini, ma il problema della loro origine rimane ancora parzialmente

insoluto. Gli studiosi sono nondimeno concordi nel ritenere che essa sia da far risalire all'epoca della colonizzazione romana del Friuli ed al grandioso riordino fondiario realizzato con la centuriazione. Essendo questa basata su moduli rettangolari o quadrati, ai suoi margini esterni risultavano delle aree irregolari chiamate *subseciva* (termine agrario latino che vuol dire 'tagliati di

sotto'), mentre all'interno dell'ordinato reticolo venivano ricavati i *compascua*, terreni che nell'ambito di un *ager centuriatus* venivano lasciati ad uso promiscuo di pascolo a favore di una specifica comunità (Bosio 1980, 18). Oggi parole come *pasc*, *comugne*, *comunâl* e *armentarece*, che hanno lasciato diffusi toponimi, sono desuete e sconosciute

ai più, perché appartengono al vocabolario dell'economia agrosilvo-pastorale, scomparsa verso la metà del secolo scorso con l'avvento dell'industrializzazione. Si tratta di termini che discendono dalla lingua latina e sono accomunati fra loro in quanto appartenenti al medesimo ambito semantico. Il primo deriva da PASCŪM 'località dove pascola il

bestiame'; i due seguenti vengono da COMMŪNIS 'il bene comune' (ovvero i pascoli comunitari). L'ultimo viene da ARMĒNTUM 'bestiame di grossa taglia, gregge', con i suffissi -ĀRIUS, collettivo, e -TIA, diminutivo; era un nome assegnato a tratturi campestri presenti in ogni paese e percorsi dagli animali che si recavano nei pascoli.

Una distinzione di ordine giuridico fra "comugne" e "comunali", ambedue forme di proprietà collettiva, viene evidenziata da Mor 1980, 176 secondo il quale le prime potevano essere consortili fra più comunità, mentre i *comunali* erano goduti da una singola comunità (questi sarebbero la continuazione dei *vicanalia* romani, le terre assegnate ai *vici*, centri amministrativi periferici, dei quali riscontriamo la prosecuzione storica nelle vicinie medievali, istituzioni che organizzarono la vita nei paesi friulani fino alla fine del sistema feudale, abolito nel 1797 con l'arrivo delle armate francesi del generale Bonaparte). I terreni – ed i diritti ad essi correlati – che con queste parole si denotavano rimasero sempre in proprietà e/o usufrutto del popolo più povero e non furono lesi o messi in discussione nemmeno nei momenti più torbidi della travagliata storia friulana, sopravvivendo indenni fino ai primi secoli del secondo millennio. A tale periodo risalgono infatti i primi documenti a noi noti che li ricordano. Negli atti essi vengono correntemente chiamati *comugne* e *paschi*; in seguito, durante il XVI secolo, confluiranno sotto la generica denominazione di *Beni Comunali*, locuzione che



La chiesa di San Zanone, *hora demolita*, che fu dell'abbandonata villa di Baseute / Basagliutta il cui territorio divenne oggetto di lunghe liti tra Villalta e Moruzzo. Si nota un lacerto (*Comugna del Comun di Villalta*) di quelli che furono ampi terreni comunali. Mappa disegnata da Gio:Franco Fabrizio, carta applicata su tela, 1727, particolare.

indicava "quelle terre che sono incolte, campagne pascolative, paludi, luoghi montuosi e boschivi, e dove nessun particolare [= privato] possiede alcun titolo, ma sono riservate all'uso di tutta la comunità: i pascoli per gli animali, le paludi per lo sfalcio dell'erba e delle canne, i monti e i boschi per la legna" (PANJEK 1980, 279): si tratta comunque di terreni, ad esclusione dei boschi, con scarsa produttività. Con la dominazione veneziana del Friuli (dopo il 1420), i decreti dogali e senatoriali da una certa data li avevano dichiarati proprietà dello Stato, con evidenti fini impositivi e fiscali, tuttavia la Repubblica di San Marco aveva la bontà di riconoscere che i Comuni rurali ed i loro *huomini* li avevano in godimento da tanto tempo *quod non est memoriam in contrarium*, formula usata per indicare tempi immemorabili, e quindi consuetudini la cui origine risaliva a secoli talmente lontani

che nessuno, uomini o carte, ne rammentava l'inizio. Infatti "le comunità consideravano l'uso di tali beni un diritto che *ab aeterno* la provvidenza aveva loro concesso" (PANJEK 1980, 278). Inizialmente i Beni comunali ricadevano nelle competenze dell'*Ufficio delle Ragioni Vecchie*; in seguito il Senato veneziano istituì nel 1574 la magistratura dei *Provveditori sopra i Beni Comunali*, sostituita nel 1604 da due *Revisori ai Beni Comunali in Terra Ferma*. Lo scopo precipuo di tali istituti consisteva nell'esatto censimento di detti Beni e il fine era quello della loro vendita per rimpinguare le casse dell'erario statale. Verso la metà del XVI secolo Venezia mise mano, e non era la prima volta, al progetto che mirava all'esatta quantificazione dei Beni Comunali; con questo obiettivo venne inviato nella Patria del Friuli il provveditore Gerolamo Priuli. La terza parte

di essi doveva essere rimessa “nella Signoria nostra [cioè la Dominante], la quale di quello farà quanto li parerà” (nel 1570 aveva ribadito ancora che “i beni comunali son propri della Signoria nostra”), i restanti due terzi rimanevano ai Comuni, i quali dovevano nuovamente dividerli in tre porzioni: la prima per venire dissodata ed affittata a privati, la seconda *redutta a prato* e l'altra *a bosco*.

La vendita dei beni comunali da parte della Serenissima era iniziata nella prima metà del Seicento per le difficoltà economiche causate dalle guerre di Candia (1646-1669) e di Morea (1684) contro l'Impero turco, andando avanti in forma sostenuta fino al 1727, per riprendere, dopo una breve pausa, e protrarsi in forma ridotta fino al 1790. Con l'arrivo delle armate francesi di Bonaparte, la Repubblica di Venezia aveva cessato di esistere

(1797) e, in teoria, tutto avrebbe dovuto cambiare in meglio con l'introduzione dei nuovi principi di eguaglianza sociale e con l'abbandono di antichi ed obsoleti ordinamenti, spazzati via da una legge della Repubblica Cisalpina del 30 giugno 1797, ma nella realtà ben poco venne messo in atto.

Il primo governo austriaco (1797-1805), per la sua brevità e l'incertezza dei tempi, visse in uno stato continuo di guerra, per cui il popolo continuò ad osservare le ormai secolari e radicate disposizioni della cessata dominazione/amministrazione della Serenissima.

Qualcosa cambiò con il Regno Italico di amministrazione francese. La principale innovazione fu l'applicazione del Codice Civile napoleonico che pose le basi di una organizzazione moderna e razionale dello Stato. Vennero così eliminate tutte quelle forme

di autonomia locale, ma anche quella congerie di “privilegi”, che, per tanti secoli, avevano retto la vita in Friuli: lo Stato accentrò ogni forma di potere, istituì i nuovi Comuni, i quali agivano però sempre sotto l'occhio vigile delle Prefetture, sole rappresentanti dell'autorità centrale.

Per quanto concerne l'argomento che trattiamo, il governo francese, il 25 luglio 1806, con un decreto, aveva permesso l'alienazione, limitata agli incolti, degli ex Comunali per affitto, o a livello mediante asta, onde rimpinguare le esauste finanze delle neocostituite municipalità.

Un successivo decreto del 25 novembre 1806 stabiliva che i Beni comunali venissero incamerati dai nuovi Comuni e le loro rendite iscritte nei rispettivi bilanci. Rispetto a Venezia un buon passo avanti: il capitale rimane allo Stato, ma gli interessi vanno ai locali.

Finalmente, con la Sovrana Patente 10 luglio 1839, “l'Imperatore [austriaco] rinunciava formalmente a qualunque diritto di diretto dominio sui terreni comunali, e ciò a favore delle Comuni interessate, al fine di allontanare ogni ostacolo che si fosse potuto elevare contro l'ordinaria vendita di essi beni” (BATTIGELLI 1980, 363), riservata comunque agli incolti.

Appena due anni dopo, tuttavia, una circolare governativa lamentava l'inosservanza di tale dettato. Una prima vendita comunque riguardò le terre ‘usurpate’, successivamente anche il rimanente dei Beni venne alienato. Aveva così fine la plurisecolare (o millenaria?) istituzione.



La chiesetta di San Clemente, non più esistente, ha dato il nome ai colli e ai pascoli comunali circostanti. Mappa disegnata da Gio:Franco Fabrizio, carta applicata su tela, 1727, particolare.



Cippi collocati nel 1608 dai Comuni di Fagagna, Ciconicco e Villalta.

### 📖 I primi ricordi locali

Questa premessa storica era necessaria per introdurre il tema dell'articolo, quei *Beni Comunali* di Villalta che, da un'epoca assai lontana, forse romana, sopravvivono ancor oggi, caso raro in Friuli, seppur ridotti a una ventina di ettari soltanto. MOR 1980, 176 scrisse che “se nella zona collinare e montana il tipo silvo-pascolivo è la *mont*, nella pianura esso è rappresentato dalle *comugne* e dai *comunal*”. Ebbene, la parte orientale dei colli di San Zenone, cioè le basse colline che si estendono fra Villalta, Fagagna e Moruzzo, conserva tuttora il toponimo *Lemont*, consolidatosi nel tempo: 1497 *comugna vocata la mont*, 1639 *Riva Prativa detta il Monte*, ecc. Attualmente quest'area dei residui comunali rimasta ai frazionisti di Villalta è un prato stabile in pendio, che la stessa Regione ha considerato meritevole di tutela e conservazione, ma ancora non è stata inoltrata alcuna richiesta di vincolo. Per ricostruire la storia dei Beni comunali di Villalta, possiamo fortunatamente avvalerci di alcuni documenti che, di solito, testimoniano le liti tra comunità

vicine per il loro uso.

Due antichi compromessi stanno a dimostrare come lo sfruttamento delle *comugne* fosse appannaggio di più comunità, e quindi confermano quanto espresso da MOR 1980, 176.

Il primo di questi venne redatto il 6 luglio 1343 sul *Colle Maggiore* (= *Lemont*), fra Villalta e Fagagna, in quel di Basagliutta: qui, alla presenza di un folto gruppo di testimoni, gli arbitri deputati riconfermavano antichi privilegi di pascolamento collettivo sui pascoli collinari di Villalta, Basagliutta e Fagagna (AAF).

La successiva testimonianza è datata 2 marzo 1375 (JOPPI 1895, 81-84). Si tratta di una vertenza tra i Comuni aggregati di Moruzzo-Modotto-Collovaro-Basagliutta e quello di Villalta che riguardava i “pascoli o comugne che si trovano tra i territori di Moruzzo e Basagliutta e la strada che è vicino al colle maggiore, e nelle vicinanze sotto la tavella che è chiamata sotto l'olmo e fra san Clemente, Moruzzo e Villalta... prati e campi non coltivati che si trovano nella tavella di Moruzzo e Villalta, nel luogo che è chiamato Pauglano... la possibilità d'uso di un bosco fra i prati di

Moruzzo e Lauzzana che è chiamato il bosco di Lauzzana, con tutti i rispettivi pascoli”.

I pascoli del *Colle Maggiore* e dei colli vicini saranno oggetto di un contenzioso tra Villalta da una parte e Moruzzo con Modotto dall'altra per centinaia d'anni, fino alla fine del Settecento, e anche questi litigi fra paesi aumentano la documentazione a nostro favore.

Fin qui la parte collinare del territorio. Per la parte meridionale e pianeggiante, che formava l'ampio *Pasc* ‘pascolo’, tutto ebbe inizio con il contratto del 2 maggio 1560 con il quale Ciconicco e Villalta concedevano a Plasencis il diritto di pascolo sui cosiddetti *Pradi sopra Blessano*, ubicati nelle pertinenze del Comune di Ciconicco. La concessione era perpetua perché i 200 ducati pagati (metà a ciascun paese) dovevano venire interamente restituiti in caso di rescissione. Il documento non specifica l'estensione dei terreni concessi ma, esaminando le prime direttive impartite da Venezia alla metà del XVI secolo (la “tripartizione” dei comunali), alcuni contratti settecenteschi e, fra questi, soprattutto quello tra i nobili



In questa carta di fine Settecento è bene illustrato il territorio di cui si parla nell'articolo. I terreni comunali di collina si trovavano a semicerchio attorno al Castello di Villalta, ben visibile nella mappa: ad occidente del medesimo si ha il Colle Maggiore, a nord i colli di *San Zanon / San Zenone* (detti anche *Cuei di Billite*) e, a est, presso il torrente Volpe (*le Volpe*), la chiesetta di San Clemente che denominò i pascoli circostanti (parte di questi sono ancora della frazione). Sempre a nord del Castello si nota il "Palazzo Manin" all'epoca appartenente ai conti Manini di cui vi è cenno in questo scritto. Il palazzo è tuttora esistente e ben visibile sulla strada Moruzzo-Fagagna, alla destra di chi proviene da Moruzzo. Gli ampi comunali di pianura, denominati *il Pasc*, si trovavano a meridione di Faugnacco e non sono visibili in questa porzione di mappa. Carta (*Kriegskarte*) di Anton von Zach, 1798-1805, foglio XVI.10 "Fagagna", particolare.

☞ Manini ed il Comune di Plasencis (24 novembre 1717), la situazione dei Beni (ormai ex) villaltesi diventa abbastanza chiara, perché tutti i terreni oggetto dei contratti sono definiti “*Beni Communalis...* acquistati dalla nobile casata moruzzese dei Manin”.

### Il territorio di Villalta

Giova a questo punto fissare un'immagine del territorio storico di Villalta. Dal *Colle Maggiore*, a nord e verso est, il confine coincideva con quello attuale del Comune di Fagagna, per un buon tratto rappresentato dalla strada *Trevisane* o *di Selvuzza*, che lo separava da Martignacco, fino ai limiti meridionali del comprensorio comunale; di qui un'altra stradina campestre, detta *di Tombète* o *del Comunale*, chiudeva a sud per andare a confluire in un'altra più grande, la *vie di Cjarandes*, che saliva fino in paese e limitava anche le pertinenze con Ciconicco. Dall'abitato, con un andamento sinuoso, il confine si ricollegava alla cima del colle dal quale siamo partiti. Un documento che, con buona precisione, individua i confini dell'area che ci interessa è la *Ricognizione de confini in parte tra Villalta e Martignacco* effettuata nell'anno 1629 per rideterminare la linea di separazione tra i due Comuni nei pressi della chiesetta di San Clemente; qui un nobile martignacchese, con una pratica non ignota ai moderni, aveva allargato i propri possessi arando anche la strada campestre che fungeva da confine (*essendo che la strada che divideva dette giurisdizioni è stata redudda in arratura, et*

*inclusa nella braida del nobile signor Antonio Fornace...*). Il verbale, che porta la firma del *presbyter Joannes Marangonus de Sancta Maria Sclaunici curatus Colloreti Prati*, attesta che sono state rifatte le confinazioni onde evitare che nascessero nuovamente liti *et farsi spese fuora di proposito: che nei detti luoghi per loro intelligenza et coscienza unanimi, et concordi haver posti tre confini ovvero termini di pietra tutti riguardanti il mezzo giorno, et aquilone, il primo dei quali verso l'aquilone haver posto nel vinale del campo dell'illustrissimo signor conte Luiggi della Torre per spatio di cinque passi in dentro appresso la via che conduce al mollino de Lavia, et alla chiesa di S. Clemente, il secondo haver posto sopra la strada publica che mena dal luoco di Villalta alla Villa di Martignaco, infra le braide delli nobili signori Daciani, et Fornace, per mezzo la prima piana longha delli detti signori Daciani verso l'occasio, il terzo haver posto sopra la comugna di Villalta detta la Molleana verso il mezzo del sol levato, et dell'aquilone distante per quindecim passi da un'altro confin antico di pietra improntatovi dentro il segno di S. Marco col millesimo che fu posto 1608 appresso il fosso della braida del prefatto signor Antonio Fornace che divide le giurisdizioni di detti luoghi di Villalta, et Martignaco...*

### Qui comando io!

Il 29 maggio del 1643 la Repubblica veneta, attraverso l'atto del

*Privilegio*, assegnava in godimento ai Comuni questi Beni, e ribadiva in maniera inequivocabile ed irrevocabile la proprietà dello Stato, quindi il suo potere di alienarli.

### Una lunga disputa testimoniata dalle mappe

Nell'archivio parrocchiale di Villalta sono custodite alcune mappe risalenti alla prima metà del Settecento: due di esse raffigurano la parte settentrionale del territorio (la collina), una quella meridionale (la pianura del *Pasc*) ed una quarta, di più grandi dimensioni, lo riporta in tutta la sua estensione.

È indubbio che costituiscano documenti di estremo interesse e fonte di primaria importanza per la storia del paese ma, al contrario di tante altre carte simili, non sono state eseguite allo scopo di avere una raffigurazione cartografica dei terreni collettivamente posseduti dagli abitanti di Villalta; sono bensì il frutto di una lunga serie di liti tra questo Comune e quello di Moruzzo-Modotto a motivo del pascolo su terreni che entrambi rivendicavano come proprii.

Una sorte fortunata ha poi voluto che si conservasse anche il fascicolo degli atti del processo che si venne formando, e per il quale erano state eseguite le mappe, cosicché oggi siamo in grado di riscrivere un brano di storia di popolo oramai dimenticato.

### Baseute: l'oggetto del contendere

Il suddetto fascicolo contiene, fra gli altri documenti, una “Stampa” datata 1727 che inizia con una



In questa mappa del *Pasc* (la parte di pianura dei comunali di Villalta) la nomenclatura esplicita in modo evidente la fine delle comugne: *Furono Pradi, ora arrati da Particolari, Arrativo di ragione Manini, Prativo di ragione Manini...* Mappa di Giovanni Maria Mestroni, carta applicata su tela, 1971, particolare.

serie di testimonianze relative alla giurisdizione castellana di Villalta. Tale premessa fu certamente inserita per dimostrare che Basagliutta rientrava nella sfera di amministrazione del castello e, di conseguenza, nel territorio storico, o *pertinenza*, del paese.

Da quanto sembra trasparire da alcuni di questi documenti, le ragioni di fondo della contesa sono da ricercare nella storia dello scomparso villaggio di Basagliutta, ricordato dal 1280 alla metà del XVI secolo.

Questo abitato insisteva in una zona tuttora nota come *Baseiute* ed era situato ai piedi delle colline disposte quasi al centro del triangolo formato da Villalta-Moruzzo-Fagagna.

Basagliutta, in effetti, rientrava nei limiti della giurisdizione castellana di Villalta, ma nello spirituale dipendeva dalla pieve di San Tomaso di Moruzzo, il cui

pievano doveva officiare in determinate ricorrenze annuali nella chiesetta del paese intitolata a San Zenone.

Una memoria di fine Cinquecento ricorda questa chiesetta, affermando che *non è ne anco essa fornita... delle cose necessarie per esser in luoco pericoloso di esser rubato*: ciò significa che gli abitanti avevano già traslocato nei paesi dei dintorni.

E nel 1597 alcuni abitanti di Moruzzo, testimoniando in un processo, affermavano: *quanto alla giesa di San Zenone, quella è ancora in essere, mà la Villa di Basagliutta, che partecipava con noi [cioè apparteneva alla medesima vicinia] è andata in rovina affatto, et non si trova più nessuno*.

Ciò non poteva non creare una situazione di ambiguità tra due poteri che era caratteristica del Medio Evo e che rese assai intricata la vicenda del dissidio

tra Villalta e Moruzzo. I profondi legami storici che univano Basagliutta a Moruzzo non furono certo estranei all'intenzione di quest'ultimo Comune di muovere causa a Villalta.

Alla fine del 1722 il Comune di Moruzzo-Modotto, in effetti, si lamentava col luogotenente veneto che il "Commun di Villalta habbia preteso, e pretenda d'invader di fatto, et propria autorità un pezzo di Communale chiamato Colle Casai, San Zenon, e Basagliutta situato nelle pertinenze del Commun mandante [*Moruzzo*], et oltre li confini di quello di Villalta, il che riuscendo contro ragione, e giustizia".

Il luogotenente ordinava a Villalta, sotto pena di 100 ducati "et di proceder Criminalmente non debba ne per se, ne per altri quomodocumque sturbare il Commune mandante nell'uso, e godimento di detto Communale", precisando che un eventuale ricorso era comunque subordinato all'obbedienza della disposizione.

Villalta replicava il 7 gennaio 1723 chiedendo la revoca dell'ordinanza e "significando che non hà preteso, ne pretende, che solamente continuare nell'uso, e possesso quieto, e pacifico fin quì goduto, et havuto de Beni compresi nel suo Privileggio [quello sopra citato del 29 maggio 1643]".

La vertenza andò avanti per parecchi anni, sostenuta da testimonianze dell'una e dell'altra parte, tirando in ballo anche il pagamento del quartese, accuse, controaccuse, sentenze, sospensioni delle stesse, giudizi, ricorsi e controricorsi.

☞ A ciò si aggiunga che taluni confini erano incerti per la memoria insicura che ormai tutti avevano di essi.

### **I nobili fomentatori**

Vennero perciò nominati due periti, uno per parte, onde eseguire le necessarie misurazioni e verifiche e quindi redigere una mappa ciascuno (entrambe portano la data del 1723): Gio:Franco Fabrizio per Villalta ed Alessandro Corvino per Moruzzo-Modotto, ambedue fagagnesi e a diretta conoscenza dei luoghi oggetto del contendere (sono le prime due mappe sopra citate).

Le ultime carte della *Stampa* arrivata in nostro possesso portano la data del 1727.

Il 15 agosto di quell'anno il pievano di Villalta Alfonso Peres giurava: *come per tempo immemorabile li miei Precessori, ed Io per il corso d'Anni 24 habbiamo pacificamente, e pontualmente esato il Quartese dei*

*Beni situati, e chiamati della Basagliuta entro li Confini di Villalta fatti poner dal serenissimo Prencipe fin sotto l'anno 1608, lavorati dagli abitanti in Moruzzo, ne mai è stata alcuna oppositione...*

Il giorno 26 seguente il Comune di Villalta in un'altra interpellanza affermava: *perché bene chiaro si scuopre il studiato disegno della muttatione del nome di Colle Maggior, in Colle Casai con moderne inventioni introdotto per arrivare alla consecutione de fini indebiti di chi fomenta li Comuni sudetti...*

Ci si era finalmente accorti che dietro Moruzzo-Modotto c'era qualcuno – ossia i nobili Manini, il cui palazzo era ed è tuttora nei pressi – che istigava quei popolani. I Manini, con ogni probabilità, intendevano riappropriarsi, con mezzi non proprio legali, dei terreni che avevano venduto ai villaltesi.

Vi è da dire, infatti, che questi

ultimi nel 1652 avevano acquistato dai nobili moruzzesi quei pascoli sui colli sopra San Zenone (la Basagliutta di cui sopra) che *ab immemorabile* appartenevano alla loro comunità.

