

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Settembre 2012
Anno 4 Numero 3
issn 2036-8283

14





Raccolta delle patate a Spilimbergo negli anni Cinquanta. La palina sta ad indicare che si tratta di un campo sperimentale seguito dalla Cattedra provinciale per l'Agricoltura di Udine che ha commissionato un servizio fotografico a S. De Rosa di Spilimbergo. Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.



Polli e paesaggi

Un nostro conoscente ci segnala questo trafiletto apparso nell'almanacco *Stele di Nadâl* del 1998 in una rubrica che riportava fatti e avvenimenti di 50 anni prima:

“Udine 25 gennaio 1948 - Poesia di cifre. Anche le cifre, talora, rappresentano poesia viva, come nel caso attuale. Infatti, si tratta di un'enorme ricchezza della nostra Provincia. Essa è composta da 210 mila vacche, 80 mila suini, 25 mila equini, 50 mila ovini, 13 mila caprini; valutate, in base ai prezzi oggi correnti, in 20 miliardi di lire. A questo patrimonio si possono aggiungere gli animali di bassa corte, il cui numero supera il milione di capi, con 900 mila galline, che fruttano circa 81 milioni di uova in un anno. Dati confortanti!”

A pochi anni dalla fine di un tragico conflitto sembra una vivificante boccata di ossigeno. Merito degli allevatori, ma anche dei tecnici della Cattedra ambulante di Agricoltura, i quali non erano solo tecnici, ma indefessi animatori, autentici *agit prop* del mondo rurale; merito dei veterinari che sapevano guardare ben oltre

Bagnarola di Sesto al Reghena, fine anni Cinquanta: Sergio Lucchin costruisce un pollaio "razionale" secondo i dettami della Cattedra ambulante per l'Agricoltura della Provincia di Udine.

la singola patologia; merito delle nostre donne, pilastro di quell'economia domestica così poco considerata dagli economisti perchè sostenuta dalle umili galline. In un pannello “propagandistico” della Cattedra ambulante di Agricoltura della provincia di Udine che negli anni Cinquanta corredeva le Mostre e le Rassegne di animali allevati (si veda a pag. 36 di questo numero) si dice che il valore di carne avicola e uova prodotte raggiungeva i 5 miliardi di lire. Il dato più interessante, però, è che ben 110 mila famiglie si trovavano coinvolte in queste produzioni. È vero che la provincia di Udine comprendeva anche l'attuale provincia di Pordenone, ma il numero è comunque altamente significativo e sta ad indicare che l'intero tessuto sociale era permeato da un'economia di piccola scala che, però, raggiungeva grandi risultati. Anche qualitativi: la qualità organolettica di quei polli e di quelle uova non è comparabile con quella attuale, e non fateci scomodare i soliti omega-3.

Abbiamo avuto tanto dal “progresso”, ma qualcosa abbiamo perso. Non si torna indietro, ma la maggioranza delle nostre case ha ancora degli spazi esterni dove un pollaietto non disturberebbe e toglierebbe solo pochi minuti agli amati *monitor, display e laptop*. Ora prodursi in proprio le uova è il vero progresso.

In questo numero si parla anche di paesaggio, non quello oleografico dei *dépliant* e delle *plaqueette* turistiche, dove il cielo è sempre blu e del Friuli si fanno vedere solo i monumenti. Chiedetevi perchè nella propaganda turistica non c'è ciò che si vede dal finestrino dell'automobile. La risposta è nei lavori di un'artista che qui ospitiamo, ma la responsabilità della distruzione del nostro mondo visivo, tanto stolta quanto gratuita, sta in interessi che i responsabili della politica urbanistica, a livello locale, regionale e nazionale, non sono riusciti a contenere e ad indirizzare verso forme più discrete e meno invasive.

Eppure il turista, per richiamare il quale spendiamo non poco, vede il Friuli dal finestrino dell'automobile. Tornerà? Dirà agli amici di Salisburgo o Stoccarda che il Friuli merita una visita? Il consumo di terreno agricolo a favore dell'asfalto e del cemento ha raggiunto livelli non più sostenibili. Eppure continuano a crescere capannoni vuoti serviti da strade deserte e da rotonde da *car game*.

Il paesaggio è identitario: chi si alza e vede la corona dei Musi o il Cjaurleç è Friulano, anzi *Furlan*. Chi si alza e vede cemento può essere di qualsiasi posto, cioè non ha identità.

Dove trovate una corona di Prealpi come in Friuli? Chi ce ne preclude la vista ci toglie l'anima.

L'assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali

Claudio Violino

Tiere *terrafriulana* furlane

Tiere furlane

RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli - Venezia Giulia
Direzione centrale Risorse rurali,
agroalimentari e forestali

Settembre 2012 - anno 4 - numero 3
tiere.furlane@regione.fvg.it

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

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

Coordinamento editoriale
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero

- Gabriella Bucco
(gabucco@fastwebnet.it)
- Giosuè Chiaradia
(via Rotate, 24 - Pordenone)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Gianfranco Ellero
(elargian@gmail.com)
- Eleonora Ferrari
- Sandro Menegon
(sandro.menegon@ersa.fvg.it)
- Armando Mucchino
(a.mucchino@rai.it)
- Maria Cristina Pugnetti
(maccris@libero.it)
- Giovanni Puppatti
(giovanni.puppatti@hotmail.it)
- Carmen Romeo
(carmen.romeo2@tin.it)
- Angela Sameda
(zootecnia@isspilmbergo.it)
- Claudio Violino
(claudio.violino@regione.fvg.it)

Referenze fotografiche

Quando non diversamente indicato le fotografie sono dell'autore dell'articolo.
Gabriella Bucco: copertina.
Nicole Centazzo: primo risvolto di copertina.
Enos Costantini pagg. 27, 28, 29, 30, 31, 64, 65, 71, 73, 82, 84, 85, 86, 99

Ricerche iconografiche:

Gabriella Bucco; Enos Costantini; Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza", Pozzuolo; Biblioteca Società filologica friulana.

Si ringrazia per la collaborazione:

Archivio storico Cjase Cocel di Fagagna nella persona di Elia Tomai; Il Presidente della Fondazione CRUP Lionello D'Agostini.

Stampa:

La Tipografica srl, Basaldella di Camporformido



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

INDICE



6

On the road
con Laura Di Bidino

Gabriella BUCCO



19

Le bestie
della stalla
nelle tradizioni popolari
del Friuli Occidentale

Giosuè CHIARADIA



35

Pecunia
pigolante

Sandro MENEGON



51

Ce bocjutis!

Enos COSTANTINI



55

Friulano
rosso e Pignolo

Maria Cristina PUGNETTI



65

Il Montasio
Così tipicamente friulano,
è uno dei più rinomati
tra i quattrocento
formaggi italiani

Giovanni PUPPATTI



74

Ogni giorno è lunedì...
Intervista a Marco *pastôr*

A cura di Angela SOMEDA DE MARCO
e Eleonora FERRARI



82

**Portogruaro
nella Patria
del Friuli**

Gianfranco ELLERO



91

**Il laboratorio
giocattoli di Fagagna**
Una piccola industria che non riuscì a crescere

Carmen ROMEO



99

Scampanotadôrs
Uomini speciali per
occasioni eccezionali

Armando MUCCHINO



107

**Paesaggi friulani nelle Carte
preziose della Fondazione Crup**

Gabriella BUCCO





SS 13 Km 86 Pian di Pan, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 122x180.
Il cavalcavia incombente, il traliccio, la rotonda sono elementi artificiali, sovradimensionati, che consumano il territorio, senza pensare alla sua storia e alla sua vocazione agraria naturale.

Gabriella BUCCO

On the road con Laura Di Bidino

Indagine pittorica sul territorio friulano contemporaneo

Pittura e contemporaneamente indagine sul territorio, ecco l'interpretazione, assolutamente originale e contro corrente, del paesaggio friulano dato da Laura Di Bidino, giovane artista contemporanea, classe 1975. La maggioranza degli artisti friulani ricerca paesaggi naturali, di cui evidenzia le bellezze incontaminate, sulla linea della pittura impressionista. È però innegabile che questa visione, idillica e piacevole, trova pochi riscontri nella nostra realtà quotidiana, che diventa motivo d'ispirazione critica, invece, per Laura Di Bidino, i cui studi possono già prefigurare i suoi dipinti. Ha frequentato infatti la sezione grafica pubblicitaria e fotografia dell'Istituto statale d'Arte Giovanni Sello di Udine, perfezionandosi poi all'ISIA di Urbino e presso l'Università di Architettura di Venezia. Di professione architetto, dal 2006 avvia a Udine con l'architetto M. Causero lo studio *Archadia* di progettazione e decorazione d'interni. Dal 2006 la sua ricerca artistica spazia dall'illustrazione

alla fotografia alla pittura: dapprima si è dedicata alla rappresentazione realistica di fiori e paesaggi di gusto quasi *liberty*, decorativi nelle linee ondulate ed eleganti, memori dell'arte giapponese. In questo primo periodo, fotografia e pittura si integrano nella rappresentazione dei girasoli su tavole di legno grezzo, fissate su superfici dorate, ma non mancano neppure primi piani di mucche pezzate rosse, che, curiose, guardano gli esseri umani dall'alto verso il basso. Le opere iniziali sono infatti caratterizzate da un punto di vista ribassato, a livello del terreno, comune anche alla rappresentazione dei prati fioriti. Poi, nel 2011, la svolta radicale, complice lo studio di pianificazione urbanistica per il Comune di Zoppola, le mai dimenticate ricerche per la laurea sulle case rurali e la professione di architetto.

Come ti stravolgo il territorio

Laura Di Bidino ha una mente analitica e, aspetto non comune tra gli artisti, spiega in maniera

esaustiva i percorsi logici della sua creatività artistica. «Ho iniziato – spiega – questo percorso artistico l'anno scorso (2011) prendendo spunto da un concorso organizzato dallo SPAC di Buttrio, che aveva come tema il fallimento. Il tema ben si adattava alla poetica che avevo in mente e ho iniziato la mia personale ricerca sul paesaggio, in cui voglio esprimere il mio affetto per il territorio e la mia costernazione per le sue trasformazioni, spesso invasive e negative. Queste lo hanno stravolto mortificando, fino a cancellarla, la sua vocazione storica e agricola o vitivinicola».

Così addio a fiori, mucche e girasoli, sostituiti da capannoni, rotonde, cavalcavia, strade trafficate, da tempo al centro di una polemica, anche su questa rivista, contro il progressivo e inarrestabile consumo di terreno agricolo. L'artista afferma con convinzione: «Cerco di isolare questi 'non luoghi', indistinti, che potrebbero stare dovunque e cerco di isolarli dall'anonimato in cui la nostra

memoria li ha cacciati. Questo è il nostro paesaggio quotidiano, quello con cui abbiamo a che fare tutti i giorni, ma non lo vediamo più perché lo abbiamo assorbito; isolandolo in un dipinto se ne prende coscienza, diventando simbolo della architettura, o meglio, della quotidianità del nostro tempo».

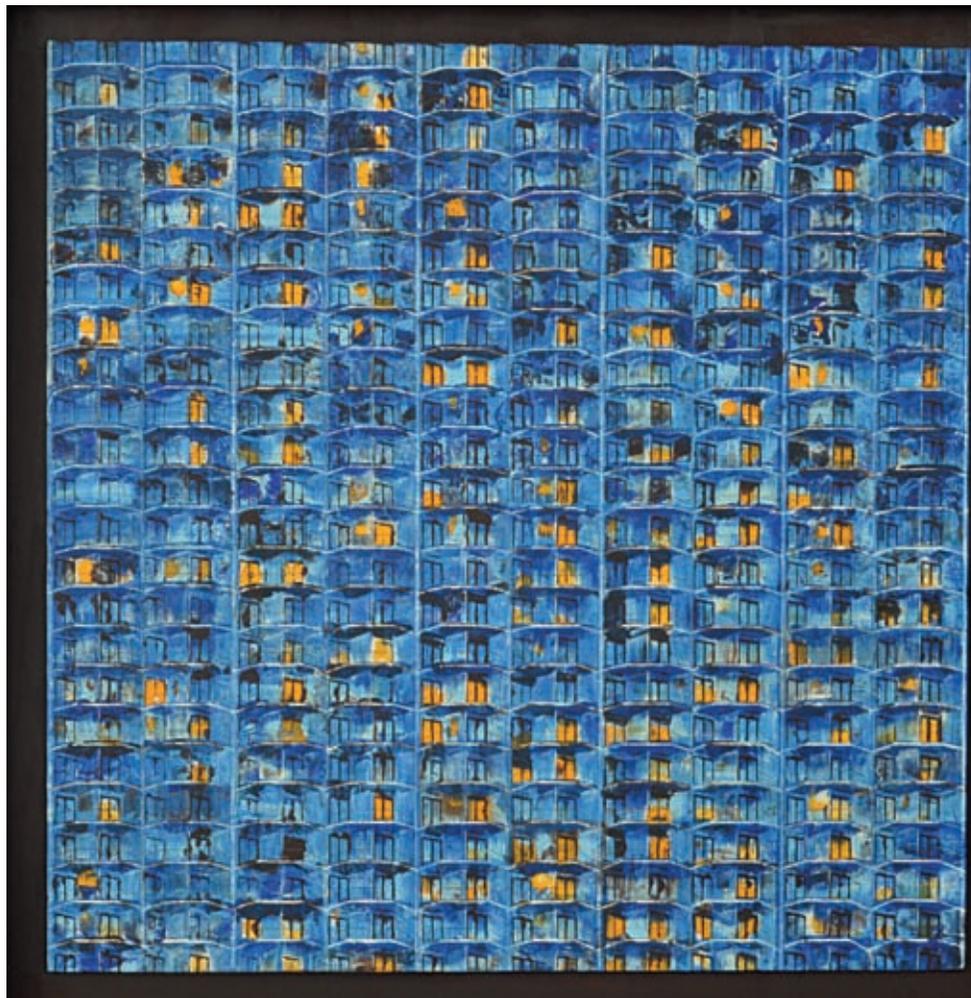
Scriva ancora l'artista per esplicitare meglio il suo pensiero: «Dai progetti di edificazione intensiva anni Sessanta alle singole abitazioni di periferia, il territorio friulano è cosparso di segni indistinti, forme architettoniche non generate da questo contesto, ed indifferenti ad un rapporto con esso...[...]... Dagli anni Sessanta, il territorio della pianura friulana, diventa oggetto di una nuova "epopea western", una moderna caccia all'oro dove l'oro è, appunto, il territorio. Disponibile, pianeggiante, collegato direttamente ai centri nevralgici del nuovo mondo economico, il territorio a vocazione agricola e vitivinicola viene riconvertito in maniera irreversibile a una nuova funzione, quella di supporto indifferenziato alla industria. Le strade che lo solcano, come la Strada Statale 13, si gonfiano ed espandono, sostenendo un traffico veicolare sproporzionato alla loro dimensione. I centri abitati attraversati dalle grandi arterie stradali, vedono troncati irrimediabilmente spazi e relazioni come succede a Orcenico Inferiore, in Comune di Zoppola. L'autotreno e l'automobile sono il simbolo di queste nuove relazioni commerciali e logistiche,

transitorie e dispersive, che prendono il posto delle relazioni reali, fra le persone e fra i nuclei abitati. Il calcestruzzo è il materiale con cui prende vita questa dissociazione tra il territorio e la sua antropizzazione. Il calcestruzzo è un materiale per tutti: economico, semplice, rapido, delinea una nuova estetica dell'abitare, liberando l'edilizia dai vincoli costruttivi e formali del passato. Accolto senza filtri come il simbolo del "nuovo", del benessere e del cambiamento, rappresenta l'emancipazione dal

mondo contadino. Di quel passato non si vuole conservare memoria, al punto che nuove forme costruttive prendono il posto delle case rurali di pianura».

Dai residence alle strade

La prima opera del nuovo corso è realizzata durante il workshop *Reshape*, nell'agosto 2011 presso il Parco Ardito Desio di Udine, dove gli artisti sono invitati a rappresentare le relazioni in città. *Reshape Relationships*, il cui bozzetto è entrato da poco a



Reshape Relationships, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 89x89. Gli spazi sono monocellulari, non ci sono relazioni tra vicini sebbene le diverse entità siano separate solo da setti di cemento.

far parte delle Collezioni d'arte della Provincia di Udine, mostra un moderno *residence*, dove si consuma tutta l'incomunicabilità dei nostri giorni. «Gli spazi sono monocellulari, celle vicine, ogni abitante coltiva una serie di relazioni, ma altrove, non tra vicini sebbene le diverse entità siano separate solo da setti di cemento e questo mi fa impressione». Seguono poi una serie di opere legate al paesaggio creato dalla SS13, emblema principale, per Laura Di Bidino, dello spreco del terreno agricolo e della trasformazione del paesaggio friulano. «La SS13 ha incentivato i trasporti, la comunicazione e, allo stesso tempo, l'industrializzazione e l'occupazione indiscriminata del suolo. Questo l'ho sempre sentito come una violazione del territorio friulano perché molte trasformazioni sono irreversibili, e ho deciso di documentarle attraverso l'arte, rappresentando delle vedute, spesso in sequenza, di punti particolarmente critici del territorio. Sono delle fotografie prese dall'auto in corsa e testimoniano la non percorribilità di questo territorio a piedi, la sua non fruibilità in bici o nella dimensione umana, ma testimoniano come l'unico mezzo per percorrere la statale sia oggi l'automobile o l'autotreno, poiché il traffico veicolare è così sostenuto da non consentire un rapporto dell'uomo con il territorio circostante. Quindi la SS13 si presenta come un solco nel territorio, che lo taglia determinando una urbanizzazione progressiva dei terreni pianeggianti, senza

tener conto di quanto siano fertili o occupati da fiumi. Non si sono neppure considerate le fasce di rispetto lungo i fiumi e i canali, creando una cementificazione piuttosto pesante in alcune porzioni del territorio friulano, specie tra Codroipo e Pordenone».

Memore della sua esperienza di lavoro per il comune di Zoppola, Laura ha cominciato a guardare con occhi disincantati la SS13, tanto che i titoli dei dipinti coincidono con il chilometro documentato. Spesso usa termini in inglese, una lingua che meglio esprime, in sintesi, i concetti descritti rispetto all'italiano.

Tra pittura, fotografia e disegno tecnico

Per meglio esprimere la contemporaneità del paesaggio, Laura ha elaborato una particolare tecnica, che contamina pittura, fotografia e disegno tecnico. Così la descrive: «Scatto le foto in modalità sequenza, tecnica che mi consente di ottenere molte immagini al secondo con l'automobile in corsa lungo le arterie stradali molto frequentate e caratterizzate da una urbanizzazione intensiva. Seleziono gli scatti e le vedute che mi sembrano particolarmente drammatiche, privilegiando i tagli diagonali che rappresentano non solo la velocità, ma anche l'incombenza del soggetto rappresentato. La diagonale è dinamica e rappresenta il movimento dello sguardo, che si muove a destra e sinistra senza focalizzarsi precisamente su un edificio, ma su tutto il territorio. Proietto, ingrandendole,

le foto digitali sul quadro o faccio delle stampe ingrandite. Elaboro sempre la foto al *computer* per dare i tagli giusti rispetto al formato scelto e poi procedo con una tecnica esecutiva a graffito e tecnica mista, con pittura a smalti acrilici e olio su tavola di legno o MDF. Lo smalto acrilico, monocromo e scuro, nero, è la base di partenza, ne stendo uno strato uniforme e, quando è bene asciutto, applico sopra colore ad olio con stesure morbide, che permettono di ottenere tutti i passaggi cromatici del cielo. Riduco il quadro a una campitura azzurra con le nuvole e qualche settore di colore diverso, in genere bianco o grigio, dove penso di disporre i soggetti che avranno queste tonalità dominanti. Quando la pittura ad olio è essiccata perfettamente, riporto il disegno con il taglierino o con delle lame incidendo i segni che corrispondono ai contorni e alle campiture. Incido le foglie di ogni albero con un tipo di taglio diverso a seconda della tipologia, per esempio gli aghi dei pini sono stati incisi con una punta di compasso. Alla fine ottengo quasi un disegno al tratto, bitonale chiaro e scuro, poi intervengo con i colori per dare la prospettiva. Delineo gli elementi salienti dell'immagine finché ricavo i valori tonali corretti per ottenere delle immagini realistiche».

Arte on the road

Interessante è la poetica di Laura Di Bidino, che cala una analisi sociologica della nostra società entro un contesto artistico contempo-



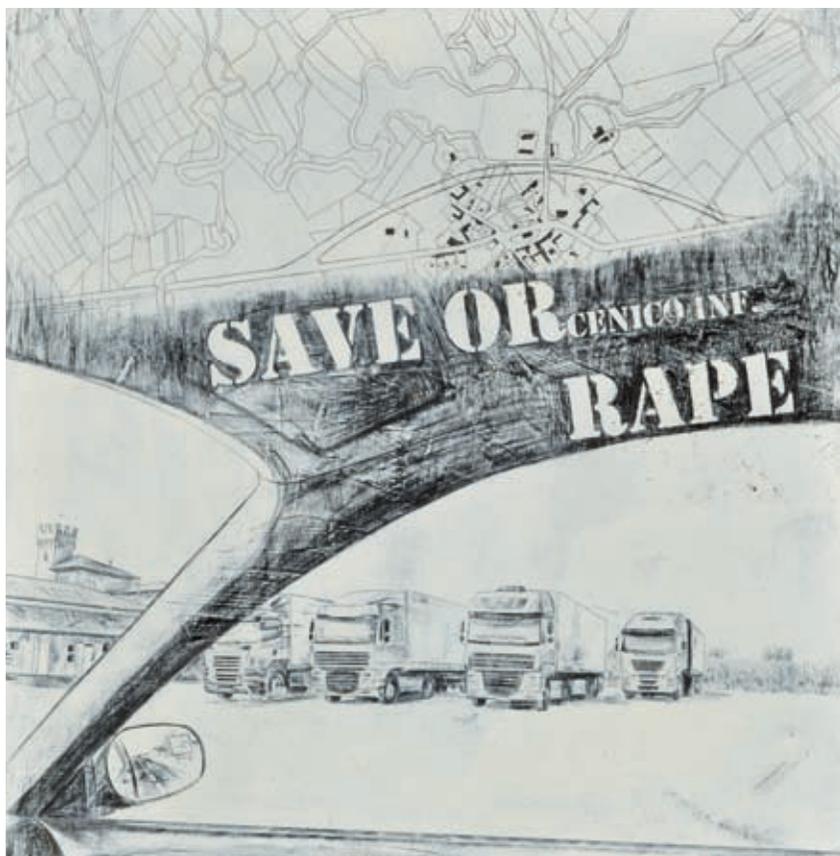
SS13 e SS676 Connection here, 2012, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 100x150. L'incrocio, a dispetto del suo nome, non è luogo di passaggio e di incontro, ma connette e porta via, senza potersi fermare.

raeano. Privilegia linee diagonali e asimmetrie spiazzanti, frutto della visione in movimento degli oggetti, che rende impossibile localizzare un centro prospettico. Presta attenzione alla contaminazione tra arte e fotografia, come mostra *l'iter* compositivo dei suoi dipinti. A partire dagli anni Novanta infatti la fotografia e le nuove tecniche digitali, che permettono elevata qualità e definizione e una catena ininterrotta di manipolazioni, hanno fatto superare ogni distinzione tra pittura e fotografia. Spesso negli anni Sessanta questa ha assunto come soggetto privilegiato il paesaggio metropolitano, più per la sua valenza antropologica che per quella artistica. I “non luoghi”, come quelli ai bordi delle nostre

strade urbanizzate, ma anche di aeroporti, stazioni, supermercati producono effetti surreali, slegati dalla storia e dai luoghi, da sempre associati alla pittura di paesaggio. Tale estraneità è rafforzata nei dipinti dell'artista dall'assenza delle figure umane, sostituite da macchine che passano veloci, quasi a simboleggiare la fretta disumana dei nostri giorni.

In questo senso Laura sviluppa aspetti delle poetiche post moderne, come l'Iperrealismo, nato negli Stati Uniti come sviluppo della *Pop Art* tra la fine degli anni Sessanta e i primi Settanta. È uno dei primi movimenti che riconsidera con attenzione l'importanza della fotografia estendendola a un esame dell'entroterra urbano e della città

americana con i suoi segni invadenti e coinvolgenti: stazioni, *drive inn*, autostrade, estrema conseguenza dell'ideologia *On the road* di Jack Kerouac (1922 – 1969) e nel mito della *United States Route 66*. L'operazione della nostra artista risente però anche del filtro dell'arte concettuale, sorta anch'essa negli anni Settanta, quando è più importante la riflessione su ciò che si fa e si vede, che i risultati. In particolare sembra abbia guardato alla *Narrative Art* che si esprime con sequenze di immagini, la cui scansione intende rendere la dimensione temporale, di un tempo sempre più ristretto e sincopato, come quello che passiamo alla guida guardando il paesaggio che scorre ai lati.



Orcenico inferiore Save or Rape, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 89x89. Il paese ha perso la sua identità, tagliato dalla SS13 che, come un vomere, ha distrutto il centro, tagliandolo in due. Gli autotreni caratterizzano il traffico di questo tratto della statale.

Strada Statale 13, la Route 66 par furlan

La Di Bidino si è concentrata sulla zona tra Orcenico inferiore e Cusano, ma intende proseguire la sua indagine alla Tricesimana / *Tresemane*, diventata anche a livello di segnaletica un emporio commerciale, e alla SS13 lungo la valle del Fella, intersecata da statale, autostrada e ferrovia. Nel Pordenonese l'insediamento dell'Ideal Standard negli anni Sessanta ha finito per urbanizzare un territorio agricolo con abitazioni e capannoni. I dipinti come *SS 13 Km 90* sono simili a mappe tecniche per evidenziare come gli insediamenti abitativi lambiscano i bordi sinuosi dei

corsi d'acqua, che rendono fertile e ubertoso il terreno di questa zona di risorgiva. Eppure i valori ambientali sono stati trascurati e distrutti poiché «insediamenti urbanistici senza margini di rispetto producono uno schermo edilizio che non permette di vedere il territorio, dal valore ben maggiore rispetto alla superficie del suolo edificato». Territorio vuol dire paesaggio, salvaguardia delle fasce di rispetto e, aggiunge Enos Costantini, il turista che percorre le nostre strade ne deve vedere le caratteristiche perchè il territorio è identitario e perchè spendiamo fin troppi soldi per portare turisti nella nostra Regione. «Non sono contro il

progresso – ci tiene ad aggiungere Laura Di Bidino – ma tra lo scempio del territorio e un progresso sostenibile, ci deve essere un margine di scelta e di dialogo. Si può fare un buon progetto rispettando le caratteristiche del territorio, per esempio se al posto di una tecnologia costruttiva basata sui prefabbricati in calcestruzzo, si usasse ferro e acciaio, le strutture sarebbero smontabili e utilizzabili altrove, invece questi insediamenti industriali sono irreversibili».

Il dilemma è allora se salvare o violentare il territorio, come si legge nel titolo dell'opera che raffigura *Orcenico Inferiore Save or Rape* identificandolo con il parcheggio dei camion, raffigurato dal finestrino di una macchina in corsa. Il paese ha perso la sua identità, tagliato dalla SS13 che, come un vomere, ha distrutto il centro, tagliandolo in due. Gli autotreni caratterizzano il traffico di questo tratto della statale, mentre la mappa rappresenta un progetto, mai realizzato, di *by pass* stradale, che avrebbe scavalcato il paese. «Ancora una volta ho voluto dimostrare come le relazioni sociali si siano perse, poiché non si può attraversare la statale se non in auto».

SS 13 KM 86 Pian di Pan con la successione del cavalcavia incombente, il traliccio, la rotonda, mostra una serie di elementi artificiali, sovradimensionati spesso rispetto al traffico, ma che consumano il territorio, senza pensare alla sua storia e alla sua vocazione agraria naturale.



SS13 Km 86, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 100x150. Un capannone alieno con lo spazio esterno sprecato... come il traliccio è simbolo di questa prepotente appropriazione del territorio.

Nel *workshop* del 2012 Laura tratta il tema dell'incrocio; in *SS13 e SS676 Connection here* raffigura gli svincoli e il sovrappasso a Pasion di Prato tra viale Venezia e la tangenziale. «Mi piaceva rappresentare la connessione della statale con un'altra statale e il non luogo, il suo degrado visivo prodotto dal rovinato edificio anni Sessanta. L'incrocio, a dispetto del suo nome, non è luogo di passaggio e di incontro, ma connette e porta via, senza potersi fermare». L'unico aspetto umano è dato ancora una volta dai particolari: il cielo, un cedro deodara e i nidi delle gazze tra i rami di robinia di una natura metropolitana. Ecco allora che il paesaggio friulano diventa un non luogo «uno spazio indifferenziato su cui applicare funzioni, da occupare invece che valorizzare». A dispetto di tanta retorica

sull'unicità della nostra regione, questi sono purtroppo i panorami con cui i friulani sono da tempo abituati a convivere.

Capannoni

Osservando la SS13, l'artista coglie un altro aspetto della campagna friulana: il pullulare di capannoni industriali, che “valorizzano” il terreno agricolo facendone lievitare i prezzi. È un tema già affrontato dal teatro di Marco Paolini, che depreca, ormai inutilmente, la scomparsa del paesaggio veneto ricoperto da una successione di capannoni, case e strade, elementi che rapidamente sono dilagati anche nella pianura friulana.

SS13 km 86 mostra, spiega l'artista, un «capannone alieno con lo spazio esterno sprecato, metà è occupato da uffici, metà è un magazzino. È mal progettato poiché sottoutilizza una grande estensione di superficie coperta e spreca il terreno, che sarà destinato a lotti commerciali, e come



SS 13 Km 86, 2012, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 100x150. Una modernissima costruzione a Poincico. Sorgono in ogni dove, indifferenti alle necessità industriali o di trasporto, quasi uno *status symbol* di modernità.



SR 56 Km 17 VIII, 2012, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 100x150. L'edificio è in parte banca e per metà sede di un ristorante cinese, caratterizzato dunque da leoni sulla porta e lanterne rosse, simboli di una tradizione cinese attualizzata in Europa e ridotta a stereotipi.

il traliccio, nella sua enormità, sono simboli di questa prepotente appropriazione del territorio». La poetica del capannone continua nel 2012 con *SS 13 KM 86*: il dipinto ritrae una modernissima costruzione a Poincicco, simile nelle sue vetrate a molte altre delle nostre periferie o delle zone industriali. Sorgono in ogni dove, indifferentemente sembra alle necessità industriali o di trasporto, quasi uno *status symbol* di modernità. «Non interpreta il territorio, ma ci va sopra; l'architettura non dialoga con il paesaggio, le vetrate guardano ovunque. Quando guardo un progetto non dovrei essere obbligata a chiedermi a che serve, dovrebbe essere costruito in modo da rendere chiare le sue funzioni, altrimenti può sorgermi il dubbio che la costruzione sia sbagliata.

La tettoia che copre un serbatoio è l'unico elemento funzionale di un edificio progettato per apparire».

Ricorre in più dipinti un altro stereotipo edilizio dei nostri tempi, osservato lungo la SS 56 da Cormons a San Giovanni al Natisone e dipinto più volte in occasione della mostra a Palazzo Locatelli, proprio per la vicinanza con la sede dell'esposizione. «Ho scattato diverse sequenze fotografiche, tagliate e montate per documentare l'incombenza di questo edificio sulla strada, osservato da una automobile in corsa per dare la sensazione dello sguardo che segue l'intero fabbricato. L'edificio è in parte banca e per metà sede di un ristorante cinese, caratterizzato dunque da leoni sulla porta e lanterne rosse, stereotipi che associamo all'Oriente. Rappresentano la tradizione cinese attualizzata in Europa e ridotta a stereotipi, decontestualizzati in una cultura completamente diversa».