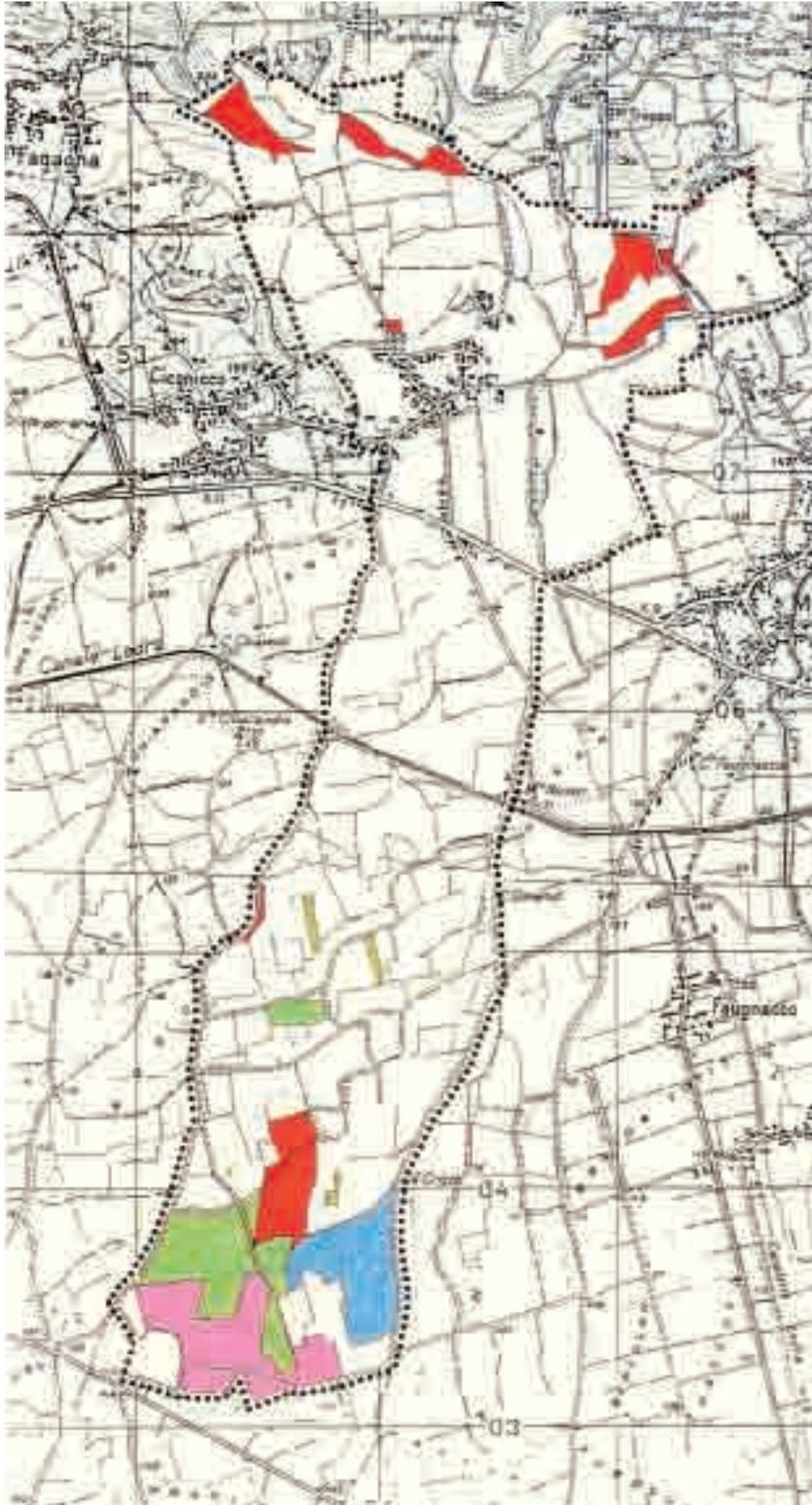
L'assurdo della storia si ripercuote sempre sui più meschini: i Manini avevano acquistato, poco tempo prima, tali terreni da Venezia che se li era incamerati a titolo grazioso, poi li avevano rivenduti ai legittimi proprietari e complottavano per rientrarne in possesso senza nulla sborsare. Manca la sentenza finale perché la stampa era stata predisposta per l'ultima udienza.

Possiamo solo dedurre, anche sulla scorta della legenda che accompagna la grande carta territoriale del 1727 di mano del perito Gio:Franco Fabrizio, che le aspirazioni degli abitanti di Moruzzo-Modotto e dei Manini loro mentori vennero disattese: i Beni sui colli di San Zenone rimasero in godimento al Comune di Villalta.

## Salviamo il salvabile

Sono pochi i terreni che furono comugne ad essersi salvati dalla privatizzazione. Nella pianura friulana ne rimangono pochi lembi, fra cui una ventina di ettari a Villalta. Questi sono gestiti da una Associazione che si chiama "Abitanti della frazione di Villalta" e che ha tutti i crismi legali e burocratici (Presidente, Consiglio di Amministrazione, partita IVA, ecc.). Attualmente i terreni sono dati in affitto ad alcuni frazionisti e il ricavato dell'affitto è devoluto parte alla Parrocchia e parte alla manutenzione della viabilità interpodereale. Sottolineiamo come una parte di questi comunali, denominati *Lemont* o *Cuei di Bilite* siano uno degli ormai rari esempi di prato stabile presenti

in Friuli e che, a scampo di pericoli sempre in agguato di cementificazione e asfaltizzazione, una loro tutela, anche a livello comunale (la Regione li ha già posti sotto la sua ala protettiva), sarebbe quanto meno auspicabile. Prova ne sia che nei contigui prati di Moruzzo, in amena posizione sulla sommità di una ridente eminenza orografica, riportata nelle carte come "Colle Casai" ed ora nota come *Braide Manin*, si prevede l'ennesima area da asfaltarmentare a fini capannonistici in un Friuli centrale dove le zone artigian-industriali hanno fatto il loro tempo, non senza devastare inutilmente vaste fette di territorio paesaggisticamente attraente e ambientalmente fragile.



Grazie alla mappa di Giovanni Maria Mestroni, disegnata nel 1751, siamo riusciti a ubicare e perimetrare i terreni comunali di Villalta: in rosso i possedimenti acquistati nel 1852, in verde quelli venduti nell'anno 1855, in rosa i terreni dei Manini, in azzurro i prati posti in arida dopo il contratto 1560.

### La mappa del Mestroni

È del 22 maggio 1751 la terza mappa dell'archivio parrocchiale di Villalta che abbiamo sopra citato.

In questa il pubblico agrimensore Giovanni Maria Mestroni ha tracciato i contorni dell'ambito meridionale delle pertinenze del paese, in confine con i territori di Ciconico e di Plasencis, con una precisa valutazione delle superfici coinvolte. Anche questa mappa si deve ad una delle tante vertenze sui diritti di uso dei comunali.

Il provvedimento veneto di tripartizione dei Beni comunali (metà del XVI sec.) aveva suscitato numerose proteste, a causa delle quali esso rimase in parte incompiuto, non tanto nelle ricognizioni che, seppur parzialmente, furono effettuate, quanto per il fine che esso si proponeva, ossia la vendita dei terreni. È quanto sembra emergere dalla mappa del Mestroni.

Quei primi ordini della Serenissima comportarono la vendita di circa 20 ettari di terreni appartenente ai villaltesi, prontamente acquistati dai Manini i quali li cedettero in enfiteusi al Comune di Plasencis nel 1717. Tale superficie dovette rappresentare una buona parte di quel terzo che la Dominante aveva riservato per sè.

Sempre nel Cinquecento si procedette alla ulteriore tripartizione di quanto rimasto. Nella mappa del Mestroni si riscontra l'esatta valutazione delle superfici o quasi (c'è sempre una lieve differenza tra gli antichi metodi di misurazione di superficie ed il sistema metrico decimale adottato nell'Ottocento).

☞ Sta di fatto che Villalta con Ciconicco per i *Pradi sopra Blesano*, aveva concesso il pascolo a quelli di Plasencis su un ambito di 15 ettari posto entro i confini delineati nel già ricordato contratto del 1560 e che nella mappa del Mestroni vengono indicati come *Terre di particolari di Plasencis e Martignaco poste in arrida dopo il contratto 1560*.

Nel catasto napoleonico (1810 ca.) tale ambito territoriale appare già fittamente frazionato in quanto suddiviso in numerose parcelle, ognuna delle quali data in affitto ai frazionisti di Villalta. Quindi i villaltesi avevano in qualche modo recuperato quanto avevano perpetuamente concesso per 200 ducati a quelli di Plasencis. E questo è il primo terzo. Un altro terzo era costituito dai terreni che *Furono pradi ora arrati da particolari*, ma che già nel primo Settecento svolgevano una funzione diversa dall'originale, ovvero erano stati dissodati.

Tali terreni furono venduti ai frazionisti di Villalta e Ciconicco nel 1855; di questi 9 ettari rimangono tuttora al paese.

Dei rimanenti terreni, sicuramente venduti, non abbiamo attestazioni documentarie.

Ai 9 ettari citati vanno sommati gli 11 ettari circa sui colli, per cui la proprietà frazionale attuale ammonta ad una ventina di ettari.

### **Chi si prende la polpa**

Se da un lato la 'scomposizione' del grande *Pasco* (la parte meridionale dei beni) di Villalta-Ciconicco si adatta perfettamente alle

direttive del Senato veneziano, il pronto acquisto da parte dell'*eccellentissima* Casa Manini spiega in maniera razionale il fine che le potenti famiglie nobili friulane e venete si erano prefissato.

Ritroveremo l'abitudine, o piuttosto l'abuso, di vendere terre fertili invece degli incolti anche durante l'Ottocento, in flagrante disobbedienza alle reiterate ordinanze contrarie emanate dai vari governi; d'altronde chi acquistava doveva avere un suo tornaconto e si lasciava a pascolo ciò che non poteva, se non con grande fatica, essere dissodato e coltivato.

In più era lo Stato stesso, attraverso i suoi organismi periferici, a battere le aste: se dunque le sue leggi venivano ignorate, ciò significa che la corruzione dilagava in alto, tra i funzionari governativi istigati dalla nobiltà, dai potenti enti ecclesiastici e dalla ricca borghesia.

### **Riprendiamoci il maltolto, almeno le briciole**

Nell'anno 1852 gli abitanti di Villalta, 92 capifamiglia più il parroco ed il cappellano pro tempore, costituirono, dandosi un regolare statuto, una società frazionale per l'acquisizione dei citati pascoli sui colli e di un lotto unico di circa nove ettari e mezzo nel *Pasco*, i quali facevano parte degli antichi Beni, come risulta dalle premesse del contratto dove è scritto di "vendere fuori d'asta ai Frazionisti di Villalta i beni appartenenti alla Frazione di Villalta" (sic).

Non era la prima volta che si compiva una simile iniqua compravendita: si veda il sopra citato

caso di acquisto dai Manini nel 1652.

Come atto finale nel 1855 i frazionisti di Villalta misero in vendita una parte dei terreni acquistati tre anni prima.

### **Conclusioni**

Le vicissitudini storiche delle *Comugne* ci sono note soprattutto grazie a documenti e mappe stilate per dirimere liti riguardanti i diritti di uso, soprattutto pascolo e legnatico, tra comunità vicine. Villalta ne è un caso paradigmatico e sarebbe bene che ogni zona scrivesse la sua storia dei Beni comunali onde arrivare ad una sintesi concretamente documentata per l'intero Friuli.

Gli elementi in nostro possesso sono comunque più che sufficienti per capire un punto fondamentale: Venezia ha scippato, ed è un eufemismo, ai friulani delle terre che erano loro da sempre (*i fedeli e bon furlani...* così ci davano anche una lisciatina).

Ciò è avvenuto proprio in un'epoca in cui la popolazione era in crescita e la conseguenza fu senz'altro un aumento di quella che ora definiamo "miseria" e che all'epoca si manifestò con carenze alimentari (il latte era solo quello delle pecore che pascolavano nelle comugne: pensate ai bambini), povertà del vestiario (ancora nell'Ottocento certe comunità si lamentavano di non avere vestiti a sufficienza a causa del numero troppo basso di pecore), carenza di combustibile, poiché la legna per riscaldamento e cucina si raccoglieva nelle comugne: rimangono efficaci descrizioni di viaggiatori

# Il “privilegio” del 1643: vi consegnamo, provvisoriamente, ciò che è vostro

Privilegio del 29 maggio 1643 col quale la Serenissima assegna in godimento i Beni comunali alle comunità locali, ribadendo in modo incontrovertibile che rimangono di proprietà dello Stato.

*Noi Gio:Battista Sanudo, Vettor Bondumier, et Vettor Donado Proveditori sopra li Beni Communalì, havendo vedute le perticationi fatte dall'illustrissimi signori Marc'Antonio Marcello, et Bernardin Bellegno all'hora Proveditori sopra li Beni Communalì in Terra Ferma da ser Alessandro Bonrizzo pertegador publico della Villa di Villalta sotto li signori di Torre territorio del Friuli, hanno trovato posseder esso Commun li sottoscritti campi, dentro li sottoscritti confini, che sono terminati intorno con fossi apparenti, et immutabili con termini di pietra viva col segno di San Marco, et millesimo sopra, si che restano del tutto separati dalli terreni de particolari confinanti, quali consegnamo à voi huomini del predetto Commun, et Villa di Villalta, perche li habbiate à goder unitamente in Commun à Pascolo, et uso di Pascolo etc.*

*Una comugna detta il Pascolo con una braidetta detta Olnetto, alla qual confina da... di Antonio Favaro mediante un'altro pascolo detto il Pozzo, e Paolo Alberto, Iosef de Vignut, braidà dell'istesso, et particolari di Villalta, dall'altro capo particolari della giurisdizion di Cicunins, Domenico Modesto, et Cicunins da una banda Piero Iosef de Venut, eredi di Antonio Favaro, signor Orazio Manin, signor Agostin Caurià, et particolari di Villalta, mediante il Prà di Commun di essa Villa, dall'altra banda Cicunins, eredi del signor Giulio del Torre, signor Pietro di Villalta etc.*

*Item alcuni colli chiamati li Colli maggiori confina con il pascolo di Fagagna, e con la strada, et pascolano anco quelli di Fagagna campi 9:-3*

*Item un pasco chiamato li Colli confina con la Basaiuta, et con li signori Manini campi 2:--*

*Item un'altro pasco chiamato come di sopra confinante con le strade campi 2:--*

*Item un'altro colle chiamato il Colle Torondo confina con la strada, e con li signori Manini campi 3:--*

*Item in detto loco confina con li signori Manini, et il sudetto Colle Torondo contiguo ad esso vien usurpato, et messo à coltura per Francesco Comin da Moruzzo campi -:1*

*Item alcuni Colleselli in tre pezzi confina con Gio:Paolo Albertis, con li signori conti Turriani detti li Colli di S. Clemente pascolati insieme con Martigna campi 8:--*

*Item un prado detto Comugna della Volpe confina con Martigna pascolato insieme con essi campi 1:--*

*Item un'altro colle chiamato in San Zanon confina con il signor Gio:Gioseffo Brazaco, et Fagagna campi 1:--*

*Quali Beni Communalì consegnamo à voi huomini, et Commun sudetto della Villa di Villalta sotto li signori di Torre territorio del Friuli, salve sempre le ragioni, come con altre Ville, et sopra altri Beni, et quelle di altre Ville con voi, et senza pregiudizio alcuno delle ragioni publiche sopra altri Beni non perticati, non espediti, ò non denontati, overo, che per qual si voglia accidente restassero occulti, overo fossero contentosi.*



settecenteschi che mettono l'accento su questo problema delle plebi rurali (anche nel più freddo inverno il misero fuoco era alimentato solo da qualche magro e spinoso *baraç* che faceva tanto fumo e poco calore).

Quando, nel Settecento, si è diffuso il mais, coltura estiva e, quindi, concessa ai *sotans* (il frumento era per i *parons*) i Furlani si sono "buttati" su di esso facendone la base alimentare. Per molti, in realtà, il mais guasto fu l'unico cibo, ed ecco la pellagra che fu sgominata solo nel Novecento.

Sottolineiamo che la maggioranza della popolazione era formata da *sotans* che lavoravano per la minoranza formata da nobiltà e clero, ricevendone in cambio magre quantità di cereali di modesto valore qualitativo. Il resto doveva provenire dall'orto e dalle comugne (latte, lana, un po' di carne e legna).

Togliere le comugne significava affamare il popolo, e così fu.

I pochi beni comunali rimasti nell'Ottocento entrarono nel mirino dei benpensanti, secondo i quali la loro privatizzazione ne avrebbe aumentato la produttività. Nulla di più vero, ma per farli rendere servivano dei capitali, che i possidenti benpensanti avevano, e i *sotans* no. Vi furono dei casi in cui, per fortuna, i comunali vennero suddivisi fra le famiglie del luogo, ma ormai si trattava degli ultimi magri lacerti che non avrebbero fatto gola a nessun investitore.

Come palliativo ci fu il diritto di pascolo sui terreni privati non arati e non chiusi da siepi,

ovviamente solo nella stagione invernale.

Anche contro il "vago pascolo" si diressero gli strali dei benpensanti, così come contro il "furto campestre", sempre segnalato come la più grande piaga del Friuli.

D'altro canto bisognava pur vivere e le autorità di Polizia rispondevano che non potevano mica mettere in galera tutto il paese.

Cornuti e mazziati: chi voleva le sue terre se le doveva comprare! E così fecero quelli di Villalta.

La situazione migliorò con la diffusione dei prati artificiali nella seconda metà dell'Ottocento e l'allevamento stabulato delle bovine da latte (prima i bovini erano pochi e prevalentemente da lavoro), quindi l'avvento della Pezzata rossa friulana (arrivata dal Paese di Guglielmo Tell) e delle conseguenti latterie sociali turnarie. Storia di erba, di pecore, di vacche, di latte, storia dei Friulani. Peccato tutti quei secoli di miseria; e il fatto di avere contribuito alla guerra di Candia contro il Turco non ci è di grande consolazione.



### Bibliografia

AAF = Archivio Asquini, Fagagna (UD).

BATTIGELLI 1980 = Guido Barbina, Franca Battigelli, *Il paesaggio agrario friulano dalla fine dell'amministrazione veneta all'annessione al Regno d'Italia*, in *Contributi per la storia del paesaggio rurale*

*nel Friuli-Venezia Giulia*, Grafiche Editoriali Artistiche Pordenonesi, Pordenone, 1980.

BOSIO 1980 = Luciano Bosio, *Il paesaggio agrario del territorio friulano in età preromana e romana*, in *Contributi per la storia del paesaggio rurale nel Friuli-Venezia Giulia*, Grafiche Editoriali Artistiche Pordenonesi, Pordenone, 1980. GF = *Giurisdizioni feudali*, Archivio di Stato, Udine, buste 29 e 33.

JOPPI 1895 = Vincenzo Joppi, *Il castello di Moruzzo ed i suoi signori*, Tipografia del Patronato, Udine, 1895.

MOR 1980 = Carlo Guido Mor, *L'ambiente agrario friulano dall'XI alla metà del XIV secolo: E. Le "comugne" e i "comunali"*, in *Contributi per la storia del paesaggio rurale nel Friuli-Venezia Giulia*, Grafiche Editoriali Artistiche Pordenonesi, Pordenone, 1980.

PANJEK 1980 = Giovanni Panjek, *Azioni e innovazioni istituzionali per la realizzazione e la stabilizzazione degli spazi agricoli: B. I pascoli e la questione dei beni comunali*, in *Contributi per la storia del paesaggio rurale nel Friuli-Venezia Giulia*, Grafiche editoriali artistiche pordenonesi, Pordenone, 1980.

STAMPA 1727 = *Stampa Commun di Villalta al Taglio*, 1727, Archivio parrocchiale, Villalta (UD).

Vania DI NARDA

# Days of 'Talie

The story of an ancient woman

**T**his woman has hands made of bricks. They cannot feel any pain, not even when she peels the scorching skin off a piece of chicken that has just come out of the pan. Or better said, they don't show any pain, they are humble extensions of her inner strength. Her name is the kind of name that no parent would give to a child now. It goes back to a time when Italy was a young, recently-created nation. A strange name for a person that lives in Friuli but not an uncommon name in those days.

Her eyes are so light that they can barely impress the film in a photcamera. She is the type of woman who can bend under life's

strikes but who never breaks into pieces. Other times she gets hurt but doesn't bend under anybody's strikes. Her essence can endure outrageous fortunes, and does not remain confused for long.

When she is nine years old 'Talie goes to work with other children her same age to a brick factory in Podgorac, in Slovenia. They leave in the spring for the summer season and return before the winter comes. It's the year 1901. Implausible images of children that leave their villages to work in unknown places. Life is not kind to them in these days but they are not surprised. That's life as they know it.



Talie with her only child around the end of the 1920s.

☞ You are born and as soon as you can walk you work. She learns to read and write because she manages to go to school for a couple of years. She reads stories from the Bible and from two other books that have striking, involving titles, *La sepolta viva* (*Buried alive*) and *Genoveffa di Brabante*. And the lives of saints, of Saint Rita in particular but also *Bertoldo*, *Bertoldino e Cacasenno*. Those books she knows by heart. She remembers the details of their plots even 60 years later when she narrates those stories to her granddaughter, almost as if 'Talie was the protagonist herself. These are stories of women who are deceived or wrongly accused by their husbands or by other villains and who, eventually, can make truth win. These heroines are distant and near at the same time. They have universal problems and wishes. They trust the Lord as their personal saviour

and Jesus is a hero, who, with his pains and troubles, belittled and mortified, powerfully becomes one of them and wins also in their name.

This woman can also recite some poems by heart. They are simple, and poignant rhymes that she recites in such a gripping way that anybody cannot but listen. With two years of elementary school she is a true intellectual. Literature dwells in her soul, words create mantras. "Tell me one more story" begs her granddaughter at night time before they go to sleep. "It's too late now for another story. We've got to rest", "A story about Jesus, then" the smart girl tries again because she knows that this woman would never decline the request of a story about Jesus. And so hundreds of nights get filled with the sighs and the battles of unlucky heroines and with their final happy endings. The life of Jesus puts an end to every story-telling session.

She marries when she is of mature age but she is not married for long. Her man goes away soon. In these days men leave to look for work in other countries, sometimes they come back and then migrate again. Sometimes they never come back and die in far-away, mysterious places. These distant lands are like dark caves that swallow people up. These modern versions of Theseus in the labyrinth of the minotaur pay their tribute to merciless economy. Her man, her traveller, from that land does not return but his ordeal does not confuse this woman very long. It is like another burning piece of meat to handle. She knows that prayers will help her. Argentina is almost a mythical land that creates armies of widowed madonnas left alone in their fatherland to raise fatherless children and to make ends meet. Ranks of nuns married to invisible husbands bring up future generations with the strength and the determination of solid oak trees. In their scarce spare time, these women sometimes meet. They sit down together to mend clothes or to drink some *vero Frank* coffee. It is not real coffee, too rare and costly in those times of war and scarcity, but the warm beverage brings the illusion and the consolation of the precious drink. It also gives them the excuse to sit down and rest for a short while, and while resting they can review their lives. Lives that are not very different from the lives of the heroines of the novels that she reads, only the happy ending is not always included.



'Talie with her fellow workers in the brick factory in Fagagna, year 1938.

When she is ten years old, Talie is sent to Udine to work for a wealthy family. She has to look after children, a child herself. There are not many tales from that time but this job is better than making bricks or working in the fields of Slovenia. It is also better than washing sheets in freezing, hand-cracking cold water for exacting and often arrogant notables, as she will do later in her life. The best job comes when, already in her forties, she can buy herself a handloom. She is an independent woman now, almost an entrepreneur. She spins linen, makes sheets and fabrics that she sells to admired buyers. She is highly appreciated for her job. She is

precise and quick. Many people come to her: young brides to be, wealthy ladies, shop owners. They all come to buy yards and yards of the well-made fabrics that she creates. Her only child Bruno, another baby with the same name died at six months of age, sometimes helps her spin. Bruno hears the mysterious and magic words and sounds of that ancient work done by this new and tireless Penelope. These words sound almost like a covert code shared by the members of a secret club. The product that comes out of her strong hands is sturdy, delicate, refined. The life of this woman comes to an end in a distant city. She

is beloved, wealthy, well taken care of. Her house is bright, new, warm, full of life. Her days are simple, spiritual, organized. Life is kind to her now. She still meets other women to tell the same stories and also new ones. Only that now they drink real coffee and hard work is no longer the ruler of their days. Her hands carry the story of her life like the lines of a gripping novel. Her eyes project the serenity of well-deserved maturity. “Now that I live well I have to die”, she says in her native tongue. She is not sad, not even surprised, only matter of fact. The Lord has mysterious ways. Always.

Tf

## Her “poems” (nursery rhymes)

### ***Di gocce innumerevoli***

*Di gocce innumerevoli  
son pieni gli oceani.  
Grani di sabbia piccoli formano  
monti e piani,  
ed i minuti piccoli,  
in lor rapidità,  
formano gli anni i secoli e poi l'eternità.  
Piccole azioni amabili  
e piccole virtù  
rendono dolce il vivere  
ed il faticar quaggiù.  
Gettate i semi piccoli fanciulli,  
i semi buoni  
che fan felici i popoli  
e fan grandi le nazioni.*

### **Of numberless drops**

Of numberless drops  
are the oceans made.  
Small grains of sand make  
mountains and plains  
and small minutes  
in their speed  
make years, centuries and then eternity.  
Small acts of love  
and small acts of virtue  
make life and our work  
down here sweet.  
Plant small seeds, young kids,  
plant good seeds  
because these make peoples happy  
and make nations big.

**Il treno**

*Sbuffa, sbuffa  
la merce e la gente  
via seco trascina,  
un fischio stridente  
cammina cammina.  
Distanze infinite  
sorvola in poc'ore  
bambini venite  
che passa il vapore.*

**The train**

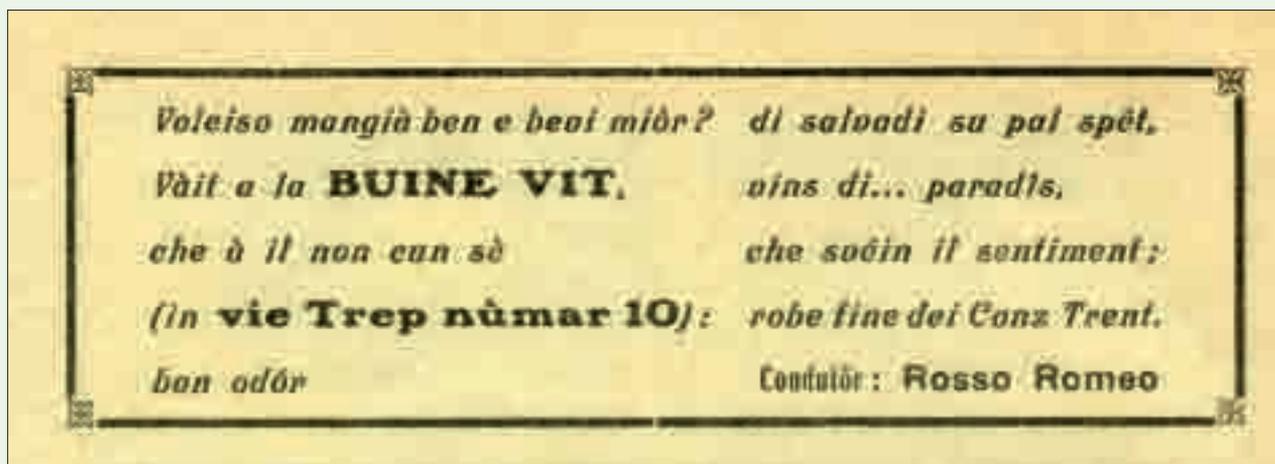
The train puffs and puffs,  
people and goods  
pulls behind,  
with a high-pitched whistle,  
the train runs and runs.  
Endless distances  
it covers in few hours  
come, children, and see  
the steam train is going by.

**La pigrizia andò al mercato**

*La pigrizia andò al mercato  
ed un cavolo comprò.  
Mezzogiorno era suonato  
quando a casa ritornò.  
Prese l'acqua e accese il fuoco  
poi sedette e riposò  
ed intanto a poco a poco  
anche il sole tramontò.  
Quando il sole tramontò  
ormai persa la lena  
la meschina senza cena  
a letto se ne andò.*

**Old laziness**

Old laziness went to market  
And a cabbage she did buy.  
High noon was struck  
When she went home.  
She got some water, started the fire,  
then she sat down to rest  
and slowly slowly  
also the sun did set.  
When the sun was gone  
the miserable lady  
without any energy left  
with no dinner went to bed.



... bon odôr di salvadi su pal spêt. Nell'almanacco *Avanti cul brun!* del 1941.

Stefano SANTI

# L'agricoltura nel Parco

Il caso del Parco regionale delle Prealpi Giulie



È noto a quasi tutti come ormai da diversi anni i parchi naturali non limitino la propria azione alla conservazione e valorizzazione della natura. Essi infatti destinano una rilevante parte delle proprie energie e risorse nel proporre iniziative volte a favorire lo sviluppo sostenibile nei territori in cui sono presenti. Una parte, spesso significativa, di queste è rivolta al comparto primario, cioè all'agricoltura e all'allevamento. Questo dipende da vari elementi tra i quali vale qui la pena di ricordare che:

- le aree protette sono in gran parte interessate da superfici agro-silvo-pastorali;
- la conduzione, o la mancanza di gestione, di queste ha una forte influenza sulla biodiversità;
- i parchi e le riserve naturali si trovano spesso in zone marginali che proprio in virtù di ciò hanno conservato anche un alto tasso di biodiversità agro-zootecnica;
- i flussi turistici che interessano le aree protette vanno alla ricerca delle tipicità del territorio comprese quelle enogastronomiche.

Dalla semplice elencazione di questi fattori appare chiaro come, specialmente nelle nostre realtà, le strategie di gestione di un parco non possano prescindere dalla costruzione di un ruolo attivo e propositivo nel settore agricolo.

Alla luce di ciò il Parco naturale regionale delle Prealpi Giulie da diversi anni ha cercato di intraprendere iniziative in grado di promuovere forme di produzione agro-zootecnica compatibili con

## Il Parco delle Prealpi Giulie

Il Parco naturale regionale delle Prealpi Giulie, istituito con la L.R. 42/96, si estende su poco meno di 100 kmq compresi nel territorio dei comuni di Resia, Resiutta, Chiusaforte, Lusevera, Venzone e Moggio Udinese. Include le parti più elevate delle catene del Monte Plauris, dei Monti Musi e del massiccio del Monte Canin, scendendo di quota solo in corrispondenza della frazione di Povici e della Valle del Torrente Mea.

Queste zone sono state scelte per il loro grande interesse geologico, naturalistico, paesaggistico e storico-culturale e spesso assumono caratteri peculiari difficilmente rinvenibili altrove.

Una particolare specificità è rappresentata dalle comunità locali insediate nella Val Resia e nell'Alta Val Torre che hanno saputo per secoli conservare la loro lingua e le loro tradizioni ed hanno concorso, con la loro laboriosità, a formare il paesaggio del territorio dell'area protetta e delle zone contermini. Stavoli, casere, sentieri, passerelle, prati e pascoli costituiscono testimonianze di una quotidianità che ha convissuto con la natura ed ha



plasmato giorno dopo giorno il territorio offrendolo oggi pressoché integro ai visitatori ed agli amanti della montagna.

L'area protetta viene gestita dall'Ente Parco che si occupa di rendere concrete le finalità per cui il Parco è stato creato. Queste sono: la conservazione, la tutela ed il miglioramento dell'ambiente naturale e delle sue risorse; il sostegno e l'incentivazione di uno sviluppo sociale, economico e culturale sostenibile; la promozione della cultura naturalistica mediante lo sviluppo di attività educative, informative, divulgative, di formazione e di ricerca scientifica.

la conservazione della natura. Tra queste vale la pena di ricordare, seppur sinteticamente, le esperienze di malga Coot, dell'aglio di Resia, della zucca per Venzone e del marchio del Parco.

### Malga Coot

La prima esperienza in tal senso è stata la collaborazione nella realizzazione del progetto di riattivazione di malga Coot in Val Resia. Si tratta di uno degli alpeggi tradizionali della zona, sito al limite orientale della vallata, non lonta-

no dal confine con la Slovenia. Di proprietà comunale, era stato abbandonato negli anni Settanta. Alla fine degli anni Novanta il Comune di Resia chiede uno specifico finanziamento a valere sui fondi dell'obiettivo 5B per il recupero della casera e del relativo pascolo e la trasformazione in agriturismo. Il progetto dà seguito ad una brillante idea del dottor Stefano Filacorda e della dottoressa Roberta Leonarduzzi che vedono in malga Coot il luogo ideale per la realizzazione di

un progetto integrato che metta insieme economia, ambiente ed aspetti sociali.

Il Parco, vista anche l'ubicazione dell'alpeggio interamente compreso nell'area protetta, appoggia l'iniziativa e nel 2000 ottiene la gestione dell'intero complesso. Attualmente malga Coot è una malga-agriturismo a cui accedono annualmente, nei 3 mesi di apertura estiva, circa 3.000 fruitori. La dotazione zootecnica è di 14 bovini, 14 ovis, 6 caprini e 2 equini.

Gli obiettivi dell'attività della malga rimangono sostanzialmente quelli del progetto iniziale e mantengono per intero la loro validità:

- creare economia e lavoro attraverso l'attività agrituristica e la vendita dei prodotti di malga;
- mantenere aperta una struttura produttiva che costituisce un riferimento tradizionale per gli abitanti della valle;
- contribuire a tenere viva l'attività zootecnica in un'area in cui questa è, per usare un eufemismo, debolissima;
- sostenere la biodiversità zootecnica allevando razze tipicamente alpine e, in particolare, ovis plezzani;
- aumentare e differenziare l'offerta turistica del territorio;
- fornire un sicuro punto di appoggio e di informazione ai numerosi escursionisti che frequentano l'area del Canin;
- conservare un'ampia area a pascolo per differenziare il mosaico ambientale, limitare l'avanzata del bosco e consentire la permanenza di habitat e siti di nidificazione a rischio di scomparsa;

– fornire agli escursionisti, attraverso lo specifico percorso guidato, un'informazione sufficientemente completa sulle caratteristiche ambientali e storico-culturali dell'area frequentata.

A dieci anni dalla sua riapertura, pur non senza difficoltà peraltro note per l'intero settore malghivo, malga Coot ha dato risultati concreti maturati all'interno di logiche di sostenibilità, integrazione e multifunzionalità. Termini spesso abusati ma, in questo caso, non fuori luogo.

### **L'aglio di Resia / Rozajanski strok**

L'aglio è coltivato tradizionalmente a Resia dove il bulbo viene tramandato di generazione in generazione. Pur non avendo testimonianze scritte, parlando con gli anziani della valle si può desumere che fin dai secoli passati i produttori vendessero l'ortaggio, oltre che in valle, nel Tarvisiano, in Carnia, a Trieste e Gorizia. Alcuni sostengono anche all'estero, cioè in Austria, in Slovenia e in Ungheria.

Fino alla fine degli anni Novanta però nessuno si era interessato ad una promozione di questo prodotto tipico.

È stato allora che il Comune di Resia ed il Parco hanno ritenuto di iniziare un percorso di valorizzazione del locale aglio. Coinvolgendo l'Università di Udine ed alcuni produttori locali è stata avviata una ricerca agronomica e storico-economica che ha permesso di evidenziare le caratteristiche salienti dell'aglio di Resia e di stilare uno specifico disciplinare di produzione.

Sempre grazie all'Università è stato possibile entrare in contatto con l'associazione *Slow Food* che si è dimostrata interessata al prodotto e, dopo una serie di verifiche in loco, lo ha inserito fra i propri Presidî. Fondamentale in tal senso è stato l'apporto del Centro internazionale di Ricerca per la Montagna (CIRMONT) di Amaro.

Contemporaneamente Parco e Comune hanno avviato un'azione di coinvolgimento di piccoli



Aglio di Resia.

produttori che hanno deciso di diventare parte attiva del progetto.

Questi, attualmente una quindicina, da pochi mesi si sono riuniti in Associazione e continuano a incontrarsi trimestralmente per discutere delle problematiche connesse alla produzione e vendita del prodotto e per aggiornarsi. In realtà, per ora, grossi problemi collegati alla vendita non ve ne sono, dal momento

che la domanda supera di gran lunga l'offerta che, nel suo complesso, si aggira sui 10 quintali annui (rispetto ai 4 di inizio progetto). Studi condotti di recente hanno stimato una richiesta superiore di circa 10 volte l'attuale produzione, mentre su vari mercati della zona si comincia a vedere aglio di Resia "tarocco". Questo è anche l'effetto dei prezzi interessanti che i produttori riescono a spuntare.

Grazie ai meccanismi di assistenza tecnica e controllo condotti da CIRMont, l'aglio di Resia prodotto secondo le regole del disciplinare, viene venduto a teste singole, mazzetti o trecce, accompagnato da un cartellino identificativo numerato.

Anche il progetto dell'aglio, forte del meccanismo partecipativo attivato e della collaborazione sinergica fra produttori, Istituzioni ed Enti di ricerca coinvolti, procede positivamente dimostrando come anche un singolo prodotto può a volte costituire un utile biglietto da visita per un intero territorio. In tal modo si perseguono obiettivi di natura economica e turistica, ma anche paesaggistica, attraverso il recupero di terreni altrimenti destinati all'abbandono.

### **Una zucca per Venzone**

Venzone è famosa perchè è una cittadella medievale più volte ricostruita, perchè ospita le mummie, e per la tradizionale "Festa della zucca" che si svolge nell'ultimo fine settimana di ottobre. Durante questa manifestazione vengono venduti e consumati dalle migliaia di visitatori quintali di zucca. Un'altra quantità



rilevante della cucurbitacea viene utilizzata nei ristoranti della zona durante un periodo più ampio.

La quasi totalità del prodotto proviene da fuori regione.

Di fronte a questa situazione e ad una fortissima riduzione dell'attività agricola in comune di Venzone alcuni produttori locali si sono rivolti al Parco ed al Comune mettendo a disposizione una parte dei propri terreni per cercare una soluzione.

È stata così contattata l'Università di Udine che ha proposto la realizzazione di un progetto di ricerca per l'identificazione della o delle varietà di zucca più adatte per la coltivazione a Venzone. Partner del progetto, con ruoli definiti e diversi, sono stati quindi l'Ente Parco, il Comune e la Pro Loco di Venzone con il suo Comitato organizzativo della Festa della Zucca, l'Università di Udine e la Federazione provinciale Coltivatori diretti.

La prova è stata portata avanti nel corso di 3 anni, dal 2006 al 2008, permettendo di mettere inizialmente a confronto 9 varietà coltivate in 4 appezzamenti a

Venzone e presso l'Azienda agraria sperimentale Servadei sita a Sant'Osvaldo (Udine).

Il confronto ha preso in esame gli aspetti agronomici, ma anche quelli connessi alla conservabilità ed alle possibili trasformazioni alimentari.

Sono state effettuate anche valutazioni di ordine economico.

A conclusione di ogni anno di sperimentazione è stata anche effettuata, da un apposito *panel*, una prova di degustazione per la valutazione delle varietà più adatte ad essere impiegate nella preparazione dei diversi piatti che usano la zucca come ingrediente base. Questo anche perché il progetto intende coinvolgere i consumatori ed i ristoratori.

Al termine della sperimentazione, condotta con metodo biologico, la varietà che ha dato i migliori risultati in tutti gli ambiti analizzati è stata la Tetsukabuto, che ha dimostrato di ben adattarsi alle condizioni pedo-climatiche di Venzone.

Visti gli incoraggianti risultati ottenuti, i passi successivi

consisteranno nella redazione di un disciplinare di produzione in grado di garantire tipicità e qualità, e nel coinvolgimento di nuovi produttori.

Si sta inoltre cercando di verificare l'esistenza di vecchie varietà locali in grado di essere coltivate nell'area di studio.

### Il marchio del Parco

Sia la L.R. 42/96, sia il Regolamento del Parco, consentono la concessione dell'emblema dell'area protetta per la commercializzazione di prodotti agricoli e loro derivati, nonché di prodotti e servizi provenienti dal territorio del Parco compatibili con le finalità del parco o della riserva. Queste norme hanno permesso al Parco delle Prealpi Giulie di registrare il proprio marchio e di concederlo ad alcune realtà produttive sulla base di appositi disciplinari. Questi richiedono in sostanza che l'attività interessata al marchio possieda requisiti di rispetto ambientale e di qualità, e dimostri attenzione verso le tradizioni locali.

Un'apposita commissione tecnica valuta le domande che pervengono all'Ente Parco e concede, o meno, il marchio.

Attualmente sono circa una trentina le realtà che lo hanno ottenuto. Si tratta di albergatori e ristoratori, esercizi commerciali e guide naturalistiche, ma anche di agriturismi (2), fattorie didattiche (2) e apicoltori (2). Solo una azienda agro-zootecnica è certificata; questo è sintomatico della situazione in cui versa l'agricoltura nell'area.

Il marchio rappresenta un valore aggiunto per le aziende che lo

## La pecora plezzana

La pecora plezzana, come si può desumere dal suo nome, è originaria della zona di Plezzo (Slovenia). Viene conosciuta anche con i sinonimi di *Bovska*, da Bovec, nome sloveno di Plezzo, e *Trentarka*, in quanto l'areale d'origine della razza comprendeva anche la Val di Trenta e, più in generale, il tratto settentrionale del Fiume Isonzo. Si crede che essa derivi da razze ovine carinziane note col nome di *Zaupelschaf* e *Krainer steinschaf* di origine austriaca.

Anche dal punto di vista storico-zootecnico si trova quindi riscontro dei forti legami che ci sono sempre stati tra le tre realtà italiana, slovena ed austriaca, che si sono trovate a condividere versanti diversi degli stessi monti.

La Plezzana è una razza robusta, rustica, frugale e a triplice attitudine. È infatti principalmente produttrice di latte, impiegato nella caseificazione, ma dà buoni risultati anche con la carne degli agnelli (che si consiglia di macellare a 18 kg) e con la lana che si può ricavare dalla tosatura del mantello, utilizzata molto più un tempo che non oggi. Anche la consistenza di questa razza è andata diminuendo man mano che i popoli montani sono stati sempre meno isolati e quindi sempre meno dipendenti dalla montagna in cui erano cresciuti. Oggi la pecora plezzana è presente in Val Resia, nel Tarvisiano ed in alcuni altri comuni montani; è considerata razza locale in pericolo di estinzione e, pertanto, gode degli aiuti del Piano di Sviluppo rurale.

Grazie anche all'interessamento dell'Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze della Produzione animale) che promuove studi sulle razze regionali, oggi la razza è riconosciuta dalla ASSONAPA (Associazione nazionale Pastorizia - [www.assonapa.it](http://www.assonapa.it)) e gli animali che si vogliono iscrivere al Registro anagrafico della razza devono presentare determinati caratteri o appartenere a genitori già riconosciuti.



ottengono ed un efficace veicolo promozionale per l'area protetta. Significativo in tal senso è il recente premio nazionale ricevuto da uno dei due apicoltori dotati di marchio in una rassegna che metteva a confronto mieli provenienti da Parchi di tutta Italia. Vengono anche organizzate periodiche riunioni fra i detentori

del marchio. Obiettivo principale di queste è la creazione di una rete fra gli stessi che permetta di scambiarsi esperienze, idee e prodotti. Soprattutto lungo la filiera, ovviamente corta, agricoltore - ristoratore.

Qui emerge ancora una volta come l'anello debole del "sistema" sia rappresentato dal

settore primario sul quale appare indispensabile investire con intelligenza, anche con adeguati interventi strutturali (animazione, formazione, stalle, celle frigo, ricomposizioni fondiarie, ...). Ma qui si dovrebbe aprire un capitolo che il Parco da solo non può certo affrontare.

**Tf**



In malga Coot, accanto ad animali di razza Pezzata rossa friulana, sono allevate bovine Pinzgauer, dette anche Noriche. Si tratta di una razza a duplice attitudine, latte e carne, ma nel suo ambito si ottenevano anche buoi da lavoro. È rustica come tutte le razze di montagna, ben adatta ai pascoli alpini; ha il mantello pezzato rosso o marrone, testa colorata e caratteristica fascia bianca lungo la linea dorsolombare, la coda e il ventre. Fino a tempi recenti la Pinzgauer era allevata nelle zone alpine del Trentino, del Sud Tirolo, del Bellunese e del Friuli, oltre che in Austria e nell'alta Valle dell'Isonzo in Slovenia. Nella nostra regione era diffusa col ceppo Mölltal (differenziatosi nella valle del fiume Möll, in Carinzia) soprattutto nel Canale del Ferro, nella Valcanale, nella Val Torre, nel Gemonese, nelle aree montane e pedemontane del Cividalese. A Resia, ma anche altrove in Friuli, la Norica era nota come "Resiana". Per questa razza non c'è un libro genealogico ma, come per altre razze a basso numero di effettivi, è stato aperto un Registro anagrafico nazionale presso l'Associazione italiana Allevatori che è gestito dalla Federazione Allevatori sudtirolesi Razze bovine. Come si può evincere dal Piano di Sviluppo rurale della Regione Friuli-Venezia Giulia l'allevamento della Norica è finalizzato al recupero dell'attività zootecnica a fini turistici ed ambientali nel Parco naturale delle Prealpi Giulie e ciò consentirà, fra l'altro, di salvaguardare un patrimonio genetico caratteristico della Val Resia, oltre che di buona parte della montagna friulana. La bovina sulla destra, nera con pezzature bianche, appartiene ad un'altra razza, la Pustertaler Sprinzen, originaria della Val Pusteria, che si può trovare ancora in Carnia, dove è detta *Raine* o *Màscare*.

Antonietta SPIZZO

## Sù e jù pa Val Aupe

*Torzeonant* tra splendidi panorami, rustiche minestre e ricordi di pastori

La Val Aupe, percorsa dall'impe-  
tuoso torrente omonimo, da Mog-  
gio sale verso Nord fino alla sella  
di Cereschiatis, a 1066 m, da cui  
si può scendere a Studena e poi  
a Pontebba. Non ci sono molti  
paesi: Pradis, Chiaranda, Grauzar-  
ria, Dordolla e Bevorchians, con  
le loro piccole borgate e case  
sparse e 200 anime in tutto.  
Guardando da *Mueç* / Moggio  
(vorrei usare qui di seguito i  
nomi friulani, che mi sembrano  
più significativi) verso l'imbocco  
della valle, si vede solo la mole  
del *Montusel* (1362 m) sulla  
sinistra e, sulla destra, *la mont  
di Masareit* (1459 m), crestone  
roccioso che assomiglia alla  
pinna dorsale di un grande pesce

e che separa la Val  
Aupe dalla disabi-  
tata Val Alba. In  
secondo piano  
torreggia la  
cima del *Çuc  
dal Bôr* con  
il suo caratte-  
ristico cocuzzolo  
terminale. La Creta  
Grauzaria si  
svela solo in un  
secondo momen-  
to, dopo *Pradis*  
e *Cjarande*  
(la siepe), ma allora  
si impossessa di tutto  
il quadro, rivestita di verde  
in basso e candida in alto, con  
un grande ghiaione al centro. ●



Fiori del *bisuvignâr*

☞ *Pradis*, diviso in tre borgate, se ne sta sulle ultime propaggini del Masareit; *Cjarande* è un gruppo di case sparse lungo la strada. Più avanti, dopo un ponte, ci sono una casa cantoniera e una fontana, detta *l'Aip dai Cjavai*, con un'acqua molto buona; poco oltre occhieggia la graziosa *Maine dai Pins*. La strada, completamente rifatta dopo la disastrosa alluvione del 2003, ora è larga e scorrevole e invita talvolta a una velocità eccessiva, che impedisce di cogliere i particolari del paesaggio. L'acqua del torrente luccica al sole precipitando dalle briglie con delle brevi cascate. Dopo 5 km appare sulla sinistra

l'imbocco della strada per il paesino di *Grauçàrie*, che vale assolutamente la pena di vedere per l'armoniosa disposizione delle case e gli orti lussureggianti. Ma ecco un bel campo di patate e di fagioli sulla riva del fiume. Lucicanti strisce di stagnola, legate sui *raclis* dei fagioli, si muovono nel vento e forse tengono lontano gli uccelli, ma certo rallegrano lo sguardo e parlano di chi ancora coltiva la terra. Guardano verso la strada anche le poche case degli *Zais*, accoccolate su uno speroncino pochi metri sopra la strada e raggiungibili solo a piedi con una scalinata. Chi ci abita deve solo portare una

sedia fuori dalla porta di casa e, appoggiato alla balaustra, può godersi il passaggio come da un palco di teatro.