SS 13 Km 88, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 100x150. La casa mostra l'edilizia aggressiva del boom economico e del dopo terremoto. I costruttori non usano i criteri tradizionali e si affidano ai nuovi materiali e all'impiantistica.

Struzzo extraterrestre o ultrapollo?

Non sempre i capannoni hanno una funzione industriale, spesso fiancheggiano le strade ospitando funzioni commerciali ed economiche diverse, ma rimane la medesima estraneità al territorio. *SS13 Km 87* rappresenta un terreno con ruspa, localizzato a Cusano, dove era sorto il primo allevamento intensivo di struzzi. Negli anni Novanta la famiglia di allevatori teneva tre struzzi per incuriosire chi transitava lungo la strada. Ora Laura rappresenta la trasformazione dello stesso terreno, dove «al posto dell'attività rurale c'è una destinazione commerciale. L'aratro sullo sfondo indica l'attività di rivendita dei trattori, l'allevamento si è trasformato in rivendita di ruspe e trattori. Il terreno da agricolo si è urbanizzato, ricoperto da ghiaia è destinato



SS13 Km 87, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 100x150. Il terreno negli anni '90 ospitava un allevamento di struzzi, ora l'allevamento si è trasformato in rivendita di ruspe e trattori. Il terreno, da agricolo, si è urbanizzato.

a una rapida urbanizzazione». Il sottotitolo *La migrazione degli ultra polli*, è ispirato a un racconto di Mario Covacich, *L'inva-*

sione degli ultra polli, proprio sull'allevamento degli struzzi, che questa primavera ha originato un curioso e surreale fatto di cronaca, che, chissà, potrebbe anche divenire un dipinto. Automobilisti che percorrevano una strada della Bassa affermano di aver visto degli esseri alieni con lunghe zampe e piccole teste, probabilmente da identificare con qualche struzzo scappato dagli allevamenti della zona. Un tocco di surrealtà nel panorama "rural-urbanizzato" in cui tutti siamo ormai immersi.

Casa, mito dei friulani...

Non solo l'industria sotto l'occhio critico dell'artista, ma anche le nostre case di abitazione e i giardini. Una serie di dipinti, *SS 13 Km 88* e *SS 13 Km 96*, mostrano il passaggio dai criteri bio climatici di costruzione tradizionale,



SS 13 Km 96, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 100x150. I giardini dagli anni Sessanta sono divenuti una «miscela sempreverde tra Africa e alta montagna», con palme e stralunati abeti, che hanno soppiantato i ligustri e gli allori delle siepi tradizionali.



SS 13 Km 89, *La nuova estetica*, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 115x172. Non c'è niente di più assurdo di un piccolo condominio in campagna. Sopra le abitazioni, sotto i negozi... nei prati le erbacce resistono al cemento.

all'edilizia del boom economico e del dopo terremoto. Nel Friuli rurale, ma anche nell'ospedale di Udine progettato negli anni Venti da Mariutti, si studiava l'orientamento degli edifici, che dovevano avere le aperture e le finestre a sud. Pergolati di vite (*Bacò, Merecan, Ue di sant'Ane*, ecc.) ombreggiavano i muri esterni, evitando l'eccessivo calore estivo e, perdendo le foglie, lasciavano invece filtrare la luce in inverno. Gli edifici inoltre avevano sempre una relazione con il lotto di terreno su cui erano costruiti, studiando la disposizione di *braide*, cortili e orti. Questo saper

fare contadino è stato stravolto a partire dagli anni Sessanta, come mostrano proprio le anonime, e bruttine, case di abitazione raffigurate da Laura. «Nella progettazione, i costruttori pensano di emanciparsi dai criteri tradizionali grazie ai nuovi materiali e all'impiantistica, che con il riscaldamento sembra rendere inutile l'orientamento. Diviene di moda la "casa cubetto" con l'entrata verso la strada indifferentemente sia nord o sud, il giardino diventa un quadrilatero intorno alla casa, non più uno spazio privato. Sono per lo più classiche bifamiliari a tetto sfalsato, fatte dai genitori

con l'idea di avere un appartamento per i figli sposati». In queste opere, che meritano di essere viste dal vero poiché la fotografia non rende giustizia ai particolari, l'artista si sofferma proprio su questi ultimi: i doppi infissi in legno all'interno ed esternamente in alluminio anodizzato, le persiane, le tende contro il sole.

... e giardini colonizzati da abeti e palme cinesi

Un'osservazione particolare è riservata ai giardini, contornati da anonime reti di recinzione o ancor più anonime siepi di lauro-



SS 13 Km 96 II, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 100x150. Un enorme cartellone, che propaganda saldi, incombe su un casello, sopraffatto, nella sua onestà compositiva, dal moderno che esprime prepotenza.

ceraso. Qui la fanno da padrone i sempreverdi: alberi di abete rosso e palme cinesi. Punto sul vivo dei suoi interessi storico-botanici, Enos Costantini spiega che gli abeti dei giardini friulani sono solo in parte il frutto dell'usanza di piantare il moribondo albero di Natale, per lo più provengono dalla coniferomania dei Forestali negli anni Cinquanta e Sessanta. Questi, ammaliati dall'esempio germanico hanno diffuso le conifere, e in particolare l'abete rosso (*peç*), non solo sulle montagne dove tante lugubri abetaie hanno soppiantato le locali pregiate latifoglie, ma anche, seppur con

finalità che si credevano estetiche, sulle colline e nella pianura dove impreziosiscono il paesaggio quanto un pugno in un occhio. *Trachycarpus fortunei*, questo il nome botanico delle palme che colonizzano [Costantini dice "impestando" o "infestano", non abbiamo capito bene, NdA] i giardini delle nostre villette geometriche. Sono resistenti al freddo in quanto originarie dai monti della Cina (il loro nome inglese è *Chinese Fan Palm*), sono approdate in Europa nell'Ottocento e, con ogni probabilità, si sono diffuse a partire dai giardini della *upper class*.

Ma ricordano tanto l'Africa e permettono di creare un domestico esotismo. Così i nostri giardini, quelli della gente comune, sono divenuti una «miscela sempreverde tra Africa e alta montagna», cui si sono aggiunti negli anni Sessanta i cipressi dell'Arizona, le cimiteriali tuje e recentemente i poveri ulivi sradicati, che hanno soppiantato i ligustri e gli allori della tradizione. Nei tempi passati, invece, le piante avevano sempre una ragione per essere messe a dimora, diversa dalla moda: i contadini piantavano alberi utili come il noce o il gelso, a differenza dei ricchi, che si potevano per-



SS 13 Km 98, 2011, tecnica mista e graffito, olio e acrilico su tavola, cm 100x150. Nei non luoghi della nostra terra un elefante d'oro, ricorda una natura lontana in mezzo a costruzioni che non hanno niente a che fare con il territorio.

mettere cedri e conifere secondo la moda del giardino all'inglese. I dipinti della Di Bidino testimoniano comunque il sopravvivere di qualche pianta della tradizione: tigli, sotto cui da tempo immemorabile si riunivano le vicinie, gelsi e cespugli di ortensie.

Per Laura Di Bidino «la pittura lotta contro un impoverimento del senso estetico, ma anche culturale», nel contempo offre un quadro degli anni Sessanta, quando si è verificato l'abbandono delle campagne e la corsa verso le fabbriche.

L'estraneità delle abitazioni civili dal territorio è ben rappresentata anche dalle raffigurazioni dei condomini costruiti in campagna, come nel dipinto *SS 13 KM 89*.

Sopra case di abitazione, sotto negozi con i cartelloni pubblicitari, mentre le parabole e i condizionatori mostrano la negazione

degli antichi principi costruttivi. Le terrazze e i vetri infatti, spiega l'architetto Laura, disperdono il calore d'inverno e lo accumulano d'estate, mostrando l'insensatezza di questo tipo di architettura.

I dipinti mostrano comunque la forza della natura dove le erbacce resistono al cemento.

Un altro dettaglio preso in considerazione dall'artista sono i cartelloni pubblicitari, che costellano le strade e spesso coprono il paesaggio. Non sarebbero tollerati in altri paesi europei, dove la segnaletica riguarda solo le indicazioni turistiche. In *SS 13KM 96 II* un enorme cartellone, che propaganda saldi, incombe su un casello, posto lungo una linea ferroviaria dismessa da Casarsa a Spilimbergo. L'edificio, dalla bellezza compositiva ottocentesca, è abbandonato e ha le finestre murate. È sopraffatto, nella sua

onestà compositiva, dal moderno rappresentato dal cartellone «una macchia nel territorio che esprime la prepotenza del cartello sulla tradizione».

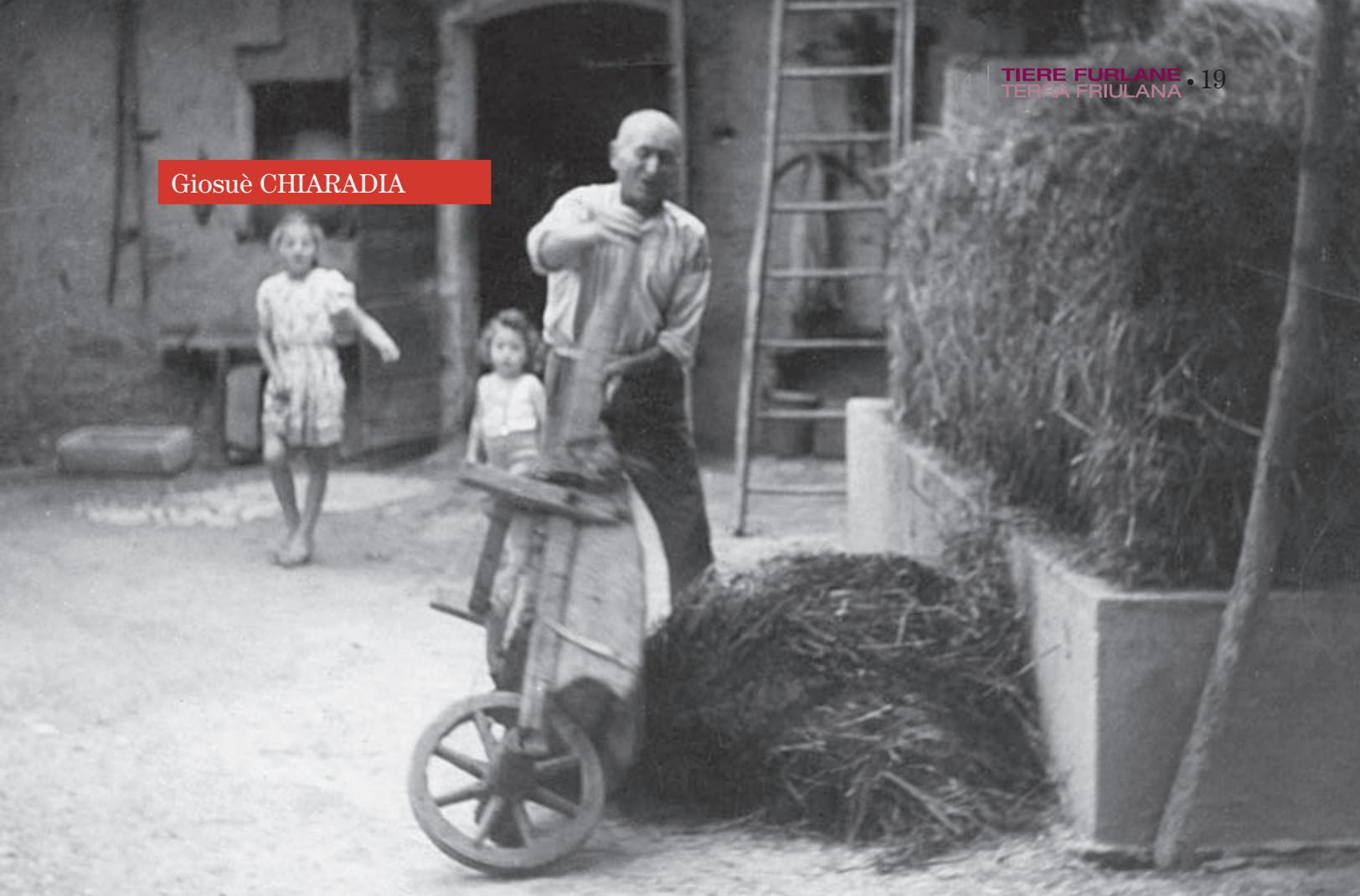
Dalla statale sbuca un elefante d'oro

I non luoghi della nostra epoca hanno anche un pizzico di involontaria ironia e surrealtà, come in *SS 13 KM 98*. Percorrendo la SS13 dopo il ponte della Delizia e i cavalcavia di San Vito, potrete vedere un baluginio dorato, che si rivelerà una scultura raffigurante un elefante coperto da mosaico dorato. Commissionato, insieme al gemello spedito in Africa, da uno dei tanti potentati africani, non è mai stato ritirato per un improvviso cambio di potere: adesso condensa una tradizione friulana, il mosaico, e un sogno d'avventura esotica. Nei non luoghi della nostra terra un elefante d'oro, ricorda una natura lontana in mezzo a costruzioni che non hanno niente a che fare con il territorio, metafora del nostro paesaggio quotidiano e dello spaesamento del nostro tempo.

Bibliografia

Il volto gentile dell'arte nella patria del Friuli. Sei artiste contemporanee, Catalogo della mostra, (Udine, Chiesa di San Antonio, 16 febbraio – 4 aprile 2012), Provincia di Udine, 2012, pp. 30-35.
www.laura-arte-laura.blogspot.com
Intervista con Laura Di Bidino ed Enos Costantini, giugno 2012.

Giosuè CHIARADIA



Un universo dimenticato

Le bestie della stalla

nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale

Forse è bene cominciare proprio da quel *bestie*: raramente il contadino usava questo termine in modo spregiativo. Se intendeva bollare di infamia la pervicace cattiveria o peggio la feroce crudeltà di qualcuno, lo chiamava *animale*, anche perché il passaggio lessicale da bestia (sentito e pronunciato come termine corrente della parlata familiare e gergale) ad animale (sentito e pronunciato come termine appar-

tenente a un registro superiore, alla lingua ufficiale e lontana), sottolineava anche foneticamente la condanna e la reiezione. Bestie erano i conigli, i polli, il maiale, il cane e il gatto, e in primo luogo le mucche, specialmente quelle che davano il vitellino e il latte indispensabili alla vita della famiglia, tutti esseri sentiti come appartenenti al mondo degli umani; animali erano quegli uomini che si comportavano con la cattiveria e

l'odio che le bestie non hanno mai conosciuto. Si può lavorare come una bestia, trattar male il prossimo come una bestia; ma animale è solo la cattiveria dell'intelligenza distorta e applicata al male, quella che padre Dante, rifacendosi ad Aristotele, chiamò *matta bestialitate* (*Inf.*, XI, 82-83).

Evacuazione del letame da una piccola stalla. Archivio Egidio Tessaro.



SOTTOMONTE

Compliments of

LOUIS CARTELLI

Compliments of Louis Cartelli, pagina della pubblicazione *Famee furlane* di New York, 1950. Sottomonte si trova in Comune di Meduno; il cognome Cartelli, piuttosto raro, sembra originario di Tramonti di Sopra.

Parlando della stalla, dunque, si cercherà qui di usare il termine bestia, con l'affetto con cui il piccolo contadino lo usava parlando della sua vaccherella, la bestia per definizione, per antonomasia.

Un fenomeno di massa

Le dimensioni del fenomeno del piccolo allevamento domestico erano impressionanti, giudicate con la nostra mentalità di liberi professionisti, lavoratori dipendenti e pensionati. Bisogna dare qualche cifra – in base alle indi-

cazioni molto soggettive degli informatori – per ricavarne un'idea seppur grezza di quanti fossero, intorno agli anni Cinquanta del secolo scorso, i bovini in alcuni comuni del Friuli occidentale (e quindi – si può dire – in tutto il Friuli e il Nord Italia, specialmente di pianura o di bassa prealpe):

Arzene	4.000 capi
Aviano	2.500 capi
Azzano Decimo	5.000 capi
Caneva	2.000 capi
Casarsa	1.500 capi
Cimolais	250 capi

Cordenons	4.000 capi
Meduno	3.000 capi
Polcenigo	1.500 capi
San Quirino	1.500 capi
Sequals	800 capi
Spilimbergo	3.500 capi
Travesio	500 capi

Questo vastissimo patrimonio zootecnico era distribuito in stalle che, nel parlare corrente di mezzo secolo fa o più, venivano distinte su tre livelli: piccole, medie e grandi. Ma stabilire con esattezza quante bestie c'erano mediamente in ciascuno dei tre tipi di stalla è risultato quasi impossibile, perché i parametri oscillavano notevolmente a seconda delle famiglie che vivevano di quella stalla, delle terre dalle quali si doveva ricavare il foraggio, della situazione di proprietà o meno della stalla e della terra.

La stalla piccola

Sulla definizione di stalla piccola s'è potuto raggiungere un certo accordo: in media ospitava due bestie, anche se spesso (nel 30-40% dei casi) si trattava di una bestia sola, con o senza vitellino, e un po' meno spesso (nel 20-30% dei casi) di tre o quattro bestie. Era la stalla più diffusa, c'erano paesi in cui praticamente tutte le stalle erano così, per il grande spezzettamento della piccola o piccolissima proprietà: la presenza di due bestie, una vecchia lattifera e una giovane destinata a succederle nel ruolo, dava alla famiglia una certa qual sicurezza di vita, che il piccolissimo contadino non poteva certo ricavare da una sola bestia, la vaccherella della

sopravvivenza, dalla quale dipendeva gran parte della fragilissima sorte della famiglia.

Nella nostra società industriale e postindustriale è praticamente impossibile farsi un'idea di cosa significasse per una famiglia quella bestia, e quale tragedia segnasse la sua malattia o, peggio, la sua morte. Eppure le stalle piccole, tutte scomparse nel giro d'uno o due decenni tra il 1950 e il 1970 del secolo scorso, costituivano un fenomeno socio-economico e antropologico di notevoli dimensioni nella realtà friulana, come si può ricavare da questo specchietto che, senz'alcuna pretesa statistica, vuole solo dare un'idea del rapporto tra le piccole stalle e le altre in alcuni luoghi del Friuli occidentale, in base alle indicazioni molto soggettive degli intervistati:

Arzene	50 stalle piccole su 100
Barbeano di Spilimbergo	50 stalle piccole su 170
Cecchini di Pasiano	15 stalle piccole su 48
Cordenons	30 stalle piccole su 80
Polcenigo	300 stalle piccole su 500
Sedrano di San Quirino	30 stalle piccole su 80
Travesio	150 stalle piccole su 240
Villanova di Prata	25 stalle piccole su 50

In media, quindi, le stalle piccole erano il 45-50% delle stalle d'un paese; ma ci sono paesi nei quali sono state raccolte solo indicazioni molto generiche, seppur eloquenti: ad esempio, a San Martino di Aviano le stalle piccole

erano quasi tutte; a Castelnuovo, Cimolais, Giais di Aviano, Meduno, Sequals, erano tante, a fronte delle poche medie e pochissime grandi. Più o meno la situazione che Tullio Perfetti ha ricavato da alcuni atti notarili del 1760 relativi a Vacile di Spilimbergo, dove duecentocinquant'anni fa c'erano sette stalle di una-due bestie, sei di tre-quattro bestie, quattordici di cinque-sei bestie (e una sola, quella di Battista Tonello, con otto bestie).

Naturalmente il notevole numero di stalle piccole era la conseguenza della diffusione della piccola proprietà terriera, con riferimento soprattutto alla superficie coltivabile a prati. Per parere concorde di tutti gli informatori interpellati, comunque, per ogni capo bovino ci volevano da trenta a quaran-



Mercato bovino a Spilimbergo, probabilmente a inizio Novecento. Archivio Gianni Colledani.



Il Foro Boario di Azzano Decimo in una vecchia cartolina, probabilmente di inizio Novecento.

ta quintali di foraggi all'anno, e cioè ci voleva da un ettaro (10.000 mq) a un ettaro e mezzo di terra. Qualche informatore ha utilizzato nella risposta altre unità di misura, molto più antiche: ad esempio a Chions per ogni bestia della stalla ci volevano dieci *perteghe* di terra (cioè un ettaro, dato che la *pertega*, come misura di superficie, corrispondeva a 1.000 mq), e ad Arzene ci volevano dieci *piertis* o *piartis* (anche la *piartie* friulana corrisponde a 1.000 mq); a Meduno ci volevano due campi *in taviela*, cioè nella pianura coltivata ai piedi del paese (si trattava del *cjamp furlan* di tre pertiche e mezzo, 3.500 mq) e due campi sulla montagna sovrastante (campi che, data la collocazione su pendii talora difficili, avevano l'estensione di 4.000 mq ciascuno) per un totale ancora di circa 15.000 mq, un ettaro e mezzo; anche a Castelnuovo, Cordenons, Sclavons, Toppo e Usago di Travesio, San Giovanni di Casarsa s'usava la stessa misura di superficie del *cjamp furlan* (s'accontentavano di poco più di uno, cioè

4.000 mq, a Castelnuovo e a Travesio; ce ne volevano tre in quel di Cordenons, poco più di un ettaro; e quattro nel Casarsese, per un ettaro e mezzo). Ma non era solo questione di metri quadrati, bensì di terre e di colture: a Sclavons e a Cecchini di Pasiano bastava per ogni bestia un *camp trevisan* di 5.000 mq, mezzo ettaro, corrispondente pressappoco al *ciamp furlan a la grande* di poco più di cinque pertiche, 5.200 mq. È inutile aggiungere che mezzo secolo fa, questo patrimonio di tradizioni, di fatiche, di rinunce, di accaniti risparmi, di novene a Sant'Antonio abate o San Bovo, San Floriano o Sant'Antonio di Padova è scomparso. I primi a cedere sono stati necessariamente quelli della vaccherella della sopravvivenza, mezzo ettaro di terra o anche meno, e giù a mescolare al sempre troppo poco foraggio foglie di gelso o di olmo, erba di fossi o di pubbliche vie, erbacce assurde strappate con diligente rabbia ai solchi, e all'inverno canne e canne di mais e ramaglie di pioppo disseccate.

È questo marxiano sottoproletariato o, per dirla con Engels, questo *Lumpenproletariat* che ha fatto – senza sapere perché e senza che nessuno glielo chiedesse – le guerre d'Africa, il Carso e il Piave, la Battaglia del grano e l'Autarchia, El Alamein e il Don, la Resistenza, la Repubblica, la Democrazia (*La vaca mora no la fa pì lat/ e quella rossa la ghe 'n fa 'n pignàt / avanti popolo...*), e poi ha dovuto vendere la bestia, chiudere la stalletta e guardare stranito figli e nipoti andare a scuola o in fabbrica.

Stalle medie e stalle grandi

Stalle medie erano quelle dove si allevavano in media sei-sette bestie: è una media puramente indicativa, in base alle informazioni raccolte, ma dietro ci stanno le stalle medie d'un secolo fa (quattro-cinque bestie) e le stalle medie di mezzo secolo fa (sette-otto bestie). Le stalle grandi, mezzo secolo fa piuttosto rare e tipiche di grosse famiglie che lavoravano da *fituai* vaste proprietà altrui, avevano un numero di bestie che si aggirava tra le dieci e le quindici, con punte di venti- trenta, dislocate per lo più nella pianura centromeridionale della provincia attorno a San Quirino, Pordenone, Cordenons, Sacile e Caneva, Prata e Pasiano, Sesto al Reghena e Cordovado. È pensabile che la rapida sparizione delle piccole stalle abbia avuto come contropartita l'aumento – quanto meno di capi bovini – delle stalle medie e soprattutto delle grandi, per le nuove logiche dell'investimento

capitalistico nella zootecnia da latte e/o da carne.

La seguente tabella dà un'idea indicativa del numero di stalle medie e grandi nel Friuli Occidentale, in un certo numero di località dove s'è svolta la presente indagine folklorica, ma ci si rende ben conto del fatto che i parametri di giudizio erano molto vaghi e comunque soggettivi, dato il tipo di indagine (ad esempio, una stalla di cinque-sei bestie era giudicata media in molti paesi, ma a Caneva o a Pasiano le bestie salivano a dieci-quindici; una stalla grande aveva una decina di capi a Anduins o a San Giovanni di Casarsa, mentre aveva venti-trenta capi a Slavons di Cordenons, Cecchini di Pasiano o Sesto al Reghena...):



Rassegna zootecnica di Maniago promossa dalla Cattedra provinciale per l'Agricoltura di Udine, 1961. Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

	stalle piccole	stalle medie	stalle grandi
Anduins (comune)	tante	80	4
Arzene (comune)	50	30	20
Barbeano di Spilimb.	50	100	20
Castelnovo (comune)	moltissime	poche*	rare
Cecchini di Pasiano	15	15	18
Cimolais (comune)	molte	poche	rare
Cordenons (comune)	30	30	20
Giais di Aviano	moltissime	poche	rare
Meduno (comune)	tante	poche	pochissime
Polcenigo	300	150	50
San Giovanni di Cas.	circa 60%	circa 30%	circa 10%
San Martino di Aviano	quasi tutte	10	3
Sedrano di San Quirino	30	50	2
Sequals (comune)	tante	20	5
Travesio (comune)	150	55	35
Villanova di Prata	25	15	10
*(nel rapporto di una stalla media ogni 10 piccole)			

Certamente i motivi e gli obiettivi che spingevano il contadino verso un tipo o l'altro di stalla erano diversi: la stalla piccola era finalizzata alla produzione del latte, del formaggio e del vitellino da trasformare in un sicuro introito (si sa quanto le vicende e le scelte d'una famiglia fossero pesantemente condizionate dalla vendita del vitellino o dei bozzoli di seta); nella stalla media, e soprattutto in quella grande, figuravano, oltre a diversi vitellini, vacche da latte e da lavoro, manzi e manze da carne o da lavoro o da riproduzione, destinati cioè a prendere il posto delle bestie anziane. Cito, a mo' di esempio, un paio di stalle di Cecchini di Pasiano:

Stalla media:

7 vacche

2 bo

3-4 vedei e vede(l)e



Rassegna zootecnica di Maniago promossa dalla Cattedra provinciale per l'Agricoltura di Udine, 1961. L'elegante signora sulla sinistra, che sembra molto interessata alle Bruno Alpine, non pare appartenere al mondo zootecnico locale. Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

2 *mandhete*

1-2 *torei*

Stalla grande:

10 *vache*

2 *bo*

8 *vedei e vede(l)e*

2 *mandheti*

4 *mandhe*

2 *torei*

Tutto questo, come s'è visto sopra a proposito delle stalle piccole, aveva il risvolto della diversa estensione delle terre, anzi ne era una forzata conseguenza: ci volevano in media sei-sette ettari per una stalla media, quindici-venti ettari per una stalla grande, poiché era necessario pressappoco un ettaro a bestia della stalla (anche meno nelle basse pianure grasse e fertili, oppure in montagna dove si poteva contare sulla monticazione nei mesi estivi).

I nomi comuni per le femmine

Per quanto riguarda i nomi delle bestie, per le femmine essi erano i seguenti:

- Per indicare la neonata, cioè la vitellina d'almeno una quindicina di giorni, si diceva *vedeluta* nelle terre occidentali lungo il Livenza (*vede(l)eta* nella zona più fortemente venetizzata); *vedeluta* o *videluta* nella parte centrale della provincia, fascia di transizione linguistica; *viggeluta* o perfino *videluta* nella parte nord-orientale friulanofona della provincia. A questo diminutivo affettuoso (che diventava *natalina* se la bestiola era nata intorno a Natale) si tardava a rinunciare, mentre il corrispondente maschile si abbandonava presto: comunque, dopo un certo tempo lo si lasciava, per usare il

termine normale di *vedela* da Pordenone al Livenza, *vidiela/viggela* da Pordenone al Tagliamento

- Dopo un certo tempo, ancora assai soggettivo, probabilmente regolato sulle diverse razze, o sulla fine dell'allattamento e quindi sullo svezzamento (ad esempio dopo due-tre mesi a Travesio, Azzano; dopo quattro a Polcenigo; dopo sei a Sequals, San Martino e Giais di Aviano, Villanova di Prata), la bestia si chiamava manzetta: *mandheta* in area liventina (Cecchini di Pasiano), *manduta* in Val Cellina (Cimolais), *mangiuta/manzuta/manzete* in area friulanofona (Meduno, Castelnovo). Ciò durava almeno fino a un anno di età.
- Da allora, e mediamente per un altro anno, si chiamava manza o manzarda o giovenca: *manza/manda/mandha* nella parte occidentale della provincia (Claut, Cimolais, Caneva, dove si diceva anche *sorana*) e nella Bassa (da Pordenone a Prata e a Azzano), *mangia/manze* in area friulanofona (ad esempio a Meduno o a Arzene). S'usava questo nome anche dopo la prima fecondazione e per tutti i nove mesi della gravidanza.
- Dai due-tre anni, e comunque dopo che aveva partorito il primo vitellino, la mucca su diceva dapprima *primariola* (Chions) e poi *vaca* nelle terre del Livenza e della Bassa venetizzata, *vacia/vacie* in tutto il resto della provincia (anche *mucje* a Meduno).

I nomi comuni per i maschi

Per un bovino maschio i termini usati erano i seguenti:

- Il vitellino neonato si chiamava sempre *vedhelet* nelle terre del Livenza, *vedelut/videlut* nella fascia di transizione linguistica (come ad Aviano, Azzano, in Val Cellina), *vigjelut* nella parte friulanofona (ma *vigeliut* a Sequals).
- Dopo un certo tempo, solitamente dopo i primi sei mesi e comunque allo svezzamento, subentrava il termine *vedel* (usato in tutta la parte occidentale della provincia, in val Cellina, lungo il Livenza, a Pordenone e ad Azzano) e *videl/vigjel* (nella parte friulanofona, ad esempio a Meduno e ad Arzene).
- A un certo punto, circa sull'anno di vita, talora anche prima, lo si indicava dapprima con il diminutivo affettuoso *manzet* (Sequals), *mangiut* (Meduno), *manduz* (Claut), *mandhet* (Cecchini di Pasiano) o *soranel*; poi normalmente *mandho/manth* (nell'area più a contatto con la parlata veneta, come ad Aviano o a Villanova di Prata), *mangio/manç/manz* (nell'area friulanofona), oppure *vedelon/vigjelon* (il primo a Pasiano e Polcenigo, il secondo a Castelnovo) o *torel* (Cimolais, Sequals) o *soran*.
- Molto presto, ancora durante il primo anno di vita, si imponeva la scelta del suo futuro. Si poteva destinarlo all'allevamento e alla macellazione come produttore della miglior carne bovina – ed era la sorte più frequente

– oppure si poteva destinarlo alla riproduzione, assumendo dopo almeno un paio d'anni di vita il nome di toro (*tor* nella parte venetofona, con plurale *tor*, ma *tors* a Cimolais); *taur* o *toru* nella parte friulanofona), ma a tale scopo doveva essere selezionato da un'apposita commissione ed erano pochissimi gli allevatori che potevano tenere in stalla un toro, era cosa soggetta a particolari licenze per la pericolosità dell'animale. O infine si poteva destinarlo al lavoro: e allora molto presto, già sui quattro-cinque mesi di vita, doveva subire un intervento di castrazione – un tempo ad opera di un *castrin* – che avrebbe bloccato il suo sviluppo sessuale e sarebbe diventato in un paio d'anni un formidabile e paziente animale da lavoro, chiamato *bo* nell'area venetofona (ma si usa anche in friulano), *buò* a Cimolais, *bouf* a Travesio, talmente caro al contadino da essere chiamato – almeno da mezzo millennio – sistematicamente con un nome proprio, e con il nome comune di *demal* o *nemal*, l'animale per antonomasia.