### **Dordolla la bella**

Sulla sponda sinistra dell'Aupa spunta tra gli alberi il bianco campanile di *Dordòle*, alta su uno sperone. È il paese più bello e più vivo della valle, ci sono una cinquantina di abitanti stabili con un discreto numero di giovani e di ragazzi. Con le sue case strette le une accanto alle altre, i vicoletti e i portoni ad arco, una piazzetta con la fontana, ricorda vagamente Venezia, tanto che una voce popolare – non priva di



La Creta Grauzaria oltre i fagioli.

millanteria – afferma: “Venezia è bella e Dordolla è sua sorella”. Sulla piazza oltre alla chiesa si affacciano un bar con un piccolo spaccio di alimentari e un ex asilo dall’aspetto particolare. Da qui la Grauzaria può apparire in modo inconsueto, incorniciata dalle bandierine della festa del paese, oppure da alte piante di fagioli fiorite di rosso. A sua volta, per vedere bene Dordolla, bisogna salire ai *Fassòz*, unico borgo che si trovi fisicamente proprio “dentro” alla Grauzaria. Ci si arriva dal ponte di Dordolla, con un sentierino che inizia proprio dietro al crocifisso in legno. Oltre Dordolla, la valle è più selvaggia e ancor meno popolata. Vale la pena di fermarsi al vecchio mulino sul rio Fontanaz, facilmente visibile anche dalla strada (riferimento una fermata dell’autobus). Dal greto del rio se ne può osservare la struttura, ma avvicinandosi alla costruzione e scostando la vegetazione esuberante, si potrà ammirare sulla porta una data lontana: il 1797. A 10 km da Moggio troviamo *Bevorcjans* ‘la biforcazione’, che in realtà è costituito da tutta una serie di borghetti e case sparse: *Gjalòz*, *gli Ors*, *Gjalizis*, *Culòs*, *Saps*, *Matanins*. Il massiccio della Creta Grauzaria appare qui in tutta la sua complessità, collegato alla Creta dei Gjai e al Sernio. Poi, in un meraviglioso bosco, la strada sale a tornanti a *Cerescjatis*.

### **Genius loci**

Questa valle mi ha sempre affascinato, come se i suoi abitanti, schivi ed enigmatici, concentrassero l’essenzialità del *genius loci*



La Creta Grauzaria dalla Val Aupa.

che a me – abitante della pianura – sfuggiva.

La lettura dell’illuminante libro di Franco La Cecla *Mente locale* mi ha chiarito, con acute considerazioni, come le persone si rapportino al luogo in cui vivono, come l’abitare sia una conversazione ininterrotta tra la nostra presenza e quella dei luoghi. Il medesimo autore riporta i versi dell’americano Wallace Stevens i quali ci ricordano che “l’anima è composta dal mondo esterno” e che “ci sono abitanti di una valle che sono quella valle”.

Recentemente ho avuto la fortuna di intervistare Elena Not e

Corrado Druidi, una coppia di Dordolla che conosce a fondo i misconosciuti tesori culturali, vegetali e culinari della Val Aupa, e che ha acconsentito a condividerli con me.

Questa mia rapida carrellata assume un significato quasi antropologico, perché mi fa capire come la gente della valle dovesse avere necessariamente, per sopravvivere, una conoscenza profonda della natura e del territorio. Elena Not, classe 1954, mi racconta di piatti tradizionali e di erbe e frutti della Val Aupa, coltivati negli orti o spontanei, chiamandoli tutti con il loro

☞ melodioso nome friulano nella variante locale.

Elena, che a sua volta ha appreso molte cose da sua madre Carmela, è nativa della piccola frazione di Grauzaria, ma si è sposata a Dordolla dove ormai vive da più di trent'anni.

## La Valle in cucina

### La misteriosa *miòle*

“Una volta non c'erano medicine – mi dice Elena – e ci si curava con erbe, le conoscevano fin da

piccoli. Gli orti erano curatissimi e si coltivava di tutto, anche a Grauzaria che è in una posizione meno soleggiata di Dordolla. Le erbe dell'orto servivano sia per insaporire i cibi che per fare tisane: tutti avevano almeno camomilla, finocchio, ruta, melissa, menta, maggiorana. Quest'ultima, la *miserane*, la si metteva soprattutto nelle carni di coniglio. E poi c'è la *miòle*, che ha un sapore *un grum particulâr*; infatti la tenevano nell'orto solo quelli a cui piaceva”.

Di questa pianta un po' misteriosa, il cui nome non è citato nemmeno sul vocabolario Pirona, sono riuscita con fatica a risalire al nome botanico: *Tanacetum vulgare*, un'erba perenne dal lungo stelo, con le foglie frastagliate e le infiorescenze a bottoncino giallo. Elena precisa: “In effetti non la conoscono in molti. A Grauzaria ce l'avevano tutti, a Dordolla invece solo due famiglie; sono stata io praticamente a diffonderla, perché mi piaceva. Con la *miòle* in primavera si fan-

---

## Dal volume di Enrico Marchettano “I pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro”, Udine 1911

Le malghe di questo vastissimo comune [Moggio, NdR] trovano in maggior numero nella valle percorsa dal torrente Aupa (...). In generale, come si può presumere dalla natura geologica della regione, si tratta di malghe più povere di quelle della Carnia, e poste in meno felici condizioni di accesso e di giacitura. L'affitto complessivo che ritrae annualmente il Comune di Moggio dalle sue malghe è di Lire 7862; l'affittanza è novennale.

**Flop:** Trovasi sul versante occidentale della valle, tra la Creta Grauzaria e il monte Flop, ai piedi del Sernio.

Carico ordinario: 50 bovini, 60 capre e poche pecore.

Consta di due comparti, il più alto dei quali denominato anche Foranda la Gjaline.

Fabbricati in condizioni medio-crisi inferiormente, e cattive nel comparto superiore. Il comparto basso dispone di acqua sorgiva, che viene condotta alla casera per mezzo di acquedotto in ferro; l'altro comparto è privo d'acqua, e deve giovare di quella delle limitrofe malghe di Paularo.



La malga Flop negli anni Trenta. Foto di Pietro Treu.

no frittate con le foglie fresche tagliate fini fini, e nessun'altra erba. È depurativa dell'intestino e, in grandi dosi, è tossica; veniva usata anche contro i vermi. E, a proposito, va fatta rosolare nel burro, l'olio toglie il sapore dell'erba, anzi una volta adoperavano l'ont".

### **Ont e cuincîr**

Si apre inaspettatamente il capitolo dell'ont che, secondo Elena, dava a certi cibi un sapore veramente particolare. Veniva fatto con il burro, facendolo bollire a fuoco lentissimo finché, dopo una prima schiumatura, il liquido prendeva un bel colore dorato. Era pronto quando si formavano *lis scoladuris*, dei grumetti color marrone, con sopra una schiuma chiara e soffice. Allora veniva travasato nella *piere dal ont*, un vaso di pietra chiuso con un coperchio di legno.

Mi stupisco che Elena ne conosca il procedimento a menadito. "Ah, l'ho visto fare tante volte, mia suocera lo adoperava sempre, ma da quando esistono i frigoriferi penso che non lo faccia più nessuno, e comunque con il burro di adesso non viene buono. Il segreto stava nel non farlo bollire forte; veniva consistente come lo strutto e si conservava per mesi e mesi. E *lis scoladuris* non venivano buttate, ma si mangiavano con la polenta". Il ricordo dell'ont fa venire in mente a Elena un altro cibo dimenticato, il *cuincîr*.

"Il *cuincîr al* è una *roibe partiscolarissime*.

Si faceva nelle famiglie con ricotta fresca, sale, pepe e *brume* (panna) e veniva lasciato

# Ricettario

## Frittata con la *miòle*

Si fa a piacere usando uova, un mazzetto di foglie fresche di tanaceto tagliate molto finemente e ben rosolate nel burro, un pizzico di sale, pepe e un po' di formaggio grattugiato stravecchio.

## Sciroppo di lamponi

Lasciar riposare qualche giorno i lamponi senza zucchero in un contenitore coperto. Strizzarli con una tela rada, passare al colino il succo, pesarlo. Si fa bollire solo il liquido almeno mezz'ora e poi si aggiunge lo zucchero nella proporzione di circa 6-7 etti zucchero per ogni kg di liquido. Si fa bollire di nuovo per almeno 20-30 minuti, schiumando bene. Fare molta attenzione perché lo sciroppo deve bollire piano piano. Quando è pronto imbottigliare.

## Sciroppo con le bacche di sambuco

Si segue lo stesso procedimento che per i lamponi ma deve bollire di più e viene più denso. Forse si faceva così perché bastasse poco zucchero per la conservazione.

## Sciroppo con i fiori di sambuco

Al mattino con tempo secco si raccolgono 12 bei fiori e si mettono a macerare in 2 litri di acqua, 2 kg di zucchero e 4 limoni tagliati in 4 parti dopo averne spremuto il succo.

Lasciare a macerare per 4 giorni mescolando una volta al giorno finché lo zucchero è ben disfatto; filtrare e imbottigliare.

Eventualmente aggiungere dopo filtrato 140 g di acido citrico. Elena ne mette solo la metà e per conservarlo preferisce mettere più limoni e po' di zucchero di più. Anche questa non è una ricetta tradizionale, è di moda forse da 20 anni, prima non si faceva forse perché non c'erano i limoni a disposizione e nemmeno tanto zucchero.

## *Cjalçons* della Val Aupa

In Val Aupa si facevano i *cjalçons* dolci per Natale. La pasta viene fatta solo con farina, uova e sale, l'impasto con ricotta fresca, noci, nocciole, pere, cannella oppure cacao (se c'era). I *cjalçons* vanno poi cotti nell'acqua e conditi con cannella, zucchero e *ont*.

La pera *cloze* si metteva nei *cjalçons* al posto dell'uva passa o dei fichi.

## *Meste cul lat bon*

È una polenta morbida morbida, della consistenza del semolino, che veniva mangiata a cucchiatale assieme al latte crudo appena intiepidito. È fondamentale usare il *lat bon*, cioè quella parte di latte che sta sotto la panna.

## *Sterz* o *brustulât*

Arrostire della farina bianca 00 e un po' di farina di polenta nel burro o nell'ont e mescolarle bene finché non assumono un colore rosato. Va mangiato con del caffè latte zuccherato.

## *Sope di cjal*

Affettare del pane vecchio e farlo arrostire nel burro. Poi spolverarlo di zucchero e spruzzarlo di vino rosso. Era l'alimento tradizionale di chi tornava da lavori faticosi nel bosco.



Fienagione negli anni Sessanta. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.

☞ a fermentare vicino allo *spolert*. Ogni 2-3 giorni andava mescolato. Nei primi giorni si aggiungeva anche un po' di panna fresca, finché assumeva una consistenza morbida come una crema spalmabile; dopo non si aggiungeva più niente. Aveva un sapore un po' piccante, molto caratteristico, e veniva mangiato con la polenta arrostita, o spalmato sul pane o con le patate lesse. Era un cibo pregiato, tenuto da conto per Natale. Oggi forse lo puoi trovare solo dal Bill, nella sua malga di *Riu Sec* in Val Pontebbana".

### Altrequisitezze

Ormai Elena è lanciata: "Era ottimo anche il *tocj di brume* quando si aveva l'occasione di avere la panna, cosa rarissima nelle case perché la panna

la tenevano per fare il burro. Facevano un po' di frico usando formaggio stagionato, lo amalgamavano a pezzetti con la panna e lo mangiavano con la polenta. Qualcuno lo faceva anche con l'aceto e allora si chiamava *tocj di asêt*. Ma se vuoi sapere quale è la nostra minestra tipica ti dirò che è la *mignestre di brovedâr*, fatta con le rape raccolte in novembre dopo il primo gelo. Va lasciato *un toc di viscje*, un pezzo della foglia, quella più tenera. La preparazione del *brovedâr* è lunga, ci vogliono almeno due mesi: si fanno bollire le rape a pezzetti per qualche minuto, poi le si fa asciugare e le si mette nella *brente*, un apposito contenitore di legno con coperchio. Si coprono con vinaccia, acqua e foglie di verza e sul coperchio viene messo un grande sasso. Resta così fino a gennaio. Poi le rape vengono macinate, risciacquate e messe a bollire per 3-4 ore con aglio e fagioli. Alla fine si mette anche *un ues di purcit* o il *muset*, sale, pepe e una foglia di salvia. Mia mamma Carmela la fa ancora ogni anno, ed è anche il piatto forte dell'osteria di Dordolla".

### Cento erbe

Tutte le altre minestre e minestroni si fanno con le erbe disponibili sul momento. Secondo Elena è particolarmente buono il *farinuç*, che si trova in grande abbondanza in montagna alla fine di giugno. È una specie di spinacio dal sapore più accentuato, con cui si possono fare gnocchi, minestre, risotti e ripieni per crespelle. "E poi – continua Elena – mi vengono in mente *sparc*

*salvadi* (asparago selvatico), *frignàcule* (parietaria), *vorele di gneur* (licnide bianca), *pan e vin* (acetosella), *buràle* (carlina) che si può mangiare cruda, oppure cotta come i carciofi. Poi ci sono le piante medicinali: *plantagn* (piantaggine), contro le contusioni e in decotto contro la tosse; *arniche* (arnica), che si metteva nell'olio di oliva per fare massaggi contro i dolori articolari; *enziane* (genziana), conosciutissima da tutti e abbondante sulle nostre montagne, che si mette nella grappa come digestivo o nel vino come aperitivo. E poi c'è la resina del larice, *l'ariàn*, da usare come unguento o per fare fumenti contro bronchiti e raffreddori".

Mi stupisco ancora una volta di come Elena conosca tutte queste piante e il loro utilizzo, e penso che le persone della sua generazione sono probabilmente le ultime per cui queste conoscenze non sono state acquisite sui libri, ma rappresentano un sapere indissolubilmente legato alla vita pratica, addirittura alla sopravvivenza. La valle era uno spazio che apparteneva loro totalmente e di cui possedevano una dettagliata mappa mentale, con le "tane" delle erbe e dei frutti e il momento buono per raccogliarli. "Basta che tu pensi – mi dice Elena – che una volta adulti e bambini stavano via tutto il giorno a fare fieno e nelle pause del lavoro raccoglievano quello che trovavano, ad esempio quella che noi chiamiamo *palmonarie* (lichene d'Islanda) che serve per fare beveroni alle vacche che hanno appena partorito, e la *jarbe-cole* (licopodio annoti-



Fienagione presso malga Flop negli anni Sessanta. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.

no), un'erba comunissima che, raccolta in lunghi fasci, serviva a foderare il *coladôr* (imbuto) del latte perché non passasse giù neanche un pelo di mucca!”.

### Frutti di bosco

Se passiamo ai frutti selvatici, vengono in mente subito mirtilli e lamponi, chiamati in Val Aupa rispettivamente *çargnìculis* e *mujéis*, e poi il sambuco (*sau-dâr*).

“Con questi frutti puoi farci marmellate o sciroppi; mettendo a seccare qualche bel rametto di mirtillo, tanto con i frutti che con le foglie si può fare un buon tè. In tutte le case c'era lo sciroppo fatto con le bacche del sambuco, da bere con acqua calda nelle forme influenzali. Invece lo sciroppo fatto con i fiori è

una moda degli ultimi trent'anni, forse perché prima comprare i limoni era un lusso. Con i fiori si possono fare anche frittelle o frittate. Io faccio il tè (o la marmellata, che però è molto laboriosa) con gli *spicecûi*, i frutti della rosa canina. Ma queste sono piante che conoscono tutti. Da bambini andavamo a raccogliere le bacche del *blancjâr* (sorbo montano), del *malésc* (sorbo degli uccellatori) e della *bisuvigne* (pero corvino), un arbusto con bellissimi fiori bianchi a forma di stella che danno frutticini dal colore bluastrò. Sotto grappa sono buonissimi, viene un liquore quasi come il rum. E sai cosa sono i *cjavroluts*? In Carnia li chiamano *riscjeluts*, sono delle bacche rosse con foglie simili alla fragola, in italiano si chiama rovo erbaiolo...”.

### Piante da salvare

Di fronte a tanta grazia c'è di che perdere il filo, così spostato il discorso verso gli alberi da frutto, senza sapere di toccare un punto dolente. “In Val Aupa – dice Elena – c'erano tantissime piante di pero della varietà che noi chiamiamo “*piruçs di san Michêl*”, ma sono state trascurate e abbandonate e non producono più nulla. Con i frutti si fa un ottimo sidro e poi una prelibatezza che noi chiamiamo *lis clozis*. A proposito, qui la pera cotta si chiama *cloze*, termine che in Austria (*Klotze*) designa l'albero. Quando le pere sono mature, e hanno un colore nero, ma sono ancora belle sode, si mettono in forno: ne esce tutto il succo e diventano come un frutto candito, si conservano facilmente anche

per un anno! In Val Aupa si facevano i *cjalzons* dolci per Natale, e per il ripieno si usava ricotta fresca, *clozis*, cannella e, quando c'era, un po' di cacao. Una volta lessati, si condividevano con zucchero, cannella e naturalmente con l'ont!”.

## Gli ultimi pastori di Flop

Di malghe – nonostante l'asprezza del suolo – una volta in Val Aupa ce n'erano tante: Vualt, Liûs, Palis di Liûs, Ladussêt, Giouf di Fau, Flop, Foran da la Gjaline, Cimadòrs. Oggi alcune sono state ristrutturare e vengono usate come bivacchi, di altre non è rimasta quasi alcuna traccia in mezzo all'invadente vegetazione di ortiche e lamponi.

A salvare dall'oblio della memoria le storie di malga Flop, ai piedi della Sfinge, sul sentiero che oggi porta al Rifugio Grauzaria, è proprio il marito di Elena Not, Corrado Druidi, classe 1947, di Dordolla. È stato uno degli ultimi ragazzini-pastori che hanno lavorato nella malga di Flop, prima che la monticazione fosse abbandonata nel 1961.

Corrado, che vi ha passato le estati del '59 e '60, ne ha dei ricordi ancora vivissimi: mi disegna una piantina della malga e me la descrive nei minimi dettagli, come se fosse ancora davanti a lui.

“La malga di Flop era costituita da due stalle (*stalons*) e da una casera, semplici costruzioni con i muri in pietra e i tetti in scandole. Lo *stalón* più piccolo “alloggiava” una trentina di capre, qualche pecora e qualche

giovenca, quello più grande circa 25 mucche; all'interno c'era un soppalco con i giacigli dei pastori, che dormivano quindi sopra le mucche. Il *pajon*, il materasso fatto di *scus*, le brattee secche delle pannocchie di mais, i pastori dovevano portarselo da casa. La casera era di piccole dimensioni: nella stanza principale c'era il focolare con la *musse*, il sostegno girevole per la *cjalderie* in cui si scaldava il latte per fare il formaggio; lì accanto due giacigli sovrapposti per il malgaro ed eventuali familiari o ospiti, soprattutto alpinisti. Sulla sinistra c'era il *celâr*, un locale seminterrato e quindi fresco per conservare i formaggi. Le ricotte venivano invece poste ad affumicare sopra il focolare. La malga di Flop era molto misera rispetto ad altre del comune di Moggio come Aips e Lanza, e difficilmente e scomodamente raggiungibile”.

Il proprietario era il vecchio Giovanni Gardel detto *Ors*, aiutato dai due fratelli Pietro e Zef, anche loro ormai avanti negli anni. Nei tempi migliori avevano avuto più di trenta mucche da latte e 25 giovenche che provenivano da tutta la Val Aupa fino ai Saps. Corrado ricorda invece solo 25 mucche da latte e una trentina di capre da latte (insieme al *bec*, il caprone), nonché un piccolo gregge di pecore tenuto allo stato brado.

### Corri con le capre

Mentre le pecore badavano a se stesse, le capre davano molto filo da torcere ai giovani pastori. “Le capre – continua Corrado – sono tra gli animali più dispettosi e,



Pieri e Zef Ors. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.

soprattutto all'inizio della monticazione, ai primi di giugno, sono insaziabili. Spinte dalla gola facevano continue scorribande verso il basso, e andavano a depredare i campi di fagioli delle case dei Nanghez e ti lascio immaginare come si arrabbiavano i depredati. I pastori più giovani dovevano correre più veloci delle capre e bloccarle al passaggio del recinto, la *stangjade*. Insomma, con le capre era guerra continua”. Le giovenche venivano mandate nei pascoli della zona alta, mentre alle mucche da latte era riservato il pascolo migliore, cioè il *cjampeit*, che veniva rigidamente razionato. “All'epoca non esistevano recinzioni elettriche – racconta ancora Corrado – e il compito dei pastori era abbastanza impegnativo perché si trattava di controllare le mucche al pascolo concedendo loro di avanzare sull'erba nuova per non più di due metri al giorno... pena qualche rimprovero con il bastone! Le capre da latte, che venivano munte come le mucche due volte al giorno – il che

richiedeva complessivamente tre ore di lavoro – dopo la mungitura del mattino venivano spinte verso l'alto dove si arrangiavano a cercare le erbe e i fiori di loro maggiore gradimento; ma questo non facilitava affatto il pastore, perché le capre non rientravano da sole alla casera per l'ora della mungitura serale. Le capre sono animali che cercano sempre il chiaro e non tornano più indietro nell'ombra, hanno bisogno di un richiamo o di essere accompagnate, così il pastore doveva fare qualche chilometro in salita per recuperare la capobranco con del sale o della semola. Mossasi lei, tutto il *trop*, il gregge, le va dietro”.

### Batude e taçùn

Man mano che si inoltra nelle esperienze del passato, vedo che Corrado le rivive con tale intensità che il suo sguardo si è straniato e il suo racconto è diventato quasi una dettatura: “La vita dei ragazzini-pastori era veramente molto difficile in una malga come Flop, lontana dalla strada

e anche da quel po' di vita civile che c'era in quei tempi al paese. Dovevamo imparare a mangiare e a dormire in modo del tutto nuovo. Dormire nel soppalco sopra le mucche non era per niente facile, soprattutto nelle prime giornate di monticazione, quando le "scaramucce" tra gli animali che non si conoscevano tra di loro non permettevano di prendere sonno. Quanto ai pasti quotidiani, la colazione consisteva di latte e caffè di cicoria. A pranzo c'era polenta e *taçùn* (detto anche *scuete di sedon*), il fiore della ricotta, che è un alimento gustosissimo dopo averne fatta l'abitudine, ma davvero schifoso nei primi periodi; a cena, minestra di ortiche con un pugnetto di riso oppure minestra di *farinuç* con un po' di pasta. Niente fagioli, ma solo erbe e qualche patata. Da bere c'erano la *batude*, il liquido che resta nella zangola dopo la produzione del burro, e il *sîr*, il siero, residuo della produzione del formaggio, ma di quest'ultimo non tanto, perché serviva per i maiali!"

### La transumanza

Era festa grande il giorno di San Pietro quando si mangiava *polente cuinçade*: fette di polenta alternate a formaggio e ricotta affumicata e grattugiata, condite con *ont*, cioè burro cotto. Questo era il preludio alla transumanza verso la malga superiore del Foran da la Gjaline, a 1500 metri, che avveniva qualche giorno dopo, con l'aiuto dei genitori dei pastori per il trasporto delle pochissime cose personali tra cui una giacchetta, due paia di

*scarpets* e il *pajon*.

"Immaginati il trasferimento con 30 vacche, 30 capre, due maiali, qualche gallina e il gatto! Dopo un giorno di assestamento (le mucche giovani dovevano trovare un loro posto, perché quelle più vecchie lo avevano già dagli anni precedenti) noi pastori cominciammo a prendere visione e misura del nuovo habitat. La casera era più piccola, uno degli stalloni era discreto, l'altro era più una loggia che una vera e propria stalla. Il primo problema, come in Flop, era razionare il pascolo; al mattino si portavano le mucche verso l'alto, nell'incolto, al pomeriggio verso il basso, nel *cjampeit*, per i soliti due metri al giorno. Anche l'acqua costituiva lassù un grande problema: l'unica fonte diretta era quella che si formava sulla sella dopo i temporali e durava al massimo 3 giorni. Quando al mattino le mucche avevano sete, le portavamo al *Plan dai Lavaçârs* verso Paularo, dove c'era un abbeveratoio bellissimo fatto di tronchi



In malga Flop nei primi anni Sessanta. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.

di larice e l'acqua scendeva sempre abbondante. Ma verso la Val Aupa c'era solo una piccolissima sorgente sotto il *cjampeit* (anche quella con un piccolo sbarramento in legno) e noi piccoli pastori dovevamo attingere l'acqua da lì con i secchi e portarla con il *buiuç* fino all'*aip* della casera... e doveva essere sufficiente per tutti, uomini e bestie!"



Foran da la Gjaline, primi anni Sessanta. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.



*Foran da la Gjaline*, primi anni Sessanta; sullo sfondo si nota la Sfinge. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.

### Il cielo della Carnia

“Ma lassù era bellissimo – continua Corrado – immaginati la meraviglia di avere un orizzonte tanto più vasto, di sentire le campane di Dierico e di Paularo suonare a tutte le ore, e soprattutto a mezzogiorno, il che significava per noi che era finalmente arrivata la pausa per mangiare. Era bellissimo sconfinare verso Paularo e la Carnia portando le mucche al pascolo di Casera del Mestri (già dismessa a quel tem-



Il Monte Sernio dalla *Foran da la Gjaline*.

po) dove c'era acqua abbondante ed erba fresca, con le capre che si inoltravano verso il Palon del Mestri e il Sernio. Andavano a brucare stelle alpine fin oltre la forca Nuviernulis, a 1800 metri. Immagina quanta paura e quanto pianto nei primi tempi per noi piccoli pastori quando, verso l'imbrunire, dovevamo andare così lontano a recuperare quelle diaboliche bestie. Ma con il trascorrere del tempo si cominciava a prendere possesso del territorio e a conoscere *la mont di Flop*, la località detta *Campagne* perché era il pascolo più vasto, la strada della *Stangjade*, detta così dalla staccionata che la proteggeva dal ghiaione che scende verso il *Cuel Forcjet* e l'odierno Rifugio Grauzaria. Da questa parte si andava pure a raccogliere l'argilla per stuccare e mantenere impermeabile la vasca d'acqua sotto il *cjampeit*.

Restavamo lassù circa 40 giorni, quindi fino al 10 agosto, e poi ritornavamo a Flop; capitava spesso che i temporali più forti e

la grandine scardinassero il tetto di scandole e ci piovesse addosso nei nostri giacigli sul soppalco. Ricordo che un anno il 24 luglio sono caduti 25 cm di neve; è stato un disastro, perché non avevamo immagazzinato scorte di fieno, e per tre giorni c'è stato un muggire disperato degli animali che non avevano nulla da mangiare. Le donne della vallata ne hanno portato su un po' a spalla ma non bastava, e i poveri animali erano disperati”.

### Rivà in Flop

Dopo il colloquio con Corrado, ogni volta che percorro il sentiero che porta al Rifugio Grauzaria e al *Foran da la Gjaline* posso ricostruire la vita di un tempo, e ogni mio passo assume un nuovo significato. A Flop, anzi *in Flop*, ci si arriva in meno di mezz'ora dalle case dei Nanghez, a 750 metri di quota. Nel bosco di faggi per un breve tratto il sentiero conserva ancora le sue sembianze primitive di larga mulattiera lastricata. Il *cjampeit* nei primi anni Settanta è stato rimboschito con pino silvestre, un'essenza arborea del tutto fuori luogo qui, e oggi è difficile decifrarne l'estensione. I resti delle costruzioni della malga sono semi-sepolti sotto la fitta vegetazione spontanea; solo l'abbeveratoio, il *laip*, ancora resiste. Ma è secco, perché l'acqua veniva presa nel rio 200 metri più sopra con delle grondaie di legno, che già all'epoca ogni temporale asportava e i pastori dovevano immediatamente risistemare. Nella piccola conca di Flop, solo la Sfinge è rimasta uguale.

Alessandro SIMONETTI  
Giuseppe VANONE

# Stùis, stuéts, menàus e çatârs...

Quando i torrenti ed i fiumi erano le vie di esbosco  
dalla montagna friulana

La necessità di esboscare il legname ha sempre stimolato la ricerca di soluzioni tecniche nuove con una evoluzione continua di metodi e tecniche. I primi trasporti del legname erano probabilmente a soma o a traino animale, più tardi si è passati agli avvallamenti, prima naturali e poi lungo condotti artificiali, ed alla fluitazione lungo torrenti e fiumi. Quest'ultima venne praticata per secoli: l'acqua era una risorsa gratuita e abbondante in quasi tutte le valli montane fino agli inizi del secolo scorso. In seguito trovò un forte sviluppo la tecnica delle teleferiche e si giunse, infine, alla attuale mec-

canizzazione motorizzata che si basa sulla viabilità forestale.

## Le fasi del lavoro in bosco ai tempi del *seòn*

Prima dell'avvento di motoseghe, verricelli, trattori e altri mezzi a motore, gli alberi destinati al taglio venivano abbattuti utilizzando il segone (*seòn*) azionato da due boscaioli (*fratadòrs*) (guai se i loro movimenti non erano ben coordinati!). Seguiva la sramatura (*dispedâ*) ed il taglio dei monconi

Schema di esbosco per avvallamento lungo *martòrs*. Da *Foreste, uomo, economia nel Friuli VG*, Museo friulano di Storia naturale, Regione Autonoma Friuli VG, 1986.



☞ (*fà il grop*), operazione effettuata con l'accetta (*manàrie*), la sezionatura a segone e la scor-tecciatura. Per le successive fasi di avvallamento (*bignadure*) si rendeva necessario l'arrotondamento delle testate dei tronchi (*fà la giòe*) con precisi colpi di accetta.

Quando il lotto boschivo era pronto si procedeva, con l'ausilio di zappini (*sapìns*), al concentramento dei tronchi lungo i versanti, utilizzando gli impluvi naturali (*martòrs*). In loro assenza o in altri casi ove la morfologia lo richiedeva, la discesa dei tronchi fino ai torrenti avveniva lungo canali artificiali fatti con tronchi d'albero (*lìssis*) che, in alcuni casi, raggiungevano la lunghezza anche di alcuni chilometri, come ad esempio nelle tratte Lanza-Ramaz a Paularo o lungo il Rio Ortegla di Treppo Carnico. Queste operazioni di avvallamento ed esbosco venivano svolte da squadre specializzate di boscaioli (*menàus*) con l'ausilio di *sapìns*.

### La fluitazione: *stùis* e *menàus*....

Alle fasi di concentramento ed ammassamento dei tronchi lungo i torrenti ed i fiumi seguiva, nel periodo primaverile, la *menade*, ossia la messa in acqua del legname, l'accompagnamento dello stesso lungo l'alveo, ed il relativo recupero presso le segherie (*sièis*) poste lungo i fiumi o altri punti di raccolta (*puarts*).

La forte accidentalità, e le esigue portate di buona parte dei torrenti montani, non consentivano sempre la fluitazione naturale. Dalla semplice iniziale osser-



Stua sul Lumiei. Disegno di Antonio Pontini del 2 settembre 1888. Da Ventura G. (a cura di), *Statuti e legislazione veneta della Carnia e del Canale del Ferro (sec. XIV-XVIII)*, Deputazione di Storia patria per il Friuli, Udine, 1998.

vazione di quanto avveniva in natura con il trascinarsi dei tronchi ad opera di torrenti e fiumi, si era sviluppata ed affinata la tecnica del trasporto del legname per fluitazione controllata. Si è passati, così, nei territori alpini e prealpini della nostra regione, alla realizzazione di complesse strutture quali le chiuse (*stùe* e *stuet*) che consentivano una vera e propria gestione della forza idraulica dei torrenti.

La parola friulana *stùe* può avere origine dal sostantivo tedesco *Stau*: sbarramento, diga. Se così fosse, l'uso delle chiuse nelle no-

stre zone potrebbe essere stato introdotto da parte dei nostri boscaioli e *menaus* che lavoravano per lunghi periodi all'estero. Le chiuse erano degli sbarramenti trasversali al corso d'acqua, simili alle attuali briglie, ma muniti di un grosso portellone centrale. A monte si formava un vaso idrico che poteva avere la capienza di alcune decine di migliaia di metri cubi: un sistema di rapida apertura della chiusa dava la possibilità di provocare consistenti ondate di piena idonee al trascinarsi a valle dei tronchi precedentemente raccolti lungo

l'alveo dalle squadre di boscaioli. Per ondate successive e con una costante azione di disincagliamento dei tronchi che si fermavano lungo il tragitto, il legname, o almeno buona parte di quello avviato, veniva accompagnato fuori dalle strette valli montane. L'uso delle chiuse per la fluitazione del legname era un'attività strettamente legata ai ritmi stagionali, con la massima operatività in primavera ed in autunno, in corrispondenza dei periodi di maggiore abbondanza di acqua. Nei pressi dei centri di raccolta, ove il corso del torrente o del fiume si allargava, il problema del recupero del legname sparso veniva risolto con la costruzione di una linea di cavalletti (*cavallets*) disposti diagonalmente al flusso delle acque. Tali cavalletti

a treppiede servivano al fissaggio orizzontale di alcune file di stanghe (*scalons*) contro le quali il legname fluitato deviava e si arenava. Con l'aiuto di *sapîns* e *anghîrs* i tronchi venivano spinti verso la parte terminale delle linee di presa.

#### .... *puarts, çatis e cidais*

Il recupero del legname avveniva direttamente in segherie (*sieis*) poste nel fondovalle lungo il corso d'acqua oppure più frequentemente nei "porti" (*puarts*) situati in prossimità degli abitati a valle: Socchieve e Villa Santina sul Tagliamento, Baûs di Ovaro sul Degano, Cedarchis di Arta sul But, Dogna sul Fella, Portis di Venzone, Ospedaletto, Osoppo sul Tagliamento, ecc.

In questi porti il legname poteva

subire una prima lavorazione per proseguire, raccolto in zattere (*çatis*), lungo i maggiori fiumi, quali il Fella ed il Tagliamento, fino ai centri di vendita e lavorazione: Venzone, Osoppo, Pinzano, Latisana, Venezia, Senigallia, ecc. Per uno specifico obbligo imposto dalla Legge del Regno d'Italia datata 20 marzo 1865, "... dal punto in cui i fiumi e torrenti cominciano ad essere navigabili, i legnami devono venire annodati e disposti in zattere". Il legname ed il tavolame delle zattere, opportunamente forato in testa con trivelle (*foradòriis*) era tenuto assieme da chiodature di legno e legature in fibra vegetale (*tuàrtis*). Le zattere erano costituite da circa 20 metri cubi di legname, potevano raggiungere i 15 metri di lunghezza, quattro di larghezza e più di un metro di spessore.

Nei tratti più a monte dei torrenti, dove erano più soggette agli urti e fruibano ancora dell'energia trascinate data dall'apertura delle chiuse, le zattere venivano guidate da tre-cinque uomini (*maistri e cidais*). Più a valle, dove per le maggiori portate e le minori accidentalità dei corsi d'acqua diventavano più governabili, erano sufficienti due uomini. Un dato, anche se recente e probabilmente approssimato per difetto, può dare un'idea del volume di traffico di fluitazione esistente fino a circa un secolo fa: nel 1902 vengono fluitate sul Tagliamento fino a Latisana 12.000 tonnellate di legname. Il Tagliamento fu una importantissima, anche se disagevole e pericolosa, via di collegamento ed era continuamente percorso da zattere che talvolta

## Il toponimo *Puart* lungo il Tagliamento

I toponimi sono una forma di reperto storico e, lungo il Tagliamento, non mancano quelli che ricordano la fluitazione del legname. A Ospedaletto *Il Puart* si trova vicino all'attuale presa del Canale Ledra-Tagliamento; è stato utilizzato fino agli inizi del Novecento. Nelle carte è detto Porto di Sopra per distinguerlo da un altro che si trovava più a valle e che era identificato, ovviamente, come Porto di Sotto.

A Osoppo *Il Puart dal Cjarantan* si trovava a nord del Forte, in corrispondenza dell'omonima collina.

Nel comune di San Daniele sono ricordati tre *Puarts*, due nei pressi del Cimano e uno sotto Albazzana. Più a sud un *Puart* sul Tagliamento anche a S. Odorico/*San Duri*.

Una conferma di alcuni dei porti sopra ricordati viene da un documento del 1746: *Sig. Valentin Buzo detto Coser di Ponteba consegna legname ai nobili Colloredo*. Il legname verrà condotto con *zatte al Porto di Osoppo, al Porto di Villa di Varmo, al Porto di Ospedaletto* (ASU Perusini 757.3).

trasportavano anche persone e merci. La Carnia ed il Canal del Ferro con il loro legname erano così più accessibili e quindi più vicine a Venezia di molte località delle Prealpi.

### Ingegneria e ingegnosità da fare invidia

Le chiuse di solito erano costruite in legname e pietrame presenti in loco. La necessità di usufruire del legname del posto ha portato in zona all'utilizzo prevalente degli abeti, del pino nero e del larice per il corpo dell'opera, del faggio, del pino nero e del maggiociondolo per i particolari costruttivi minori e per le chiodature.

Le dimensioni variavano dalle



La presa del Canale Ledra-Tagliamento a Ospedaletto di Gemona. Qui si trovava un *puart dal legnam*.

grandi opere permanenti (*stuis*), come le chiuse di Moggio Udinese, di Malborghetto e di Paularo, che potevano raggiungere i quaranta metri di larghezza ed i dodici metri di altezza, alle chiuse più piccole (*stuetts*), alte pochi metri, che venivano costruite nel tratto superiore del rio con funzione ausiliaria alla chiusa principale posta a valle.

Molte volte le chiuse a fine utilizzo venivano completamente smantellate con il totale recupero del legname quale legna da brucio; in alcuni casi, però, le stesse vennero abbandonate ed i loro resti sono ancora visibili anche se profondamente segnati dalla periodica azione distruttrice delle piene.

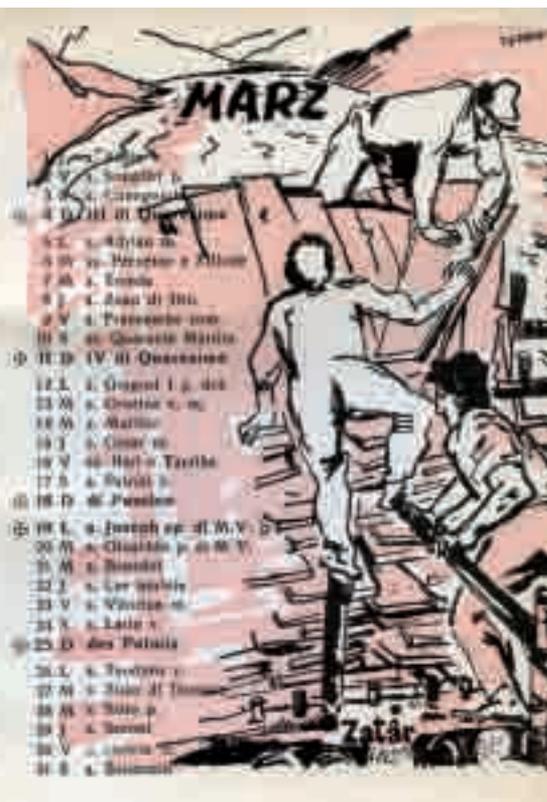
Pur nell'usura del tempo sono ancora ben individuabili i particolari costruttivi che permettono di apprezzare la perizia e l'alta "ingegneria" dei meccanismi operativi. Le chiodature e gli incastrati tra i tronchi costitutivi il corpo della chiusa, ma soprattutto i meccanismi di apertura a scatto del portellone evidenziano una continua ricerca finalizzata alla massima funzionalità e sicurezza degli operatori, vista la variabilità e l'imponenza delle forze in gioco. Quanto sopra nei forti limiti

imposti dall'uso quasi esclusivo del legno quale materiale costruttivo e dalla disponibilità di attrezzature manuali estremamente semplici (trivelle, accette, scalpelli).

Solitamente, in prossimità delle chiuse si rilevano ancora i segni di altre infrastrutture – sentieristiche di accesso, ripiani ove erano ubicati i ricoveri per gli addetti – che testimoniano l'importanza di tali opere, l'utilizzo continuato nel tempo e il grande coinvolgimento di manodopera.

### Norme e consuetudini specifiche

I ritmi di funzionamento delle chiuse ubicate lungo un rio dovevano essere opportunamente coordinati e resi pubblici vista l'azione dirompente delle ondate di piena artificiali e considerata l'alta presenza di persone, manufatti ed attività produttive lungo le aste torrentizie. Soprattutto le artificiose ondate dovute all'uso delle chiuse e l'azione distruttiva dei tronchi e delle zattere durante le piene dei fiumi (*montànis*) erano fonte di continue lamentele per il danneggiamento di ponti, argini, roste, opere di presa delle rogge. Oltre ai manufatti c'era anche il rischio di mettere



I *çatârs* al lavoro in un disegno di Renzo Tubaro per lo *Strolic furlan* del 1956.

a repentaglio la vita delle persone che, molto più di ora, necessitavano di lavorare lungo i corsi d'acqua.

L'attività delle chiuse era comunque soggetta a licenza d'esercizio, prima con convenzioni locali e successivamente con specifici riferimenti legislativi. Sappiamo che agli inizi dell'Ottocento era necessario acquisire un vero e proprio permesso per esercitare il trasporto del legname sfuso o in zattere.

Per mezzo di annunci nel corso delle funzioni religiose e più tardi tramite avvisi affissi nei locali pubblici, dovevano venire avvertite le genti del posto. L'Arboit, nelle sue "Memorie della Carnia" (1871), riportava: "Per evitare qualche disgrazia si costuma di far pervenire dall'altare a tutti i valligiani del dì e dell'ora che si hanno a togliere le dighe, ma non sempre vi si riesce".

Un Regolamento datato 1810 prevede che tutte le opere di presa d'acqua e gli altri manufatti dovevano essere opportunamente protetti e vigilati durante le fluitazioni da un congruo numero

di boscaioli e gli eventuali danni dovevano essere prontamente riparati.

Il legname prima della partenza doveva essere marchiato (*martelât prin di inagâlu*) in modo da evitare sottrazioni od aggiunte durante il tragitto, confusione tra i diversi lotti in caso di eventi di piena o in caso di "incroci" tra diverse partite.

Per quanto riguarda l'utilizzo delle chiuse, nei contratti di vendita dei lotti boschivi di solito veniva indicata la presenza di chiuse o *stuèts* e l'eventuale loro possibile utilizzo. Inoltre, numerosi sono i documenti d'archivio che riportano la consuetudine di far pagare un pedaggio per l'utilizzo della chiusa che poteva essere di proprietà pubblica o privata.

#### Ciò che resta

L'apertura della ferrovia Pontebbana (1879), avvenuta pochi anni dopo l'annessione del Friuli all'Italia, rivoluzionò l'economia forestale della nostra regione e segnò l'avvio di una profonda crisi del sistema economico-sociale legato al settore boschivo della



In basso a sinistra si notano delle zattere che scendono lungo il Tagliamento in corrispondenza di Ospedaletto. Da Liruti G. G., *Notizie di Gemona antica città nel Friuli*, Venezia, 1771.

montagna friulana. Il legname proveniente per via ferrata dalla montagna austriaca, con versanti molto più dolci e con boschi di abete rosso spesso puri, poteva fare concorrenza a quello friu-

## Sono duecento le zattere che discendono...

*Il legname da fabbrica e da fuoco costituisce un commercio per la maggior parte di transito venendo condotto in zattere per il Tagliamento dai boschi del Canale del Ferro e della Carnia. Sono per ordinario duecento le zattere che discendono in un anno, toccando i porti di Ospedaletto e di Osoppo dove pagano una piccola tassa di posteggio. Sette*

*sono nel distretto [di Gemona] i negozianti di esso. Il legname da fuoco che consiste nelle borre di faggio, crebbe in questi ultimi tempi eccessivamente il prezzo, per cui il suo commercio è assai proficuo e viene fatto anche in Venzone per il torrente Venzonassa (Barozzi N., *Gemona e il suo distretto*, Venezia, 1859).*

lano che, invece, era per lo più utilizzato su versanti ripidi, in zone spesso impervie, avvallato e fluitato con fatiche e pericoli e quindi con costi più elevati. L'utilizzo diffuso delle chiuse per la fluitazione nella montagna friulana proseguì fino a circa un secolo fa e l'esbosco via acqua venne sostituito, ove possibile, dall'esbosco su carri o, nelle zone più scomode, dall'esbosco per via aerea con la realizzazione di impianti di teleferica.

Lo sviluppo della meccanizzazione motorizzata delle utilizzazioni boschive, la costruzione di una rete di strade e l'evoluzione dell'economia montana degli ultimi decenni hanno mutato completamente i sistemi di utilizzazione forestale trasformando radicalmente le modalità di lavoro in bosco.

I pochi resti delle chiuse ancora presenti nel territorio monta-

no sono oggi una importante testimonianza dell'attività, ormai scomparsa, dei boscaioli di un tempo che, con strumenti di lavoro assolutamente semplici, ma con una continua ricerca di soluzioni ingegnose e con la straordinaria capacità di adattamento, riuscivano a gestire il non sempre "amico" territorio montano.



### **Bibliografia**

AA.VV., 1980, *La Carnia di Antonelli*, Centro editoriale italiano, Trieste.

FABBRONI GRILLO V., 1977, *La stue di Ramaz*, "Ce fastu?", LIII, Udine.

FERUGLIO E., 1923, *Il disboscamento e il trasporto del legname in Friuli. Note antropogeografiche*, "In Alto", Rivista della Società Alpina Friulana, XXXIV.

FILAFERRO G., 1950, *Vita da bosco*, "Sot la Nape", II (6), Udine.

GERUSSI L., 1938, *Descrizione di une zate*, "Ce fastu?", XIV, Udine.

MARTINIS A., 1986, *Le utilizzazioni boschive nel passato*, in *Foreste, uomo, economia nel Friuli Venezia Giulia*. Museo friulano di storia naturale - Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia, Direzione regionale delle foreste.

SCREM N., 1990, *Il trasporto del legname dei tempi andati nella Valle d'Incaroio. Strutture ed attrezzi per la fluitazione*, Udine.

SIMONETTI A., 1993, *L'antica tecnica della fluitazione del legname mediante l'utilizzo di chiuse*. - *Le "stùis di Tralbe" a Moggio Udinese*, Comunità Montana Canal del Ferro - Val Canale, Pontebba.

La chiesetta di *San Jacum* di Albazzana, presso Villanova di S. Daniele, in splendida posizione sopra il Tagliamento. Nella zona sottostante vi era un *puart dal legnam*.



Gianfranco ELLERO

# Risaie e marcite: *un blec di Lombardia a Frofean*

. . . quando alzarsi presto non era per i proprietari friulani

La strada che dall'unica piazza del paese si dirige verso est, nel friulano locale *strade dal simiteri*, oggi è ufficialmente denominata "Via delle Mondine", e per i rari visitatori del villaggio è questo l'unico ricordo storico della risicoltura a Fraforeano.

Le donne che a centinaia percorrevano quella strada, adoperata come "armentarezza" fin dai secoli del basso Medio Evo, ben meritavano un monumento toponomastico, ma ormai pochi sanno il significato della parola "mondina" (a meno che non abbiano visto il film "Riso amaro" con Silvana Mangano e Vittorio Gassman) e, nella migliore delle ipotesi, quei pochi penseranno che se a Fraforeano c'erano le mondine, dovevano esserci anche le risaie: "Elementare, Watson".

Già questo dato potrebbe essere titolo di nobiltà per l'agricoltura di Fraforeano, ma prima di inoltrarci nelle vicende della coltivazione del riso, conviene dare uno sguardo alla tenuta erede diretta dell'omonimo feudo, e alla sua struttura.

Delimitata dalla roggia Barbariga a ovest e dal Cragno a est, che convogliano l'acqua del Varmo, era chiusa a sud dallo Spinedo: la prima e il terzo erano tributari del Tagliamento, il secondo dello Stella.

**Novecento ettari**

Fra i tre corsi d'acqua rimanevano poco più di novecento ettari, percorsi a loro volta da rii e canali.

L'abitato, raccolto intorno al palazzo padronale e alla chiesa parrocchiale, rimaneva addossato alla Barbariga e al Tagliamento, dalle cui acque di piena doveva difendersi con opportune arginature, che poco potevano però contro le piene eccezionali. “La montana del Tagliamento – scrisse don Domenico Toso nel libro parrocchiale – sormontò il terzo gradino della scala di questa canonica.

L'anno 1823 (...) sorpassò il quarto gradino, sormontando il piano del Forno”.

L'immensa tenuta di quasi tremila campi friulani, composta anche da terreni situati sulla sponda destra del Tagliamento, denominati Cascina Fenice e Isola di Ronchis, rimase intatta dal 1300 al 1938, quando fu divisa, ma senza soluzione di continuità territoriale, fra il conte Manuel de Asarta e sua nipote Costanza maritata Kechler.

Non era frequente incontrare in Friuli un “tenimento” di tali dimensioni, che tuttavia non fu, come vedremo, un latifondo nel senso che il termine assunse nel Mezzogiorno d'Italia: fu, anzi, una tenuta modello e d'avanguardia a partire dalla seconda metà del Settecento.