I nomi propri

Tutt'altro discorso – com'è grammaticalmente naturale e non solo per questo – è quello dei nomi propri dei bovini, mucche o buoi o tori. Circa l'utilizzazione di tale antico uso, che Gaetano Perusini e Carlo Zoldan hanno documentato già dal XVI secolo, si sta ancora oggi discutendo. Alcuni sostengo-



La Svizzera ha dedicato questo francobollo alla razza Bruna Alpina che ora, in Italia, è detta Bruna Italiana, ma i nostri vecchi la conoscevano come *Svit*, dal nome del cantone svizzero di Schwyz.

no che i bovini sono bestie poco intelligenti, obbedivano solo per istinto e abitudine meccanica e non per il richiamo di un nome (Travesio); altri sostengono invece che le bestie capivano e obbedivano per quel nome (Villanova di Prata, Castelnovo). Diversi sono anche i pareri circa l'età di questa specie di "battesimo" onomastico: per alcuni già alla nascita o quasi (Sesto al Reghena); per altri dopo alcuni mesi, avendo ormai ben chiari l'aspetto fisico, la distribuzione delle macchie, la forma delle corna, lo sguardo, soprattutto il carattere, la "personalità" – per così dire – della bestia (Aviano): per altri, infine, era da attendere la prima fecondazione della manza per darle un nome definitivo (Chions), e allora nome e data andavano scritti su una tavoletta ben visibile nella stalla, in modo da poter stabilire con certezza quando, dopo nove mesi e passa, la bestia *la compìa* e avrebbe partorito (Ronche di Sacile). In tutti i casi, l'unico

accordo riguardava lo scopo: il nome serviva soprattutto agli uomini per distinguere le bestie, per riconoscerle e parlarne, almeno finché erano poche; oggi non c'è nemmeno questa soddisfazione, le bestie hanno un numero aziendale, da campo di concentramento a gestione computerizzata, e purtroppo va bene così.

Quanto ai nomi, sarebbe da dire subito che l'interesse degli studiosi verso di essi è piuttosto recente: immagino che tra i primi a occuparsene – a quanto mi risulta – siano stati Gaetano Perusini e Antonio Rieppi in “Ce fastu?” del 1944, oltre ovviamente ai compilatori del vocabolario friulano *Il Nuovo Pirona* nel 1928-1935; è tornato sull'argomento Gianfranco D'Aronco nel 1965; ma credo sia da attribuire ai decenni Ottanta e Novanta del secolo scorso – almeno per il Friuli Occidentale – il vivace interesse per questo piccolo ma tutt'altro che



Un bel vitellino di Pezzata Rossa fotografato negli anni Trenta. Archivio Berlam.

trascurabile settore del folklore. Proprio mentre chi scrive queste note cercava nei paesi del Friuli occidentale i nomi dei bovini, e Diogene Penzi raccoglieva le tavolette identificative che ora si possono vedere nel Museo provinciale della Vita contadina di San Vito al Tagliamento a lui dedicato, Novella Del Fabbro lo faceva a Forni in Carnia, Daniela Peresson a Fruinz in Val d'Arzino, ma soprattutto nello Spilimberghese Franca Spagnolo e Gianni Colledani, coinvolgendo insegnanti e frequentatori dell'Università della Terza Età di Spilimbergo e dei corsi di Lingua e Cultura friulane promossi dalla Società filologica friulana tra Castelnovo, Travesio e Clauzetto, raccoglievano un patrimonio ragguardevole di nomi propri di bovini.

Nella rassegna che qui segue, volutamente i diversi contributi non sono distinti (il lettore farà riferimento alla bibliografia): sia per evitare ripetizioni, sia perché questo vuole essere un primo tentativo di rassegna onomastica dei bovini, nella certezza che ben altro si potrà ancora trovare in ricerche più minuziose e organiche, anche per l'inesauribilità della fantasia umana e la continua spinta a recepire e riciclare i messaggi mediatici che incessantemente ci martellano. Per necessità di catalogazione, i nomi, quanto meno delle bovine, sono raggruppati per categorie, già adottate da Gianni Colledani e altri nello Spilimberghese, anche se certe collocazioni sono piuttosto ipotetiche, e anche se in quest'ul-

timi decenni i nomi sempre più sono stati inventati seguendo l'andazzo delle mode e per solo scopo identificativo, senza altre motivazioni.

a) Nomi che si riferiscono a conformazione fisica o a certe particolarità di essa

Balin (piccola, ma per lo più si diceva di manzo), *Barca*, *Bela*, *Belina* (attestato in Friuli già dal XVI-XVII secolo), *Bocola*, *Botola* (grassa), *Brenta*, *Burcia* (ambidue nel senso di grassa), *Cea* o *Cena* (piccola, aggettivo assai usato nelle terre del Livenza), *Ciribin* (piccola, a Chions), *Ciufeta*, *Crodia*, *Manzota*, *Mascara*, *Mozza* (attestato a Zoppola già nel 1594), *Orba*, *Orca*, *Pansona*, *Piccola* o *Pissula*, *Rondela*, *Rotonda*, *Quadra* (gli allevatori sanno che la “quadratura” della bestia è una delle qualità fisiche importanti dei bovini), *Quaderina*, *Settimana* (che ha qualche problema di tempi di crescita, essendo nata in anticipo), *Sgambirlona* (sproporzionata negli arti rispetto all'insieme), *Signorina*, *Spina*, *Tabarin*, *Tafanari* (ben dotata di quarti posteriori), *Talpona*, *Taronda* (da *taront* = rotondo, nome di mucca già presente in Friuli dal XVI-XVII secolo), *Tombolin*, *Vecchia*, *Virgola*, *Zoppa*, *Zucca* o *Thuca* (con le corna in avanti, o comunque girate in modo irregolare o inusuale).

b) Nomi che si riferiscono al mantello o a certe particolarità di esso

È probabilmente il gruppo che



I nomi delle bovine, anticamente documentati e specchio di una società povera di beni materiali, ma ricca di fantasia, sono stati sostituiti da numeri di matricola, specchio di una società, checchè se ne pensi, più irregimentata.

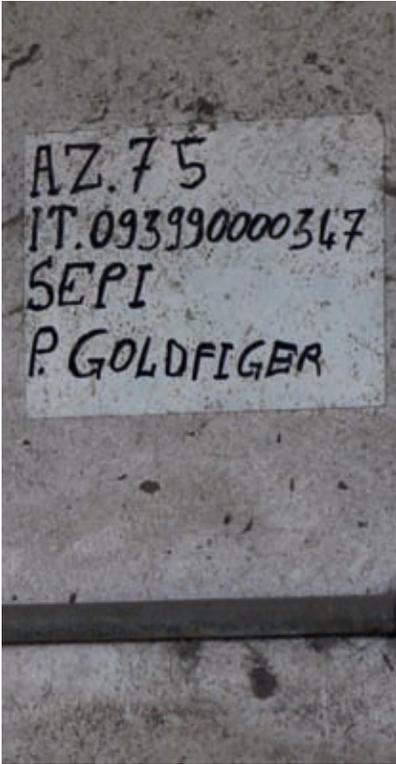
riunisce i nomi più antichi e ancor oggi – ovviamente fino a qualche decennio fa – più diffusi (in una classifica puramente indicativa, risultante dalle mie ricerche, i nomi di bovini in assoluto più frequenti nel Friuli Occidentale, e non solo, sono o meglio erano *Stella*, *Bisa*, *Bianca*, *Mora*, *Rossa*, *Bruna*, in ordine decrescente per numero di attestazioni). In ordine alfabetico, i nomi di questo gruppo erano: *Bianchina* o *Bianca* o *Blancja* (naturalmente dal mantello assai chiaro), *Bionda*, *Bisa* o *Bise* (attestato in Friuli almeno dal XVII secolo,

il termine può indicare sia un mantello grigio o *beige*, e cioè nocciola chiaro, sia quello bruno tipico della razza Bruna Alpina; ma, secondo alcuni informatori, il termine serve soprattutto a indicare una bestia dal temperamento piuttosto scontroso), *Bruna* (attestato in Friuli già dal XVI-XVII secolo, è nome ancora molto diffuso e popolare, indicando le bestie tipicamente di razza Bruna Alpina), *Farina*, *Formentina* (pellame bruno-chiaro come frumento: da specificare che il fromentino è anche una delle tonalità del mantello della Pezzata Ros-

sa Friulana), *Fumula* o *Fumoa*, *Grigia* o *Grisa*, *Laura* (sembirebbe un nome di donna, come altri che si vedranno più avanti, ma in realtà in friulano *laura/laure/laurons* significa pezzato, macchiato, screziato; e comunque nel campo dell'onomastica bovina è attestato in un documento por-denonese del 1513), *Macia*, *Mora* con le varianti *More*, *Moreta*, *Morela*, *Maura*, *Maurina*, *Morona*, *Murit* (nome che compare già nel XVI secolo; è assai diffuso anche nel nostro tempo e si riferisce, ovviamente, al manto scuro della bestia), *Nera* o *Nerina*, *Nespol*, *Panna*, *Perla*, *Rosa*, *Rossa* (nome presente in Friuli almeno dal XVII secolo, oggi assai diffuso con specifico riferimento alla Pezzata Rossa Friulana quando il rosso è prevalente), *Stella* o *Stela* o *Stele* (è il nome più diffuso nel Friuli – naturalmente nella parlata carnica di Forni Avoltri diventa *Stelo* –, attestato almeno dal XVII secolo, e si riferisce a bestie con in fronte una macchia a stella o un ciuffettino di peli disposti a rosetta rotante; ma non tutti convengono su tale motivazione, per altri indica la Pezzata Rossa Friulana con macchie armoniosamente ripartite, o una bestia bellissima anche di muso, o una bestia particolarmente buona e amorosa).

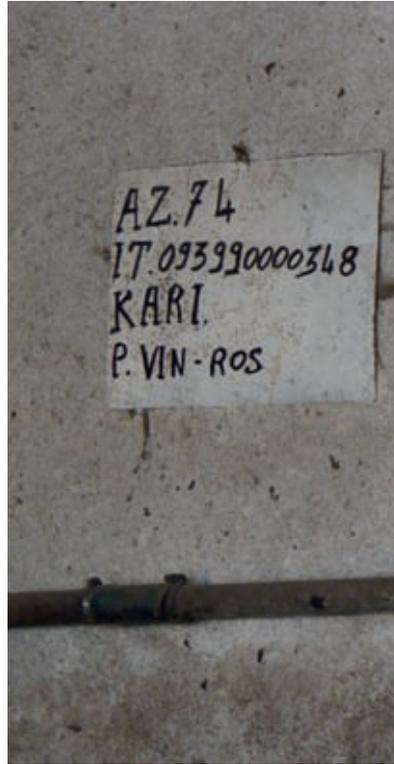
c) Nomi che si riferiscono al comportamento, al carattere della bestia.

Anche in questo gruppo ci sono nomi che hanno talora secoli di vita, e in ogni caso sono nomi spesso diffusi fino a tempi recen-



In una stalla tradizionale di Toppo, aprile del 2011. *Sepi* è il nome della bovina. *Goldfiger* sarà *Goldfinger* (nome di un toro di razza Bruna) e si tratterà di uno strascico della *Bondmania* degli anni Sessanta. Il film *Agente 007 - Missione Goldfinger*, uscito nel 1964, liberamente tratto dall'omonimo romanzo di Ian Fleming, è il terzo della serie di James Bond, l'agente segreto britannico interpretato dall'attore scozzese Sean Connery. AZ è il numero aziendale della bovina; le bovine, oltre al nome, hanno anche un numero aziendale. IT significa Italia e il numero che segue è quello di matricola che viene riportato sul "passaporto" della bovina che la seguirà ovunque e per tutta la vita, nonchè su tutti i documenti ufficiali che la riguardano: certificato genealogico, controlli del latte, certificati sanitari, ecc.

ti: è noto che ogni bestia aveva il suo carattere, il suo modo di stare con le altre bestie e di lavorare con gli uomini, e il contadino allevatore sapeva trovare il nome giusto, col tempo, mentre la bestia cresceva e palesava a suo modo la sua "personalità". Ecco un elenco: *Balarina*, *Birba*, *Birichina*,



In una stalla tradizionale di Toppo, aprile del 2011. *Kari* è il nome della bovina. Chi battezzò *Vin ros* il toro sicuramente apprezza questa popolare bevanda.

Bonella e *Bonolegna* (nomi ambedue impreziositi dalle prime attestazioni, rispettivamente Zoppola 1594 e Pordenone 1513), *Caprizi* o *Caprissi*, *Corsara* (per la fretteolosità dell'incedere), *Coccola* (buona e pacioccona), *Dedrosa*, *Diaula*, *Dogaressa* e *Deograssia* (come annota Colledani, l'una sempre prima, l'altra sempre ultima nell'abbeverata), *Fiaca* o *Flapa*, *Fogulina*, *Fuffetta* (da *fufe* = paura, annota Gaetano Perusini), *Furba*, *Furia*, *Galanda* o *Galandina* (nome presente da secoli in Friuli, da *galant/galande/galandin* = elegante, ricercato, come annotano Gaetano Perusini e Gianfranco D'Aronco); *Garbada* (da *garbât* = garbato, gentile), *Lucifera* (perché era una peste: il proprietario, di Cordovado, proba-

bilmente aveva presente il grande affresco dell'Inferno dipinto nel 1490 da Antonio da Firenze nel vestibolo della chiesa abbaziale di Sesto al Reghena), *Manzoca* (da *manze* = giovenca), *Marsoca* (dal friulano *marzoc* e liventino *mathoc* = goffo), *Mata*, *Manela*, *Moscardina* (da *moscardin* = stuzzicante, vivace), *Mussa*, *Pa-iassa*, *Paronzina* (preziosa?), *Pepula*, *Petosa*, *Pipina* (bambole), *Pofardina* (sussiegosa), *Politta* (attenta alla pulizia?), *Raina* (il nome, attestato già dal XVII secolo, è alquanto oscuro: altezzosa come una regina? grossa e grassa come la carpa dei fondali, che in friulano si dice *rainè*? O si rifà in qualche modo all'aggettivo *rainè* con cui in Carnia s'indica la vacca di razza Pusterthaler?), *Rufiana*, *Sbava*, *Sbilfa* (da *sbilf* = impetuoso), *Saeta*, *Scampa* (ombrosa), *Selvaggia* (certo non si può non accennare di sfuggita all'importanza che ebbe questo nome di donna nella trovadorica e stilnovistica poesia del Duecento, da *Selvaggia Malaspina* a *Selvaggia di Vidallana* cara a Lanfranco Cigala, alla più famosa *Selvaggia di Cino* da Pistoia: le strade sono così lunghe, che mai dire mai), *Sglonfona*, *Sigona* (urlatrice), *Simpatica*, *Sìngara* (vagabonda), *Straca*, *Striona* (strega), *Tarlupa* (il Colledani lo fa risalire al *tarlup* = lampo del gergo tramontino, ma non è da dimenticare il budoiese *tarlup* = sventato, registrato nelle *Aggiunte* al vocabolario *Nuovo Pirona*), *Tranquilla*, *Vigorella* (già documentato nel XVIII secolo), *Zolletta* [di zucchero].

d) Nomi che si rifanno ad animali.

Come i precedenti, anche questo gruppo contiene nomi molto diffusi, dal momento che questo sistema onomastico ha profonde radici nel bisogno umano di utilizzare il mondo degli animali come termine inesauribile di confronti, di similitudini, di analogie, di metafore, e quindi come fonte parimenti inesauribile di denominazioni: *Aquila*, *Beleta* o *Bilita* (è il termine locale friulano e liventino che indica l'abilissima donnola), *Bissa*, *Cjavala* o *Cavalina* o *Cavalin*, *Cerva* o *Cjamoça* (ambidue riferiti probabilmente allo sviluppo delle corna, nomi comunque presenti da secoli nell'onomastica bovina, come ha dimostrato Gaetano Perusini), *Colomba* e la varianti *Colombe*, *Colombin*, *Colombina*, *Paloma*, *Palomp* (nomi presenti da secoli e molto diffusi in tutto il Friuli, per indicare bestie di mantello chiaro, oppure né chiaro né scuro, o infine varietà di Pezzata Rossa con prevalenza del bianco sul rosso), *Daina* (Zoppola, 1594), *Farca* (da *farca* = talpa, con probabile riferimento al colore nero lucido del mantello), *Farfala*, *Gallia*, *Gievora* o *Ieura* (femminile di *gjevor/gjeur/jeur* = lepore), *Gheta* (forse di colore scuro come un gatto?), *Grila*, *Luiera* (da *lujar* o *lugher*, il notissimo lucherino), *Lupa* (lo si ritiene, a ragione, nome d'epoca fascista, ma può essere interessante ricordare che *lov/lôf/love/lovo* 'lupo', tedesco *Wolf*, era frequente tra i nomi dei bovini già da secoli), *Mosca*,

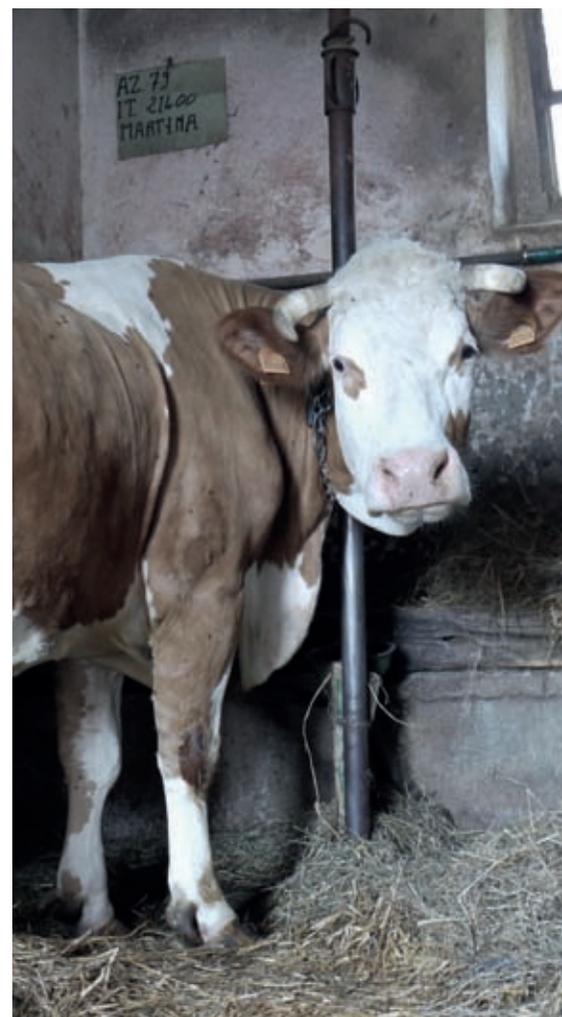
Mula, *Notola*, *Parussa* (dalla *Parus major*, la vispa cinciallegra che preannuncia la primavera: nome da secoli applicato ai bovini), *Pavea* (è una grigia farfallata crepuscolare o notturna), *Pita* (la gallina), *Quaina* (da *quae/quaja* 'quaglia', nome attribuito da secoli a bovine), *Sghiràta* (dal friulano e veneto *sghir/sghiràt* 'scoiattolo'), *Sisila* o *Cisila* (in veneto e friulano è la rondine: nome fino a tempi recenti assai diffuso per chiamare bovine, con riferimento sia ad un carattere piuttosto irrequieto, sia al manto bianco-nero della razza Frisona), *Torda*, *Tortora*, *Volpina*, *Zanevrona* (*zanevron* in friulano è il *Turdus pilaris*: per alcuni la *tordella* o *tordela*; per altri la *cesena*, il *çac* del Friuli Occidentale), *Zebra*.

e) Nomi che si rifanno a piante, fiori, frutti, cose

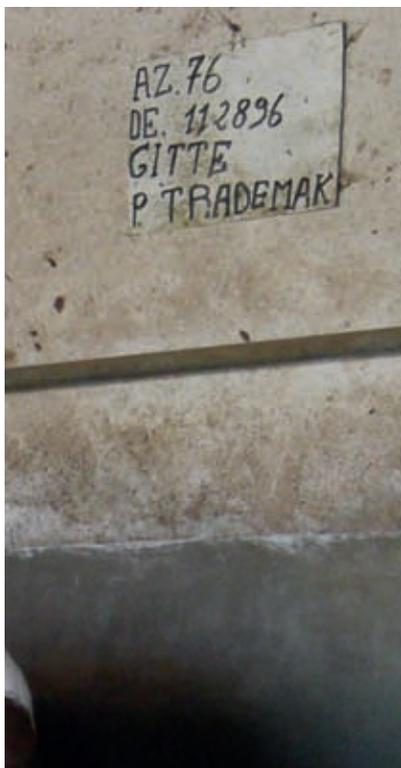
È uso che muove almeno dal Rinascimento, anche se indubbiamente la sensibilità naturalistica del secolo XVIII servì ad incoraggiarlo: ed è uso tuttora vivo, almeno in tempi recenti. Precisando che alcuni di questi possono essere stati nomi di donna, oltre e più che di fiori, si citano: *Armellina* (è noto che l'*armelin* per i veneti e i friulani è l'albicocco, la cui coltivazione si diffuse solo nei secoli XVIII-XIX), *Fiorella* o *Fiorina* o *Flora*, *Flawria* (che in barciano è la fragola di bosco), *Garofola* (la nota cariofillacea di cui esplose la moda nel secolo XVIII), *Ghirlanda*, *Gigliola*, *Margherita*, *Moscatella* (nome di veneranda

antichità, visto che il Perusini l'ha reperito in un documento di Zoppola del 1594 a proposito di mucche), *Nespola*, *Palma*, *Piveta* (è la primula), *Rosetta* o *Rosella*, *Selva*, *Viola* (di questo gruppo di nomi probabilmente il più antico e il più diffuso).

Si aggiungono qui, piuttosto impropriamente, anche i pochi nomi derivati da oggetti, raccolti da Gianni Colledani: *Britula* (è la ronchetta a serramanico, che un tempo tutti tenevano in tasca per ogni necessità), *Faliscja* (è la favilla di ogni fuoco, ed indica



La Martina di Toppo.



Gitte è nome germanico e, in effetti, la sigla DE sta per *Deutschland* 'Germania', paese di origine della bovina. *Trademark* starà per l'inglese *Trade-mark* 'marchio di fabbrica'. Toppo di Travesio, aprile 2011.

metaforicamente un temperamento ombroso, bizzoso, irascibile), *Suneta* (è la popolarissima fisarmonica a bocca).

f) Nomi che si rifanno in qualche modo all'origine della bovina

La cosa non va presa con rigore: può darsi che l'uso – molto antico, documentato dal Perusini fin dal XVI secolo – abbia poi dato origine ad un vezzo (così come oggi si può chiamare una persona Franca o Romena o Argentina, senza che sia proveniente dai rispettivi paesi). Certo, inizialmente, questi nomi devono aver indicato origine geografica (vera o ipotizzata, o solo per una moda esotistica, tanto per inventare un bel nome, sic-

chè non è sempre facile stabilire il loro esatto significato).

Unendo quelli reperiti da Gaetano Perusini con quelli di Gianni Colledani e quelli raccolti da chi scrive queste note, ne risulta un elenco sostanzioso e molto interessante: vengono inseriti in questo gruppo anche nomi riferiti semplicemente a luoghi resi famosi da particolari vicende storiche, militari, politiche. *Adua* (non certo in ricordo dell'infausta sconfitta subita dal nostro esercito nel 1896, quanto dell'effimera conquista italiana della cittadina etiopica nel 1935-1940), *Arbana* (per una bestia proveniente dal comune di Arba), *Asina* (proveniente dal comune di Vito d'Asio o dalla Val d'Arzino), *Bassarola* (proveniente dalla Bassa friulana), *Beorcjana* (proveniente da una località Beorchia, toponimo assai diffuso in Friuli a indicare un incrocio significativo), *Blasantina* (forse una storpiatura di *Piasentina*?), *Bolzanina*, *Brausvis* (per una vacca proveniente dall'Austria, riflette il nome americano della razza Bruna che è *Brown Swiss*), *Cellina* (probabilmente nel ricordo della costituzione, nel 1930, del Consorzio di Bonifica Cellina-Meduna che riscattò il difficile territorio dei *magredi* tra Pordenone e Maniago), *Cjaduvrina* (proveniente dal Cadore, *Cjadovri* in friulano), *Cjargneta* (proveniente dalla *Cjargne*, la Carnia), *Cjastelana* (proveniente dal comune di Castelnovo), *Cosacca* (caso unico di ricordo di una triste pagina della storia friulana: fu il nome di

una vitellina – e poi mucca degna d'ogni riguardo – di razza Bruna Alpina, lasciata nel 1945 da un cosacco in cambio d'un bel vitello di Pezzata Rossa confiscato dalle truppe tedesche di occupazione in una stalla di Barbeano di Spilimbergo), *Derna* (città della Cirenaica, tra Bengasi e Tobruk, al centro della guerra italo-turca del 1911-1913 e delle battaglie tra l'Armata Corazzata italo-tedesca e l'8^a Armata britannica nel 1940-42), *Fiorentina*, *Furlana* (se un allevatore del Friuli occidentale aveva acquistato una bestia oltre Tagliamento, ad esempio al mercato di Codroipo), *Lombarda*, *Manazona* (proveniente da Manazzons di Pinzano), *Medunassa* e *Meduna* (perché proveniente dalla Val Tramontina o Meduna, oppure per gratitudine verso il Consorzio di Bonifica Cellina-Meduna), *Montanara*, *Montagnola*, *Morosina* (forse per una bestia proveniente dal Friuli meridionale dove la nobile famiglia veneziana dei Morosini aveva delle proprietà terriere: certo per il Perusini è nome antico), *Mosca* (russofilia del proprietario?), *Munigina* (?), *Nova* (di recente importazione nell'allevamento domestico), *Olanda* (forse per una mucca di razza Frisona), *Oltrana* (proveniente da oltre Tagliamento, dal Friuli centrale), *Ongara* (nome risalente forse al XVII secolo), *Palota* (?), *Parigina* (ancora in uso fino a pochi decenni fa: ne nacque la moda nel XVIII secolo con il grande successo di Parigi e la francomania: ma può anche essere un ricordo della grande

emigrazione friulana di mosaicisti e terrazzieri che raggiunsero anche Parigi tra il XIX e il XX secolo), *Pavana* o *Pado(v)ana*, *Pigata* (a Chions: bestia comprata dalla famiglia Pigat), *Polesana*, *Pradina* (da un allevamento di Pradis di Clauzetto), *Ramancina* (proveniente da Remanzacco, nel cuore del Friuli?), *Randena* (proveniente dalla Val Rendena del Trentino?), *Redona* (dalla Val Tramontina o Meduna, sull'ingresso della quale c'è la località – oggi lacustre – di Redona), *Roma* (probabilmente omaggio alla capitale, soprattutto durante gli anni del ventennio fascista), *Sequalina* (dal comune di Sequals), *Spagnola* (nome diffuso e attestato già nel XVII secolo, ma giunto fino al nostro tempo), *Svizzera* o meglio *Svissera* (forse ricorda la meta di tanti emigranti friulani nel corso del XX secolo, ma più probabilmente accenna all'origine Simmenthal della Pezzata Rossa Friulana), *Tedesca* (nome già presente nel Friuli del XVII-XVIII secolo), *Topana* (proveniente da Toppo di Travesio: ma c'era un'autentica razza Toppana autoctona, proveniente da Toppo di Travesio, estintasi verso il 1950), *Tramontina* (dalla valle omonima), *Trevisana* (ovviamente il nome, ancor diffuso in tempi recenti, era già presente in Friuli fin dal XVI-XVII secolo: Perusini lo ha trovato in un documento del 1594 proveniente da Zoppola), *Tripolina* (certo in ricordo della nostra dimenticabile vicenda coloniale del 1911-1943), *Turca* (ancora diffuso in tempi recenti a



In alto si può leggere *Erica e Goldrake*: anche i “cartoni” giapponesi si sono conquistati uno spazio nelle nostre pacifiche stalle. Non ne sarebbero degni.

indicare qualunque forestierume strano, specialmente se proveniente dai Balcani o oltre), *Viana* (proveniente dal Comune di Vito d'Asio o dalla Val d'Arzino? *Viàn* è l'etnico di Vito d'Asio), *Vienna* o *Viena* (nome molto familiare in Friuli a indicare un'origine transalpina), *Visentina* (reperito dal Perusini in un documento di Zoppola del 1667, è tra i nomi notevoli per antichità, oltre che per diffusione fino al nostro tempo).

g) Nomi di donna

È il settore onomastico più recente, otto-novecentesco: s'è cominciato con nomi affettuosi desunti dalla vita familiare o paesana, poi s'è passati a quelli della storia,

dell'attualità, della cronaca, fino allo scatenamento deleterio del *gossip* determinato dai rotocalchi e dalla televisione, alla fantascienza, ai *cartoons*, alla ricerca esasperata dell'originalità dei più recenti mezzi di comunicazione. Qui di seguito riporto una serie di nomi assemblando quelli raccolti da Franca Spagnolo, Gianni Colledani e collaboratori dello Spilimberghese, quelli da me raccolti qua e là per il Friuli Occidentale e quelli, infine, desunti dai tabulati gentilmente messi a disposizione da aziende allevatrici del Pedemonte polcenighese. Poche le note, solo quelle che possono aiutare a capire l'uso di certi nomi in questo contesto.