Scrisse Alfredo Pozzolo su “Italia agricola” nel 1925: “Fraforeano costituisce una grande unità culturale che, per le sue peculiarità caratteristiche, deve essere considerata a parte nel quadro dell'economia friulana.

Come proprietà unita (circa 912 ettari) la si trova accennata fino intorno al 1300 per una investitura del Patriarca di Aquileia nei conti di Varmo, dalla quale famiglia, per varie vicende, passò successivamente nelle Casate nobili Veneziane dei Barbarigo, Badoer, Molin, Calbo-Grotta e altri”.

**Nel Settecento arriva il riso**

“Lasciò larga traccia di sé nel Tenimento Antonio Gaspari, il quale, come fittanziere dei Calbo-Grotta, introdusse nel 1750 in Fraforeano, e primo in Friuli, la coltivazione del riso.

Divenuta la sua famiglia proprietaria, vi si dedicò con buon indirizzo Pier Luigi Gaspari, e poi Gaspare Luigi Gaspari, che vi iniziò la coltivazione del gelso sulle tradizioni dell'illustre Bottari.

A questa, altro Antonio Gaspari, verso la metà del secolo scorso [leggasi metà dell'Ottocento] unì l'industria della filatura della seta”.

Poi anche i Gaspari si estinsero e la tenuta si impaludò per larghi tratti.

La vedova dell'ultimo Gaspari, Angela Tomadoni, cedette la proprietà dello stabile (case, acque e terre, compreso il diritto di giuspatronato sul parroco) a Charles Louis Herpin di Parigi nel 1871 e questi, a sua volta, a tre lombardi, Ferrari, Granata e Vigorelli nel 1876.

I Gaspari furono, quindi, i primi riformatori di Fraforeano, così definibili per le innovazioni colturali che vi introdussero e per le industrie che posero al servizio della nuova

agricoltura: una pila di riso nel mulino mosso dall'acqua della Barbariga, rilevata dal Catasto napoleonico del 1810, e una filatura di seta.

**Un lombardo dà il cattivo esempio ai furlani**

Il secondo riformatore fu, a partire dal 1876, Carlo Ferrari, che prosciugò il suolo dalle paludi, e con ammirevole progetto di ingegneria idraulica creò le marcite alla lombarda e rilanciò, ampliandola, la coltivazione del riso.

Marcita = Chiamasi prato *marcitoio* o *prato a marcita* quel prato sul quale continuamente dalla fine di settembre sino al principio di marzo striscia dolcemente una proporzionata quantità di acqua la quale, bastando con il proprio moto ad impedire l'azione del gelo, fa sì che l'erba cresca rigogliosa in mezzo anche ai più rigorosi freddi della vernata (DOMENICO BERRA, *Delle marcite*, Milano, 1811).

Si dedicò poi alla sperimentazione: coltivò più tipi di barbabietola e, al fine di verificare quale concime risultasse più produttivo, alimentò due terreni contigui con guano del Perù e con il “pregievole stallatico proveniente dalla caserma di cavalleria di Udine” (la competizione fu vinta dal guano).

L'esemplare conduzione dell'azienda riscosse il plauso dell'Associazione Agraria Friulana, che sul “Buletto” del 30

giugno 1879 così scrisse:  
 “Fra i proprietari più intelligenti e benemeriti dell’agricoltura si distingue in Friuli il sig. Carlo Ferrari. Nello stabile di Fraforeano, ove egli, da alcuni anni, venne a dimorare, ricco di soda coltura, di lunga esperienza acquistata nel Novarese e in Lombardia, bene fornito di capitali e di energica attività, vennero introdotte sotto la sua direzione grandi innovazioni e miglioramenti...  
 Lo stabile di Fraforeano è una scuola di migliorie agricole sotto ogni riguardo e in special modo per le generose premure del sig. Ferrari, il quale,

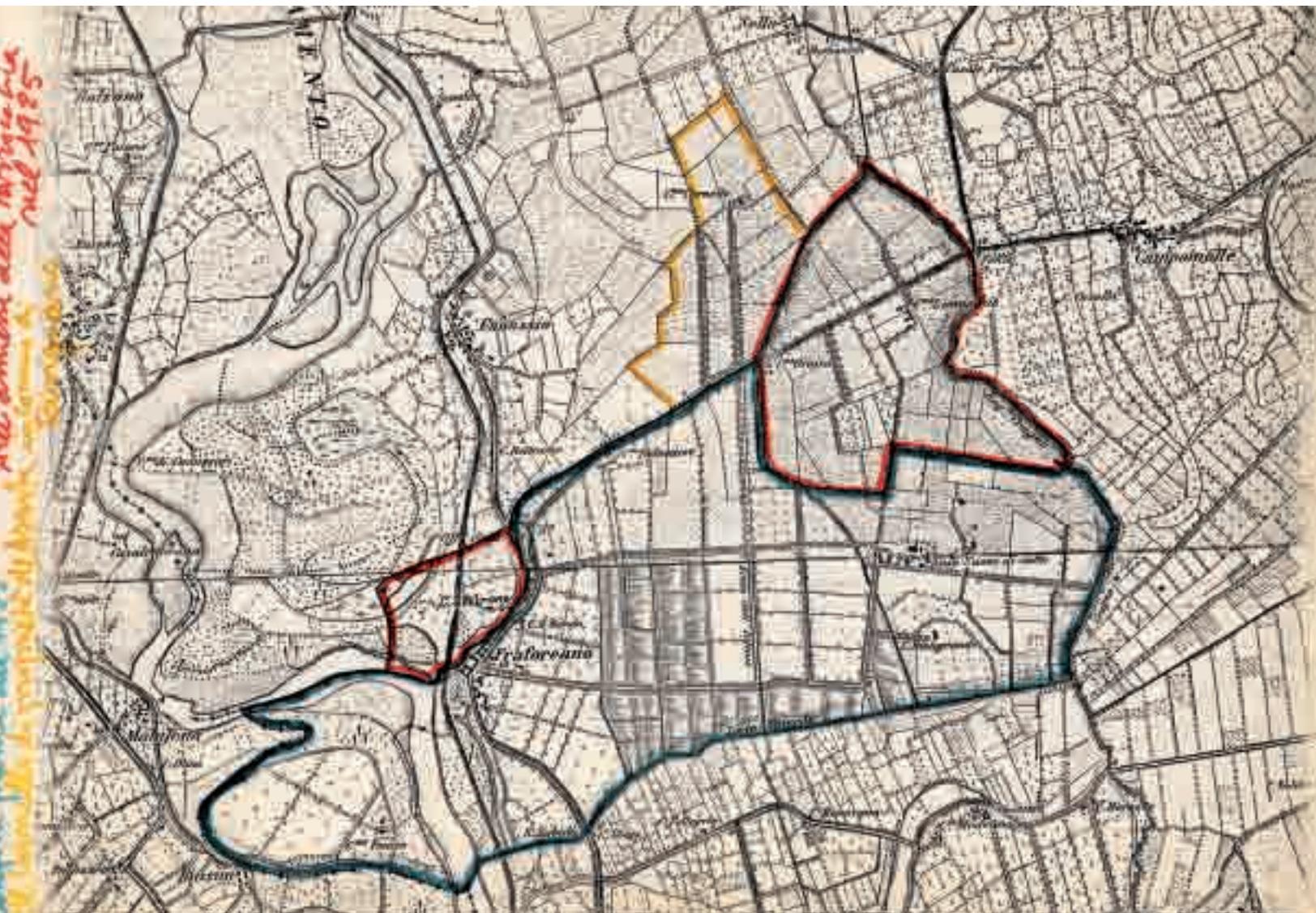
sempre di buon grado, fornisce agli altri proprietari preziose notizie e schiarimenti intorno al suo operato, accetta giovani volenterosi come allievi presso la sua amministrazione e favorisce le istituzioni di insegnamento e di ricerche agrarie”.  
 Carlo Ferrari era, dunque, un benemerito imprenditore agricolo, illuminato e illuminante, ma fu trattato come Antonio Zanon, quando, un secolo innanzi aveva detto ai friulani di scaldarsi con la torba, di seminare e mangiare patate, di piantare gelsi e allevare bachi da seta.  
 Lo Zanon finì deriso in morte con un lurido epigramma, citato per

la prima volta in atti ufficiali da Giandomenico Ciconi nel 1844:  
 “Colui che nacque da prepuzio inciso  
 Qui giace assai lontan dal Paradiso.  
 Presso la tomba un gelso orsù piantate,  
 Arda la torba e cuoca le patate:  
 Assista alla funzion tacito intento  
 Poi sul fuoco vi piscj il Parlamento”.

Anche in vita non ebbe molto seguito lo Zanon, se si fa eccezione per il conte Fabio Asquini di Fagagna, come è risaputo. Qualcosa di simile stava accadendo a Carlo Ferrari, che susci-



Il paese di Fraforeano visto da sud-est nel 1978. Sullo sfondo il parco de Asarta.



Lo stabile di Fraforeano su una carta dell'IGM, 1910. Il territorio della grande tenuta apparteneva principalmente al Comune di Ronchis e a più parrocchie. Le parti bordate di rosso furono incluse nella Parrocchia di San Fermo, Rustico e Procolo, ovvero di Fraforeano, nel 1925. Gli appezzamenti tratteggiati a ridosso dello Scolo dell'Infans erano coltivati a risaia.

↳ tava l'invidia di altri proprietari pigri e ignoranti. Fu difeso autorevolmente da Gabriele Luigi Pecile, che così si esprime sul "Bullettino" dell'8 dicembre 1879: "Un uomo, una famiglia che acquista uno stabile di più migliaia di campi (...) e riesce in tre anni a ridurre 900 campi di terreni abbandonati e di paludi a coltura, sarebbe dovunque fatta segno di ammirazione e di benemeranza.

Un proprietario che vi mette terreni che si affittavano a 15, a 10, a 5 lire il campo, in condizioni di dare un prodotto brutto di 200 a 300 lire, viene considerato in qualsiasi parte del mondo come un benefattore del suo paese (...)  
I signori Ferrari, che pur fecero tutto questo, incontrarono invece molestie, contrarietà, persecuzioni (...)  
Ora, qualunque uomo intelligente

ed imparziale che visiti i lavori di Fraforeano, dovrà concludere che, nel loro assieme, oltre a creare una ricchezza che non esisteva, hanno avvantaggiato le condizioni igieniche di quel podere, mediante i lavori di livellazione e di scolo (...)  
Tale miglioramento sarà completo quando il senso comune trionferà sulle inconcepibili opposizioni a sistemare gli scoli del Cragno e del Fossalon, lavoro



Le risaie di Fraforeano in una rara fotografia d'archivio.



Fraforeano anni Settanta del Novecento. Un mare di colza in fiore ed un filare di pioppi dove un tempo c'era lo specchio delle risaie e delle marcite con filari di gelsi sugli argini (foto Gianfranco Ellero).

che gioverebbe non solo a Fraforeano, ma a una estesissima zona di territorio (...)

Sarà utilissimo pei miglioramenti avvenire se l'impresa dei signori Ferrari a Fraforeano, con tutti i ricorsi, decisioni, controcene, dicerie, molestie, saranno raccolti da un istoriografo diligente ed

imparziale. Vi saranno delle pagine che, di qui a un secolo, faranno probabilmente ai posteri l'impressione che faceva a noi la storia degli untori al tempo delle pesti.

Non sarò punto dolente se vi si vorrà far cenno anche della parte che presi io, in un cantuccio, di

spettatore disinteressato.

Non è un fatto comune la storia di una trasformazione così importante (...)

Un grande esempio che offrono i Ferrari è quello di dirigere da loro stessi i lavori, alzandosi per tempissimo, e rimanendo in campagna a guidare, per così dire, la mano dei loro contadini. Questa sarà, forse, pei nostri proprietari, la parte più difficile ad imitarsi (...)

Le marcite, le stalle, il modo di tenere il foraggio, le concimaie, gli attrezzi, l'ordinamento generale, tutto manifesta intelligenza e pratica sicura. E, fra gli attrezzi, noto come importantissimo, la mietitrice, colla quale si può, nei fondi saldi, mietere anche il riso. Tutti sanno che il momento più pericoloso per le risaie è quello in cui si mettono in asciutto per mieterele. Ora, il poter fare questa operazione con una macchina che spiccia una quantità di campi in un giorno, sarebbe un soccorso grandissimo alla causa delle risaie, che sono tutt'altro che la coltura più desiderabile, ma che pure, nella riduzione dei fondi palustri, offrono una risorsa considerevolissima.

Organizzino un pellegrinaggio i proprietari del basso Friuli, a vedere i lavori di Fraforeano (...)

Domandino pure dov'erano (strano caso) i paludi artificiali, creati dagli antecedenti proprietari per uso di caccia, i quali, per lo meno, dovevono essere più malsani delle risaie. E quelli non erano alterni con le risaie, ma stabili".

Di fronte alle petizioni contro le risaie di Fraforeano, la



Il Tenimento di Fraforeano nel 1888. Le marcite e le risaie occupavano i grandi appezzamenti a sud della strada provinciale. Fra il casale del Belvedere (sorgeva dove oggi si trova la rotonda che immette il traffico direttamente verso Lignano e Bibione, su una strada situata al di fuori degli abitati di Fraforeano e Ronchis) e quello della Grinta (trasformato in un agriturismo) c'era il *Risarut*.



Prefettura di Udine nominò una Commissione di “uomini rispettabilissimi”, che furono invitati a pronunciarsi sulla questione igienica, cioè a stabilire “se quanto si fece laggiù sia un bene o un male”.

Della Commissione faceva parte quel grande naturalista che fu Giulio Andrea Pirona, il quale sostenne che la trasformazione di una palude in risaia produce un miglioramento igienico.

Alla fine prevalse il buon senso e le risaie poterono continuare a produrre l'apprezzatissimo risone di Fraforeano, che veniva trasportato su carri a due ruote, trainati da una coppia di buoi fino all'immobile attrezzato per la trebbiatura e l'essiccazione, situato fra la parrocchiale e il cimitero.

### **Il conte de Asarta ci mette l'elettrico**

Il terzo riformatore di Fraforeano, che nel 1883 acquistò da



Le mondine al lavoro in una fotografia eseguita fra le due guerre.

Ferrari lo stabile, ormai ridotto all'uso lombardo, fu il conte Vittorio de Asarta, al quale fu intitolata la piazza del villaggio (fino a pochi anni fa nota soltanto come "la Plasse").

Il de Asarta aumentò la superficie a marcita, fece crescere il numero delle vacche da latte e fondò una latteria dotata di macchine elettriche e a vapore per la produzione di burro di scrematrice e formaggio magro.

Ecco le riforme del de Asarta descritte da Alfredo Pozzolo su "Italia agricola" nel 1925:

"Sino dal 1889 vi s'introdusse l'elettricità nelle sue multiformi e più ardite applicazioni; Fraforeano vide, primo al mondo, l'attuazione pratica dell'aratura elettrica; a Fraforeano si svolsero, su larga scala, esperienze di coltura con rigorosità di metodo e con l'ausilio di un gabinetto riccamente dotato di materiale scientifico e diretto da provetti chimici (...) e la fama richiamò l'attenzione degli agricoltori di tutta Italia".

Dopo aver ricordato le devastazioni della Prima guerra mondiale e la pronta ricostruzione, scrive che "le colture irrigue, col conseguente indirizzo zootecnico, costituiscono la base del tenimento di Fraforeano.

Questo vale per la parte centrale dell'Azienda, mentre alla periferia prosperano varie mezzadrie di tipo friulano, impostate per particolari condizioni del terreno. La rotazione tipo, sussidiaria alle marcite, è la seguente: 1° anno: Risaia; 2° anno: Risaia; 3° anno: Frumento con trifoglio; 4° anno: Trifoglio.

Le risaie hanno il carattere di



In questo fabbricato, situato fra la chiesa e il cimitero, c'era l'impianto per la trebbiatura e l'essiccazione del risone quivi conferito su carri a due ruote trainati da coppie di buoi (foto tratta da Alfredo Pozzolo, *Il Tenimento di Fraforeano*, Piacenza, 1925). Il risone di Fraforeano era molto pregiato e ricercato in commercio.

'risaie da vicenda' e quindi si differenziano dalle già esistenti nella regione ora scomparse. Il risone di Fraforeano (...) è noto per la sua bontà, che lo rende ricercatissimo dal commercio (...), le risaie di Fraforeano gareggiano con le migliori del Piemonte e della Lombardia".

I conti de Asarta crearono anche i gelseti e diffusero l'allevamento del baco da seta.

#### **Addio marcite e risaie, ma restano due toponimi**

La coltura del riso, croce e delizia di Fraforeano, divenne antieconomica e fu sospesa verso la metà degli anni Trenta del secolo scorso.

Durante il secondo conflitto mondiale e negli anni della ricostruzione, furono coltivati il girasole, il ricino, la canapa, il mais da foraggio (*sorghète*)

utilizzato soprattutto come insilato per i bovini, mentre la coltura del riso e delle marcite rimase affidata a due toponimi di uso orale (ormai dimenticati, crediamo, dai pochi fraforeanesi doc ancora viventi nel villaggio): il *Risarut* e *li Marsitis*.

Il primo era un piccolo appezzamento arginato nei pressi del casale della Grinta (oggi trasformato in un agriturismo), che accoglieva l'acqua, troppo fredda, della Barbariga e l'ospitava affinché si riscaldasse prima dell'immissione nelle risaie, quindi una "caldana".

Il secondo, a sud della Grinta, indicava i grandissimi appezzamenti coltivati a marcita, che formavano un unico sistema idrico con le risaie situate ancora più a sud.

*Economia!*                      *Igiene!*

**Madri di famiglia!**

Se volete dare un Caffè **sanissimo, nutriente ed economico**, servitevi del

**GENUINO SURROGATO**

di Caffè di fichi

**preparato col frutto puro**

nella fabbrica di

**Maria Cosciancich**

S. Maria Maddalena Superiore, 147

**TRIESTE**

e che trovasi in vendita presso tutti i **negozi di comestibili e principali drogherie** in eleganti **pacchetti chiusi** da  $\frac{1}{2}$  kilog.,  $\frac{1}{4}$  kilog.,  $\frac{1}{8}$  kilogr.

Pietro ZANDIGIACOMO

# I ragnetti nel vigneto triestino

Le ripercussioni sugli equilibri biologici naturali causate dal cambiamento delle modalità di difesa fitosanitaria della vite: dalle note dei tecnici regionali del tempo

Vigneto a pergola su un caratteristico “pastino” della riviera triestina a Contovello.

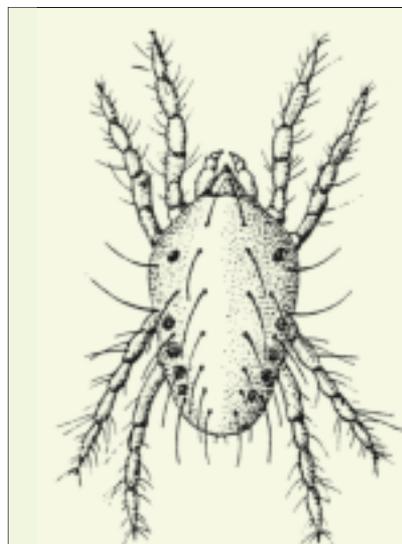
### Impiego di fitofarmaci e infestazioni di tetranychidi

La fitoiatria registra negli anni del secondo dopoguerra la rapida affermazione di nuovi fitofarmaci: i fungicidi ditiocarbammati (es. Zineb), denominati anche “acuprici” (in quanto non contenenti rame), e vari insetticidi di sintesi appartenenti a differenti gruppi chimici (es. DDT, Carbaryl); questi prodotti in breve sostituirono rispettivamente i sali di rame (es. poltiglia bordolese) e gli insetticidi inorganici (es. i composti dell'arsenico) considerati superati e poco affidabili.

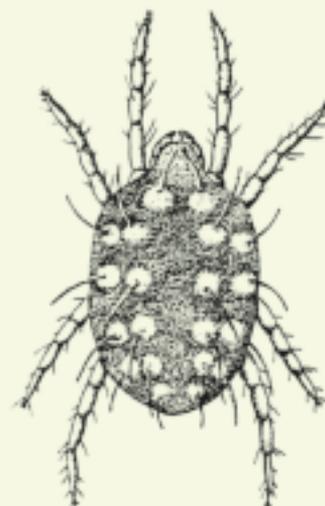
Subito dopo si manifestarono le prime diffuse e gravi infestazioni di acari tetranychidi, noti come “ragnetti”, soprattutto su vite e altre colture arboree. Sulle cause di tali eventi si contrapposero due diverse teorie: la prima imputava le pullulazioni soprattutto all'eliminazione degli antagonisti naturali di tali fitofagi, mentre la seconda si basava sulla cosiddetta “ipotesi trofica”.

Fra i sostenitori della prima teoria si ricordano Lord (1949), Collyer e Kirby (1955, 1959); essi dimostrarono che l'eliminazione degli acari fitoseiidi predatori, per l'azione collaterale negativa di alcuni fungicidi, era una delle cause principali delle pullulazioni dei tetranychidi.

Secondo Chaboussou (1965, 1967), Günthart e Vogel (1965) e altri, invece, alcuni fitofarmaci, considerati “acarostimolanti”, sarebbero stati in grado di modificare il biochimismo delle piante, facendo aumentare a livello fogliare, fra l'altro, la disponibilità di aminoacidi; di conseguenza, gli acari fitofagi avrebbero manife-



Disegno schematico di ragnetto giallo (lunghezza max 0,4 mm)



Disegno schematico di ragnetto rosso (lunghezza max 0,4 mm)

stato una maggiore longevità e fecondità, dando così luogo a vistosi aumenti della densità delle loro popolazioni.

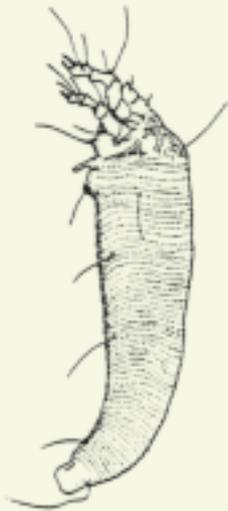
L'eliminazione dei nemici naturali non avrebbe rappresentato “né la sola né la principale causa della pullulazione dei Tetranychidi in seguito ai trattamenti antiparassitari” (Chaboussou 1965). Questa teoria in seguito

non venne più accreditata.

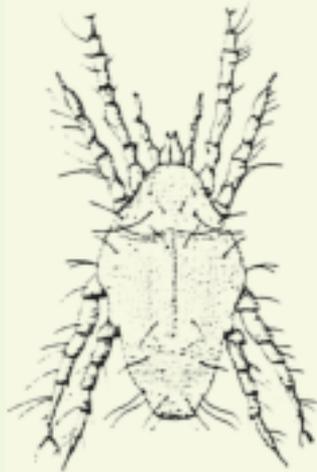
Nell'Italia nord-orientale, a partire dalla metà degli anni Cinquanta del secolo scorso, l'allora Osservatorio per le Malattie delle Piante di Trieste fu una delle prime istituzioni a doversi occupare del grave problema dei tetranychidi. Nei vigneti intorno a Trieste, infatti, si erano manifestate fortissime infestazioni di ragnetto



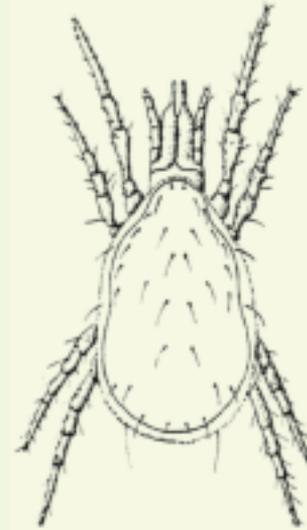
Pergola a Contovello sulla riviera triestina.