Alfa, Alpina, Amanda (Lear), *Ambra, Anastasia* (il Colledani annota che la diffusione di questo nome tra le mucche dell'alto Spilimberghese era connessa con l'emigrazione in Russia da queste terre tra fine Ottocento e primo Novecento: Anastasia, infatti, era la figlia dello zar Nicola II massacrata con tutta la famiglia a Ekaterinburg dai rivoluzionari sovietici il 16 luglio 1918), *Angelina* o *Angiolina*, *Arianna*, *Anna*, *Anzola*, *Barby* (fin troppo ovvio il riferimento), *Bardò* (idem), *Baronessa*, *Bella*, *Bepa*, *Berta*, *Bertini* (Francesca, prima diva "fatale" del cinema italiano), *Beta*, *Beti* (Betty Curtis?), *Bina*, *Calamista*, *Calandra*, *Caprona*, *Caramba*, *Carolina* o *Carulina*, *Carmen*, *Catia*, *Caterina*, *Catina*, *Celestina*, *Cesca*, *Cina*, *Contessa*, *Derna* (vedi lo stesso nome nel gruppo precedente), *Diana*, *Dina*, *Diva*, *Dolfa*, *Donata*, *Duse* (in ricordo della grande attrice Eleonora), *Elena* (forse Elena di Montenegro, moglie di Vittorio Emanuele III: malgrado il suo carattere molto schivo, fu l'Elena più famosa nell'Italia del 1900-1943), *Fannì*, *Faradiva* (in ricordo di Farah Diba, terza moglie di Muhammad Reza Palhavi ultimo scià di Persia/Iran nel 1953-1979), *Faruca* (in ricordo di Faruq, re d'Egitto nel 1937-1952, che molta risonanza ebbe nelle cronache italiane del tempo e del decennio successivo, essendo morto nel 1965), *Flora*, *Frida*, *Gelsomina* (nome legato a ricordi felliniani, in particolare al film "La strada"), *Gigia*,

Gigiuta, *Gigliola* (Cinquetti?), *Gina* (la grande popolarità della Lollobrigida è attestata anche dal diffuso impiego del nome nell'onomastica bovina), *Ginetta*, *Giosè* (Maria Josè del Belgio, moglie dal 1930 di Umberto II, e quindi per breve tempo nel 1946 regina d'Italia), *Giulia*, *Greis* (è ovviamente Grace Kelly), *Jacuma*, *Iva* (Zanicchi?), *Ivonne* (Sansone?), *Laica* (la cagnetta siberiana Laika, che nel 1957, a bordo dello "Sputnik II" percorse molte orbite terrestri: fu il primo animale a bordo di una capsula spaziale), *Lara* o *Lari*, *Laura* (si veda più sopra, tra i nomi della categoria b, per quanto riguarda l'antichità del nome), *Lea*, *Linda*, *Lina*, *Lira*, *Liseta*, *Lola*, *Lucia* o *Lussia*, *Luana*, *Mafalda* (è il nome della sfortunata figlia di Vittorio Emanuele III re d'Italia che, rapita nel 1943 dalle SS tedesche, morì l'anno successivo nel campo di concentramento di Buchenwald), *Manzotin*, *Margherita* (il nome fu a lungo popolare poiché così si chiamava la regina d'Italia dell'epoca carducciana e umbertina: aveva, infatti, sposato Umberto I, il sovrano che sarebbe stato assassinato a Monza da un anarchico nel 1900), *Mara*, *Maria*, *Marieta* o *Mariuta*, *Marta*, *Marzia*, *Martina*, *Menelica* (dal nome di Menelik II, *negus neghesti*, e cioè re dei re d'Etiopia dal 1889 al 1909, fondatore di Addis Abeba e vincitore degli italiani ad Adua nel 1896), *Mila*, *Milva*, *Mina* (inutile ricordare che si tratta di nomi famosi nel campo della musica leggera italiana), *Mirca*,

Miuta, *Natalina* (un nome d'obbligo, se la vitellina era nata intorno a Natale), *Negussa* (si veda quanto scritto poco sopra a proposito di Menelik II), *Nilla* (Pizzi), *Nina*, *Nineta*, *Norma* (se il proprietario era un appassionato di musica lirica), *Nuta*, *Nutella*, *Olga*, *Olivia*, *Ornella* (Vanoni), *Paola*, *Pepola*, *Petacci* (in ricordo di Claretta Petacci, amante di Mussolini, che lo volle seguire nell'estremo tentativo di fuga verso il confine svizzero, e fu fucilata con lui dai partigiani a Giulino di Mezzegra, sul lago di Como, il 28 aprile 1945), *Pira*, *Polin* (da una *Pauline*?), *Prima*, *Regina*, *Rinuti* (diminutivo affettuoso di Caterina), *Rita* (Hayworth?), *Romina* (Power, già moglie di Albano Carrisi?), *Rosamunda* (popolarissimo motivo musicale, una *polka* scatenata d'altri tempi), *Rossella* (O'Hara, di *Via col vento*?), *Rosetta* o *Rosina*, *Rudi*, *Sala*, *Salvina*, *Sara*, *Savoia*, *Serafina*, *Sigla*, *Silvia*, *Sissi* (la principessa Elisabetta di Baviera, la popolarissima Sissi moglie dell'imperatore Francesco Giuseppe d'Asburgo, tragicamente assassinata da un anarchico italiano a Ginevra nel 1898), *Sofia* (Loren), *Soraia* (è il nome di Soraya Esfandiary Baktiari, seconda moglie dello scià Reza Palhavi, tra Fawzia d'Egitto e Farah Diba: il suo ripudio commosse per anni l'opinione pubblica italiana), *Strega* (il liquore beneventano, un tempo molto popolare?), *Susar*, *Tailor* (Elizabeth), *Tania*, *Taresia* (nome reso popolare nel XVIII secolo dall'imperatrice Maria

Teresa d'Asburgo), *Tina*, *Tosca*, *Trudi* (anche l'imponente moglie di Pietro Gambadilegno ha avuto la sua parte di popolarità), *Ultra*, *Vanda* (Osiris), *Vanessa*, *Vely*, *Venere*, *Venusia*, *Vera*, *Viena*, *Vigjuta*, *Viola*, *Vitoria*, *Vonda*, *Zaclin* (è un ricordo di Jacqueline Kennedy, poi Onassis, le cui vicende, prima e dopo l'assassinio del marito John Fitzgerald Kennedy a Dallas nel novembre del 1963 interessarono le cronache del mondo), *Zana*, *Zeba*, *Zilia*, *Zingara*.

Nel 1944, lo studioso Gaetano Perusini, dopo aver passato in rassegna i nomi delle mucche trovati in documenti notarili del XVIII secolo, tra cui anche Parigi-na in omaggio al francesismo del secolo del Re Sole, si chiedeva un po' preoccupato che cosa avrebbe dato il tempo in questo campo, dalla Rivoluzione Francese in poi. Ecco. E tra poco si spegnerà la fantasia, solo una lettera dell'alfabeto e un numero.

h) Nomi di manzi, buoi, tori

Le attestazioni storiche sono numerose, perché nel lavoro agricolo l'importanza d'un bue – prima dell'arrivo del trattore – era tale che in un atto notarile si poteva forse tralasciare il nome della vacchetta, mai quello del bue. Nell'elenco che segue non s'è ritenuto importante differenziare le categorie: e solo in via di larga massima si può dire che i nomi dei buoi avevano in maggioranza due sillabe (perché ciò facilitava il grido di richiamo durante il lavoro), mentre quelli



Nomi di bovine su lavagnette che si trovavano appese sopra la mangiatoia. Museo provinciale della Vita contadina "Diogene Penzi", San Vito al Tagliamento.

di manzi e tori oscillavano tra una e tre-quattro sillabe, da *Rex* a *Polifemo*, ma è solo un criterio vagamente informativo. Piuttosto è utile ricordare che i nomi dei buoi – così come solitamente *i doi anemalli* (1667) lavoravano – viaggiavano solitamente a due a due, mentre quelli dei tori – sempre *single* – erano e sono sempre soli.

Sono nomi di coppie di buoi i seguenti, reperiti da Gaetano Perusini una settantina d'anni fa in documenti notarili pordenonesi del XVIII secolo (1713, 1714, 1738, 1773): *Battain e Lion*, *Battain*

e Paladin, *Biso e Liardo*, *Boccardo e Paladin* (secondo lo studioso friulano, questi nomi – *Paladin* già attestato a Zoppola nel 1667 – confermano la popolarità che la materia epica del ciclo carolingio manteneva in Friuli), *Buffon e Gardelin*, *Buffon e Fasan*, *Chiarin e Gardelin*, *Colombin* (o *Colomb* o *Palomp*) *e Sarasin*, *Gaiarin e Moscatel*, *Gion e Visintin*, *Lion e Garofolo*, *Lion e Moro*, *Stelin* (o *Stel*) *e Ros*; ad essi possiamo aggiungere alcune coppie del nostro tempo, come *Mario e Gino*, *Bianco e Biso*, *Baio e Nino*, *Bianco e*



Mussolino, Oco e Tripoli (famosi a San Giovanni di Polcenigo per la rapidità della loro marcia), *Rosso e Picco* (detto così, quest'ultimo, perché nello sforzo del traino piantava nel terreno gli unghioni anteriori come se lo picconasse). E questi sono pochi: ci sono parecchi altri nomi di manzi che si possono reperire presso le varie fonti (Valentino Ostermann, Gaetano Perusini, Gianfranco D'Arónico, il Vocabolario friulano Nuovo Pirona) o in ricerche private, riferiti per lo più al Friuli in genere: *Belin, Boscarin, Brun, Bunel, Burlin, Cierbul, Colombo, Doro, Flôr, Formentin, Lauro, Lov, Mirco, Padoan, Parigin, Poldo, Polesan, Salvin, Temul, Toldo, Ugo, Visentin...*

Per i tori, fa testo la ricerca condotta da Gianni Colledani e collaboratori nello Spilimberghese, che qui riferisco, aggiungendo insieme i nomi da me raccolti nella provincia di Pordenone e in particolare una trentina di nomi pro-

venienti da tabulati di aziende di allevamento della zona di Polcenigo nel 1994-1995. Quando non sono frutto di pura fantasia, sono nomi ricavati da personaggi storici, biblici, mitologici, letterari, del mondo della politica, del cinema o dei fumetti, per lo più connessi con idee di forza, potere, potenza, efficienza, rapidità, prolificità e perfino seduzione, di *ars amandi* e via dicendo. Così possiamo elencare: *Abramo, Alfio, Almit, Annibale, Armando, Arno, Asso, Balbo, Balcano, Balilla, Barbarossa, Batman, Bello, Benito, Ben Hur, Biso, Bravo, Bruno, Bulò, Cadorna, Caporale, Caporetto, Carbuero, Carnera, Caruso, Casanova, Castro, Cervo, Ciro, Coppi, Crusamor, Diego, Dinamite, Diomede, Divo, Egon, Egor, Emus, Eolo, Ercole, Esso, Fanfani, Faruk, Floc, Furia, Furlan, Gagarin, Galileo, Gargano, Garibaldi, Gino, Giove, Golia, Gri, Grillo, Hard, Hobby, Iveco, Lampo, Leo, Leon,*

Levratto, Marengo, Mazzola, Menelik, Mimmo, Moro, Mosè, Napoli, Negus, Neri, Omar, Oncher, Ovidio, Palmiro, Palomp, Pancio, Pecol, Pecos Bill, Pelè, Peter, Poleon, Polifemo, Poro, Primo, Rato, Rax, Rekord, Reno, Rex, Ringo, Rintintin, Rocco, Romeo, Salò, Sanremo, Sansone, Sarazin, Sceriffo, Sedan, Six, Stalin, Stel, Sucon, Sultan, Tango, Teston, Tex, Toti, Totò, Ulisse, Valentino, Vittorio, Vulcano, Zagg, Zagor, Zarom, Zarus, Zabo, Zivago, Zorro. Ce n'è per tutti i gusti e per tutte le simpatie politiche.

Referenze bibliografiche

- Colledani Gianni, *La Mora e la Bisa. Alla ricerca di nomi perduti*, Il Barbacian, XXXVIII, 2, Spilimbergo, 2001, 27-28.
- Id., *Onomastica bovina d'antan*, *Tiere furlane*, 8, Udine, aprile 2011, 37-40.
- Perusini Gaetano, *Vecchi nomi di animali*, *Ce fastu?*, XX, 1944, 79-81.
- Id., *Vita di popolo in Friuli. Patti agrari e consuetudini tradizionali*, Firenze, 1961, 275-279.
- Rieppi Antonio, *I nomi delle bestie da lavoro nel Cividalese*, *Ce fastu?*, XX, Udine, 1944, 77.
- Scuola elementare di Gradisca di Spilimbergo, *Animali in Friuli*, ciclostilato, Spilimbergo, 1982.
- Spagnolo Franca, *"Caparentri". Uomini e tempi della civiltà contadina nel Friuli Occidentale*, a cura di Gianni Colledani, Spilimbergo, 2002.
- Zoldan Carlo, *Spunti di onomastica bovina da contratti di soccida e compravendite in territorio di Sacile nel XVI secolo*, *Sot la Nape*, n. 5, 2006, 64-70.

Sandro MENEGON

Pecunia pigolante

Dal baratto al *broiler*:
la storia del Friuli all'insegna del pollo

L'allevamento domestico dei polli era considerato una attività zootecnica secondaria; in realtà questa occupazione è stata per lungo tempo fondamentale per l'economia familiare. Gli animali da cortile – avendo l'innegabile pregio di procurarsi gran parte degli alimenti in maniera autonoma razzolando (il raspare in terra dei polli con zampe e becco viene appunto definito “razzolare”) nelle aie, nei cortili, nelle concimaie e nei campi – riescono a fornire uova, carne e piume a costi estremamente limitati. Pur tenendo conto delle frequenti epizootie e dei molti predatori (*cagnasse, bolp, mardar, bilite...*), uomo compreso, la redditività del loro allevamento risultava elevata. La preziosità del patrimonio avicolo per il nucleo familiare derivava inoltre dal fatto che, come per il maiale, anche dei polli nulla va sprecato. Dal piumaggio alle viscere tutto può essere utilizzato o trasformato. Inoltre, mentre dal maiale vivo non si possono prendere “acconti”, le galline allietano l'economia familiare giornalmente con la deposizione delle uova, preziosa fonte alimentare, nonché di baratto, per secoli.



La manipolazione dei polli era un'attività usuale per le donne delle nostre famiglie, talora coadiuvate dai bambini. La copertina di questo libro, edito nel 1941, ci fa vedere la cura della corizza e della differite con sublimato corrosivo, una delle tante operazioni che si facevano, spesso alla sera, per contenere le non poche malattie o parassitosi a cui andavano soggetti questi animali. Un'incombenza non infrequente, e poco gradita, era quella di *spulzinâ*, cioè 'spollinare', togliere i pollini, che sarebbero i pidocchi dei volatili. Il verbo viene ora impiegato in senso figurato, ed è solo una delle tante voci che formavano il lessico, molto ricco, legato a questo tipo di allevamento. Nel parlare comune sopravvivono alcuni proverbi e qualche espressione come *vê la pvide* che, assieme ad altri significati, ha assunto anche quello di 'aver sete'.



Robis di feminis: cartellone allestito in una delle tante Mostre organizzate dalla Cattedra ambulante di Agricoltura della Provincia di Udine, probabilmente nei primissimi anni Sessanta. Le scritte mettono in risalto la rilevanza economica dell'allevamento avicolo familiare, pari a quella del frumento (quindi notevole, perché il mais ancora non padroneggiava la nostra agricoltura), e l'errata concezione che il lavoro *des feminis* fosse di scarso rilievo generale. Un plauso ai tecnici dell'allora Cattedra ambulante che hanno saputo quantificare, e far conoscere, il ruolo delle donne nell'economia regionale e non solo in quella familiare. Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

Robis di feminis

Il pollaio era sotto la diretta giurisdizione delle donne che esercitavano sul gruppo dei pennuti una vigilanza strettissima. Capaci di interpretare con acume il chiocciare delle galline e prevederne l'eventuale sconfinamento nel momento delicato della deposizione

dell'uovo, applicavano alla malcapitata sanzioni restrittive alla sua libertà di movimento, sanzioni revocate solo dopo la deposizione del tributo. Alle donne veniva anche affidata la crudele, ma necessaria, azione che tramutava il razzolante animale in un ottimo pasto. Molte le metodologie appli-

cate, più o meno rapide ma certamente efficaci, tutte ricche di consolidata esperienza e di comprovata pratica, ma soprattutto di umana *pietas*.

Oggi il pollaio "conto corrente" di un'economia arcaica non ha più ragione di esistere, almeno così pare, vista la scomparsa di questo manufatto sia dalle zone densamente popolate che dai piccoli paesi.

Certamente è stato un elemento importante: ha sfamato la famiglia, soldati di eserciti sia invasori che alleati, qualche povero e alcuni mariuoli; il brodo di una vecchia gallina ha sostenuto qualche partoriente e un uovo sodo colorato ha sicuramente rallegrato più di in bambino.

Col pollaio è venuto meno tutto un mondo di lavoro (femminile) e di costumi: il numero di uova messe sotto la chioccia (*la uede*), ci racconta qualche anziana signora, doveva essere sempre dispari, quindi sette o nove a seconda delle dimensioni della chioccia; le uova (*i ûfs*) messe a *cluci*

Venduto a Mosca!

Galline e polli, ma generalmente gli animali da cortile, sono stati per molti secoli punti cardine dell'economia familiare. Animali preziosi quanto un piccolo gruzzolo in banca e, conseguentemente, fatti oggetto di progetti ladreschi da parte di predatori, sia con pelliccia che senza.

Certo, essere un ladro di polli non è qualificante per i professionisti del furto, ma ciò non toglie che, per lungo tempo, razzare pollai è stata considerata una delle attività illecite di più facile monetizzazione. Naturalmente gli audaci predatori dovevano tener conto dei feroci guardiani del citato "tesoro" ma, come insegna l'esperienza di Don Camillo, simpatico e sanguigno protagonista dei racconti di Guareschi, i guardiani si rivelavano facilmente corruttibili e troppo spesso inaffidabili.

Qualcuno ricorderà le parole che, a denti stretti, proferì Don Camillo guardando negli occhi il suo cane, che aveva agevolato il furto delle galline da parte dei compagni di Peppone: "Venduto a Mosca!".

andavano trasportate nel cappello del marito (*tal cjapiel dal om*), e anche la scelta del momento contava: *si meteviĵu sot cuant ch'è sunave l'Ave Marie*. Il lessico e la fraseologia dell'avicoltura familiare erano ricchissimi e, per rendersene conto, basta sfogliare il *Vocabolario friulano* detto Nuovo Pirona; e non mancavano detti e proverbi (*A San Blâs ogni gjaline lu fâs*, per citarne uno). Lasciamo che l'esperienza di questo tipo di allevamento resti almeno nella memoria, chissà... forse servirà ancora.

In illo tempore

In alcuni siti altomedioevali, portati alla luce da campagne di scavi archeologici, si è rinvenuta una notevole quantità di ossa di pollame e gusci d'uovo, soprattutto nei pressi delle abitazioni dei ceti agiati. Ciò si può collegare ai donativi e alle regalie dovuti dal colono al signore. Inoltre, se consideriamo l'ammenda comminata al reo di furto di pollame, *120 denari*, come per un maiale da latte della prima o seconda figlia (Del Zan 2010, 52), è evidente la valenza che il pollame riveste nell'alimentazione dell'epoca.

I polli delle monache

Seguendo il filo della storia attraverso i documenti ci troviamo a sfogliare il *Mensuale di Spese Cibarie in Monte 1765-1810*, del monastero di San Antonio da Padova delle Terziarie francescane in Latisana. Scorrendo la nota spese del medesimo troviamo riportato, tra il giugno 1765 e il

maggio 1803, l'acquisto mensile di uova-latte, annotate in un'unica voce. Il pollame entra quasi mensilmente tra le spese della mensa del convento. Verosimilmente questa voce comprende solo galli e galline, dato che capponi, oche, tacchini, colombi e *masorini* li troviamo riportati separatamente o affiancati alla voce pollame. Se prendiamo in considerazione un arco temporale di alcuni anni, possiamo osservare che, mentre la spesa totale rimane costante, si registra episodicamente un netto calo nell'acquisto di polli. Tale variante è, con tutta probabilità, imputabile ad una scarsa presenza del prodotto sul mercato dovuta a virulente epizootie.

Nello stesso periodo di tempo la somma destinata all'acquisto di uova, non più unita a quella del latte come in precedenza, cresce in maniera considerevole. La comparsa di voci quali *rosolin*, *cedrini*, *limoni*, *chicculata*, *café*, *anisi*, *succaro bianco*, *succaro rosso*, *china*, *rum*, *canella*, ecc. fa pensare che le reverende madri nutrissero un debole per i dolci, magari preferendoli al brodo di gallina o a pietanze a base di carne di pollo.

“Il monastero, nel periodo considerato dal mensuale, ha notevoli rendite [...] Suore ed eventuali convittuali potevano permettersi pertanto un'alimentazione abbondante e di pregio” (Bini e Castellarin 2010, 100).

Molto diversa, all'epoca, la situazione dei coloni e dei *sotans* in generale: nella loro scarsa e poco variata dieta non rientrano

né uova né pollame e, spesso, le deficienze alimentari diventano concausa di malattie come tubercolosi, rachitismo, gozzismo, pellagra, ecc. Il prodotto dell'aia viene utilizzato come preziosa merce di scambio che consente, una volta saldati i donativi dovuti, l'acquisto di prodotti indispensabili per la sopravvivenza, basti pensare al sale.

Regalie

È la grandezza dei fondi, l'uso del suolo e la fertilità, che determinano il numero e la qualità delle regalie dovute dal colono: per i fondi piccoli o spezzettati, per i prati e i seminativi in zone poco fertili, vengono pretese poche uova e un limitato numero di galline, polli o capponi. Il numero aumenta decisamente per terre fertili o vitate, mentre il corrispettivo massimo spetta nei casi di affittanze di grandi dimensioni. Esaminando e confrontando l'ammontare dei conferimenti dovuti si nota che il loro numero rimane comunque scarso, anche quando l'appezzamento è di una certa rilevanza. Segnale questo di un comparto avicolo poco fiorente.

Fox proof

Come l'economia insegna, sono i beni scarsi a pregiarsi di un maggior valore e la merce di valore va adeguatamente salvaguardata. Il pollaio viene difeso con ogni mezzo: la sua collocazione su un albero o un palo lo protegge dagli attacchi delle volpi e dei mustelidi, la sua vicinanza al canile ne garantisce la sorveglianza.

Nell'Ottocento

Le metodologie di selezione e di incrocio degli animali allevati attuate durante il secolo XIX, abbinate a razionali metodi di allevamento, permettono anche in Friuli, sia italiano che austriaco, di migliorare in maniera più o meno significativa la redditività zootecnica.

Giovanni Battista Romano ritiene che “la convenienza di allevare de' polli, ed in genere de' volatili domestici, fu sempre ammessa, e le eccezioni fatte non ebbero e non hanno certo valore” (Romano, 1887).

A conferma di questa considerazione molti altri sottolineano come il ricavato del pollaio contribuisca in maniera rilevante a far fronte alle spese della famiglia ed inoltre produca anche quel surplus di valore che permette di sostenere, magari nei mesi meno produttivi dal punto di vista agronomico, le piccole spese necessa-



Pollaio pensile su *morâr* a *Sarsêt di Martignà*. Fototeca Civici Musei e Galleria di Storia e Arte, Comune di Udine.

rie alle normali attività dell'azienda domestica.

Buona parte degli acquisti nei negozi di alimentari si effettuava barattando le uova: “Nel Piemonte, nella Lombardia e nel Veneto [...] incettatori che le comprano per conto delle grandi ditte. [...] Le uova così raccolte sono trasportate in grandi quantità alle prossime stazioni della strada ferrata. [...] Così tutta la produzione di queste provincie viene a riunirsi in alcune grandi case commerciali [...] la ditta Klefis di Mestre, con residenza a Pordenone [...] Il commercio interno, nelle anzidette regioni, si riduce a provvedere al consumo delle grandi città od a sopperire ai bisogni di quelle altre in cui manca o è insufficiente la produzione” (Viglietto, 1887).

È indubitabile che, in tale situazione, la freschezza in termini merceologici del prodotto non può essere ottimale. Gli spostamenti e la necessità, da parte di chi cede le uova, di accumularne un numero soddisfacente prima di effettuare lo scambio, determina un lasso di tempo considerevole. Fortunatamente le uova si conservano, se tenute in luoghi freschi, per un periodo relativamente lungo. Come già detto, l'allevamento degli animali di bassa corte – come d'altro canto quello del maiale, le cure della stalla con un numero di capi limitato, il lavoro nell'orto o dei piccoli appezzamenti – è competenza delle donne che, sin da bambine, apprendono le fondamentali tecniche per la gestione della corte e dei suoi annessi. La ricaduta in termini economici, ma



Giovanni Battista Romano (1850 - 1910), veterinario provinciale per la Provincia di Udine, membro del Consiglio superiore di Zootecnia, direttore della rivista *La pastorizia del Veneto*, presidente onorario della Società veterinaria friulana, insegnante di zootecnia nella regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano e socio dell'Associazione agraria friulana.

anche sociali, di queste attività è così rilevante che l'Associazione agraria friulana favorisce l'inserimento nelle scuole femminili delle materie agrarie e, tra queste, della pollicoltura.

Nel 1885 l'insegnamento agrario viene introdotto anche nel Collegio Uccellis di Udine: “Convergono quivi le figlie dei proprietari della provincia [...] e più che indicato, appariva doveroso che, accanto alle materie consuete, pur l'agraria figurasse e che qui contribuisse ad istruire la generazione che avrà a trattare l'agricoltura con cognizione di causa e coi fondati criteri della Scienza”. Tra le varie materie “... si tratta della bachicoltura e pollicoltura” (Associazione agraria friulana 1900). Alcune allieve pubblicano diversi articoli di pollicoltura sul *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana (tabella 1).

Nominativo dell'allieva	Anno	Titolo dell'articolo sul <i>Bullettino</i>
Baldo M.	1886	<i>Covatrice per uova. Sistema della r. Scuola normale femminile di Udine</i>
	1887	<i>I polli del podere</i>
		<i>Appunti di pollicoltura presi alle lezioni che si tengono alla r. Scuola magistrale superiore femminile di Udine</i>
	1888	<i>Note intorno all'ingrassamento dei polli</i>
1897	<i>I gallinacei. Origine del genere gallus</i>	
Bidoli E.	1887	<i>Note intorno all'allevamento dei polli</i>
Calcagnotto M.	1887	<i>Il bagno di polvere dei volatili</i>
		<i>Allevamento dei capponi</i>
		<i>Costruzione del pollaio</i>
		<i>Incrocio dei polli</i>
Polesso E.	1886	<i>Cure dei pulcini</i>
		<i>Il fimo dei volatili domestici</i>
		<i>L'allevamento dei polli in spazi ristretti</i>
		<i>L'abitazione dei polli, la loro nutrizione ed il pollaio girevole</i>

Tabella 1. Articoli pubblicati dalle allieve licenziate dagli Istituti udinesi sul *Bullettino dell'Associazione agraria friulana*.

Nella lettura dei medesimi troviamo considerazioni riguardanti le razze allevate: “la razza comune – razza nostrale – razza nostrana – gallina nostrana di tipo mediterraneo era di taglia mediocre, corpo pesante, colore bruno o screziato di giallo, gambe corte e nude, cresta abbondante ripiegata da un lato, aveva un’attitudine più

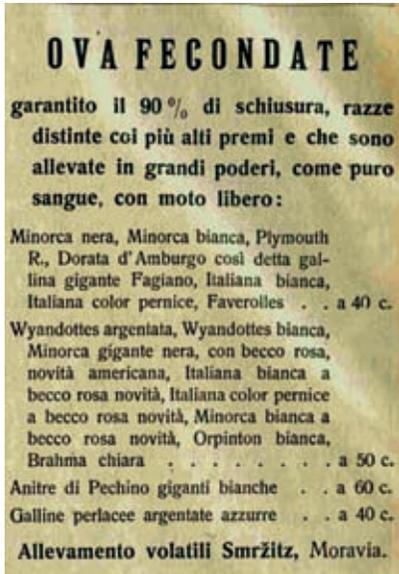
marcata a produrre abbondanza di uova, e carne, non molto abbondante, ma saporita e che soddisfaceva come produttrice, come covatrice, per sollecito e sufficiente sviluppo [...] La gallina di razza comune friulana non è grande, ma molto rustica, e buona produttrice di uova, precoce; vive volentieri di pascolo, però non ha carne

fina né ingrassa facilmente”.

Troviamo argomentate anche le scelte relative alla selezione e all'allevamento dato che l'uomo, diventato allevatore, applica sugli animali la “selezione massale” scegliendo ad ogni generazione quegli individui che, per caratteristiche morfologiche e funzionali, sono ritenuti più idonei agli scopi prefissi. Nel caso dei polli invece viene effettuata la “selezione a rovescio” ovvero si destinano alle donazioni e alla vendita i migliori soggetti, mentre quelli mediocri sono impiegati come riproduttori. A proposito delle razze importate si ritiene che le razze esotiche, forse introdotte inizialmente solo per motivi ornamentali dalla metà dell'Ottocento, vengano poi utilizzate come razze incrocianti: “la Cocincinese e la Brama-Pootra, le quali, essendo di grossa taglia e adorne di ricco piumaggio, illusero i comuni coltivatori e diedero origine in tutti i pollai alla più deplorabile confusione e inconsiderati incroci con i tipi di razza asiatica e derivati, come la Brahama, la Concincina, la Lan-



Galline appartenenti rispettivamente alle razze Rhode Island, Wyandotte, Malines (in friulano *Gjaline cùcule*), Plymouth Rock e Faverolles. Le immagini sono tratte da F. Borini, *L'allevamento campestre dei polli*, REDA, 1941. La Wyandotte, razza formatasi nello stato USA di New York, prende il nome da una tribù di indiani. Le altre hanno nomi geografici: Rhode Island è uno stato USA, Plymouth Rock è la località in cui sbarcarono i “Padri Pellegrini”, primi coloni europei sul suolo di quelli che sarebbero poi divenuti gli Stati Uniti d’America, Malines è una città del Belgio, Faverolles è un piccolo villaggio francese del dipartimento dell’Eure-et-Loir.



Inserzione pubblicitaria sul periodico *L'Agricoltore Goriziano*, 1909.

ghsam, la Malines, i denudati di Transilvania”.

Ed in fine a proposito delle scelte da compiere, dopo attente osservazioni, si consiglia di atterrarsi alla popolazione nostrana, migliorandola con la selezione e l'incrocio, di introdurre le razze Crèvecoeur, Dorking, La Flèche, Houdan, Langshan e Polverara, e di razionalizzare le tecniche di allevamento.

All'inizio del Novecento

Agli inizi del Novecento l'Azienda agricola del marchese Massimo Mangilli, in Flumignano, inizia a commercializzare la razza Italiana selezionata, la razza della Valdarno (in friulano *Gjaline nere*) e, tra le straniere, la Plymouth Rock. Successivamente si propongono, come miglioratrici delle razze/ popolazioni locali, la Leghorn e la Braekel e si consiglia l'allevamento in purezza delle razze di grande mole, specialmente di origine asiatica.

Sempre nei primi anni del Nove-

cento la Commissione per il miglioramento bovino, fondata nel 1880, viene trasformata in Commissione zootecnica provinciale, al fine di comprendere tutte le specie animali allevate.

Nello stesso periodo su *L'Agricoltore Goriziano*, organo dell' i. r. Società agraria di Gorizia, compaiono articoli sui sistemi di allevamento e sulle epizootie, oltre a notizie commerciali su uova fecondate di numerose razze.

In quegli anni l'allevamento dei polli nelle zone di pianura, dove la coltivazione di cereali permette di integrare la razione alimentare degli animali, pur rimanendo a conduzione familiare, può vantare numeri veramente interessanti.

L'Agricoltore Goriziano nel 1909 pubblica i risultati del censimento del bestiame rilevati dall'amministrazione austriaca nel 1902, che include anche i polli. Solo nella provincia di Gorizia e Gradisca si contano 241.918 capi. Il numero è ancor più significativo se lo confrontiamo con i dati ISTAT del 1990 che rileva, nella provincia di Gorizia, 113.028 capi. Tenendo pur presente che il territorio in termini di grandezza si è ridotto per la ridefinizione dei confini, il confronto numerico è decisamente significativo.

Nel territorio di Trieste, tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, vengono istituite delle Stazioni sperimentali per l'allevamento artificiale dei polli. Interessante notare come l'ubicazione di questi allevamenti si trovi nei distretti urbani di Santa Maria Maddalena Inferiore (1886) e San

Giovanni in Guardiella (1905), piuttosto che nei distretti rurali.

A peste fame et bello libera nos Domine

Durante la Grande Guerra bovini e equini sono requisiti dagli eserciti italiano ed austriaco in forma sistematica e “razionale”, mentre ovini, suini e animali di bassa corte subiscono la sorte così lapidariamente descritta per il 1805 (e, ohimè, simile a troppi altri eventi bellici subiti dalla nostra gente): *Li 10 Novembre [1805] dunque dopo la battaglia furono spogliati, e saccheggianti tutti i Villaggi vicini al Tagliamento [...]. Il pollame, le pecore, ed i temporali [maiali] furono tutti rapiti, scannati e portati sul campo di battaglia dai soldati* (Salvador, 2000).

Pollicoltura... comunque ancora rurale

Dopo la prima guerra mondiale, come per le altre specie allevate “vennero importate le più svariate razze e varietà di polli, e i



Pubblicità della ditta Encia di Udine sul periodico *L'agricoltura friulana* del 29 luglio 1944.

numerosi quanto arbitrari incroci, fatti anche con le poche galline comuni ancora esistenti, hanno quasi eliminato la pregiata gallina nostrana” (*L'Agricoltura Friulana* 1933).

Il Regio Decreto del 6 settembre 1926 istituisce i pollai provinciali, con lo scopo di selezionare il pollame locale.

La Stazione sperimentale di Pollicoltura di Rovigo consiglia, secondo le proprie esperienze, le razze Livorno (bianca, nera, fulva, argentata, dorata; si veda *Tiere furlane* n. 10, pag. 76) e Valdarno per la produzione delle uova e Rhode Island per la produzione della carne e delle uova. Grande influenza, nella diffusione di nuove razze e nell'indirizzare l'allevamento su forme più razionali, hanno, a livello locale, alcune manifestazioni avicole.

Tra le maggiori segnaliamo le Mostre-Mercato per animali da cortile organizzate a Spilimbergo (1927), Sacile (1928), Pordenone (1929), Gemona (1931) e la Gara provinciale di Deposizione Uova a Pordenone (1931).

Di particolare importanza il Mercato-Concorso animali da cortile di Tricesimo, che inizia nel 1927 e si sviluppa negli anni successivi, tanto da venire considerato tra i migliori delle Venzie (si veda *Menegon* 2011, 601-610).

Determinante come in passato l'allevamento Mangilli: “Un allevamento avicolo che fa onore al Friuli [...] è quello del M.se Massimo Mangilli, in Planis, presso Udine” che nel 1924 acquista alcuni soggetti di alto valore ge-

netico di razza Rhode Island e nel 1928 consegue numerosi e prestigiosi premi a Tricesimo e a Torino (*L'Agricoltura Friulana* 1928): si veda la tabella n. 2.



Premi		
D'onore	Speciali	
Categoria prima	Medaglia d'argento	S. M. il Re
	Medaglia d'argento dorato	S. A. R. il Duca di Genova
Maggior numero di punti in tutte le categorie	Medaglia d'oro	Consiglio provinciale Economia Npnazionale di Torino
Maggior numero di punti Sezione galli e galline di lusso	Medaglia d'oro	Istituto zootecnico e caseario del Piemonte
Maggior numero di punti Sezione galli e galline razze nane	Coppa d'argento	Dono gr. uff. Enrico Festa Presidente del Comitato dell'Esposizione avicola

Tabella 2. Premi conseguiti dagli allevamenti Massimo Mangilli all'Esposizione di Torino nel 1928.



Immagine del VI° Mercato-Concorso Animali da Cortile di Tricesimo, 10-12 settembre 1932. Foto Archivio Berlam.

L'ALLEVAMENTO AVICOLO dell'ing. FRANCESCO CHIARUTTINI

L'allevamento costruito nel 1931 presso l'azienda agricola di Chiasiellis di Mortegliano (Udine) ha la capacità di circa mille capi adulti.

Largo spazio è affidato ai pollai di selezione che possono contenere ognuno da 250 a 300 soggetti e dove viene praticato il controllo individuale della produzione delle uova mediante numerose serie di nidi trappola installati nei pollai stessi. Solo le galline che nel primo anno superano la produzione individuale di 150 uova vengono allevate anche l'anno successivo e destinate quindi a produrre esclusivamente uova da cova, accoppiate a galli selezionati per vigore e buona discendenza dal lato della produttività.

Particolarmente allevate sono le galline di razza Livorno Bianca, ottime depositrici di uova nonché quelle di razza Rhode Island Rossa, che ad una buona produzione di uova uniscono l'ottima qualità della carne.

Molta cura venne dato al settore allevamento dei pulcini di un giorno. Grandi incubatrici della capacità complessiva di 3000 uova assicurano una schiusa primaverile di dieci-dodici mila soggetti che vengono distribuiti esclusivamente fra gli allevatori rurali.

L'allevamento ha partecipato con onore a tre gare nazionali di deposizione uova e attualmente l'allevamento stesso è controllato dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste.

Locandina pubblicitaria dell'allevamento avicolo Chiaruttini, Chiasiellis-Mortegliano, 1942. Da *Friuli fascista*, Federazione dei Fasci di Udine, 1942.

I convenuti al Primo Convegno provinciale avicolo, tenutosi nel 1930 in concomitanza del IV Mercato-Concorso di Tricesimo, concordano sulla necessità di indirizzare l'allevamento avicolo verso razze più pesanti o a duplice attitudine e propongono a tal fine le razze Wyandotte e Rhode Island.

A favore dell'allevamento avicolo la Cattedra ambulante di Agricoltura di Udine, nel 1928, istituisce una Commissione per l'incremento degli animali piccoli da cortile, fusa nel 1931 con quella costituita dalla Federazione Agricoltori, e da cui ha origine, nel 1932, il Consorzio provinciale Allevamenti di Bassa Corte.

Il Consorzio distribuisce galli miglioratori e uova fecondate, sperimenta con l'Istituto zooprofilattico di Padova diversi vaccini contro le epizootie, partecipa nel 1933 al V Congresso mondiale di pollicoltura a Roma, organizza nel 1935 la Mostra corporativa della pollicoltura e coniglicoltura

a Udine e istituisce corsi di pollicoltura.

In quegli anni si inizia a parlare di pollicoltura industriale, con allevamento in spazi chiusi e circoscritti: "L'allevamento in claustrazione dei pulcini e delle galline ovaiole determinerà una vera trasformazione nell'avicoltura industriale richiedendo pochissimo terreno, quindi facile e accessibile a molti" (Sabbadini, 1931).

Si potrebbe considerare "allevamento in claustrazione" (mini claustrazione) anche quello effettuato in stie collocate in qualche sottoscala o qualche terrazzo nei centri urbani; così, per Firenze, scrisse Vasco Pratolini (*Cronache di poveri amanti*, 1971):

"Via del Corno [...] confina ai due capi con via dei Leoni e via del Parlascio [...] È tuttavia, a pochi metri da Palazzo Vecchio [...] Sua moglie [...] I polli, nella stia, sulla terrazza, sono "la sua passione".

Si riduce parzialmente la cova naturale, in quanto in quegli anni inizia la commercializzazione dei

pulcini. Nella sola Azienda Francesco Chiaruttini di Chiasiellis in comune di Mortegliano, fondata nel 1931, incubatrici della capacità complessiva di 3.000 uova assicurano una schiusa primaverile di 10-12.000 pulcini, distribuiti esclusivamente fra i piccoli allevatori.

L'ingegner Francesco Chiaruttini nel 1934 risulta tra i trenta soci italiani iscritti all'Associazione mondiale di Avicoltura (World's Poultry Science Association).

Nelle sedi della Stazione sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, dell'Istituto zootecnico caseario per il Piemonte, del Pollaio provinciale di Roma e dell'Istituto superiore agrario di Portici si svolge dal 1 ottobre 1934 al 30 settembre 1935 il Concorso nazionale di Deposizione Uova bandito dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Vi vengono ammessi 106 gruppi composti da nove ovaiole ognuno. Su venticinque gruppi provenienti dall'Emilia-Romagna, Friuli, Lombardia, Trentino-Alto Adige e Veneto, la nostra Regione è rappresentata dal Gruppo 3 del Chiaruttini, dal Gruppo 5 del sig. Andrea Galvani da Pordenone e dal Gruppo 11 dell'Allevamento avicolo Gisella Cirio di San Vito al Torre.

Chiaruttini e Galvani concorrono con capi della razza Livornese bianca (si veda la tabella n. 3), mentre l'Allevamento avicolo Gisella Cirio concorre con galline locali incrociate con Livornesi bianche; queste sono denominate Livornese x Friulana F. 4 nei bollettini mensili di deposizione, ad

indicare selezioni e incroci in atto. Nella graduatoria per la selezione del miglior gruppo compaiono tutti e tre gli allevamenti della nostra Regione, mentre nella graduatoria relativa alla selezione individuale compaiono soltanto Chiaruttini e Galvani (vedi tabella n. 3).

Gruppo	N. uova deposte	Graduatoria
3 Chiaruttini	239	7
	209	19
	208	20
	52	77
	39	79
5 Galvani	208	21
	200	27
	154	54
	128	66
	121	67

Tabella 3. Concorso nazionale deposizione uova per la selezione individuale delle ovaiole, 1 ottobre 1934 – 30 settembre 1935. Risultati del Gruppo n. 3 “Chiaruttini” e del Gruppo n. 5 “Galvani”; graduatoria su 83 capi.

Se si considera che trenta anni più tardi la produzione media di galline provenienti da ceppi selezionati di razza Livornese si aggira su 200 uova nel primo anno di deposizione e che oggi la media di una buona ovaiole si aggira sulle 280 uova, i risultati si possono considerare lusinghieri. Sempre nel 1935, uova da cova e pulcini di diverse razze “di alte origini e continua selezione” si possono prenotare presso Virgilio

Vascotto a Monfalcone Porto. La commercializzazione delle uova e delle carni di pollame, per lo meno nei grossi centri, diventa più razionale e specializzata. In Friuli, nei primi anni Quaranta, predomina però ancora l'allevamento familiare e, nonostante la notevole introduzione di galli Livornesi selezionati e di uova da cova di Livornese bianca, di Rhode Island, di Plymouth Rock e di Sussex, nonchè la propaganda a favore della Wyandotte, della Faverolles e della Orpington, molti pollai sono ancora popolati da diverse razze e da incroci tra le stesse.

Ultimi fuochi

Dopo il secondo conflitto mondiale la pollicoltura rurale ha ancora un'importanza notevole, basti pensare che il Ministero dell'Agricoltura mette a disposizione degli Ispettorati provinciali fondi per la corresponsione di contributi per la costruzione o il riattamento dei pollai, per le attrezzature e l'acquisto di riproduttori di razze pregiate; tali contributi furono elargiti fino a metà degli anni Sessanta.

L'“uovo-moneta” rimane molto importante fino a oltre la metà del Novecento, forse uno degli ultimi esempi di baratto; non era inusuale sentire la frase: *cjol i úfs in cantina e va in cooperativa a fati dâ sùcar e cafè*.

Lo sconvolgimento causato dai conflitti e il passare del tempo non muta tecniche e usanze secolari. Nei cortili promiscui, e nei pollai con scarsa recinzione,

le galline subiscono ancora l'investigazione del loro stato prima dell'uscita dall'ambito geografico della famiglia.

In occasione della benedizione delle case vengono ancora donate al prete delle uova. Il chierichetto in questa occasione viene investito di una duplice e gravosa responsabilità, responsabilità che sfiora tanto la dimensione divina (non versare l'acqua benedetta), che quella umana (non rompere le uova deposte nella sporta di *scus* che devono servire a sfamare il curato).



Marzo 1960, Cladrecis di Prepotto. Fra le tante attività svolte dalla benemerita Cattedra ambulante di Agricoltura della Provincia di Udine figura anche la distribuzione gratuita di pulcini di razze selezionate. Qui vediamo un tecnico (all'epoca si sarebbe detto un “cattedratico”) che pratica la vaccinazione al momento della consegna. Fotografia Archivio storico Cjase Cocol, Fagagna.



Mercato di polli, galline e uova, con notevole afflusso di gente, a Cividale in un sabato mattina di tanti anni fa. La data si può approssimativamente dedurre dalla locandina del cinema che si trova sullo sfondo: il film *Il Capitano Craddock* (titolo originale *Bomben auf Monte Carlo*) venne girato in Germania nel 1931; possiamo quindi dedurre che la foto è stata scattata fra il 1932 e il 1934 perchè poi il paesaggio urbanistico assunse altre connotazioni. Il luogo è l'attuale piazza Armando Diaz, la *Place dal Polam* dei Cividini, nota agli abitanti delle Valli del Natisone, che qui accorrevano numerosi per il mercato settimanale, come *Kakóšji plâc* 'piazza delle galline'. Galline, uova e relative venditrici si spostarono nell'attuale piazza Alberto Picco e, con esse, si spostò pure il simpatico toponimo.

Le stie sullo sfondo a sinistra, su quello che sembra essere un mezzo a motore, saranno di un commerciante, mentre le donne si giovano di cesti di vimini per il trasporto di polli, galline e uova. Alcuni cesti sono dotati di coperchio e, quindi, saranno adibiti a questo uso specialistico; le ceste di forma rettangolare, probabilmente di sottili assicelle di legno, sembrano più adatte al trasporto su furgone telonato (in alto a sinistra) e su bicicletta (un signore ne ha una ben visibile davanti al manubrio). Molte galline (o polli) sono tenute in braccio, anzi sull'avambraccio, alcune giacciono a terra e, ai piedi della bambina che sbadiglia, vi è un cesto con una covata di tacchinotti. Si noti l'uso della paglia che rende più confortevole il soggiorno dei pennuti nei cesti e previene traumi fisici alle uova. In primo piano a sinistra una contadina riceve il denaro, sotto forma di palanche, da quella che sembra essere la serva di una famiglia abbiente, denaro che viene contato scrupolosamente. L'azzimato signore sulla destra ha lasciato il cappello sulle uova, forse per sentirsi più libero mentre controlla qualcosa in un libretto (sembra un funzionario piuttosto che un cliente; del comune? del servizio igiene?). In altro a destra il "biroccio" dei gelati che, in qualche caso, saranno stati barattati con uova.

La fotografia fa parte dell'Archivio di Rino Mattiussi, Basiliano.

Ai *craçuladôrs* – che sostituiscono con il suono delle loro *craçulis* quello delle campane dal giovedì al sabato santo, e che dopo le feste pasquali passano per le case a riscuotere *la regalìa* per il servizio effettuato – si danno ancora delle uova, che però vengono scambiate nel negozio di alimen-

tari con generi ritenuti più adatti al loro "banchetto".

Negli anni un maggior benessere amplia e consolida alcuni riti sociali come le vacanze in montagna. I villeggianti, più numerosi che in passato, ma che non possono ancora permettersi il pur breve soggiorno estivo in albergo,

affittano camere con uso cucina, spesso promiscuo con il locatore. Se non sempre lo stato sociale è comune tra locatario e locatore, quasi sempre identica risulta la loro situazione economica. E se per uno l'affitto di due o tre stanze rappresenta, per quanto modesto, un introito, per l'altro rappre-

senta una, seppur modica, spesa. Il villeggiante, al fine di abbattere i costi, si porta da casa tutto ciò che può, a volte anche le carni di pollame da consumare nei primi giorni e perfino una gallina viva nella speranza dell'uovo quotidiano, che viene poi sacrificata verso la fine delle vacanze oppure barrattata in loco.

Verso la pollicoltura industriale: dal *polec* al *broiler*

Le migliorate condizioni sociali ed economiche permettono negli anni una più razionale conduzione del pollaio e conseguentemente maggiori produzioni, nonostante l'incidenza di diverse malattie infettive.

Negli anni Cinquanta inizia a diffondersi l'uso delle prime miscele alimentari per pulcini e ovaiole anche negli allevamenti rurali, e si intravede per i polli da carne la possibilità, nelle grandi realtà, di sostituire l'allevamento in batteria con quello a terra; i polli "industriali", prendono il nome americano di *broiler*.

Se le miscele alimentari forniscono una razione completa ed equilibrata, permettendo buoni incrementi giornalieri e riducendo il periodo di ingrassamento, va segnalato che le farine di pesce ivi contenute trasmettono sapori poco graditi alle carni.

La maggior attenzione alla salubrità dei prodotti alimentari e una serie di provvedimenti messi in atto per contrastare l'utilizzo di estrogeni negli allevamenti da carne (il problema si evince

anche dai titoli degli articoli pubblicati, tra il 1959 e il 1960, sul periodico *L'Agricoltura Friulana*: *Perché il pollo d'allevamento non è sempre gradito* – *I nostri polli non sono trattati con estrogeni* – *A proposito di polli chimici* – *Estrogeni polli e salute umana*) orienta le scelte dei consumatori e influisce, di conseguenza, anche sulla scelta delle razze allevate.

È così che l'imposizione sul mercato di uova con guscio rosato (il bianco, già motivo di pregio, è diventato quasi un difetto) e di pollame a pelle gialla, causò l'abbandono della razza Livornese e l'espandersi di altre razze, tra le quali era particolarmente apprezzata la New Hampshire.

Successivamente anche nella pollicoltura, come nella suinicoltura,

ci si indirizza verso gli ibridi, in grado di esaltare le qualità di più razze.

Nell'immediato dopoguerra, le nascenti industrie, situate generalmente nelle periferie dei maggiori centri abitati e nelle vicinanze di assi stradali e ferroviari, portano ad un inurbamento della mano d'opera che causa uno stravolgimento nella commercializzazione e distribuzione di molte derrate alimentari, uova e pollame compresi.

Negli anni Cinquanta, perlomeno nelle zone rurali, si mangia però ancora "alla vecchia": "La sera specialmente, una frittatina e un po' di formaggio rappresentano un alimento sano e perfetto. Le uova nella confezione delle paste per minestra, entrano come ingrediente necessario per legare e



Pollaio "razionale" di GioBatta Manzocco a Nimis, primi anni Sessanta. La costruzione di simili pollai in muratura, igienici e luminosi, era caldamente raccomandata dalla Cattedra ambulante di Agricoltura della Provincia di Udine. Fotografia Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

tenere più salda la pasta stessa. In maggio, quando cominciano le falciature e le zappature, alla colazione della mattina gli uomini preferiscono due uova in frittata colle erbe, al salame, che è buono e nutriente, ma è riscaldante” (Anonimo 1955).

L'alimentazione gradualmente diventa sempre più “nazionale” e inizia ad affrancarsi dai prodotti stagionali e dalla loro conservabilità. Inoltre, perlomeno in pianura, l'avvento della meccanizzazione e l'uso dei diserbanti, riducendo l'utilizzo della falce e della zappa, rendono meno faticosi molti lavori di campagna, con una conseguente diffusione di pasti e merende meno energetici. Dagli anni Sessanta i pollai familiari si riducono progressivamente, mentre quelli intensivi, destinati soprattutto alla produzione del *broiler*, si concentrano, come per i suini, in alcuni territori della Regione. L'importanza e l'utilità delle Mostre-Mercato avicole di conseguenza decade e le poche manifestazioni del genere che attualmente vengono organizzate hanno una valenza puramente amatoriale, mentre ogni interesse zootecnico è andato perduto.

Il primo Congresso regionale degli avicoltori di Udine nel 1963, la costituzione del Consorzio cooperativo fra i Produttori avicoli della regione Friuli-Venezia Giulia nel 1964 e una accurata indagine effettuata dallo stesso Consorzio nel 1967, mettono già in evidenza l'importanza assunta da questi allevamenti (tabella 4).

n. aziende	Settore	n. di capi	n. uova	q.li di carne
80	Uova da cova	94.000	11.634.000	2.820
58	Uova da consumo	347.460	75.267.600	8.686
82	Carne	4.331.520		80.133
220		4.772.980	86.901.600	91.639

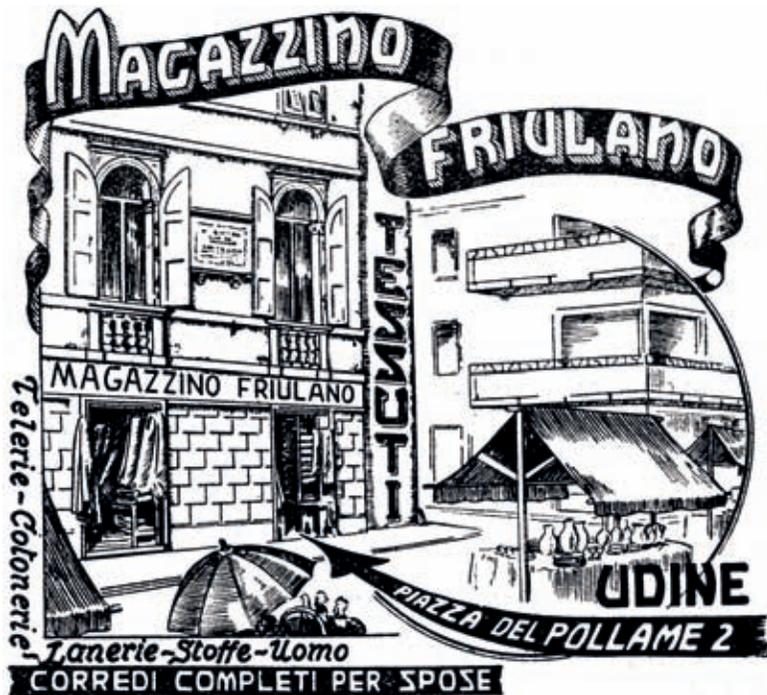
Tabella 4. Consistenza delle aziende avicole e loro produzioni in provincia di Udine nel 1967.

Anch'io ho collaborato con 238 uova alla genuinità dei prodotti della Dolciaria Piemonte



dp
dolciaria piemonte
33030 BUIA (UDINE)
TELEFONO 0432/96287

Pubblicità nella rivista *Il Vino* del 1973.



Se in questa pubblicità tratta dall'almanacco *Stele di Nadâl* del 1952 il "Magazzino Friulano" è indicato con la freccia che riporta molto in chiaro l'indirizzo "Piazza del Pollame 2" significa che così era nota ai più questa parte di Udine. Il medesimo almanacco, nel 1955, a pag. 85, ne dà questa sobria descrizione: "La Place dal Polam (una piazza per modo di dire e che nella toponomastica civica è denominata via Zanon) non ha mantenuto la vecchia attività quale mercato del pollame e degli uccelli, ed ospita ancora i banchi per il piccolo commercio di terraglie, di scarpe e zoccoli e di mercerie d'ogni genere, allineate in gran copia anche sul fondo stradale. È questa altresì la sede preferita dei venditori ambulanti, quelli che incantano l'uditorio con le loro concioni. La copertura di alcuni tratti della roggia, e l'ingresso alla moderna Galleria del Lavoratore, nulla tolgono al tipico aspetto del luogo".

Il luogo ha ispirato anche una poesia, datata giugno 1925, che Silvia Giuliani Braidotti intitolò *La place des gjalinis di Udin* e pubblicò nella rivista *Ce fastu?* del 1927. Ne offriamo la prima parte: *Ta l'ombrene, senze tram, / je la place dal polam, / pur cuiete mai no je, / devi sedi il so parcè. / Tes matinis dai marcjâts / l'è un vosâ di disperâts, / un urtâsi, un tontonâ, / no si po nancje passâ. / Son paronis, son massariis / son garbatui, cjaponariis, / rivindiulis come matis, / son di vecjis, di fantatis. / Chistis cà son lis regjinis / cuntun zei plen di gjalinis, / dât di voli a di un puar cjan, / lu subissin daûr man; / se gjalinis no volès / i colomps o comprarès, / razzis, ocjis e cunins, / un bearç di contadins, / che ognidun te place al use / di tirâ la robe in muse; / o comprâ o no comprâ, / l'è un dovê di cusionâ...*

Finalino

Polli e galline, nel loro piccolo, hanno dato un contributo non trascurabile, ma che gli storici trascurano, alla storia del Friuli e di quasi tutte le civiltà. Pare un fatto scontato, un atto dovuto, forse perchè sono bestie umili che non chiedono nulla; non chiedono neppure affetto, a differenza di commensali da tempo acquisiti e sempre più esigenti, quali i cani e i gatti, che vivono da pascià con cibi carnei ottenuti dai tanto vituperati allevamenti zootecnici moderni.

Al "miglior amico dell'uomo", invero non sempre tale a giudicare dalle cronache, non si chiede più di fare la guardia, dal micio non si pretende la caccia al topo, al pollo si continua a chiedere crocchette per i due sfaticati. Cani e cavalli sono divenuti famosi, nella storia, nella letteratura, nei film e nei fumetti, polli e galline rimangono una maggioranza silenziosa (il mattutino canto del gallo dà ormai fastidio) di peones senza diritti: che questo scritto dia loro un po' dell'onore che meritano.



Bibliografia

- Anonimo, 1909. *Il bestiame nel Goriziano ai 3 giugno 1902*. L'Agricoltore Goriziano, Gorizia.
- Anonimo, 1928. *Le alte e numerose premiazioni conseguite dagli allevamenti Mangilli all'Esposizione di Torino*. L'Agricoltura Friulana, Udine.
- Anonimo, 1955. *Pollai che se ne vanno*. L'Agricoltura Friulana, Udine.
- Anonimo, 1968. *Aziende agricole con allevamenti zooavicoli*. L'Agricoltura Friulana, Udine.
- Associazione agraria friulana, 1900. *L'opera dell'Associazione Agraria Friulana dal 1846 al 1900*. Udine.
- Bini G., Castellarin B., 2010. *1000 anni di cibi e bevande nei documenti scritti della nostra storia*. la bassa, Latisana.
- Bucco F., 1958. *La predominanza del pollame bianco*. L'Agricoltura Friulana, Udine.
- Del Zan F., 2010. *Dominare sul bestiame in L'uomo domini sul bestiame... Dalla pastorizia alla zootecnia*. ERSA, Gorizia. (La storia dell'allevamento in Friuli).
- ISTAT, 1992. *4° Censimento generale dell'agricoltura 21 Ottobre 1990-22 febbraio 1991. Caratteristiche strutturali delle aziende agricole*. Fascicoli provinciali, Istituto nazionale di statistica, Roma.
- Menegon S., 2011. *Il mercato-concorso animali da cortile di Tricesimo*, in Costantini Enos (*dât dongje di*), *Tricesin - Ad Tricesimum*, Società filologica friulana, Udine, 2011.
- Pratolini V. 1971. *Cronache di poveri amanti*. Arnoldo Mondadori Editore, Milano.
- Rivista di Avicoltura*, annate 1934 e 1935, Bologna.
- Romano G.B., 1887. *Dei polli, delle galline e delle uova*. Tip. Patria del Friuli, Udine.
- Sabbadini P., 1931. *Allevamento dei pulcini in claustrazione*. L'Agricoltura Friulana, Udine.
- Salvador M., 2000. *Storia di una comunità rurale. La villa di San Lorenzo*. Pro Loco, San Lorenzo.
- Viglietto F., 1887. *Il commercio delle uova*. *Bullettino della Associazione agraria friulana*, Udine.
- Zaratin F., 1907. *Riassunto dell'attività della "Società Agraria" di Trieste nei cinquant'anni di sua esistenza*. Società agraria di Trieste, Trieste.

Ringraziamenti

Si ringraziano per la fattiva collaborazione Franca Cortiula e Chiara Maran della Biblioteca "Luigi Chiozza", ERSA di Pozzuolo del Friuli.



La figura di San Pietro Apostolo, affrescata nel Quattrocento su un altare laterale della chiesa cividalese di San Pietro ai Volti, presenta la particolarità iconografica di tenere in mano, invece delle classiche chiavi, il gallo, divenuto attributo in ricordo del rinnegamento di Gesù, prima del canto del gallo, come Egli stesso aveva predetto: "In verità ti dico che questa stessa notte, prima che il gallo canti, tu mi rinnegherai tre volte".

Fotografia di Claudio Mattaloni.

Dai giornali dell'epoca

Rizzolo di Reana, 26 aprile 1901. L'altra notte ignoti ladri si introdussero nel cortile aperto di Giuseppe Collone di Angelo e dall'annesso pollaio rubarono 10 galline e un coniglio. Il danno è di circa lire 20.

Enemonzo, 26 giugno 1912. Quasi ogni sera qui abbiamo un furto: galline a Deprato Angelo, portamonete con 21 lire a Dionisio da Esemone, tentato furto al pizzicagnolo Giovanni Del Degan.

Ospedaletto, 3 maggio 1916. L'asilo infantile di Ospedaletto era proprietario di un bel pollaio con 9 galline. L'altra notte in quel pollaio si fece il deserto.

Ospedaletto, 18 settembre 1917. Le galline di suor Maria – Alcuni invidiosi hanno troncato la felicità della superiora del nostro asilo asportando le sei galline per le quali nutriva una speciale devozione. Per lasciare almeno un ricordo quei signori le hanno pelate sul sito, non lasciando alla sventurata superiora che il conforto di accarezzare le morbide piume.

Udine, 3 dicembre 1919. Furto di pennuti – Le galline del Presidente del Tribunale, cav. Domini, sono cadute nelle grinfie di ignoti ladri. Gli ignoti ladri stiano ora bene attenti a non cadere nelle grinfie del Presidente del Tribunale...

Gemona, 8 gennaio 1925. Ladro gentiluomo – Ieri certo Collini Luigi è stato colto sul fatto mentre rubava polli e condotto in prigione. Al custode che lo rimproverava dei suoi troppo frequenti soggiorni in carcere, rispose che se tutti fossero galantuomini il custode dovrebbe cambiare mestiere e quindi aveva diritto di essere considerato suo benefattore!

Udine, 20 gennaio 1925. Furioso inseguimento – Dopo un furioso inseguimento per le vie cittadine il vigile Ferrari riuscì ad acciuffare il ladro di polli P. Beltrame da Orsaria. Sia il vigile che il ladro erano muniti di due ottime biciclette.

Udine, 17 ottobre 1925. Esportazioni – La R. Prefettura comunica che è stato concesso il permesso per l'esportazione di pollame per la Francia.

Talmassons, 16 febbraio 1939. Una Maddalena poco pentita – Maddalena Antoniutti, di anni 40, è stata arrestata per aver rubato una pentola di ferro ad Augusto Turco, che poi vendeva alla compaesana Margherita Deganis, alla quale, in segno di... riconoscenza, rubava contemporaneamente una gallina.

Manzano, 10 febbraio 1945. Raccolta di uova – D'ordine del prefetto sarà iniziata nel Comune la raccolta di uova da servire per il rifornimento a sfollati, sinistrati, ospedali, istituti, ecc. Venne all'uopo diramato analogo invito ai produttori, come avvertenza che, non ottemperando all'ordine, saranno levate le tessere di tabacco, sale, pane, grassi. Il prezzo delle uova consegnate è di lire 5 l'una.

Udine, 12 marzo 1961. Alla premiazione dei più bravi allevatori è stato posto in evidenza che la pollicoltura – con centomila pollai e duecento milioni di uova – rende in Friuli cinque miliardi annui.

Mortegliano, 17 novembre 1973. La strage degli innocenti – Un capannone per l'allevamento dei polli della ditta De Marco è andato in fiamme per un corto circuito. Sono rimasti carbonizzati 6 mila pulcini per un danno di 6 milioni. E pensare che Montecitorio non prende mai fuoco! Il danno sarebbe certo di molto inferiore...

Trivignano, 1 giugno 1974. I gangster dei pollai – Le ormai celebri gazze ladre hanno invaso Trivignano e dintorni, seminando strage nei pollai: rubano uova di ogni genere, soprattutto di fagiano e di gallina. Pare che anche le gazze stiano rendendosi conto che, data l'incapacità del Ministro dell'Interno, l'inefficienza della polizia, l'omertà dei sindacati, sia giunto il momento buono per ingrassarsi alle spalle dei gonzi...

Queste notizie, tratte dai giornali dell'epoca, vengono dall'almanacco *Stele di Nadâl* di varie annate. Sono state riprese, con l'eccezione delle ultime tre, dalla rubrica "Cinquant'anni fa".



Anche nella sesta Mostra agricola che si tenne a Gemona nel 1957 vi era una sezione, molto consistente, dedicata alla pollicoltura e curata dalla Cattedra provinciale per l'Agricoltura della Provincia di Udine. Foto Bierti, Gemona (Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna).

Enos COSTANTINI

Ce bocjutis!



– *Ce bocjutis!* – direbbe uno storico, se sapesse il friulano e se s’interessasse di galline, riferendosi all’uso che in passato si faceva della carne di pollame. Dai documenti, in effetti, risulta un uso estremamente “elitario” della medesima, mentre i meno abbienti la riservavano alle occasioni importanti come i matrimoni. In una carta del Trecento, ad esempio, possiamo leggere *Lis gnoçis si fasin, alguno cun galinis e cun gapons, alguno cun çocugll a les ed a rost, segont la varietat del timp...* (Schiaffini 1922, 109). Niente paura, è solo il friulano di Cividale non ancora venetizzato: vuol dire, pressapoco, che alcuni festeggiano i matrimoni con galline e capponi, e altri con capretti lessi o arrosto, a seconda del periodo dell’anno.

Non che i ricchi mangiassero pollo ogni giorno, per carità, ma se c’era da banchettare si banchettava, senza mezzi termini. Nel 1549 i signori di Valvasone, abitanti in borgo Aquileia a Udine, diedero un pranzo all’illustrissimo luogotenente del Friuli, Vincenzo Diedo, nel quale comparvero “pesci di mare e d’acqua dolce, un vitello, tre capretti, quattordici capponi, colombini di torresella e di sottobanco, pollastri, lingue di manzo, persutti, lardo, butirro, artichocchi, salata, salumi, zuc-

chero di Madera...” (Battistella 1932, 76) e vi risparmio il resto che è una lunga sequenza di dolci e delicatezza varie. E vi erano anche quelli che, con efficace espressione friulana, si definirebbero *masse passùts*: “nel dicembre 1556 una piccola brigata di gentiluomini udinesi s’unirono per una cena dove furono imbanditi carne di manzo con insalata di radicchio, un cappone, un pollastro in brodo, formaggio e mele crude e si bevve vino bianco dolce di Rosazzo: cena modesta e che tale parve anche ai commensali i quali espressero la loro sorpresa e il loro rammarico che non ci fosse *nè rosto, nè torta, nè raffioli...*” (ibidem 77).