Disegno schematico di acaro eriofiide (di lato) (lunghezza max 0,2 mm)



Disegno schematico di acaro titeide (lunghezza max 0,3 mm)



Disegno schematico di acaro predatore fitoseide (lunghezza max 0,5 mm)

giallo (*Eotetranychus carpini* Oud.), con conseguenti precoci defogliazioni di interi vigneti, nonché ritardata e incompleta maturazione dei grappoli (Lenarduzzi 1956, Ambrosi 1959). Il personale dell'Osservatorio si occupò subito dello studio della biologia del fitofago e dei possibili mezzi di lotta. Nel corso di rilevamenti, effettuati nell'ambito di prove di lotta con prodotti acaricidi, venne osservata la presenza, sulle foglie della vite, di un acaro predatore fitoseide (Ambrosi e Lenarduzzi 1959); esso fu identificato dall'acarologo prof. G. Dosse di Stoccarda come "*Typhlodromus vitis* Oud.", specie ora denominata *Kampimodromus aberrans* Oud. Negli stessi anni il problema "ragnetto giallo" venne rilevato anche in vigneti friulani, in particolare in quelli dell'Istituto Friulano per gli Orfani di Guerra di Rubignacco (Cividale del Friuli). Il prof. Girolamo Ferrari osservò: "Le viti più attaccate furono quelle di Tokai, ma l'infestazione si manifestò anche

sul Verduzzo e sul Riesling e, in misura minore, sul Merlot e Cabernet". Nel 1955 e nel 1956 vennero effettuate prove di lotta mettendo a confronto prodotti acaricidi inorganici e organici; in alcuni casi per il controllo del fitofago fu necessario intervenire più volte nel corso della stagione (Ferrari 1957). Sempre il Ferrari concluse la sua nota tecnica su "Terra friulana" con la seguente considerazione: "Confidiamo che l'esperienza della prossima stagione possa consentirci, col superare le attuali, seppur lievi, incertezze, di definire un conveniente metodo di lotta contro il Ragnetto giallo della vite onde poter combattere con tranquillità questo fitofago che, malauguratamente, anche da noi, sta divenendo sempre più motivo di serie preoccupazioni". Agli inizi degli anni Sessanta dello stesso problema si occuparono studiosi dell'Università di Padova, in quanto le infestazioni di ragnetto giallo e di ragnetto rosso (*Panonychus ulmi* Koch) risultavano molto gravi anche in

vigneti del Veneto e del Trentino. Si ipotizzò che le pullulazioni potessero essere collegate alla scomparsa degli antagonisti naturali degli acari fitofagi in seguito a reiterati trattamenti insetticidi e acaricidi; fra i diversi predatori dei tetranychidi venne osservato nuovamente "*Typhlodromus vitis* Oud." (Zangheri e Masutti 1962).

Una decina di anni più tardi furono messi in evidenza, in vigneti del Veronese, il ruolo determinante dei fitoseidi, in particolare di *Kampimodromus aberrans*, nel controllo degli acari della vite e l'influenza negativa degli insetticidi di sintesi e, soprattutto, dei ditiocarbammati sulla sopravvivenza di tali predatori (Ivancich Gambaro 1972 e 1973). Il ritorno all'impiego dei sali di rame, in sostituzione dei ditiocarbammati (in particolare dello Zineb), consentì il ripristino degli equilibri biologici fra acari tetranychidi e fitoseidi nei vigneti.

Le osservazioni della dott.ssa Paola Ivancich Gambaro furono pienamente confermate da



Vigneto familiare a Sagrado.

ulteriori studi: le pullulazioni di tetranichidi, anche ove non venivano impiegati insetticidi di sintesi, potevano essere imputate all'uso dei soli ditiocarbammati che risultavano estremamente tossici nei confronti dei fitoseiidi (Girolami 1981; Duso *et al.* 1983).

### Acari della vite e loro predatori nelle note dei tecnici

Dopo questo rapido *excursus* su alcuni problemi generali della vite affrontati in varie sedi, è interessante ritornare alle attività svolte dal citato Osservatorio per le Malattie delle Piante di Trieste (già Centro sperimentale agrario forestale di Trieste). Negli anni Cinquanta e fino al 1961 presso l'Osservatorio operò il prof. Giuseppe Müller, entomologo di fama internazionale; egli, in qualità di consulente, si occupava di diagnostica, identificando il cospicuo "materiale fitopatologico inviato da enti o privati oppure

reperito direttamente dal personale tecnico dell'Osservatorio" (Ambrosi 1962).

Il problema dei danni da ragnetto giallo, osservati a partire dal 1955, fu affrontato principalmente dal dott. Mario Ambrosi, direttore dell'Osservatorio, e, fino al 1961, dal p.a. Remigio Lenarduzzi, "addeito alla sperimentazione e alle prove di lotta". Essi si preoccuparono innanzitutto di identificare con esattezza l'acaro fitofago, in quanto all'epoca venivano confuse fra loro due specie di ragnetti di colore giallo: *Tetranychus urticae* Koch (denominato allora "*Tetranychus telarius* L.") ed *Eotetranychus carpini*; il primo è legato principalmente a piante erbacee, il secondo a piante arboree. I due tecnici si rivolsero quindi a due importanti istituzioni: il Laboratorio di Entomologia agraria di Milano ove operavano il prof. Minos Martelli e il dott. Pierantonio Rota, e l'Istituto per la Difesa delle Piante di Stoccarda,

ove svolgeva la sua attività il già ricordato prof. Dosse. L'acaro nocivo alla vite fu concordemente identificato come *Eotetranychus carpini*.

Poiché la viticoltura rappresentava uno dei principali settori dell'agricoltura triestina del tempo e il Prosecco, la principale varietà locale, risultava particolarmente sensibile all'attacco (Ambrosi 1959), nel 1957 furono individuati cinque vigneti rappresentativi di diverse realtà pedo-climatiche ove condurre nell'anno successivo le prime prove sperimentali di lotta. Nel 1958 furono interessate alle sperimentazioni l'azienda Rade-tic (zona del Lisert, terreno di bonifica, vitigni predominanti Malvasia e "Garganega" [forse la cv Vitovska]), l'azienda Zigon (Sgonico, terreno "rosso-carsico" in zona precollinare su altopiano, vitigni Malvasia e Prosecco), l'azienda Marsetti (S. Maria Maddalena inferiore, terreno "arenoso-marnaceo" in zona valliva, vitigni vari), l'azienda Debellis (S. Maria Maddalena inferiore, terreno "arenoso-marnaceo" in zona valliva, vitigno predominante Prosecco), l'azienda Crevatin (S. Michele di Muggia, terreno "arenoso-marnaceo" di collina, vitigno Prosecco) (Ambrosi e Lenarduzzi 1959).

Nel corso dei rilevamenti Ambrosi e Lenarduzzi fecero puntuali e corrette osservazioni sulla biologia del ragnetto giallo e dei suoi antagonisti naturali. Essi rilevarono "eccezionalmente ed in numero ridotto la presenza di alcuni coleotteri o di tripidi, probabili predatori di acari o di artropodi in genere". Più determinante

apparve, invece, la presenza del fitoseiide *Kampimodromus aberrans*, che si dimostrò “un attivo predatore del tetranico in ogni stadio vitale di quest’ultimo”. I due tecnici notarono che esso rimaneva sulle foglie “anche quando, nel periodo più caldo di luglio, si verificò la scomparsa quasi totale del tetranichide e l’imbrunimento di molte uova esistenti a quell’epoca sulle foglie. [...] Il *Typhlodromus*, in questo periodo, non diminuì di numero né fu trovato in stato di diapausa ma continuò a rimanere vivo e vitale anche in quasi completa assenza del tetranichide”. Inoltre, essi osservarono che “questo acaro predatore può nutrirsi tanto di alimenti animali che vegetali, cosicché, dopo la distruzione degli acari, esso non abbandona la vite ma può permanervi vivendo di succhi vegetali”.

Altre prove di lotta contro il ragnetto giallo furono condotte

negli anni successivi.

Nel 1959 il ragnetto giallo, sempre più diffuso nella “circo-scrizione” dell’Osservatorio, causò gravi infestazioni principalmente nelle “zone meridionali della Provincia di Trieste (Comune di Muggia)” (Ambrosi 1960). In tale area furono quindi scelti tre vigneti nelle aziende Flego e Scheriani, rispettivamente nelle località Zindis e Chiampore, ove condurre le prove. Ancora una volta si osservò la presenza sulle foglie di vite dell’acaro predatore “*Typhlodromus vitis*” che si dimostrò “egualmente sensibile ai prodotti acaricidi e agli esteri fosforici come l’*Eotetranychus carpini*” (Ambrosi 1960); nel Muggesano furono osservate anche “infestazioni lievi” di ragnetto rosso (Müller 1960).

Nel 1960 il ragnetto giallo risultava presente ovunque “tanto nella zona rosso-carsica che in quella arenoso-marnacea del Territorio,

ma i suoi attacchi più visibili sono localizzati in questa seconda zona. [...] Fortunatamente gli attacchi sono spesso localizzati e la diffusione dell’acaro è notevolmente ostacolata da condizioni ambientali e da predatori” (Ambrosi 1961). Fu condotta una nuova prova di lotta con acaricidi sempre a Muggia, in località Zindis.

Nella relazione sull’attività diagnostica svolta nel 1960, il Müller riporta un’ulteriore interessante notizia; il prof. Erich Titschack di Amburgo aveva confermato la identificazione di un tisanottero “reperito sulle foglie di vite durante le ricerche biologiche riguardanti il ragno giallo della vite. [...] Trattasi di un tripide parassita di alcuni insetti e probabile predatore di acari: l’«*Haplothrips fuliginosus*»” (Müller 1961).

Anche nel 1961 si notarono “danni evidenti per attacchi di ragno giallo” soprattutto in vigneti del Carso, ma non furono condotte prove di lotta. “Nel Carso, per la prima volta quest’anno, sono state riscontrate fortissime infestazioni di ragnetto giallo sulle colture viticole, mentre negli anni precedenti la presenza del tetranichide era stata scarsa. L’infestazione va senz’altro attribuita alla prolungata siccità” (Ambrosi 1962).

Nel 1962 il ragnetto giallo si manifestò a S. Bartolomeo (Muggia) e sul Carso (Rozzol) (Ambrosi, 1963); nel 1963 fece la sua comparsa a “S. Dorligo della Valle, Ospio e S. Bartolomeo” (Ambrosi 1964).

Nel 1965, ancora una volta, venne osservata su vite la presenza



Impianto recente a Prepotto.



Vigneti sulla piana di Ternova.

di ragnetto rosso a “Caresana, Stramare e V. Ospò” (Ambrosi 1966); il ragnetto rosso fu rinvenuto anche nell’anno successivo, quando la situazione relativa agli acari tetranichidi si fece seria: “i danni provocati da tali fitofagi portano ormai a sensibili riduzioni di prodotto e ad imperfetta lignificazione dei tralci, conseguenza diretta di una ridotta fotosintesi per il gran numero di foglie attaccate” (Ambrosi, 1967).

Nel 1967, già a partire dal mese di maggio, le infestazioni di ragnetto giallo apparvero preoccupanti in molte località del territorio di Trieste. L’Osservatorio dovette intervenire organizzando “azioni dimostrative” di lotta che interessarono ben 550 aziende. Furono impiegati prodotti larvo-adulticidi nei mesi di giugno e luglio con buoni risultati; inoltre, furono eseguiti molti sopralluoghi in campo e furono distribuite “circolari esplicative” (Ambrosi 1968).

Nell’anno successivo venne condotta un’ulteriore azione dimostrativa, distribuendo ad oltre 600 aziende un acaricida larvo-adulticida per combattere il ragnetto giallo (Ambrosi 1969). Negli anni considerati la vite fu interessata nei dintorni di Trieste da un altro acaro fitofago: *Colomerus vitis* Pagenst., l’agente dell’erinosi, allora denominato “*Eriophyes vitis* Pagenst”. La presenza dell’eriofide, che causa le caratteristiche galle fogliari, venne considerata, nelle relazioni dell’Osservatorio, per lo più “media” o “forte”. Le infestazioni apparvero particolarmente gravi in alcune annate, come ad esempio durante il 1962; nel mese di maggio di tale anno furono colpiti soprattutto i vigneti del Carso (Ambrosi 1963); tuttavia, non risulta che siano stati effettuati trattamenti acaricidi specifici. Non venne mai fatta menzione della presenza su vite di un altro eriofide, *Calepitrimerus vitis* (Nal.) agente dell’acariosi, ma

ciò può essere giustificato dalle difficoltà di diagnosi, che tuttora sussistono.

Sulle viti furono rilevati anche acari tideidi, considerati a torto “un nuovo acaro dannoso alla vite”, che sempre il prof. Dosse identificò come “*Brachytydeus caudatus* Ant. Dug.”. Essi erano presenti sulla pagina fogliare inferiore, assieme ai ragnetti gialli, e svernavano in colonie sotto le cortecce accanto a individui di *Kampimodromus aberrans* (Ambrosi e Lenarduzzi 1959). Interessante è l’osservazione che “I due acari (uno predatore di acari e l’altro fitofago) non si arrecano alcuna molestia apparente né in istato di diapausa invernale, né allorché le colonie si sciolgono”. Il tideide viene attualmente denominato *Orthotydeus caudatus* Dugés.

#### **Valenza storica e attuale delle osservazioni**

Le accurate osservazioni effettuate dal personale dell’Osservatorio per le Malattie delle Piante di Trieste consentono di mettere in luce l’evolversi delle infestazioni di acari fitofagi sulla vite, susseguite dalla metà degli anni Cinquanta, e di meglio definire il ruolo dei principali antagonisti naturali dei tetranichidi. Di notevole interesse è il reperimento, effettuato allora, dell’acaro fitoseiide *Kampimodromus aberrans*; a quanto risulta, questa è la prima segnalazione per l’Italia di tale specie su vite. Inoltre, più volte i ricercatori dell’Osservatorio sottolinearono l’importanza di questo predatore quale antagonista degli acari tetranichidi, anticipando quanto

venne chiaramente dimostrato solo diversi anni dopo. Infatti, *Kampimodromus aberrans* è uno dei più diffusi e affidabili fitoseiidi della vite, soprattutto dei vigneti dell'Italia settentrionale, ed è in grado di mantenere sotto permanente controllo biologico gli acari fitofagi (Girolami *et al.* 1989 e 1992 Zandigiacomo 1992, Zandigiacomo *et al.* 2005). Inoltre, alcune osservazioni sulla biologia e sul comportamento del fitoseiide effettuate in quel periodo appaiono quanto mai precise e puntualmente riscontrate in specifici studi successivi; si ricorda, fra l'altro, la constatazione che la specie poteva persistere sulla vite anche in "quasi completa assenza" della preda; oggi sappiamo che può sopravvivere utilizzando come alimento alternativo, ad esempio, i granuli di polline che il vento deposita sulle foglie.

Il ticide (*Orthotydeus caudatus*) osservato nel Triestino è diffuso in Italia su vite e su altre piante coltivate, in particolare sull'olivo (Castagnoli 1984, Castagnoli e Liguori 1985); è noto che non causa alcun danno alle piante.

Va anche sottolineato come i due tecnici abbiano rilevato, accanto ai fitoseiidi, la presenza di altre specie di predatori di acari, sebbene in densità contenuta (insetti tisanotteri e coleotteri); attualmente è noto che anche questi antagonisti naturali possono concorrere, talora in modo determinante, al controllo biologico degli acari fitofagi sulle colture (Girolami 1981, Duso *et al.* 1983, Girolami *et al.* 1989). Infine, si deve rimarcare l'al-



Nuovo impianto a spalliera in una dolina.

ta professionalità dei tecnici dell'Osservatorio che furono in grado di contattare utilmente famosi specialisti nell'identificazione di artropodi, di organizzare rapidamente opportune prove di efficacia di fitofarmaci, di garantire un'ampia divulgazione dei risultati e l'interessamento diretto di numerose aziende agricole rappresentative; tale strategia di intervento, su più livelli, è tuttora considerata fondamentale quando si verificano nuove situazioni fitopatologiche.

La situazione dell'acarofauna rilevata negli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso nei vigneti nei dintorni di Trieste appare non troppo dissimile da quella osservata nel corso di un'indagine condotta nello stesso territorio a metà degli anni Novanta (Zandigiacomo e Cuiutti 1996); anche allora erano frequenti le infestazioni di tetranychidi (ragnetto giallo e ragnetto rosso) e l'acaro fitoseiide più frequente su vite era *Kampimo-*

*dromus aberrans*.

Attualmente il problema delle infestazioni di acari fitofagi su vite appare in netto miglioramento in tutta la regione; ciò si deve soprattutto al diffuso impiego di nuovi fitofarmaci che presentano generalmente limitati o trascurabili effetti collaterali sulla sopravvivenza degli antagonisti naturali, in particolare degli acari fitoseiidi. Nelle situazioni più critiche si può utilmente ricorrere a una tecnica già ampiamente sperimentata con successo, ovvero all'immissione invernale di fitoseiidi, svernanti in tralci di potatura, nei vigneti che sono privi di tali predatori (Zandigiacomo *et al.* 2005); già nella successiva stagione vegetativa le viti potranno essere validamente difese da questi efficaci antagonisti naturali.

Tf

#### Bibliografia

AMBROSI 1959 = Ambrosi Mario, *Il ragno giallo della vite*, Ed. Rinascita agricola, Trieste, 1959.

☞ AMBROSI E LENARDUZZI 1959 = Ambrosi Mario, Lenarduzzi Remigio, *Prove di lotta contro l'“acaro giallo” della vite*, “Progresso agricolo”, 5 (1959) n. 7, 796-807.  
CASTAGNOLI 1984 = Castagnoli Marisa, *Contributo alla conoscenza dei Tifeidi (Acarina: Tydeidae) delle piante coltivate in Italia*, “Redia”, 67 (1984), 307-22.



Grappoli maturi di Vitovska, tipico vitigno del Carso.

CASTAGNOLI E LIGUORI 1985 = Castagnoli Marisa, Liguori Marialivia, *Prime osservazioni sul comportamento di Kam-pimodromus aberrans (Oud.), Typhlodromus exilaratus Ragusa e Phytoseius plumifer (Can. e Fanz.) (Acarina: Phytoseiidae) sulla vite in Toscana*, “Redia”, 68 (1985), 323-37.  
FERRARI 1957 = Ferrari Girolamo, *Il ragnetto giallo della vite. Un esperimento biennale di lotta*, “Terra friulana”, 2 (1957) n. 2, 21-4.  
DUSO ET AL. 1983 = Duso Carlo, Girolami Vincenzo, Borgo Michele, Egger Egon, *Infuenza di*

*anticrittogamici diversi sulla sopravvivenza di predatori fitoseidi introdotti su vite*, “Redia”, 66 (1983), 469-83.

GIROLAMI 1981 = Girolami Vincenzo, *Danni, soglie di intervento, controllo degli acari della vite*, in *Atti 3° Incontro “La difesa integrata della vite”*, Latina, 3-4 dicembre 1981, 111-43.

GIROLAMI ET AL. 1992, = Vincenzo Girolami, Cristina Coiutti, Patrizia Picotti, *Ruolo determinante del fitoseide Amblyseius aber-rans (Oud.) nel controllo degli acari fitofagi*, “L'Informatore agrario”, 48 (1992), n. 27, 65-9.

GIROLAMI ET AL. 1989 = Girolami Vincenzo, Duso Carlo, Refatti Elvio, Osler Ruggero, *Lotta integrata in viticoltura. Malattie della vite*, Centro IRIPA, Mestre, 1989.

IVANCICH GAMBARO 1972 = Ivancich Gambaro Paola, *I trattamenti fungicidi e gli acari della vite*, *L'Informatore agrario*, 28 (1972) n. 8, 8141-3.

IVANCICH GAMBARO 1973 = Ivancich Gambaro Paola, *Il ruolo del Typhlodromus aberrans Oudm. (Acarina Phytoseiidae) nel controllo biologico degli Acari fitofagi dei vigneti del Veronese*, “Boll. Zool. agr. Bachic.”, ser. II, 11 (1973), 151-65.

LENARDUZZI 1956 = Lenarduzzi Remigio, *Un nuovo nemico della vite: l'acaro giallo*, “Rinascita agricola”, 4 (1956) n. 70, 7.

MÜLLER 1960 = Müller Giuseppe, *Elenco delle specie animali e vegetali riscontrate e classificate dall'Osservatorio per le Malattie delle Piante di Trieste nel 1959*, in AMBROSI MARIO (a cura di), *Relazione tecnica sull'attività dell'Osservatorio per le Malattie delle Piante di*

*Trieste durante l'anno 1959*, Tip. Adriatica, Trieste, 1960.

MÜLLER 1961 = Müller Giuseppe, *Attività diagnostica nel 1960*, in AMBROSI MARIO (a cura di), *Relazione tecnica sull'attività dell'Osservatorio per le Malattie delle Piante di Trieste durante l'anno 1960*, Tip. Triestina, Trieste, 1961.

ZANDIGIACOMO 1992 = Zandigiaco-mo Pietro, *I fitoseidi della vite nel Nord Italia*, “Agricoltura biologica”, n. 4-5, 5-9; suppl. al “Notiziario ERSA”, 5 (1992) n. 2.  
ZANDIGIACOMO E COIUTTI 1997 = Zandigiaco-mo Pietro, Coiutti Cristina, *Indagine sull'acarofauna della vite nel Triestino*, “Riv. Vitic. Enologia”, Conegliano, 50 (1997) n. 1, 17-25.

ZANDIGIACOMO ET AL. 2005 = Zandigiaco-mo Pietro, Bigot Giovanni, Cargnus Elena, Pavan Francesco, *Acari dannosi e acari utili al vigneto*, *Bioagricoltura*, n. 96 (settembre/ottobre) (2005), 41-3.  
ZANGHERI E MASUTTI 1962 = Zangheri Sergio, Masutti Luigi, *Osservazioni e considerazioni sul problema degli acari della vite nelle Venezie*, “Riv. Vitic. Enol.”, Conegliano, 15 (1962) n. 3, 75-89.

Per questioni di spazio, alcuni lavori citati nel testo non sono stati riportati in bibliografia; in particolare, non vengono citate le Relazioni tecniche annuali sull'attività dell'Osservatorio per le Malattie delle Piante di Trieste (pubblicate fra il 1960 e il 1969) a cura del direttore dott. Mario Ambrosi.

Ringraziamenti: Si ringraziano Filippo Michele Buian e Paolo Paolucci per aver gentilmente fornito rispettivamente le foto e i disegni a corredo della presente nota.

Alessandro PESARO

# Il Tagliamento: tre storie parallele

Nello studiare un fenomeno complesso come un fiume si possono adottare vari punti di vista. L'attenzione del ricercatore può infatti concentrarsi su un fenomeno molto circoscritto, un ambito temporale ristretto o una zona ben delimitata, scelte che di solito permettono un'analisi molto minuziosa e tendenzialmente esaustiva. All'estremo opposto si può invece tendere ad una comprensione generale, ma a prezzo di un'inevitabile soppressione di dettagli inessenziali e soprattutto mediante una certa semplificazione dei fenomeni al fine di inserirli in schemi interpretativi di validità più ampia.

Questa polarità vicino-lontano può essere declinata in modo diverso, ad esempio ponendo ad un estremo l'aspetto soggettivo dei fenomeni, e cioè le storie, le tradizioni, le esperienze e le vite di singole comunità, magari raccontate con accenti di commossa partecipazione, e all'estremo opposto l'analisi di taglio scientifico che guarda ai dati con il distacco impersonale dello studioso alla ricerca di modelli generali o di connessioni con altri ambienti e diversi contesti.

Il contributo prende in esame tre opere recenti sul Tagliamento, scelte per la possibilità di venir interpretate alla luce di queste considerazioni. Si è ritenuto inoltre di non seguire il consueto modello della recensione descrittiva per un approccio più dialettico che conduca ad un bilancio equilibrato di aspetti positivi e negativi. Il valore di un'opera non sta infatti nell'irraggiungibile copertura "totale" dei fenomeni studiati né in un'altrettanto inarrivabile perfezione assoluta, bensì nella coerenza con cui sono stati perseguiti gli obiettivi dell'opera (siano essi dichiarati o impliciti), nel modo in cui sono state interrogate le fonti, nei criteri con cui i risultati sono stati raccolti e ordinati. Questo approccio permette inoltre di rendere confrontabili dei contributi che costituirebbero ad esempio specie a sé stante; poiché è evidente che la fatica di un onesto e capace ricercatore locale, per quanto attenta e coscienziosa non può essere sempre valutata con lo stesso metro di una ricerca di taglio accademico, dove entrano in gioco risorse ben diverse e professionalità specifiche.