Il Comune di Udine cercò di porre un freno alle esagerazioni gastronomiche, definite *male consuetudini*, per motivi di economia, per motivi di decoro e per *per la conservatione della facultà degli abitanti*. Nel corso del Cinquecento proibì più volte, e quindi possiamo dedurre che rimase inascoltato, di offrire nei conviti di nozze *pernisse, cotorni, fasani, pavoni, galline et galli selvatici*, ma anche *tacchine* e *calissoni*. Il *calisson* era, allora come ora, la parte più pregiata del pollo e, per dirla col Boerio (*Dizionario del dialetto veneziano*, 1856): “chiamasi propriamente da noi

[*calissoni dei polastri*] quelle due polpe lunghe, che si veggono aderenti agli angoli destro e sinistro dello sterno de’ polli, dopo di avere levate le ale col petto, e che si vendono da alcuni pollaiuoli separatamente. Dicesi non meno *calissòn* alla parte carnosa costituente il petto del pollame”.

Nella memoria di molti di noi rimane l’uso della carne di pollo, o di brodo di gallina, come specifico per gli ammalati e le *letoanis*. Era lo stesso nel Cinquecento se Roberto da Spilimbergo, nella *Cronaca de’ suoi Tempi*, lamenta che *Era etiam caristia de polame per substentar li infermi*, in una annata, il 1528, caratterizzata da severe ristrettezze alimentari: *molti in gran quantità de poveri moritte de fame e in tal villa non rimase [che] tre fameie...* Il medesimo autore ci ragguaglia sul valore di pollame e uova, ovviamente quando non c’era carestia: un paio di galline valevano lire 10, come un carro di legna e un prosciutto, mentre due pollastri valevano lire 5 e dieci *ovi* valevano lire 2. Nel nostro immaginario collettivo la casa contadina è dotata di ampia aia sulla quale razzolano innumerevoli pennuti da destinarsi al desco della famiglia. Piano: se negli anni Sessanta ci si poteva concedere persino un pollo o un

coniglio domenicale ciò non significa che sia sempre stato così. Tutt'altro: allevare pollame costava fatica ed era una operazione lunga. Non esistevano le attuali razze precocissime, nè gli attuali alimenti bilanciati. La bestia doveva arrangiarsi, cresceva lentamente perchè era obbligata a muoversi molto per procacciarsi un alimento mai abbondante, e il suo patrimonio genetico era, di conseguenza, adattato alla bisogna: scarsa velocità di accrescimento, sviluppo lento, e solo in funzione del “carburante” disponibile. Inoltre il pollame era obbligatoriamente destinato ai “padroni”, di solito clero e nobili, sia come pagamento di affitti, sia come “regalìa”, termine dal sapore assai medievale, la cui usanza perdurò da noi fino agli anni Sessanta del secolo scorso. In verità i Furlani usavano una parola dalla connotazione ancor più eufemistica: onoranze. Così esemplifica il Nuovo Pirona: *I massàrs a pain par onoranze dodis poleçs e sis cjapons*. E le “onoranze”, fatte di polli e capponi sono tuttora ricordate come una specie di disgrazia da quelle donne che vi vedevano tanto lavoro andare in fumo il

giorno in cui dovevano recarsi dal conte per la consegna dei pennuti, talora neppure degnate di un grazie, o di uno sguardo, da parte di *Chel masse passût* (da testimonianze orali raccolte nel Cividalese; il *masse passût* era un conte con macchine e moto sportive e donnine a go-go). Per fare un esempio lontano nel tempo: dalla *ratio gallinarum* e dalla *ratio ovorum* delle monache di S. Maria in Valle di Cividale risulta che, nel 1404, la badessa riceveva, da sola, 96 galline, 34 polli e 700 uova; a ciascuna monaca *magna* (non è una nostra spiritosaggine, vuol dire ‘importante’, quindi proveniente da una famiglia nobile) andavano 28 galline, 10 polli e 80-120 uova (Cammorosano 1985, 68). In coda agli affitti, dopo le granelle (cereali, fave) e il vino si trovano spesso, e fin dai primi documenti del XII secolo, pollame e uova. Così, nel secolo appena citato, ogni *manso* della *Villa de Ronchetes* doveva conferire 4 galline e 40 uova e, dalla somma di quanto doveva ogni fittavolo, sappiamo che il Capitolo di Aquileja ricavava, e solo da quel minuscolo villaggio, 38 galline e 280 uova,

mentre dalla vicina *villa di Palmada* otteneva un più consistente bottino: 88 galline e 800 uova (Biasutti 1956, 24-25).

Nei secoli successivi le cose non cambiarono di molto; ad es. nel 1554 le *onoranze* di *Colavo di Talmasons* che era *collono* a Marianis consistevano di *capponi para uno, galine para una, pollastri para uno et ovi n° vinti*, mentre un colono di Precenicco, nel 1573, doveva conferire *gallinas duas cum ova viginti* (Bini e Castellarin 2010, 74-75).

Gli affitti erano più “grassi” quando si trattava di mulini; a guisa di esempio riportiamo quanto doveva ai signori Popaite, nel 1614, tale *Sebastian molinaro* in Fiumesino: *Un Porco Grasso et buono di peso, Sei Pollastri, Ocche vive quatro, Capponi Sei, Galline Sei, Ovi da Gallina Ducento, Panizzo Pesto quarta una Colma, la giusta et retta mittà delle Anguille, ecc. ecc.* (ASU Popaite 7.5).

Cimiteri di poleçs

Una informatrice di Tricesimo ci dice (luglio 2012) che, fino agli anni Cinquanta, nella ricorrenza del Santo Natale, la tradizione

Onoranze:

Contribuzione, per lo più in polli, capponi e simili, che i fittaioli delle terre devono pagare al padrone, quasi a titolo di regalo, in aggiunta al fitto.

Per lo più al plurale *Onoranzis* (Nuovo Pirona).



Illustrazione di Ernesto Mitri per una poesia, intitolata *L'ingort*, di don Giovanni Schiff (1872 - 1947), che si firmava *Zaneto*, in cui possiamo leggere questa strofa: *Un còl di paste sute / gjalinis e cjapons, / cun dute la friture / di talpis, di durions; / dindis, poleçs e rassis; / in rost o te padiele / cun droghis e canele / par dâi il bon savôr.*

della sua famiglia voleva che si portasse *la brovade e il cjapon* (*puartâlu spelât!*) *al paron, al miedi e al predi.*

– Quindi – le diciamo – *o tiravis sù trê cjapons.*

– *No* – ci risponde – *o 'n tiravin sù cuatri, un al jere pe famee... nome che o jerin in disesiet!* –

Siccome le famiglie contadine con questa bella tradizione erano molte, ci viene fatto di pensare che il desco del curator dei mali fisici e quello del curator d'anime fossero di sovente allietati dai pregiati capponi.

Nei nostri paesi i preti, in effetti, venivano irriverentemente definiti *cimiteri di poleçs*; l'espressio-

ne non si riferiva, evidentemente, a quella tanta parte del clero di campagna che, pur dibattendosi in serie difficoltà economiche, si prodigava con abnegazione per il benessere spirituale e materiale del gregge, ma una qualche verità doveva pur esserci se nell'almanacco *Stele di Nadâl* per l'anno del Signore 1967, edito a cura del settimanale diocesano *La Vita Cattolica*, troviamo una specie di orazione, imbevuta di curiale serietà e per nulla umoristica, in cui l'orante rivolge al Supremo anche questo versetto: “Se il mio Parroco è grasso, o Signore, fa che io non dica che mangia troppi polli...”.

Bibliografia

ASU = Archivio di Stato di Udine.

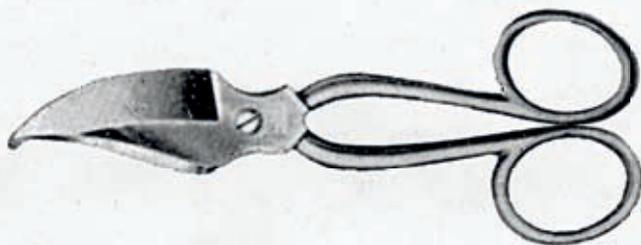
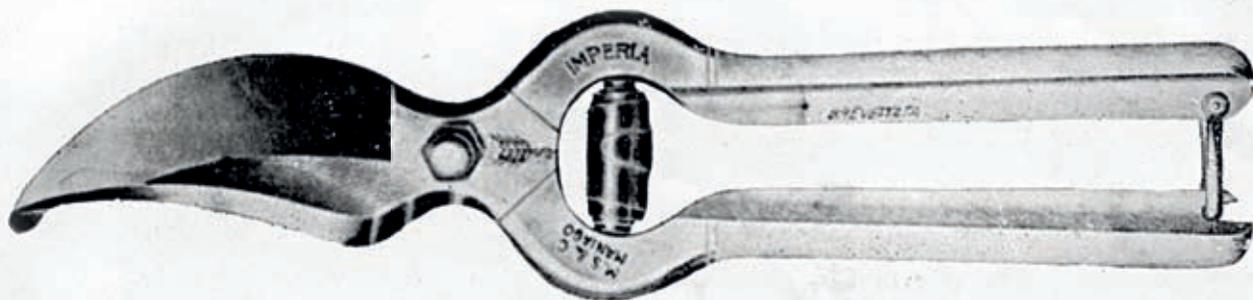
Battistella Antonio, *Udine nel secolo XVI*, 1932. Ristampa di Arnaldo Forni editore, 1976.

Biasutti Guglielmo, *Il più antico rotolo censuale del Capitolo di Aquileia*, AGRAF, Udine, 1956.

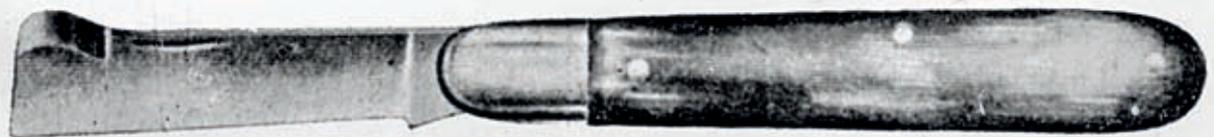
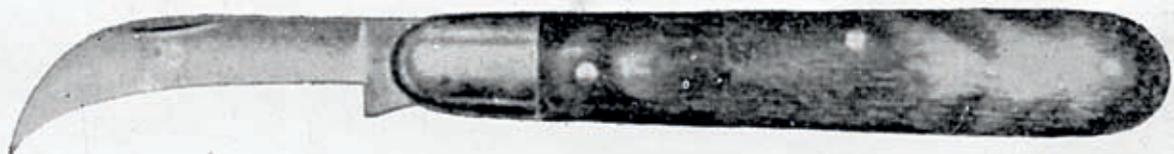
Bini Giuliano, Castellarin Benvenuto, *1000 di cibi e bevande - Indagine sui generi alimentari documentati nella storia del territorio centrale della Bassa Friulana dai primi documenti fino all'Ottocento*, la bassa, Latisana, 2010.

Cammarosano Paolo (a cura di), *Le campagne friulane nel tardo medioevo*, Casamassima, Udine, 1985.

Schiaffini Alfredo, *Esercizi di versione dal volgare friulano in latino nel sec. XIV in una scuola notarile cividalese*, Rivista della Società filologica friulana, 2, 1922.



Svettatoi delle fabbriche maniaghesi.



Coltelli da innesto della manifattura Sina di Maniago.

Maria Cristina PUGNETTI

Friulano rosso e Pignolo

Pignûl: un vitigno e un vino
che hanno ancora qualcosa da dire

Le colline di Rosazzo, amena località in provincia di Udine, sono luogo di splendidi vini conosciuti e riconosciuti tali, oggi e nei secoli passati. Un vino rosso, il Pignolo, là ha le sue radici. Nella stessa Abbazia di Rosazzo, una delle sette *Badie* (abbazie) che esistevano in Friuli e unica so-

pravvissuta, era ed è allevata tale varietà. “Eremo luminoso recinto di vitigni” la definiva poeticamente lo scrittore friulano Chino Ermacora.

Nomi simili per varietà diverse

Il Pignolo a foglia frastagliata, oggi coltivato sui colli orientali

del Friuli, è una varietà distinta dalla Pignola della Valtellina. Questa corrisponde invece al Groppello di Breganze, vitigno a bacca nera di antica presenza

Grappolo di Pignolo.
Fotografia di Claudio Mattaloni.

nella provincia di Vicenza. Il Gropello, conosciuto anche col nome di Pignolo a foglia tonda, trova tuttora dimora nei vigneti dei colli orientali del Friuli perlopiù mescolato al Pignolo a foglia frastagliata. Gli studi condotti dall'Istituto sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto nel 2004 su quest'ultima varietà hanno evidenziato che presenta caratteristiche genetiche uniche, non assimilabili ad altri vitigni presenti nelle banche dati. Questo risultato è una buona indicazione per ritenere il Pignolo un antico vitigno friulano (inf. personale prof. Carlo Petrussi). Inoltre, i dati raccolti sino ad oggi e relativi ai geni che compongono il DNA dimostrano che il Pignolo a foglia frastagliata non è stato ancora trovato coltivato al di fuori del Friuli (inf. personale dott.ssa Manna Crespan). La forma a pigna è il denominatore comune di vitigni anche molto diversi tra di loro. Oltre a Pignolo e Pignola conosciamo il Pignoletto diffuso in Emilia Romagna che dà un vino bianco. Uno dei fondatori dell'am-

pelografia italiana, Giuseppe di Rovasenda, enumera una quarantina di varietà col nome Pignolo (di Rovasenda 1877, 141-45) e lo stesso *Pinot* francese ha la medesima base linguistica.

Toponimi o antroponimi

La prima testimonianza scritta dell'esistenza di un vino chiamato Pignolo risale al primo gennaio del 1300. In un documento conservato presso l'Archivio storico municipale di Cividale si legge che un conzo (circa 80 litri) di vino Pignolo valeva 40 denari. Tra il Trecento e il Cinquecento compaiono in Friuli toponimi la cui origine potrebbe ricercarsi nel nome di un vitigno (*Pignol*, *Refosc*) o di un vino, ugualmente denominato, ma che poteva essere frutto di varietà diverse. In un documento del 1333 si legge *De Ronco vocato Pignolo* e nel 1465 *unum Roncum super Monte Budrij in loco vocato del Pignul* (Dorigo-Viani 2002, 20), ovvero attestazioni che in quel di Buttrio vi era una località chiamata Pignolo. Si deve comunque tener

presente che *Pignol/Pignola/Pignùl* potrebbe essere un antroponimo (Costantini 2011, 608).

Il Pignolo negli affitti

Durante il Medioevo il vino, insieme al frumento, è spesso citato quale mezzo di pagamento degli affitti dovuti ai proprietari terrieri. Più raro è trovarlo quasi unica forma di pagamento come appare in un documento cividalese del 1422 (Londero 1975) nel quale sono registrati i valori del vino conferito alla chiesa di San Giovanni in Senodochio. Il cameraro in questo caso, e questa è un'altra originalità del documento, differenziò i vini in *blanc* 'bianco', *vermelg* 'rosso' e *pignol*: quindi il vino pignolo doveva avere una sua particolare connotazione. Dai valori riportati pare emergere una leggera differenza di valore a favore del *pignol* rispetto agli altri vini, ma riteniamo che i dati non siano sufficienti a suffragare l'ipotesi di una sua "superiorità". Sebbene fino al Settecento non siano documentate le sue caratteristiche organolettiche possiamo comunque ipotizzare una qualità superiore agli altri vini grazie alle testimonianze che lo vedono entrare nei regali che si facevano alle persone importanti; nel 1409, ad esempio, gli ambasciatori veneziani furono accolti in Udine con 9 conzi di vino Pignolo e nel 1417 i Conti di Gorizia ne ebbero in dono 12 conzi. Ciò si verificò sino a circa il 1770 quando il vino Picolit fu preferito quale omaggio della città di Udine a patriarchi e luogotenenti veneti.



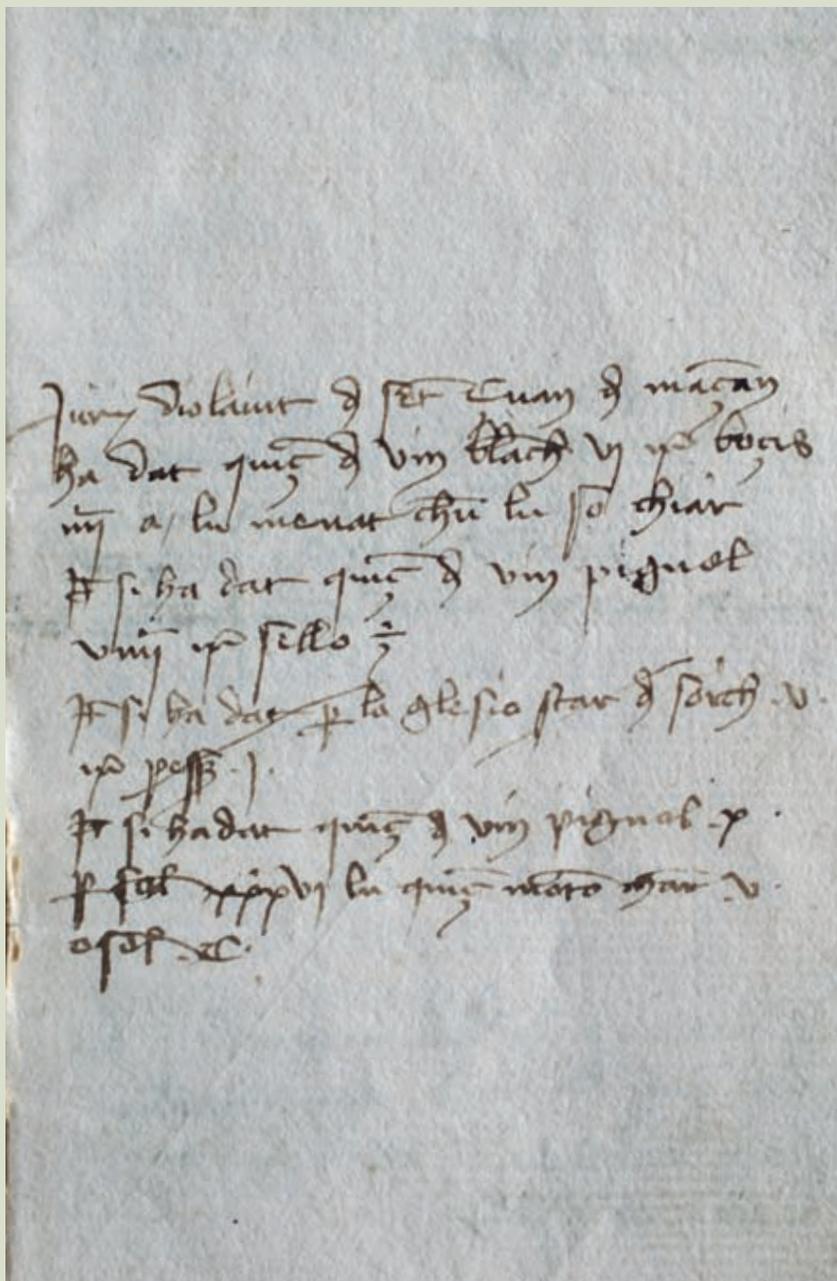
Germoglio di Pignolo. Fotografia di Claudio Mattaloni.

*Jury Diolaiut di Sent Çuan di Mançan
ha dat quinq di vin blanc VI mens boçis
III a lu menat chun lu so chiar
Item si ha dat quinq di vin pignol VIII
mens sello 1/2
Item si ha dat per la glesio star di sorch V
mens pess. un
Item si ha dat quinq di vin pignol X
per sol. XXXVI lu quinq Monto mar. V
e sol. C*

Questa è una pagina di un quaderno cividalese del 1422 scritto nel friulano dell'epoca; è stato trascritto e pubblicato da Pietro Londero nel 1975. Il cameraro, cioè il "contabile" della chiesa di San Giovanni in Senodochio vi registra gli affitti della medesima che, caso raro, erano costituiti prevalentemente da vino, mentre nei documenti coevi trovano ampio spazio anche le granaglie (frumento, segala, miglio, fava, ecc.). In questa pagina sono registrati i conferimenti di tale *Jury Diolaiut* 'Giorgio (nella forma slovena) Dioloaiuti (nome augurale, forse del padre)' di San Giovanni di Manzano (ora San Giovanni al Natisone). La traduzione potrebbe essere la seguente: "Giorgio Dioloaiuti ha conferito 6 conzi di vino bianco meno 3 bozze e ha fatto il trasporto col proprio carro. Così ha portato 9 conzi di vino pignolo meno mezza secchia. Così ha portato per la chiesa (si noti *glesio* con la finale in -o) 5 staia di sorgo (un cereale di coltura estiva non molto apprezzato) meno un pesinale. Così ha portato 10 conzi di vino pignolo che valgono 36 soldi al conzo, per un ammontare di 5 marche e 100 soldi.

Il conzo, in friulano *cuinq*, all'epoca scritto *quinq*, equivaleva, a Cividale (le misure variavano a seconda della località), a litri 69,57 (a Udine 79,30). La bozza (friulano *boce*) equivaleva a mezzo boccia (*bocâl*) che era la sessantesima parte del *cuinq* (a Udine la sessantaquattresima). La secchia (friulano *sele*, all'epoca *selo*) era la sesta parte del *cuinq* (a Udine la quarta parte). Una curiosità: a Cividale vi erano due *cuinq*, quello del Comune che, come detto, equivaleva a 68,57 litri, e quello del Capitolo che equivaleva a 86,74 litri; non per parlare male dei preti, ma...

Lo *star*, in italiano 'staio' era una misura di capacità per aridi, un po' come il *bushel* degli Americani; a Cividale equivaleva a 75,73 litri (ma era quello del Comune; per il Capitolo l'equivalenza si attesta sugli 86,74 litri). Il pesinale (*pesenâl*) era la sesta parte dello staio. Non è possibile, naturalmente, rapportare i soldi dell'epoca ai nostri euro. Possiamo solo dire che la marca aquileiese valeva 160 soldi, ma, sempre per parlare di preti, la marca *ad usum Curiae* valeva cinque volte tanto. Possiamo, nondimeno, ricavare qualche informazione grazie al valore monetario del vino che il cameraro diligentemente annotava. Tale valore era compreso tra i 36 e i 40 soldi per *cuinq*, con qualche punta verso il basso (24 soldi, ma sarà stato un po' *sviersât*) e verso l'alto (50 soldi). Il *vin blanc* e il *vin vermèlg* (vino rosso) si mantengono, mediamente, abbastanza vicini ai 36 soldi; fanno eccezione il bianco di *Donat di Sofunberch* che valeva 53 soldi ed il bianco di *Mauruç di Cruso* [si legga *Crussò*; ora Hruševlje sul Collio] valutato 50 soldi. Il *vin pignol* aveva valori mediamente più elevati: in 10 casi su 27 (tanti sono i conferimenti quantificati in moneta) è valutato 38 soldi, e in 8 casi su 27 è valutato 40 soldi. Ma c'è sempre il disgraziato: il *vin pignol* di *Chulau, filg Nadal di Demeças* [Nicola figlio di Natale di Dernazzacco] vale solo soldi XX lu *quinq*. Il *vin* chiamato solo *vin* aveva valutazioni più eterogenee: in 5 casi su 16 vale 40 soldi, in altrettanti vale meno di 36 soldi.





Grappolo di “PIGNÒLO”

(Grandezza circa $\frac{5}{8}$ del naturale)

Il Pignolo tra Carinzia, Padova e Germania

Nel XV secolo i nobili carinziani amavano bere vino friulano: Ribolla, vini bianchi e neri di Rosazzo, tra quest'ultimi non possiamo escludere la presenza del Pignolo. Francesco di Carrara, signore di Padova tra il 1350 e il 1388, faceva un uso terapeutico del Pignolo di Rosazzo: "E muove da Rosazzo il rosso *Pignolo* destinato a Francesco di Carrara, signore di Padova, dai medici curanti consigliato ad usare quel farmaco" (Ermarcora 1952, 9). Uno studioso della storia e dei nomi di vini e vitigni, profondo conoscitore della documentazione tedesca, afferma che "dal sec. XV al sec. XVI un *pignolo* proveniente dal Friuli è conosciuto in Germania" (Hohnerlein-Buchinger 1996, 111).

Il primo elenco di viti nel Friuli austriaco

Giandomenico Ciconj scrisse che nell'Abbazia di Rosazzo, nel 1762 "vi si raccoglie un eccellente vino nero denominato pignolo" (Ciconj 1862, 592). Le testimonianze sulla qualità di questo vino si moltiplicano nel XVIII secolo. Nel 1763 il conte Ferdinando Giuseppe d'Attems promosse una inchiesta tra i contadini più esperti di agricoltura, che per lui lavoravano a Lucinico e Podgora. Sulla base delle risposte ottenute e della relazione conclusiva del conte, ne scaturì un elenco di viti colti-

vate nel Friuli austriaco, di fatto il primo esistente, suscettibili di produrre vino buono o vino cattivo e poco serbevole. Il Pignolo, nonché una Pignola, erano compresi tra i vitigni coltivati in piano e davano vino pregiato. Lo stesso anno (1763) Antonio Zanon in una lettera all'amico Fabio Asquini (28 maggio 1763) affermò che il Pignolo, il Refosco e il Corbino risultavano la migliore mescolanza di uve per produrre vino buono simile a quello della Borgogna, zona vitivinicola della Francia. L'abate Gottardo Canciani si dedicò alla produzione di vini-liquori con il Pignolo oltreché con il Cividino, il Refosco, la Candia e il Picolìt, quest'ultimo prodotto con successo dal conte Fabio Asquini, al quale l'abate, con ogni probabilità, si ispirò per mettere a punto la sua tecnica di vinificazione.

1823 nasce l'ampelografia friulana

La nascita dell'ampelografia friulana porta la data del 1823. In quell'anno fu redatto il Catalogo delle varietà delle Viti del Regno Veneto da parte del conte Pietro di Maniago per ordine di S.A. J. *Francesco figlio di S.M. Francesco I d'Austria*. Per tutte le varietà, in totale 249, venne riportata una breve descrizione; il Pignolo presente in Friuli fu indicato quale varietà della *Pignola comune nelle provincie Venete* e così delineato: *Pignolo, varietà della pignola: Nera da botte. Vegetazione mediocre, foglie ordinarie verdi-oscuere, con picciolo pallido, grappolo mediocre*

acini fitti rotondi, color carico, molto succolenti di sapor dolce-aromatico, scorza sottile.

Mostre d'uve e cataloghi fra oidio e fillossera

Sopraggiunse nel 1850 l'oidio, malattia crittogamica di origine americana che mise in ginocchio la viticoltura friulana. Nel settembre del 1863, in un'annata in cui ancora imperversava la *fumate de vit*, l'Associazione agraria friulana organizzò una mostra d'uve di cui ci rimane una descrizione, ma solo nel 1921, nel *Bullettino dell'Associazione agraria friulana*, fu pubblicato, grazie a Francesco Coceani, l'elenco delle viti coltivate in Friuli nel secolo precedente: al n. 242 è presente il Pignolo (*Pignul*) e l'origine indicata è quella friulana. La descrizione ampelografica annessa così recita: "il vero pignolo di Rosazzo ha un grappolo cilindrico, serrato, non grande, sugo dolce, buccia forte alquanto coperta di fiore (la pruina) e dà ottimo vino". Non mancò qualche detrattore, come il professor Zannelli, il quale fece sentire la sua voce affermando "... ci è dato di poter estendere con asseveranza le esclusioni dei vitigni di qualità inferiore, quale è il *Pignul*, di maturanza ineguale, e che non sarebbe affatto indicato per la vigna bassa, avendo l'abito a far molto legno ed a sfemminellare all'infinito, come e più del *Lambrusco*" (*Bullettino dell'Associazione agraria friulana* 1869, 48). All'inizio del Novecento arrivò anche in Provincia di Udine la

◀ Il grappolo e la foglia del Pignolo in una tavola di Tiburzio Donadon per l'*Atlante ampelografico* di Guido Poggi, 1939.



L'aspetto dei tralci di Pignolo. Tavola di Tiburzio Donadon per l'*Atlante ampelografico* di Guido Poggi, 1939.

fillossera, afide che colpiva e colpisce l'apparato radicale delle viti europee. L'unico valido rimedio per la sopravvivenza dell'ampelidea fu l'innesto su "piede americano". Ne derivò la nascita dell'industria vivaistica. Nei vivai venivano propagate, accanto a varietà straniere (Merlot e Tocai soprattutto) solo le varietà friulane giudicate migliori, e il Pignolo non era tra queste...

1871 seconda edizione del Vocabolario botanico friulano
Nel 1871 assieme al *Vocabolario*

friulano dell'abate Jacopo Pirona fu pubblicata la seconda edizione del *Vocabolario botanico friulano* ad opera del nipote Giulio Andrea. Egli alla voce *Vid* ovvero 'vite', riportò l'elenco delle varietà già compilato dal Di Maniago, ma in lingua friulana e aggiungendovi i nomi di 58 vitigni (le finalità erano linguistiche e non ampelografiche, quindi non si indagarono sinonimie ed omonimie). Troviamo quindi elencate una *Pignole blanche*, bianca da botte allevata in piano, un *Pignùl* e una *Pignòle* entrambe a bacca nera coltivate in colle.

Il Pignolo nel Novecento

All'Esposizione di uve friulane, organizzata nel 1921 allo scopo di redigere un elenco di quelle allora coltivate, il Pignolo non comparve tra i vitigni da vino. A questo evento si auspicava la necessità di far seguire uno studio ampelografico serio per creare una piattaforma varietale quale guida per le future scelte viticole degli agricoltori. Non si voleva affidare la ripresa post-fillosserica ai vitigni ibridi, la cui qualità era ritenuta molto scadente; nè si voleva demandare tutto alle varietà di altre aree geografiche europee, alcune delle quali avevano comunque trovato già buona accoglienza in Friuli. Il dottor Guido Poggi (per la sua figura si veda *Tiere furlane* n. 1, 2009) nel 1935 innestò il Pignolo nel vigneto ampelografico di Buttrio, seguendone lo sviluppo e i vini prodotti di annata in annata. Lo inserì nell'*Atlante ampelografico*

del 1939 dove così si espresse "... il vino ha caratteri suoi particolari, inconfondibili, contribuirebbe certamente a creare tipi fini e superiori". E ancora Gaetano Perusini ne *L'Agricoltura Friulana* n. 25 del 1935 scriveva del Pignolo "... assai scarsamente coltivato nella zona di Rosazzo dove dà prodotti veramente ottimi". Trascorsi gli anni bellici, il professor Italo Cosmo seguì l'opera di sondaggio viticolo nei territori friulani e si espresse a favore soprattutto delle varietà di importazione già ampiamente diffuse oltre che di alcune friulane consolidate dopo l'avvento della fillossera. Con l'avvento dell'industria vivaistica il paesaggio viticolo era profondamente mutato: si era rinunciato a tante varietà native e il Pignolo era fra queste ma, malgrado l'ostracismo, riuscì a sopravvivere.