☞ **Benito Mion**, *Il Tagliamento. Immagini e appunti sul "re dei fiumi alpini"*, [Udine], Provincia di Udine, [Pordenone], Provincia di Pordenone, 2001, 207 pp.

L'opera ha una genesi piuttosto inconsueta nascendo da una raccolta di materiali didattici originariamente pensati per l'insegnamento della geografia nella scuola dell'obbligo. Essi, a posteriori, sono stati unificati sotto forma di una monografia tematica che descrive il percorso del fiume in dieci tappe, pensate come altrettante proposte di escursioni lungo le rive. Ciascun capitolo è aperto da una concisa sintesi che presenta i dislivelli, le distanze e le soste lungo l'itinerario suggerito. Il testo è opportunamente intervalato da un'ampia serie di brevi schede monografiche dedicate a diversi approfondimenti.

Coerentemente con gli interessi geografici dell'autore e con la sua esperienza didattica, le numerose cartografie che corredano il testo non hanno una semplice funzione di orientamento, bensì vengono usate come elementi per una lettura del territorio attraversato, invitando cioè il lettore ad un consapevole confronto fra la realtà immediata che si offre ai suoi occhi e la ricchezza informativa che è propria della carta. Lo scopo è guidare il pubblico non tanto alla scoperta del fiume in sé, come potrebbe ad esempio fare una guida per escursionisti, quanto avvicinarlo alla "trama di relazioni che legano il fiume ai siti che attraversa o che in qualche modo interferiscono nel suo andare" come viene programmaticamente affermato nella premessa.

Il tono dell'opera è leggero e scorrevole, con un registro coinvolgente ispirato alla semplicità divulgativa e caratterizzato da una sincera partecipazione agli argomenti trattati. Va dato merito all'autore di aver trovato un convincente equilibrio, evitando in particolare due rischi molto insidiosi: deragliare nel sentimentalismo, un'incognita sempre presente quando si discorre di qualcosa così profondamente radicata tanto nell'immaginario collettivo quanto nel vissuto personale, oppure trasformare il volume nel diario collettivo di gite di classe, dove cioè le pagine si affollano di resoconti di merende sul greto e disegni di castagne su carta a quadretti.

Scorrendo le pagine traspare chiaramente la vicinanza di Mion con l'oggetto della ricerca, intesa nel doppio significato di intimità emotiva con un



Giochi infantili sul Tagliamento, fine anni Venti a Trasaghis. Questo villaggio deve il nome al fiume: la zona è tuttora nota come *Dilà da l'Aghe* a Gemona.

oggetto strettamente legato alla propria memoria individuale e di palpabile prossimità fisica con greti, sentieri, edicole votive, ponticelli, golene. Quest'aspetto è testimoniato non solo dal taglio delle numerose immagini, ma anche da particolari che rendono bene la fatica del ricercatore coscienzioso, come ad esempio la salita su un campanile per ricercare un'inquadratura altrimenti impossibile, compito che si trasforma in un'arrampicata solitaria sotto lo sguardo perplesso di un'ansiosa perpetua. Sono aspetti che trasmettono la figura di un intelligente conoscitore del territorio, animato da una sincera passione e per questo attento a fatti anche minimi che spesso si rivelano delle piccole perle: ne è un esempio lo stipite del portone di Socchieve con inciso un riferimento al plebiscito del 1866 per l'annessione al Regno d'Italia.

Gli aspetti meno convincenti sono legati alla particolare genesi del libro. Il risultato finale è complessivamente positivo e rende onore all'impegno profuso, ma la scelta di costruire una monografia su una serie di diapositive, sebbene onestamente dichiarata, lascia la sensazione di un'opera che rimane sospesa fra più generi e modelli senza collocarsi in maniera convincente in nessuno di essi. Troppo poco maneggevole per essere utilizzato come guida, non raggiunge del tutto quella cura formale che ne farebbe una monografia in senso stretto. La trasparente intenzione di offrire al

lettore una documentazione esaustiva mediante un ricco corredo di immagini non basta a farne un libro fotografico anche perché non tutti gli scatti sono di qualità indimenticabile. Il proposito di celebrare il “re dei fiumi alpini”, dichiarato fin dal sottotitolo, si scontra con un’attenzione ineguale a ciò che esula dal discorso geografico in senso stretto: le note di toponomastica - tanto per fare un esempio - arricchiscono tutto il testo, ma la parte faunistica è trattata solo di sfuggita tanto che in tutto il libro si incontra una sola foto riferibile a questo particolare ambito.

Un discorso a parte merita la parte iconografica. Coerentemente con il suo proposito di descrivere lo spazio fisico del fiume, Mion dedica spesso attenzione ai centri abitati posti lungo il corso, ma la scelta dei soggetti obbedisce talvolta a logiche inafferrabili. Un’anonima istantanea che immortalava la via principale di Biauzzo in un sonnolento pomeriggio - tanto per fare un esempio - fa risaltare l’assoluta mancanza di immagini relative a Spilimbergo, di cui non si fa cenno neppure nel testo: eppure la sua connessione al corso del fiume non è meno stringente di quella del piccolo centro della bassa

pianura. Non si comprende inoltre perché il corredo di immagini che descrivono Venzone sia sei volte più esteso di quello di Gemona, né il motivo per cui la pur gradevole località di Preone sia gratificata da una panoramica, mentre il volume ignora disinvoltamente tutti gli insediamenti del delta come Lignano e Bibione.

*I passaggi del Tagliamento. Storia e leggenda di guadi, traghetti e ponti attraverso i secoli e il turbine di due guerre mondiali*, a cura di Enrico Fantin, Paolo Strazzolini e Roberto Tirelli, Latisana, La Bassa, 2004, 252 pp.

La monografia si basa su un’idea di fondo particolarmente persuasiva: tanto più la percorribilità longitudinale di un fiume è problematica (ad esempio per il suo regime idrico o le caratteristiche dell’alveo) tanto più rilevanti sono le relazioni trasversali, ovvero i passaggi che ne intersecano il corso. Ponti, guadi, passerelle, viadotti, passi di barca, raccordi ferroviari posati direttamente sul greto possono quindi venir letti non solo come realizzazioni tecni-



Le acque del Tagliamento formano le caratteristiche anastomosi, note come *ràis* in alcuni paesi rivieraschi. Sullo sfondo il Forte di Osoppo. Foto anni Trenta.

che, bensì come il prodotto di una variabile umana – soggetta a molteplici influenze storiche, sociali e culturali – e un dato fisico immutabile, perlomeno sulla scala dei tempi umani.

Fantin, Strazzolini e Tirelli hanno sviluppato queste premesse con metodo e intelligenza coordinando un lavoro di ricerca e analisi condotto in diverse direzioni: fototeche italiane e straniere, archivi pubblici e di imprese, testimonianze orali come pure documenti conservati da singole persone. Queste fonti sono state organizzate secondo un'inedita sequenza retrograda, che comincia dalla foce rimontando via via fino alle sorgenti. Si delineano così cinque capitoli focalizzati su altrettanti ambiti omogenei: la zona dalla foce a Madrisio, il Sanvitese, Valvasone e Spilimbergo, la stretta di Pinzano con le zone limitrofe e infine l'alto corso. I due capitoli finali propongono infine altrettante letture sincroniche, dedicate rispettivamente alla prima e alla seconda guerra mondiale.

Il lavoro di sistemazione delle fonti, aiutato da una scrittura chiara e priva di tecnicismi, permette così di decifrare la complessa stratificazione di attraversamenti che è venuta strutturandosi nell'arco di più secoli. Ne esce una storia di indubbio valore, agevolmente interpretabile anche come rapporto fra mutazioni e persistenze. Nel volgere di poche centinaia di metri, accanto al nitido cemento armato precompresso si alzano le ultime tracce delle pile ottocentesche, mentre le vestigia delle passerelle in legno ricalcano il tracciato di antichissimi guadi e passi di barca. Gli autori dimostrano la capacità di far risaltare non solo gli aspetti tecnici e costruttivi, ma anche di evidenziare i risvolti meno scontati, come ad esempio i valori propagandistici e simbolici, specie nelle fasi della ricostruzione post bellica. Un importante merito dell'opera è la volontà di attingere a fonti normalmente poco frequentate dai cultori di storia locale, come ad esempio le raccolte dell'Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione (ICCD) di Roma. Dalla fototeca dell'Istituto sono emerse una serie di immagini provenienti da ricognizioni aeree della Seconda guerra mondiale, immagini che i curatori del volume hanno adeguatamente valorizzato con nitide riproduzioni a tutta pagina. Al di là della loro particolare origine e dell'uso che ne viene fatto nell'economia generale del volume, si tratta di documenti di particolare



interesse se valutati in una prospettiva più ampia, ad esempio come testimonianza di un assetto del territorio ormai radicalmente modificato da mezzo secolo di sviluppo.

Ne sono un esempio la parcellizzazione spinta degli appezzamenti stretti e allungati, i quali verranno gradualmente cancellati dal diffondersi di un'agricoltura meccanizzata che presuppone ampie superfici senza ostacoli. La fotografia aerea rivela inoltre la naturale transizione dell'edificato nella campagna circostante, prima cioè che l'industrializzazione imponesse un diverso modello di sviluppo edilizio per le periferie urbane, mentre nelle immagini si coglie ancora bene una fascia intermedia di colture di pregio, evidenziata dalle ombre di gelsi e di alberi da frutto vicini alle case.

Parimenti interessante è leggere l'evoluzione delle vie di comunicazione: si stagliano nitidissime ferrovie ora abbandonate e invase dalla vegetazione spontanea, come ad esempio la Casarsa-Pinzano, mentre spicca il non disprezzabile fascio di binari della stazione di Codroipo. Quest'ultima, ora ridotta ad una semplice fermata, era all'epoca la testimo-

nianza di un modello di trasporto su rotaia ormai tramontato, dove il treno veniva utilizzato anche per piccole partite di merci: ciò presupponeva un sistema di tettoie, piani caricatori, magazzini e binari tronchi oggi in desolante abbandono in attesa di un diverso riutilizzo.

Questa parte del libro, come pure il capitolo precedente dedicato alla Prima guerra mondiale, può anche essere letta come esempio emblematico di ciò che si può definire una 'logistica alla rovescia': rallentare, fermare, ostacolare, bloccare, deviare e distruggere. Sono pagine che possono essere apprezzate da sole, come storie in sé concluse, ma acquistano un significato e un valore particolare in relazione a tutte le vicende descritte in precedenza: ne viene una complessa visione d'insieme dominata da un profondo contrasto fra il tempo umano (segnato dall'implacabile ciclicità del costruire e del distruggere) e il tempo del fiume, che si dipana invece su una scala a-storica, quindi per definizione non confrontabile.

Lo stesso ponte in sé è un oggetto ricco di significati simbolici: basti ricordare la vicenda narrata ne *La conchiglia di Anataj* di Sgorlon, che in buona parte ruota intorno al duro lavoro di emigranti friulani per costruire un ponte della Transiberiana, fra la natura primordiale della Taiga. Uno dei momenti più lirici del libro è proprio quando il protagonista contempla il frutto delle proprie fatiche, con i due tronconi di ferrovia sulle rive opposte ormai congiunti dall'opera appena costruita, le cui campate si stagliano nitide contro una natura selvaggia che esalta la laboriosità di chi ha compiuto l'opera. La costruzione di un ponte è un momento supremo di cultura – qualcosa cioè che non esisterebbe senza la fatica creatrice dell' *homo faber* – e rappresenta quindi un valore di civiltà per eccellenza. La sua distruzione (e la storia raccontata dagli autori è fitta di mine che brillano nella notte, di arcate che rovinano sotto la piena o di bombardamenti a tappeto) rappresenta quindi la sconfitta a forze cieche, il momento in cui le speranze, i sogni e i desideri umani si arrendono ad una logica brutale. Ma su questo aspetto si ritornerà alla fine.

L'opera si fonda su un'idea senza dubbio valida, ma la sua realizzazione non pare altrettanto convincente. Il volume, in particolare, sconta forse una

lavorazione editoriale un po' tormentata, testimoniata da un esuberante apparato di errata-corrige e da qualche disomogeneità formale, evidente specie a livello di scelte redazionali. Altri aspetti che non persuadono totalmente sono le immagini: è pur vero che non tutto il materiale di partenza doveva essere di qualità eccezionale, ma parecchie foto, specie d'epoca, sono state riprodotte con un formato troppo ridotto che sfortunatamente non permette di apprezzarle al meglio. Diverse sono inoltre prive di data: non si può certo negare la problematicità di questo materiale, specie quando è estratto da archivi privati, ma da un'opera monografica su un argomento così circoscritto ci si poteva attendere una collocazione approssimativa, perlomeno al decennio.

Forse l'aspetto delicato è l'eccessiva frammentazione. Si sente in particolare la mancanza di un contributo d'insieme che raccolga i singoli discorsi e li unifichi in una visione coerente, anche perché il rischio di queste operazioni è spesso quello di trasformarsi in un repertorio di notizie e di curiosità, dove per solito la parte interpretativa è quella più sacrificata.

*Il Tagliamento*, a cura di Furio Bianco, Aldino Bondesan, Paolo Paronuzzi, Michele Zanetti e Adriano Zanferrari, Udine, Università di Udine, Sommacampagna, Cierre, Montereale Valcellina, Circolo Menocchio, 2006, 507 pp.

Il volume nasce da una premessa enunciata con lucidità nella prefazione di Furio Honsell: poiché esiste un legame così forte tra il fiume e la terra che esso attraversa, parlare del Tagliamento equivale a parlare del Friuli stesso, con in più la forza e il potere di suggestione che hanno in sé tutti i simboli. Questo obiettivo viene raggiunto con un percorso ricco di suggestioni. Fare cioè comunicazione e divulgazione scientifica ad alto livello, aggiornate anche nelle tematiche più specialistiche, articolandole tuttavia in un discorso chiaro e accessibile, reso per giunta ancora più accattivante da un apparato illustrativo di alto livello e da una raffinata veste editoriale.

L'opera è caratterizzata da una divisione preliminare in due sezioni: *Le fisionomie naturali del bacino*, in cui vengono affrontati gli aspetti geologici e naturalistici; *Il fiume, gli uomini, la storia*, dedicato

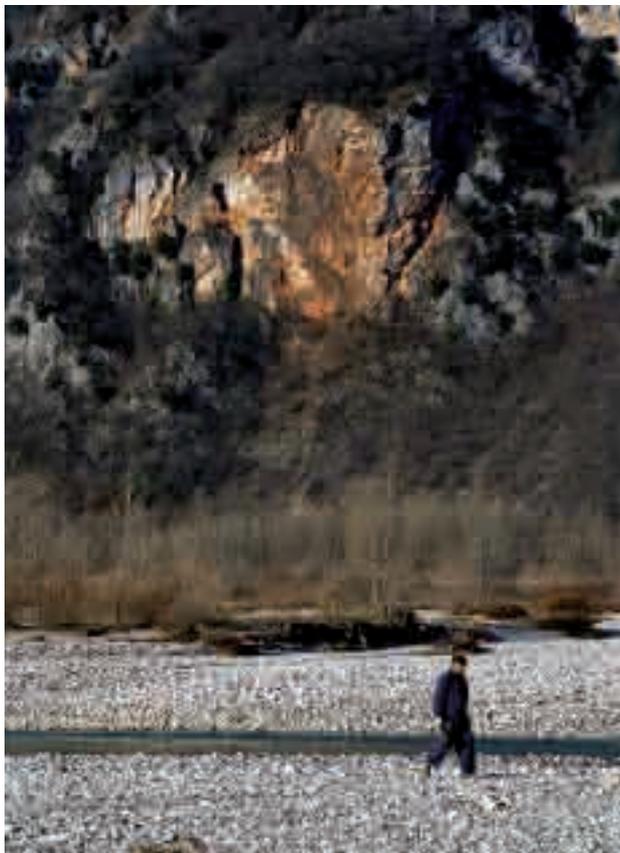
invece alla dimensione culturale e sociale. All'interno di questa griglia il volume si articola in una serie di contributi monografici ben equilibrati per taglio e lunghezza che compongono un ritratto approfondito e esauriente del fiume. La suddivisione permette una lettura sequenziale, impostata secondo un criterio storico ovvero geografico, ma si presta altrettanto bene ad un percorso indipendente che segua il filo della curiosità personale. Ciò è facilitato da una serie di schede di approfondimento che intervallano opportunamente la sequenza dei contributi. Alcune di queste hanno un taglio spiccatamente monografico, a volte addirittura con una copertura estremamente circoscritta (*Storia di disastro alluvionale: l'evento del 29 agosto 2003*), altre si propongono come momento di collegamento e raccordo fra ambiti altrove affrontati in modo separato (*Le specie ittiche endemiche del fiume Tagliamento*), altre ancora suggeriscono un collegamento fra dimensione naturale e dato antropico (*Miniere, risorsa avara; Gli opifici idraulici*).

Nonostante la pluralità di autori, provenienti da ambiti disciplinari diversissimi, l'opera manifesta una solida unità di impostazione. Si riconosce anzi un attento e intelligente lavoro redazionale che ha conferito al testo leggibilità e ordine mantenendo un convincente equilibrio generale. Scorrendo il testo si incontrano così spunti di particolare rilievo, spesso molto distanti dal consueto repertorio di notizie curiose che affollano i testi di interesse locale, ma che anzi riescono spesso a suggerire collegamenti inaspettati e feconde riflessioni. Si potrebbe citare ad esempio la mappa che raffigura la frana di Borgna del 1692, dove il nitido contorno a cuspide della frana suscita inquietanti paragoni con la "M di Müller" resa celebre da Marco Paolini, ovvero l'ignorata traccia della paleofrana evidenziatasi prima della tragedia del Vajont. Non meno interessanti i segni della via romana *per compendium*, invisibile dalla superficie, ma chiaramente rilevabile dalle foto aeree, dove risalta come un nastro più chiaro completamente slegato dalla viabilità attuale, la quale risponde ad altre logiche e ad altre funzioni. Si potrebbe concludere con un richiamo ai pozzi di ricerca trivellati dall'AGIP nei decenni scorsi, testimonianza di un momento storico in cui il cane a sei zampe batteva la pianura padana alla ricerca di idrocarburi. Purtroppo (o per fortuna?) le lagune

di casa nostra non sarebbero assomigliate alla costa del Venezuela, ma quegli stessi pozzi diedero un contributo essenziale alla comprensione della geologia locale.

Di particolare pregio anche la parte naturalistica, un'osservazione non scontata se si pensa al numero di contributi che si esauriscono perlopiù in lunghi elenchi di specie, certo inappuntabili dal punto di vista formale e scientifico, ma che in genere riscuotono pochi entusiasmi da parte dei non addetti ai lavori. Va invece dato merito agli autori di aver tracciato un quadro convincente e vivido, che risulta di particolare interesse anche per aver evidenziato la complessa storia di estinzioni, reintroduzioni, migrazioni interne, insediamenti di specie estranee e scomparsa di altre attestate da lungo tempo. Ad uno sguardo d'insieme, il volume si presenta come una rara sintesi di forma e sostanza, ovvero un testo di alto livello scientifico accompagnato da un apparato illustrativo di notevole pregio. Va inoltre evidenziata la qualità della ricerca iconografica, anche per aver valorizzato un insieme di testimonianze che vanno dagli ex voto alle opere d'arte in senso stretto. Un aspetto notevole è l'altissimo livello qualitativo delle fotografie, molte delle quali esaltate da tavole ripiegate, che rendono il volume anche un'emozionante avventura visiva dalle sorgenti alla foce. Ugualmente apprezzabile il ricco apparato di schemi, disegni, diagrammi e cartografie tematiche, realizzati con tecnica impeccabile e grande attenzione alla chiarezza esplicativa.

Poche le perplessità, perlopiù legate a dettagli di secondo piano che risaltano solo per l'eccellenza generale dell'opera. Lascia ad esempio qualche dubbio la scelta di conservare la terminologia specialistica inglese in un testo nato fin dall'inizio con un taglio divulgativo, seppur di alto livello. A volte si ha la sensazione che un eccessivo distacco dall'oggetto di studio finisca per appiattare le singole particolarità, e che quindi il desiderio di normalizzazione e di precisione riesca più di ostacolo che di aiuto. Riferendosi alla morfologia del Tagliamento nel medio corso, non pare ad esempio del tutto condivisibile la scelta di usare l'anglismo *braided*, al posto di "intrecciato" che non solo ne è l'esatta traduzione letterale, ma viene diffusamente usato nello stesso identico contesto. Non si vuole scivolare nella



Alla ricerca di *cladòps* sulla *Gleria*: con questo nome, assai parlante, in alcuni paesi rivieraschi si indica il Tagliamento. Sullo sfondo il caratteristico *Çuc ros* che si trova tra il territorio di Peonis e quello di Cornino. Foto gennaio 2009.

logora e un po' ipocrita polemica sui forestierismi, che di solito si ritengono accettabili quando si tratta del proprio settore e sgraditi negli altri campi, bensì richiamare l'attenzione sulla dialettica vicino-lontano, ovvero fra una tradizione radicata sul territorio e i modelli impersonali della comunicazione scientifica. Ne sono un esempio *large woody debris*, dove l'asciutta forma inglese oscura un riferimento ai *cladòps*, ovvero i detriti di legno abbandonati sul greto dalle piene. Ebbene, se la prima locuzione ha un incontestabile statuto scientifico e un indiscusso valore comunicativo, la seconda possiede per altro una profondità di informazione diversa, come minimo perché rimanda ad una costellazione di elementi culturali, sociali e storici quali l'economia di sussistenza delle popolazioni rivierasche. Altre volte sembra quasi di cogliere un compiaciuto sfoggio di bravura, ad esempio nelle complesse analisi sulle variazioni storiche del corso del fiume,

condotte con un impeccabile rigore sfruttando un ventaglio di fonti diverse. Eppure basta il semplice sguardo di un profano su un'umile carta stradale per vedere come a nord di Latisana i confini amministrativi insistano tuttora su vecchie anse abbandonate, le quali non corrispondono affatto a quelle attuali. Una situazione comune a tutta l'area padana, su cui tuttavia il testo non si sofferma.

Qual è, dunque, la conclusione di questa lunga digressione? Il Tagliamento ha ormai raccontato tutto, o molto rimane ancora da dire?

Forse le storie più emblematiche sono quelle mai raccontate perché fortunatamente mai accadute. Come ad esempio la concitazione frenetica di quell'alba estiva del 1985, quando i genieri minavano per l'ennesima volta i ponti della Delizia, preparandosi di nuovo a farli precipitare nelle ghiaie del fiume, magari cercando ansiosamente di cogliere il rumore dei blindati che rotolavano sulla statale. Fantapolitica? Neppure tanto, visto che si tratta di uno scenario su cui si è articolata buona parte della difesa italiana del secondo dopoguerra, un'ipotesi presa talmente sul serio da regalare al Friuli un ingombrante carico di servitù militari e una cospicua serie di fortificazioni campali, tra cui quelle disposte lungo la sponda del Tagliamento stesso, una delle ultime linee di difesa naturale sulla quale si sarebbe potuta appoggiare una battaglia d'arresto.

Ma per fortuna la storia ha preso una direzione diversa. In rovina le opere e sciolti i reparti che le presidiavano, le ansie di quella generazione si sono ormai dissolte in un nuovo modello di relazioni fra i popoli dell'Unione Europea. Ancora una volta è andato in scena l'eterno contrasto fra due poli opposti: da una parte la dimensione immutabile del fiume – addirittura eterna se rapportata alla scala delle preoccupazioni e delle ambizioni umane – dall'altra l'aspetto effimero, caduco e instabile che hanno tutte le vicende, le passioni e le idee terrene, legate alla transitorietà dei fatti storici e all'eterno divenire delle cose.

Ma questa volta non è andata così male. Il Tagliamento continua ad annodare e disciogliere i nastri della corrente, mentre le cupole corazzate arrugginiscono silenziose nella brezza di maggio.

*nostalgie dal  
fogolar?*

DISTILLERIA F.<sup>ma</sup> Serena  
SPILIMBERGO

**GRAPPA D'ORO**  
LA GENUINA ACQUAVITE FRIULANA

puro distillato delle migliori uve del Friuli Assaggiatela.  
NON LA DIMENTICHERETE PIU'.

I nostalgici non la dimenticheranno più!  
Pubblicità nell'almanacco *Stele di Nadâl* del 1951.