Nessun riconoscimento nel 1970

La fascia collinare che da Tarcento arriva a Corno di Rosazzo divenne nel 1970 zona a denominazione d'origine. Quasi tutti i vini prodotti in quell'area vennero ammessi tranne il Pignolo, il Tazzelenghe e lo Schioppettino. La storia si intreccia, poi, tra regolamenti comunitari che non lo contemplarono tra le varietà raccomandate o autorizzate e il forte desiderio di riscattare antichi vitigni friulani. Questo si concretizzò con l'istituzione del premio *Risit d'Aur* nel novembre del 1975 da parte della famiglia Nonino, distillatori in Friuli. Lo

PIGNÒLO

Di tutta l'antica viticoltura il Pignòlo (in Friulano « Pignul », da non confondersi con l'omonimo vitigno a frutto bianco della vicina provincia di Treviso) è certamente l'esemplare degno di maggior rilievo e forse anche di una nuova diffusione. E che il vitigno sia vecchio e fosse quotato lo provano le numerose citazioni di antichi scrittori, non ultima quella dell'Abate Gio. Batta Michieli che nel suo ditirambo « Baeco in Friuli », pubblicato sul finire del XVII secolo, così si esprimeva:

« Del bel Turro (torrente Torre) sulla sponda
il buon vin alligna e abbonda
che del dolce Berzamino
ne berrei per poco un tino
e vorrei sempre esser solo
nel ber a tazze piene il buon Pignòlo ».

Strano vitigno, di aspetto cespuglioso e rustico, ma sofferente ed al quale nessuna cura colturale riesce ad imprimere un maggior vigore.

Se mi fosse lecito esprimermi in tal modo la definirei una varietà al limite della sua potenzialità vitale, sulla via cioè di una fatale scomparsa.

Diffuso qua e là con sparuti ceppi, franchi di piede, lo ritroviamo principalmente sulle colline coeniche di Rosazzo e di Rocca Bernarda (Comuni di Manzano e di Premariacco) dove in unione col succo delle uve di altre vecchie varietà anche esse in via di estinzione, dà ancora prodotti eccellenti, di pregio indiscutibile e con caratteri particolari, inconfondibili.

Ricordo che a Rosazzo, quasi all'ombra della secolare Abbazia, un vecchio colono dell'Amministrazione di Brazzà, dalla fluente barba bianca e dalla mente lucidissima, mi tesseva anni or sono gli elogi del Pignòlo e, accanto ad un vecchio ceppo dagli esili tralci e dalle innumeri foglioline assai piccole, mi facevano ambedue l'impressione di esistenze stanche per troppa lunga vita: ed infatti il buon Zamò (così si chiamava il colono) ora non è più e non è più nemmeno il vecchio ceppo di Pignòlo.

Ne tolsi allora delle marze, le innestai nel Vigneto Ampelografico di Buttrio (Consorzio per la Viticoltura, oggi Sezione della Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura) ne seguì lo sviluppo ed i vini, prodotti nelle diverse annate, vennero analizzati e degustati.

Vi è certamente della « stoffa » nel prodotto che è sempre di ottima alcolicità, di acidità non eccessiva, di profumo gradevole e caratteristico, sufficientemente resistente all'invecchiamento.

Il vitigno è però sensibilissimo all'oidium ed io ritengo sia questa una delle ragioni della sua scomparsa; tuttavia una reintroduzione nelle migliori località collinari e pedecollinari e nelle aziende viticole di avanguardia, potrebbe riuscire utile dal lato enologico ed il vino, che ha caratteri suoi particolari, inconfondibili, contribuirebbe quasi certamente a creare tipi fini e superiori.

Ed a proposito del vino ho sempre presente una annotazione fatta dal Prof. Dalmasso in una scheda di degustazione del Pignòlo prodotto nel 1930 che diceva: « Tipo singolare di vino: di lusso? » Ritengo egli abbia colpito nel segno ed ancora oggi dopo aver degustato il vino del 1939 mi convinco vieppiù che il Pignòlo, se non può gareggiare col Merlot e col Cabernet per vigore e produttività, merita però una nuova e più attenta considerazione.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Resistenza alle malattie: debole. Soffre fortemente gli attacchi dell'oidium.

Produttività: piuttosto scarsa, sicura.

Vigore: medio. Aspetto e portamento caratteristici (cespugliosi).

Germoglio: di colore rosso vivo, peloso, con foglioline terminali diversamente colorate.

Tralci: sottili, sarmentosi, di media lunghezza, leggermente rugosi, di colore bruno tendente al rosso. Nodi ingrossati. Internodi di lunghezza media. Gemme coniche, appuntite, poco sporgenti.

Foglia: piccola, caratteristica, di colore verde intenso nella pagina superiore. Lamina sottile, ma consistente a margini leggermente revoluti. Pagina superiore vescicolosa. Pagina inferiore di colore verde chiaro, vellutata o feltrata. Trilobata. Seni laterali aperti, profondi, arrotondati. Seno peziolare aperto, profondo. Denti finali uncinati. Dentatura della foglia non molto profonda, abbastanza regolare, larga, mucronata. Nervature rilevate, rosse alla base. Picciolo lungo quanto la nervatura centrale, di colore rosso vivo, ruvido, rotondo, leggermente peloso.

Grappolo: cilindrico, semplice, serrato, piccolo, peduncolo robusto, medio, erbaceo, di colore verde giallo, raspo robusto, erbaceo, di colore verde chiaro, pedicelli corti, di colore verde chiaro, acini piccoli, rotondi; pennello piccolo, incolore, buccia pruinata, nera, spessa, piuttosto coriacea, leggermente tannica. Polpa molle, tendente al carnoso, di sapore semplice, dolcissima.

Maturazione: piuttosto tardiva.

CARATTERI DEL VINO. — Di colore rosso chiaro, profumato, delicato, sapido, armonico, alcolico. Tipo di vino fino meritevole di ulteriore studio.

Alcolicità: media gradi 12, minima gradi 11, massima gradi 13 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi sette per litro (in acido tartarico).

G. POGGI

RACCOLTA DEL PIGNOLO

Sabato 17 ottobre, a partire dalle 14.30 si svolgerà presso Villa Rubini, a Spessa di Cividale, la suggestiva vendemmia del Pignolo. La raccolta si svolge rigorosamente a mano e i

grappoli vengono adagiati su graticci per subire una fase di appassimento che dura dalle 3 alle 5 settimane.

Al termine alle 17.30 circa si svolgerà la degustazione del Pignolo Villa Rubini 2005 e "en primeur" Pignolo Villa Rubini 2006 in abbinamento con vari tipi di cioccolata fondente.

L'evento è gratuito e aperto a tutti.

Per info e prenotazioni info@villarubini.net

tel [0432-716141](tel:0432-716141),

www.villarubini.it



...E per i più piccoli degustazione del 100% succo d'uva analcolico raccolto 2009!!!

Simpatica iniziativa di un'azienda vitivinicola del Cividalese.

scopo era quello di stimolare studi approfonditi di questi vitigni per dimostrarne il valore qualitativo. Il riconoscimento ufficiale del talento di quest'uva venne in modo graduale. Nel 1977 un Decreto ministeriale iscrisse il Pignolo e altri autoctoni nel Catalogo nazionale delle varietà. Successivamente l'autorizzazione alla coltivazione si realizzò col Reg. CEE 347 a decorrere dal 12 marzo 1978. Finalmente nel 1983 il Pignolo entrò a far parte dei

vitigni "raccomandati" (Reg. CEE 3582). Fu quella una conquista "storica" che volle anche scuotere quanti avevano dimenticato le antiche origini della viticoltura friulana. Negli anni Settanta del secolo scorso il Pignolo era più un miraggio che una realtà da commercializzare. Sopravviveva qualche filare nella proprietà dei Conti Trento a Dolegnano (paese a sud est di Udine), a Corno di Rosazzo da Angelo Nassig e presso l'Abbazia di Rosazzo.

Il Pignolo risorge

Era il 1978 quando Walter Filippini, giornalista e profondo conoscitore delle realtà vitivinicole del Friuli, iniziò ad occuparsi dei vigneti dell'Abbazia di Rosazzo coadiuvato da monsignor Nadalutti, vicario Arcivescovile che soprintendeva alle vigne e alle cantine di quel luogo. Di Pignolo solo due piante erano superstiti, ma da lì venne la rinascita. Recuperate alcune marze dalle vecchie viti, furono innestate e piantate sacrificando il vigneto di Tocai che guardava verso Dolegnano, ubicato appena sotto le mura dell'Abbazia. Negli stessi anni Girolamo Dorigo decise di allevare il Pignolo nella proprietà Ronc di Juri a Buttrio (sui colli a sud est di Udine) e per questo impianto, oltretutto per la Ribolla e il Tazzele, gli fu assegnato nel 1980 il premio *Risit d'Aur* (Barbatella d'oro). In precedenza, nel 1976, avevano ricevuto il medesimo premio Guido Poggi per lo studio ampelografico sui vitigni autoctoni friulani, Angelo Nassig per l'accurata ricerca sugli stessi e i Conti Trento. Nel 1978 fu Stefano Zuttioni a ricevere il premio per la ricerca realizzata sugli antichi vitigni autoctoni e nel 1983 la Barbatella d'Oro fu riconosciuta all'Abbazia di Rosazzo per il reimpianto del Pignolo.

Rosazzo e Pignolo: un'unica anima

Il 14 Ottobre del 2011 Rosazzo è ufficialmente riconosciuta zona eletta per la produzione del vino Pignolo (insieme alla Ribolla

gialla e a un vino bianco frutto d'uvaggio). I francesi la chiamerebbero *cru* noi, invece, "sottozona" a sottolineare la peculiarità di un'area e la qualità superiore di un vino. In seno, quindi, a Friuli Colli Orientali è nata una nuova Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) e in un futuro prossimo i produttori della zona menzionata dal Decreto Legge, potranno orgogliosamente indicare in etichetta "Pignolo di Rosazzo".

Giovanni Battista Michieli diede alle stampe nel 1773 il suo diti-rambo e, passando in rassegna i vini del Friuli, dedicò al Pignolo questi versi:

*Del bel Turro (Torre) sulla sponda
Il buon Vin alligna e abbonda,
Che del dolce Berzamino
Ne berrei per poco un Tino:
E vorrei sempre esser solo
Nel ber a tazze piene il buon
Pignolo.*

Ebbene gli ettari vitati a Pignolo sono davvero esigui e "berne a tazze piene" è, forse, lasciato ai posteri. Sono meno di 60 ettari in totale. 45,78 ettari (dato 2008) nell'area del Friuli Colli Orientali, ai quali si devono aggiungere 4,5 ettari (2008) della Sottozona Pignolo di Rosazzo, qualche ettaro dei 12 in tutto per la produzione del "Rosazzo rosso" (dato 2008) e i 3,5 ettari di Pignolo IGT (indicazione geografica tipica) delle Venezia. Poco più di 270.000 bottiglie di *Pignùl* sono la risorsa preziosissima su cui basare, con altre eccellenze, i successi e il futuro della vitivinicoltura del Friuli.

Il Pignolo accostato al cibo

Il Pignolo ha in gioventù il colore del rubino, ma intenso e, alle volte, evidenzia una sfumatura granata. I profumi di frutta piccola scura e rossa si arricchiscono con la maturità di un ventaglio ampio e sfaccettato, allora il Pignolo sa affrontare le carni più intense e aromatiche come la selvaggina. La tannicità ha un tono affettuoso, giustamente presente l'acidità. La sua buona struttura può agevolmente affrontare, con la combinazione alcol-glicerina, i formaggi vaccini di media stagionatura restituendo la sensazione primitiva del latte.

Ringraziamenti

Si ringraziano per la gentile collaborazione la dott.ssa Manna Crespan del CRA Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto, il prof. Carlo Petrusi, il dott. Paolo Sivilotti e il Signor Daniele Galli dell'azienda Ronchi di Manzano.

Bibliografia

Calò Antonio, Costacurta Angelo, *Delle viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Udine, 1991.

Crespan Manna *et al.*, *Groppello di Breganze e Pignola sono lo stesso vitigno*, Rivista di Viticoltura ed Enologia, pag. 2-3: 3-9, 2009.

Ciconj Giandomenico, *Udine e la sua provincia*, Tipografia Trombetti-Murero, Udine, 1862.

Costantini Enos, *Ampelonimia friulana*, RION Rivista italiana di Onomastica, vol. XVII, n. 2, a. XVII, secondo semestre, Società Editrice Romana s.r.l., 2011.

Costantini Enos, Claudio Mattaloni, Carlo Petrusi, *La Vite nella Storia e nella Cultura del Friuli*, Forum, Udine, 2007.

Del Zan Francesco *et al.*, *La vite e l'uomo dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie*, ERSA, Gorizia, pagg. 808-810, 2004.

Di Maniago Pietro, *Catalogo delle varietà delle Viti del Regno Veneto compilato per ordine di S.A.J. Francesco Carlo figlio di S.M. Francesco I dal Nobile Sig. r Co Pietro di Maniago l'anno 1823*, Archivio di Stato di Udine, Archivio Perusini, busta LXXXVIII.

di Manzano Francesco, *Annali del Friuli*, Udine, vol. VI, Tip. di Giuseppe Seitz editrice, 1868.

di Rovasenda Giuseppe, *Saggio di una Ampelografia universale*, Tipografia Subalpina di Stefano Marino, Torino, 1877.

Dorigo-Viani Leda, *L'Anima di un mondo e di un vino. Attestazioni in campo viticolo, note di vita rurale e costumanze di un tempo*, Chiandetti editore, Reana del Rojale (Ud), 2002.

Ermacora Chino, *I Poeti del Vino e... viceversa*, La Panarie, a. 4, n. 22, luglio-agosto 1927.

Ermacora Chino, *Il Vino nella storia e nella vita del popolo friulano*, Atti dell'Accademia italiana della Vite e del Vino, Siena, vol. IV, Vallecchi Editore, Firenze, 1952.

Hohnerlein-Buchinger Thomas, *Per un sublessico vitivinicolo - La storia materiale e linguistica di alcuni nomi di viti e vini italiani*, Max Niemeyer Verlag, Tübingen, 1996.

Il Guardafogo di Udin, strolich moderno sore l'an prisint, Domenico Murero editore, 1742.

Londero Pietro, *San Giovanni di Senodochio*, Edizioni "Int furlane", Udine, 1975.

Menis Giancarlo, *Il Vino alla mensa del visitatore patriarcale in Carinzia nel 1485*, Ducato dei Vini Friulani, Edizioni del Ventennale, 1972-1992.

Panjek Giovanni, *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato (Secoli XVII-XIX)*, Giappichelli Editore, Torino, 1992.

Perusini Gaetano, *Note di viticoltura collinare*, L'Agricoltura Friulana, n. 25, 1935.

Pirone Jacopo, *Vocabolario Friulano dell'abate Jacopo Pirone*, pubblicato per cura del D.re Giulio Andrea Pirone, coi Tipi dello Stabilimento Antonelli, Venezia, 1871.

Pirone Giulio Andrea, Carletti Ercole, Corgnani Giovanni Battista, *Il nuovo Pirone, Vocabolario Friulano*, Società filologica friulana, Udine, 1935.

Poggi Guido, *Annuario 1927-1930*, Consorzio per la Viticoltura, Udine, 1930.

Poggi Guido, *Atlante ampelografico*, Consorzio provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura, Sezione della Viticoltura, Arti grafiche Pordenone, Pordenone, 1939.



Il lettore non si faccia trarre in inganno dallo sfondo: *il frut e la manzute* sono di Udine San Osvaldo, sobborgo che si trova a non molta distanza dal centro città. Probabilmente *là di Cjastelan* è l'unica azienda che produce latte e derivati in ambiente urbano.

Giovanni PUPPATTI

Il Montasio



Così tipicamente friulano,
è uno dei più rinomati
tra i quattrocento formaggi italiani

DBisogna pur chiedersi come mai in Friuli sia andato prendendo sempre più piede questo formaggio e non un altro tipo, e come mai il medesimo abbia assunto sempre più importanza “in” e “fuori” Regione, fino a meritarsi le lodi di illustri professori di cattedre universitarie (me lo sono sentito ripetere più volte da laureati nell’Università di Padova), ottenendo nel 1996 la DOP (De-

nominazione di Origine Protetta) e diventando il formaggio portabandiera del Friuli.

L’Italia vanta una ricca gamma di formaggi (si parla di circa 600 – certificati almeno 400 – contro i 200 della Francia che solo per questo è stata ritenuta da De Gaulle un Paese di difficile governabilità! E noi cosa dovremmo dire dell’Italia!) per cui sicuramente non è stato facile ritagliarsi

lo spazio di eccellenza che si è conquistato e che ora noi dovremmo sentirci impegnati a tenere ben stretto.

Nelle valli alpine e nell’intera pianura padana, si sono sviluppati formaggi, come la Fontina in Valle d’Aosta, il Bitto in Valtellina,

Latteria di Lessi (Campolessi), la borgata più meridionale di Gemona.

l'Asiago sull'omonimo altipiano, o il molto più famoso Grana nel Parmense, Reggiano e Lodigiano, per citare solo alcuni, i quali, pur potendosi assimilare in parte per singoli aspetti (lavorazione, materia prima, ecc.) al Montasio, nulla hanno a che vedere per qualità intrinseche con quest'ultimo. Anche in Friuli sono sorte più varietà di formaggi, ad es. il Salato o Asino, il *Frant*, ecc., ma nessuna ha avuto il successo del Montasio. Il Montasio DOP viene definito normalmente un formaggio a pasta dura, semicotta, di colore paglierino (più accentuato con la stagionatura), con occhiatura caratteristica detta a "occhio di pernice", ottenuto esclusivamente da latte bovino crudo con aggiunta di caglio, a maturazione media (ma che può essere consumato anche fresco o vecchio da grattugia – aggiungiamo noi –). L'espressione "a pasta dura, semicotta" significa che si tratta di un prodotto caseario che ha subito

un riscaldamento alla temperatura di circa 31-35 gradi, volta e favorire la cagliata, e successivamente una cottura vera e propria del coagulo, ad una temperatura tra i 43 e i 45 gradi. Per inciso, a titolo di confronto, si ricorda che l'Asiago subisce due cotture rispettivamente a 40 e 47 gradi, e il Grana, essendo a pasta cotta, una cottura a ben 55 gradi. La definizione di cui sopra ci dice anche che la coagulazione del latte dovrebbe avvenire utilizzando il latte crudo (attualmente, nei grandi caseifici, spesso si usa il latte pastorizzato per ragioni igienico-sanitarie non si sa quanto giustificate), a bassa acidità, impiegando il solo caglio. La definizione ci dice, infine, che il prodotto esprime il massimo delle sue qualità organolettiche dopo alcuni mesi di stagionatura. Anche la salatura, che avviene prima per immersione in salamoia e poi a secco con sale marino cosperso sulla crosta, ha un potere caratte-

rizzante del prodotto, contribuendo alla sua sapidità.

Per capire la vera natura di questo formaggio occorre andare alle sue origini e seguirne l'evoluzione, almeno durante l'ultimo secolo, allorché è diventato oggetto di un attento studio che lo ha portato al perfezionamento decretato poi con la DOP.

Dal gruppo montuoso del Montasio alle Latterie turnarie

Il Montasio, come formaggio tipico di una determinata località, nasce molti secoli fa (si fa risalire la sua origine alla metà del 1200 ad opera dei monaci benedettini di Moggio Udinese, molto prima che iniziasse in Italia, nel 1400, una diffusa produzione di formaggi) nelle malghe sparse sulle distese prative (1.000 ettari di superficie, a 1.500 metri di altitudine) del versante meridionale del gruppo omonimo facente parte delle Alpi Giulie. Dalla fine dell'Ottocento si diffonde in maniera straordinariamente rapida e capillare in tutto il Friuli, dalle Alpi al mare, grazie alla veicolazione che ne è stata fatta da parte delle latterie turnarie. Queste, nel 1957-58, al culmine della loro diffusione, avevano raggiunto il numero di 642, quasi una per paese, al punto che era corrente il detto: *un cjampanil, une latterie*, rendendo in tal modo il Montasio il formaggio per eccellenza del Friuli (a quei tempi comunque si diceva *formadi di latarie* o semplicemente *latarie*). Per migliorarne la qualità venivano

La banda del formaggio

Povoletto, 15 novembre 1916. I soliti ignoti, penetrati nel magazzino della latteria, asportarono 20 forme di formaggio.

Bertiolo 15 dicembre 1964. Svaligiata la latteria. I ladri si sono portati via con un camion ben 217 forme di formaggio; prima di partire i malviventi hanno anche guastato alcuni impianti.

Cisterna, 26 ottobre 1965. I ladri hanno sfondato la porta della latteria e alleggerita la cantina di cento forme di formaggio. La macchina del delitto è stata ritrovata con la refurtiva abbandonata.

(da *Stele di Nadâl* 1966 pag. 47, 122 e 126)



“Mostra del Formaggio e della Pollicoltura” a Gemona nel 1957. Forse è una delle prime volte che in una manifestazione appare il nome “Montasio” (almeno così ci pare di leggere) su una forma di formaggio. Al negozio lo si chiamava “Latteria”, mentre per la gente comune, era *il formadi* e basta, immancabilmente presente sulle tavole dei Friulani, accanto alla polenta, *buinore*, *misdi* e *sere*. Allora “Montasio” era un nome dotto, anche se da tempo in uso, che gli organizzatori della manifestazione, vedendo lontano, intesero “volgarizzare” per favorirne la commercializzazione. In oltre cinquanta anni se ne è fatta di strada in tal senso... giungendo al “Tipicamente Friulano”, però non possiamo non osservare come le belle ragazze nostrane, nel ruolo che ora si direbbe di *testimonial*, avranno avuto sicuramente il loro effetto!

Non può mancare il vino, emblema della convivialità e degno compagno del Latteria: erano gli anni d’oro del binomio Merlot (nella damigiana a destra e nel bottiglione di *neri* felicemente brandito) e Tocai (probabilmente nel bottiglione di *blanc*), i due vini più popolari del nostro Novecento.

Fotografia Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

indette gare, promosse fiere, istituite scuole per casari (è del 1905 la fondazione della Scuola di Caseificio di Piano d’Arta e del 1926 quella di San Vito al Tagliamento), e i caseifici erano sottoposti a continui controlli di qualità. Un nome per tutti che sintetizza questa incessante e convinta attività di monitoraggio e controllo delle latterie friulane è quello di Eno Tosi, titolare della Sezione Speciale per la propaganda casearia della Cattedra ambulante di Agricoltura della Provincia di Udine, al quale meritatamente va aggiun-

to il successore Salvino Braidot. Persone che spesero la loro vita nel visitare le latterie turnarie (ne fanno tuttora fede i resoconti dei Libri contabili di quest’ultime), stimolando incessantemente i produttori a perseguire una qualità sempre superiore.

Dalla lettura dei giornali del primo Novecento, in cui i cronisti, facendo confronti con produzioni del passato, non mancano di tessere le lodi dei “Formaggi di Latteria” presenti a mostre ed esposizioni, ci viene la conferma dei progressi fatti dal nostro for-

maggio in fatto di qualità fin dai primi decenni di produzione! Sintetizzando, quindi, in merito agli aspetti della produzione, possiamo dire che il Montasio è un formaggio ottenuto originariamente dal latte di vacche condotte all’alpeggio, mediante una tecnica di lavorazione estremamente semplice, che è andata perfezionandosi nel corso di un secolo.

... salt, onest, lavoradôr...

Nei prodotti tipici c’è sempre una compenetrazione tra ambiente, natura e uomo che esprime realtà



In queste quattro fotografie, scattate da Tarcisio Baldassi nel novembre del 1945 presso la latteria di Madonna di Buja, vediamo il casaro Luigi Burello in quattro sequenze dell'attività casearia.

1 - Il casaro, aiutato da una inserviente, di solito appartenente alla famiglia del socio di turno, o da esso retribuita (praticamente sempre una donna), sta estraendo dalla caldaia la massa caseosa ottenuta dalla rottura e successiva cottura della cagliata (*al gjave il formadi*). Nell'operazione utilizza una pezza di tela a trama larga (*canovace, piece*) che facilita lo sgrondo del siero e un'asta metallica elastica sulla quale è avvolto un lembo della tela. Notare come i due soggetti, costretti ad operare in un ambiente perennemente allagato, quale era quello delle latterie, calzino entrambi gli zoccoli: lui, quelli da uomo (*mulots*) e lei quelli da donna (*zupiei*). Alla parete, sulla destra, è appesa la *palote*, mestolo usato per il prelievo di piccoli saggi di latte, siero, cagliata, ecc. da esaminare visivamente e talora anche al tatto.



2 - Il casaro, dopo aver afferrato la tela per le cocche, estrae dalla caldaia la massa caseosa che sarà trasferita nelle fascere, sul tavolo (*tabli*) della pressatura; non prima però di aver fatto fare alcuni giri al fagotto così ottenuto per provocare lo sgrondo del siero. Le caldaie per la cottura del latte erano fatte di rame, materiale che non permette al latte, nella fase di riscaldamento, di aderire (*tacâs*) sul fondo.

3 - Il casaro è al lavoro al tavolo dei pressoi (*strentôrs*). Ha riposto la massa caseosa estratta dalla caldaia ed avvolta nelle tele, in tre fascere (*talçs*). Ora sta predisponendo il contenuto di una quarta fascera traendo parte della massa caseosa da quelle in cui quest'ultima si trova in eccesso. Successivamente coprirà le fascere con dei dischi di legno (*plats*: si vedono sul fondo appoggiati al muro), dando al formaggio la forma classica con cui si presenta in commercio. Le forme così ottenute (*piecis di formadi*) saranno sottoposte alla pressione di pesi per

territoriali uniche ed irripetibili. In Friuli c'è una connotazione che accompagna e accomuna la sua gente da secoli, se non da millenni: la *rusticitas*. Mi sembra che anche il formaggio Montasio non si sottragga a questa caratteristica. La troviamo infatti:

- nella semplicità ed essenzialità delle materie prime impiegate: latte crudo, sale e caglio e niente più. Tutti elementi facilmente reperibili sul posto, o comunque dal commercio locale. Il caglio

normalmente veniva ricavato dallo stomaco di vitelli o agnelli macellati, ma non era raro il caso in cui venisse sostituito, soprattutto in Carnia e nei momenti di crisi, come durante la Prima Guerra Mondiale, con estratti ricavati da piante quali l'erba zolfina (*Galium verum*, in friulano *câli* 'caglio'), il fico ed altre ancora;

- nella semplicità dell'attrezzatura usata che, se escludiamo la caldaia, era inizialmente costituita dal solo spino, un ramo

terminante con tante punte che doveva servire a mescolare il latte, frangere la cagliata e mescolare la massa caseosa nel siero. Al sommo della sua evoluzione questo attrezzo si è differenziato diventando la "rotella" per provvedere al mescolamento del latte durante il suo riscaldamento onde favorire la propagazione uniforme e contestuale del calore in tutta la massa liquida; poi ad esso si è aggiunta la "lira" per attuare lo sminuzzamento della cagliata in



3 liberare la pasta di quanto più siero possibile (i paletti di legno sullo sfondo fanno parte del sistema di pressatura del formaggio), rimanendo al loro posto fino al mattino del giorno dopo. Sul tavolo, a sinistra della foto, si scorge un secchio (*seglot*) e, vicino, un piccolo recipiente (*gamelin*) usato da chi si recava alla latteria per l'acquisto del latte. Va ricordato che per statuto adottato liberamente dalle latterie, il latte non poteva essere venduto direttamente dal proprietario, ma solo in latteria, e il ricavato andava al socio di turno.

4 - Il casaro sta mettendo a punto la scrematrice (*screme*) prima di metterla in funzione. Tale macchina, di invenzione svedese, aveva il compito di separare il siero (*sir*) dal grasso ancora contenuto nel siero dopo l'estrazione della massa caseosa. Questo grasso, più quello (*sbrume*) ottenuto dalla spannatura del latte conferito la sera precedente, serviva per fare il burro (*spongje*). Applicata alla parete è una vaschetta dove veniva raccolto il siero e



da cui quest'ultimo, per gravità e in quantità regolata, andava a colare nella scrematrice. A fianco si vede la zangola (*pigne*), strumento usato per ottenere il burro dalla panna attraverso un processo di sbattimento. Il mestolo (*cjace forade*), che si vede appeso a lato, serviva ad estrarre dalla zangola i grumi di grasso dispersi nel latticello (*pignot*). Le cinghie e le puleghe ci dicono, se ce ne fosse bisogno, che siamo nel periodo a cavallo della seconda guerra mondiale, allorché era stato abbandonato l'azionamento manuale della strumentazione a favore di quello elettrico. In questo caso un motore azionava un albero di trasmissione collocato in alto su di una parete che, a sua volta, trasmetteva il movimento alle varie utenze (zangola, scrematrice, pompa del siero e, negli ultimi tempi, anche spino). Siccome non tutte le utenze operavano contemporaneamente, ed essendo l'albero di trasmissione in continuo movimento, il sistema usato per disattivare la strumentazione non interessata in quel momento, era quello della puleggia in folle (*mate*). Successivamente anche questo sistema venne abbandonato dotando le singole utenze di un proprio motorino elettrico.

tanti pezzetti della dimensione di un chicco di riso. Infine è stato adottato lo "spino", in parte modificato rispetto a quello originale, per la "spinatura", operazione che, muovendo il contenuto della caldaia, favorisce la fuoriuscita del siero incorporato nella massa caseosa;

– infine nella procedura seguita per la lavorazione del latte che si conforma alle esigenze dettate dalla vita di malga. Due cotture (*cuētis*) al giorno, una per cia-

scuna delle mungiture giornaliere (mattino e della sera), avrebbero impegnato eccessivamente il malgaro e avrebbero fornito un formaggio troppo grasso; va detto che la scrematrice sarebbe stata introdotta solo alla fine del 1800, e sarebbe stata utilizzata per centrifugare il siero, non il latte. Viceversa una sola cottura giornaliera, come di fatto avveniva (ed avviene) per il Montasio, oltre a far risparmiare tempo e lavoro, permetteva di ottenere, in ag-

giunta al formaggio, del burro di prima qualità (frutto della spannatura del latte della sera precedente), prodotto pregiato e di facile smercio, senza per ciò privare il formaggio del grasso contenuto nel latte munto al mattino che, appunto, gli consentiva di mantenere la qualifica di "formaggio semigrasso". Il riscaldamento del latte e la successiva cottura della cagliata avvenivano con il fuoco alimentato a legna, combustibile facilmente reperibile in loco, e ciò



I nostri allevatori non erano sempre chiusi negli stretti orizzonti del paesello; amavano informarsi, vedere altre esperienze, soprattutto in paesi che venivano ritenuti all'avanguardia nel loro settore. Questa fotografia è stata scattata il 2 settembre 1960 nel laboratorio di analisi della Latteria cooperativa di Odense in Danimarca, quando un gruppo di allevatori e tecnici friulani vi si era recato in visita. Uno dei tanti risultati ottenuti dalla forte e instancabile azione dei tecnici che allora animavano la Cattedra provinciale di Agricoltura, nota anche come “Cattedra ambulante”. Il mezzo di trasporto utilizzato per raggiungere la Danimarca: una fiammante corriera della ditta Pupin. Fotografia Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

deve avere avuto la sua importanza se tale modalità si è protratta nel tempo anche quando si potevano usare altri mezzi (gasolio, energia elettrica, ecc).

Friuli “compendio dell’universo” anche per sentori e sapori provenienti dal suo ambiente

Ma non sono soltanto questi caratteri di essenzialità e semplicità nella lavorazione del latte, intonati allo schietto carattere dei Friulani, ad aver decretato la caratterizzazione e quindi il successo del Montasio fino ad annoverarlo fra i più importanti formaggi d’Italia. Decisive sono state sicuramente le intrinseche qualità organolettiche del prodotto, attribuibili più che altro a due fattori: la eccelsa

qualità del latte e l’affinamento ottenuto in tre-quattro mesi di stagionatura.

Le erbe di cui si nutrono le vacche in alta montagna sono straordinariamente ricche di principi attivi, sapori, profumi e aromi che si riversano nel latte e, da qui, nel formaggio, al quale, pertanto, conferiscono una qualità superlativa.

Il Friuli dispone di una biodiversità vegetale elevatissima in quanto sul suo territorio sono confluite molteplici specie botaniche, da quelle mediterranee a quelle alpine, da quelle illiriche a quelle occidentali, al punto di rappresentare un *unicum* in Europa per la sua ricchezza floristica: un vantaggio poco noto e del tutto trascurato nelle sue implicazioni

pratiche, cioè nelle ricadute che ciò può avere sulla qualità e tipicità dei prodotti di origine animale. Si badi bene, poi, che le vacche al pascolo si cibano solo delle erbe che piacciono loro, trasferendo quindi nel latte i sapori più ricercati.

Questa naturale ricchezza data dalla biodiversità vegetale non appartiene solo alla montagna. In pianura, nel secolo scorso, gli animali stabulati erano alimentati con erba (*dâ di vert*) e fieno di prato stabile, ogni famiglia ne possedeva almeno un appezzamento, la cui composizione floristica era estremamente varia e variabile a seconda dell’ambiente pedoclimatico. A ciò si aggiungevano i foraggi, tanto verdi che secchi, provenienti dai prati artificiali polifiti (con più essenze) o monofiti, cioè formati da una sola specie botanica. Fra questi ultimi prevaleva il medicaio (*la menighe* o *mediche*, o anche *mènule*), diffusosi a partire dal primo scorcio dell’Ottocento, ma, a seconda delle zone, si potevano incontrare anche prati monofiti di trifoglio violetto (*trifòi / cerfòi / trifuèi*) e di ginestrino (*variòl / gjalùt*) e, soprattutto nella Pedemontana, di erba altissima (*altissime*). La loglierella (*scuâl / uèi / larghète / reghète*) si è aggiunta più tardi. Non mancavano gli erbai detti “intercalari” perchè sfruttavano lo spazio temporale tra due colture principali; qui è d’obbligo menzionare il trifoglio incarnato (*jerbe rosse*), dalla splendida fioritura.

Vale la pena di ricordare, per

fare un confronto con quanto avviene oggi, che la rotazione quinquennale, quella più diffusa, prevedeva due raccolti consecutivi di mais seguiti dal frumento e la successione si concludeva col prato avvicendato che durava uno o due anni, *o fintremai che la jarbe no si piardeve*.

Strano ma vero: l'erba veniva seminata in primavera, a disgelo avvenuto, nel frumento che era già grandicello. Alla mietitura le plantule dell'erba foraggera erano così piccole che neanche si notavano, salvo poi ad agosto produrre un taglio tra i più consistenti. Per questo riteniamo che, a buon diritto, si possa dire che il Montasio abbia mantenuto, almeno parzialmente, le sue caratteristiche qualità organolettiche di malga anche in pianura.

Ci sono poi buone ragioni per sostenere che anche la razza delle lattifere, Pezzata Rossa e Bruna Alpina, abbiano concorso a tipicizzare il prodotto. Sono entrambe di origine svizzera e la scelta di portarle in Friuli fu sicuramente influenzata dalle qualità casearie del loro latte: Emmentaler e Groviera sono tuttora due immagini iconiche della Confederazione Elvetica. Non è un mistero che il latte delle vacche di Razza Frisona (razza definita "bionica" per l'alta produttività di cui dà prova) risulta avere attitudini casearie inferiori a quelle delle razze sopra menzionate. È questo un altro aspetto che ultimamente si sta approfondendo e che sta inducendo alcuni allevatori a produrre un formaggio



Bozzetto un po' oleografico che si trova all'esterno della latteria di Pradis in Comune di Clauzetto, una delle pochissime ancora attive sulla montagna friulana.

Montasio "monorazza", cioè con il solo latte di Pezzata Rossa. Forse si comincia a comprendere che il profitto si può massimizzare non solo con la quantità, ma anche con la qualità.

L'aiar di cjase nestre

Il sapore intrinseco del formaggio fresco, come già accennato, trova piena realizzazione in seguito all'affinamento, vale a dire dal suo stoccaggio in cantine o celle fresche ed asciutte, dove lentamente matura per un periodo minimo di tre-quattro mesi. Ciò non avviene tanto a causa di un'aria "speciale", come si è usi dire parlando di un altro famoso prodotto locale, quanto grazie alla fermentazione operata da una microflora caratteristica del luogo, e dai relativi enzimi, che ne definiscono la tipicità. Quando si dice che il Montasio è un formaggio a "maturazione media" si intende proprio che la microflora deve avere il suo tempo per operare quelle trasformazioni che gli imprimeranno i suoi ineguagliabili caratteri sensoriali; solo dopo un periodo detto di "stagionatura" potranno esprimersi al massimo le sue potenzialità organolettiche.

Disporre di un formaggio di sapore deciso, aromatico e armonico insieme, d'altra parte, era un *must* per i friulani il cui pasto classico, talvolta colazione, pranzo e cena, era fatto di *polente e formadi*: un formaggio poco saporito, *lami*, come poteva essere il formaggio fresco di pochi mesi, accompagnato alla polenta, sarebbe stato – si diceva ai tempi della mia fanciullezza – come *mangjâ polente cun polente*.

Oggi va di moda il formaggio fresco per motivi che non si comprendono appieno (la scelta di campo da parte delle scolaresche in visita alle latterie è inequivocabile) e ciò non aiuta certo le vendite del Montasio che, comunque, anche da fresco, in particolari abbinamenti e modalità di consumo, è apprezzato per il suo sapore dolce, morbido e delicato. Questo è un grande vantaggio rispetto ad altri formaggi famosi, come il Parmigiano Reggiano, che non hanno tale duplice attitudine e possono essere consumati solo dopo lunga stagionatura: il Montasio è buono tanto fresco che vecchio, il Parmigiano fresco non è neppure concepibile. Purtroppo l'uso del frigorifero, che riesce ad

eliminare i sentori di “gioventù” del nostro formaggio, non ci aiuta proprio nelle vendite!

Quanto suesposto (la qualità del latte e l'ambiente in cui viene prodotto) è alla base della tipizzazione del formaggio Montasio su base regionale, ma pure, come ormai si va da più parti sostenendo, su base locale, tanto che si potrebbe parlare anche di *cru* di Montasio, come avviene per i vini: prospettiva questa davvero allettante che varrebbe la pena di indagare e, se del caso, perseguire, attivando le opportune forme di sostegno anche finanziario alle varie realtà casearie locali (poche per la verità!).

I *cru* del Montasio, in realtà, sono sempre esistiti e, in tempi in cui l'alimentazione delle bovine si basava esclusivamente sui foraggi locali, erano persino scontati: tutti sapevano che la latteria di Surisins dava un formaggio assai diverso dalla latteria di Gjatulins che si trovava solo a un paio di chilometri di distanza. Le differenze non dipendevano, o dipendevano solo in parte assai minima, dal casaro; tutto stava nella composizione floristica dei prati che può variare, e di molto, anche nel giro di un paio di chilometri.

Un formaggio duttile

Abbiamo già detto della duplice attitudine, fresco e vecchio, del nostro formaggio; qui aggiungiamo che, se adeguatamente invecchiato, almeno un anno, diventa un ottimo formaggio da grattugia, soprattutto se di produzione estiva, potendo in tal modo sopperire

come tale alle correnti esigenze della famiglia. Anche in questo caso il Montasio ha un notevole vantaggio su Grana e Parmigiano reggiano perchè questi due sono commestibili, e grattugiabili, solo dopo due anni di stagionatura. Il costo di magazzino è tutt'altro che irrilevante. Un tempo, cinquanta, sessant'anni fa, l'uso del *formadi vecjo* in Friuli era talmente diffuso che Grana e Parmigiano erano letteralmente sconosciuti!

Il Montasio contiene grassi e ciò terrorizza le nuove generazioni alle prese con il tasso ematico di trigliceridi e colesterolo. Eppure, dico io, verrà un giorno in cui un dietologo dirà che il grasso del Montasio ottenuto da vacche alimentate con erba, non solo non fa male, ma anzi può far bene, e si ripeterà ciò che è successo per il vino. Non molto tempo fa si sentiva dire dai *mass media* che anche un solo bicchiere di vino faceva male. Ora si sente, anche in modo ossessivo, che un buon bicchiere di vino a pasto non solo non fa male, ma fa bene per le capacità antiossidanti, digestive, ecc. che possiede! Ci auguriamo che avvenga ciò anche per il nostro Montasio! In fin dei conti gli omega-3, anche questi tanto strombettati negli ultimi anni dai *media* perchè carenti nell'alimentazione attuale, si trovano nei prodotti animali, sempre che gli animali vengano alimentati come si è fatto fino agli anni Settanta.

La diversità è una ricchezza

È giocoforza a questo punto porci

una domanda. Tutti i contenuti di storia, di cultura, di tecnologia tradizionale, di prassi cui abbiamo fatto cenno e che hanno fatto del Montasio un prodotto tipicamente friulano, sono ancora capitalizzati nella attuale produzione? Se la risposta è no, forse occorre fare qualche passo indietro e non dare tutta la colpa, in relazione alla crisi che il settore caseario sta attraversando, alla globalizzazione in atto e ai mutati gusti della gente. Soprattutto si ritiene che in nome della modernità non si debba privilegiare sempre e solo concetti uniformanti che pure hanno ragione d'essere, come quelli di standardizzazione, di perseguimento di economie di scala, di produzione seriale e, da ultimo, di una acritica “igienizzazione” del prodotto (finalmente oggi, fortunatamente, se ne parla!). Come in natura, anche nella produzione del Montasio va salvaguardata la diversità. L'appiattimento e lo svilimento delle sue qualità organolettiche sarebbero una vera sciagura, ci priverebbe di un prodotto eccezionale che solo noi in Friuli abbiamo saputo mettere a punto. Come dire che, accanto alle latterie cooperative di grandi dimensioni, che adottano pratiche di lavorazione specificamente volte a ridurre i costi e ad aumentare il fatturato, talvolta a detrimento della qualità, è opportuno che rimangano in vita strutture più contenute, di impianto artigianale, che siano in grado di continuare la tradizione: ci saranno sicuramente dei consumatori che le premieranno!



Tramonto nel Parco dei Prati del Beato Bertando, Martignacco. Le caratteristiche organolettiche dei prodotti caseari devono molto alla composizione floristica dei prati.

Argomenti correlati su *Tiere furlane*

Danelutto Antonino, *Le malghe del Montasio*, n. 1, 2009.

Bulfon Floriana, *Il çuç di Ledrania*, n. 3, 2009.

Braidot Mario ed Enrico, *Salvino Braidot - Un protagonista del settore lattiero-caseario nel Friuli del Novecento*, n. 4, 2010.

Agostinis Enrico, *Fu la prima a nascere* [la latteria di Collina], n. 5, 2010.

Spizzo Antonietta, *Miracul a Dieç: spongje e çuç di 127 agns in cà*, n. 5, 2010.

Pascolini Mauro, *Tipico friulanamente tipico*, n. 5, 2010.

Bucco Gabriella, *Arte in latteria*, n. 6, 2010.

Costantini Enos, *Andavamo in latteria*, n. 6, 2010.

Menegon Sandro, *Un secolo e mezzo di Pezzata Rossa*, n. 8, 2011.

Menta Giacomo, *La Pezzata Rossa in Friuli negli ultimi trent'anni*, n. 8, 2011.

Costantini Enos, *Quegli ultimi Mohicani di Brazzacco* [sulla latteria di Brazzacco], n. 8, 2011.

Filiputti Walter, *Che il çuç diventi un Grand cru*, n. 9, 2011.

Carboncich Clara, *Il Caseificio di Spilimbergo*, n. 10, 2011.

La qualità è economia, l'igienismo è una malattia

Negli anni 1937 e 1938, rispettivamente XV e XVI anno dell'era fascista, venne indetto un "Concorso fra le Latterie sociali delle Provincie Trivenete". Il concorso voleva premiare non tanto la qualità dei prodotti, quanto la "modernità" e la "razionalità" degli impianti, con esclusione automatica delle latterie che non erano legalmente costituite e che erano prive di un casaro "patentato", cioè che avesse frequentato regolari corsi di caseificio: in pratica non vennero prese in considerazione una sessantina di latterie su 165 concorrenti, anche se potevano vantare una elevata qualità del prodotto. Il primo premio andò alla Latteria sociale Stanghe di Racines (Bolzano) che aveva apparecchi per la pastorizzazione della crema, frigorifero, dinamo, caldaia generatrice di vapore; oltre al formaggio faceva burro a doppia pastorizzazione, burro di centrifuga e burro rilavorato da cucina: un altro mondo se si pensa a come erano le nostre turnarie fino al momento in cui una politica miope le aiutò a morire. Il secondo premio andò a una latteria presso Fiume, era pur sempre nel Triveneto, che neppure faceva formaggi e si limitava a pastorizzare il latte per i mercati fiumano e triestino.

Malgrado questi vincoli igienisti e razionalisti la Latteria sociale turnaria di Bertiole si aggiudicò un bel terzo posto. Ecco la descrizione che accompagnò la medaglia di bronzo (in realtà un premio di 2.550 lire): "Latteria turnaria con 237 soci proprietari di 450 vacche. Fabbricato proprio, locali vasti, razionali, molto ben rifiniti con macchinario completo. Lavora circa q. 4200 di latte annui sui q. 5700 conferiti esclusivamente da soci, producendo formaggio Montasio e burro di pregio normale. I prodotti vengono distribuiti ai soci, che provvedono direttamente alla vendita della eccedenza. Non ha attività sussidiarie".

Il sesto posto (1.000 lire di premio) fu attribuito, a pari merito, a una dozzina di latterie; fra queste Barbeano (Montasio molto pregevole; pesa pubblica e macchine agricole a disposizione dei soci) e Paludo di Fagagna (Montasio pregevole). Fra le latterie "non meritevoli di premio" figura Martignacco che pur produceva un "Montasio di discreto pregio". Fra le escluse dal concorso troviamo Fanna che pur faceva "formaggio Montasio, salato e burro pregevole" e Pramaggiore che faceva formaggio Montasio e burro addirittura "assai pregevoli".

L'inerzia non è solo un concetto della fisica; criteri igienisti branditi come armi ricattatorie da funzionari senza cultura microbiologica continuano a far danni e a minare la qualità dei prodotti tradizionali. Nel 1937, forse, c'era bisogno di maggior igiene e razionalità (in realtà di più attrezzature che non tutti potevano permettersi); ora l'igienismo è la malattia infantile del burocratismo.

Bibliografia:

Concorso fra le Latterie sociali delle Provincie trivenete, Istituto federale delle Casse di Risparmio delle Venezia, Sezione di Credito agrario, Stabilimenti grafici del "Cardello", Venezia, 1938.



Marco alla guida del piccolo gregge di capre Maltesi; malga Crostis, comune di Comegliàn, luglio 2012.
Tutte le fotografie che corredano l'intervista sono di Nicole Centazzo.

A cura di Angela SOMEDA DE MARCO e Eleonora FERRARI

Ogni giorno è lunedì...

Intervista a Marco *pastôr*

Venticinque anni all'anagrafe, in tasca un diploma di perito all'Istituto tecnico agrario di Spilimbergo e nel cuore un profondo amore per gli animali, Marco Dreon ha dimostrato con i fatti che, in soli tre anni, si può arrivare a gestire in modo imprenditoriale un greg-

ge di 650 capi. Trascorre buona parte del tempo all'aria aperta e le sue stagioni sono scandite dai ritmi di ricaccio dell'erba: d'estate Marco porta le pecore sulle praterie alpine di Malga Crostis, in comune di Comeglians, in ottobre inizia la lenta transumanza verso

la pianura attraversando 14 comuni friulani da nord a sud e infine, solo per 3 mesi alla fine dell'inverno, si trattiene nella zona di Sesto al Reghena, dove abita e dove gli animali utilizzano l'erba dei pioppeti. Le difficoltà da superare sono infinite, dal traffico sempre



Il percorso che compie Marco *pastôr* nella transumanza da Malga Crostis, in comune di Comegliàn, a Sesto al Reghena, il suo paese di origine, dove trascorre parte dell'inverno col gregge. La carta è stata realizzata da Alberto Campagna.

più intenso che rende difficile ogni attraversamento stradale, alla burocrazia infinita che mette vincoli ad ogni passo, ma la determinazione nelle proprie scelte e la passione per la vita libera e per la natura fanno di questo ragazzo un esempio per molti. Egli è la dimostrazione vivente e concreta del motto *You Can*: il territorio, l'allevamento, la montagna sono risorse anche per i giovani, *If They Want...*

Raccontaci per sommi capi l'inizio di questa storia con le pecore...

Fin da bambino ho avuto la passione per le capre e per le pecore: questa profonda attrazione per la vita del pastore mi è entrata nel sangue stando assieme al nonno

paterno, un commerciante di bestiame che girava sempre, che ha passato gran parte della sua vita



Il cloruro di sodio distribuito giornalmente è la sola integrazione fornita alle pecore; l'erba di pascolo rappresenta quindi l'unica fonte alimentare per il gregge durante tutto l'anno.

nella natura e fra le montagne. Il nonno Leandro, che è ancora vivo anche se non può più andarsene in giro, mi ha sempre ispirato con i suoi comportamenti; quassù in Carnia lo chiamavano *il Moro*, girava i paesini e le borgate e tutti lo conoscevano. Da piccolo, se non ero a scuola, stavo sempre con lui che commerciava soprattutto capre e pecore e così mi sono appassionato ai piccoli ruminanti. Dopo le scuole medie, l'Istituto tecnico agrario è stata una scelta naturale e così, nel 2006, mi sono diplomato perito a Spilimbergo.

Ti abbiamo conosciuto come studente curioso e pieno di iniziative, ma l'idea di metterti in proprio era già chiara nella tua mente?

Con il passare degli anni, il mio progetto di vita si faceva sempre più chiaro, volevo fare il pastore a tutti i costi, ma i miei genitori cer-



Il gregge è costituito da circa 650 pecore robuste e adattabili, instancabili camminatrici, derivanti dall'incrocio tra la razza Bergamasca e la razza Biellese.

cavano di distogliermi dall'idea. Così ho dovuto autofinanziarmi e, con il diploma fresco fresco in tasca, per tre anni ho lavorato in un allevamento di maiali a San Vito al Tagliamento, dove ho imparato molte cose pratiche, la tecnica di gestione delle scrofe, la programmazione e l'organizzazione delle attività di allevamento.

La suinicoltura mi piaceva perché stavo a contatto con gli animali, ma allo stesso tempo era una vita sacrificata perché dovevo stare dentro ai capannoni. Giorno dopo giorno mi mancava sempre più l'aria aperta: così mi sono licenziato e, nel novembre 2009, con i salari risparmiati, ho comperato le prime 150 pecore da un pastore e l'ho affiancato trascorrendo con

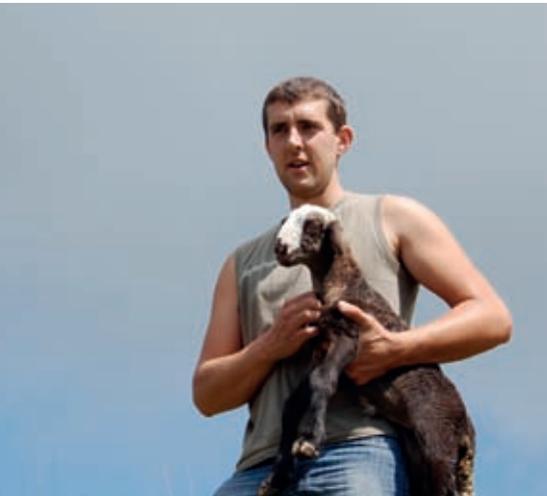
lui e l'intero gregge il mio primo inverno. Per la prima volta ero un pastore e avevo le "mie pecore"!

Quando hai iniziato ad essere completamente autonomo?

Quel primo inverno mi ha insegnato molto. Stavamo soprattutto nella zona di Aviano, Arba, Sequals, San Leonardo Valcellina e ho dovuto abituarci alle intemperie, a stare sempre lontano da casa, a vivere con i ritmi degli animali. Ma ero pronto ad affrontare ogni imprevisto pur di essere indipendente. Ad aprile ho diviso le mie pecore e, con il mio piccolo gregge, sono rimasto al pascolo fino a giugno nei dintorni di Sesto al Reghena, il paese dove abito. Nel frattempo cercavo un alpeggio

e, finalmente e insperatamente, ho trovato la Malga Crostis. Così ho fatto la prima estate quassù da solo. Nell'inverno successivo ho assunto un operaio e, nel frattempo, sempre con i miei risparmi, ho acquistato altre 150 pecore: ora sono a quota 650 e il prossimo novembre il mio gregge compirà tre anni.

Dal punto di vista economico sono praticamente autonomo: pago un dipendente e mi mantengo, sicuramente mi accontento e non vado in cerca di spendere e spandere, non so nemmeno che cosa siano i bar e le discoteche, non bevo e non fumo, i pochi soldi che guadagno mi servono per mangiare e, se mi resta qualcosa, non esito a investire in qualche bel montone.



Fra Marco e gli animali si è instaurato un vero e proprio legame affettivo e le pecore rispondono a diversi richiami vocali.



Il gregge comprende anche una trentina di capre, prevalentemente di sangue Maltese. Questa razza, del tutto inusuale per i nostri ambienti è preferita di Marco a causa della sua docilità, ma anche per alcune caratteristiche morfologiche: pezzatura del mantello, corna spiralate, orecchie lunghe e pendenti.

Però non sei isolato! Da quando siamo qui il cellulare ha già suonato due volte...

Tutt'altro! Sono sempre connesso: ho due cellulari con differenti gestori per garantirmi la copertura di rete in tutte le zone e il *personal computer* portatile con il collegamento ad Internet, gli scambi via *social network* sono attivissimi e uso regolarmente la posta elettronica. La tecnologia digitale mi aiuta moltissimo a tenere i contatti con il mio giro di amici su un vasto raggio territoriale. Fortunatamente ho tanti amici veri che corrono a darmi man forte, soprattutto nei momenti critici della transumanza autunnale, quando scendo in pianura e sono costretto ad un continuo andirivieni: vado avanti con il furgone, torno indietro a piedi per riprendere il gregge, vado avanti per un tratto con le pecore, poi torno indietro a piedi a prendere la macchina. È proprio in questi frangenti che ho bisogno di qualche amico che mi dia uno strappo

in auto, così risparmio un sacco di strada a piedi.

Senza contare che sei diventato un personaggio...

Tanti si sorprendono per le mie scelte, così mi sono fatto un nome e non mi tiro indietro quando c'è da dire la mia; vorrei far capire che la professione del pastore, se fatta bene, è utile per tutti, perché con la pastorizia si possono utilizzare risorse a costo zero e ad impatto ambientale zero, ottenendo dei prodotti validi: carne, latte, lana. È importante far capire che la passione vera per gli animali e per la natura può essere non solo scopo di vita come nel mio caso, ma anche un'attività produttiva. A me gli animali piacciono, non c'è dubbio, e quest'anno sono in buona compagnia con tre bellissime vacche di razza Jersey (Alba, Bambi, Maralla), che un allevatore mi ha affidato per l'alpeggio, e con l'asina Serena. Mi sono pure concesso uno sfizio: un piccolo gregge di 30 capre di razza Malte-

se, veramente bellissime, ognuna con il suo nome. Poi le uova non mancano con le galline che razzolano attorno alla casera, e penso che il laghetto di Malga Crostis sia l'unico ad alta quota popolato da oche e anatre.

Vorrei che tutti, e soprattutto i giovani come me, capissero l'importanza della natura e dell'allevamento degli animali; anche per questo ogni anno organizzo piccoli corsi di tosa ovina per gli studenti dell'Istituto agrario di Spilimbergo e accetto tirocinanti appassionati.

Vuoi aumentare ancora le dimensioni del gregge?

Sicuramente, ma non di molto, perché è sempre più difficile spostare un gregge numeroso. Strano a dirsi, ma le difficoltà maggiori di questo mestiere non sono i sacrifici o i problemi meteorologici, senza dubbio non facili da sopportare, e nemmeno i ritmi di vita, ma quei tre grandi ostacoli "moderni" che sono il traffico sulle



Il cane è il braccio destro del pastore: con l'intervento strategico del fedele Falco gli animali vengono spostati giornalmente sulle superfici più produttive per garantire un ottimale sfruttamento del manto erboso.

strade, la disponibilità di pascolo e la burocrazia.

Le strade sono sempre più invase dagli automezzi e gli animali creano "intralcio alla circolazione", sporcano il manto stradale e ogni attraversamento diventa un incubo. Ci sono sempre meno pascoli disponibili ed è terribile aver tante pecore e non trovare con che alimentarle; proprio per questo motivo ho fatto la scelta gestionale di far nascere meno agnelli e di allevarli bene, anziché farne nascere tanti e poi vederli morire perché le pecore deperiscono senza foraggio: oggi da 100 pecore arrivo a vendere circa 145 agnelli, grazie al fatto che alcune fattrici partoriscono due volte.

E la burocrazia?

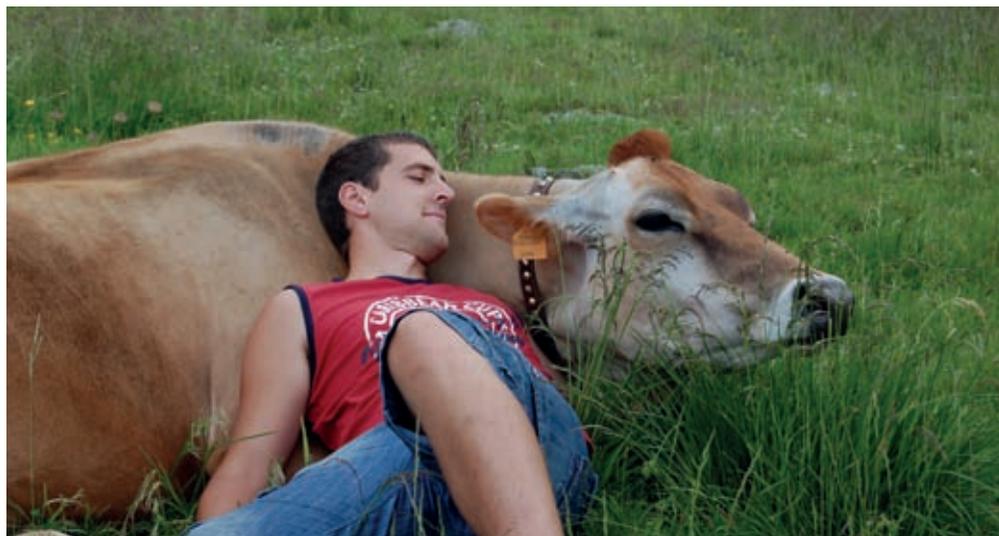
È sempre più difficile attraversare i vari territori comunali. Purtroppo alcuni pastori passano, fanno danni e non risarciscono i proprietari, creando così problemi anche per tutti gli altri, perché dopo questi fatti spiacevoli i Sindaci emettono ordinanze sfavorevoli a tutti i pastori per cer-

care di scoraggiarne il passaggio attraverso il territorio comunale e allora servono sempre più domande e più permessi. Può succedere che per l'attraversamento del territorio comunale venga concesso solo un certo numero di ore e non venga autorizzato il pascolamento, anche se ci sono proprietari di terreni disponibili a lasciare il gregge sui propri appezzamenti. Preparare la transumanza per il rientro dall'alpeggio è un'impresa, perché l'autorizzazione al passag-

gio viene concessa in tempi rapidi solo da alcuni Sindaci mentre altri Comuni non rispondono nemmeno alle richieste e allora devi sollecitare anche più volte, e alla fine concedono il passaggio solo in date fisse e con i giorni contati: il *computer* e le conoscenze derivanti dagli studi mi hanno aiutato nella preparazione delle richieste, ma la burocrazia è infinita, esasperante e non dà tregua.

Come realizzi i trasferimenti?

Preferisco affidarmi al camion per il trasporto da Sesto al Reghena alla Malga Crostis che è in comune di Comeglians. Le pecore si sono così abituate a questo mezzo che, quando lo vedono arrivare, sono immediatamente pronte a salire, neanche sapessero che così risparmiano molta fatica e che arriveranno tutte sane e salve alle buone erbe di alta quota. Il tragitto a piedi per il rientro è veramente lungo, la strada più breve è di circa 120 chilometri, però noi



Momento di relax con Bambi, una delle tre bovine di razza Jersey affidate a Marco per l'alpeggio.

dobbiamo fare delle deviazioni sulla base delle autorizzazioni comunali; ad esempio dobbiamo seguire il corso del Tagliamento e quindi sono necessari circa 15 giorni di puro trasferimento, però è necessario mettere in preventivo delle soste per far riposare gli animali e per permettere loro di pascolare. Lo scorso autunno sono partito a metà novembre dal Crostis, ho fatto tre tappe intermedie e sono arrivato a Sesto verso i primi di febbraio. Parto dal Comune di Comeglians, poi scendo a Ovaro, Villa Santina, Preone, San Francesco, Pielungo, Clauzetto, Celante, Castelnovo del Friuli, Paludea e arrivo in vista della pianura a Travesio, poi continuo per Toppo, Sequals, Spilimbergo, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Vito al Tagliamento e finalmente sono a Sesto al Reghena.

Qui, nel mio comune, il gregge pascola tutto l'inverno nei pioppeti, ormai mi conoscono e mi lasciano utilizzare anche i medicaia, perché si sono resi conto dell'u-

tilità delle pecore che smuovono il terreno, eliminano il feltro e il muschio, brucano le stoppie secche, concimano e lasciano un bel po' di sostanza organica, tanto che nella primavera successiva la medica ricaccia più vigorosa e la produzione di foraggio è più abbondante.

Per un giovane, com'è questa vita?

Tornando indietro, rifarei tutto, cambierei solo qualche dettaglio perché la scelta che ho fatto è pienamente centrata sulla mia personalità e sulle mie aspirazioni, anzi a volte penso che avrei potuto iniziare a fare il pastore ancora prima, subito dopo finita la scuola. Fare il dipendente per tre anni è stato utile per capire meglio cosa volevo fare, ma la vita al chiuso non fa per me. Certamente questa è una vita un po' sacrificata, la gente viene qui e dice "che bello, che bello!". Bisogna però provare 15 giorni di freddo, vento e pioggia battente, perché anche se si mangia e si

dorme nel furgone, bisogna essere sempre pronti a saltare fuori sotto le intemperie, anche due o tre volte per notte: se qualche pecora sta partorendo è necessario controllare che l'agnello neonato non affoghi in una pozza d'acqua o nel fango.

Bisogna essere molto motivati e avere tanta passione perché uno che ha visto le pecore sui libri e si improvvisa pastore dura ben poco, c'è molto sacrificio da affrontare e ogni giorno è lunedì, tutti i giorni dell'anno sono lunedì, compresi Natale e Pasqua, sabato sera e domenica. Quando in un giorno di trasferta si fanno 30 chilometri a piedi con il gregge, a un certa ora si va volentieri a dormire perché si è stanchi davvero.

Pensi che la pastorizia avrà un futuro in Friuli?

Sono convinto che la pastorizia, realizzata in modo aggiornato e in linea con i tempi, sia un'attività che merita più attenzione da parte di tutti perché è rispettosa dell'ambiente naturale, con-



Il latte delle capre Maltesi è molto ricco di grassi e proteine; la loro mungitura viene effettuata a mano.



Nel piccolo caseificio di Malga Crostis si producono burro, formaggio e ricotta da vendere direttamente ai turisti di passaggio.

sente di sfruttare risorse foragere altrimenti inutilizzabili e ha impatto ambientale nullo. Peccato che ancora pochi se ne rendono conto, però è importante farsi conoscere in positivo: ad esempio i paesi sotto la Malga Crostis all'inizio hanno accettato con un certo sospetto il passaggio del mio gregge nei prati non più sfalciati da anni e invasi dalla boscaglia, l'anno dopo si sono resi conto che si era creato un ambiente migliore, con più aria e più luce e che sia i prati che il bosco avevano trovato un immediato giovamento. Le pecore ben gestite passano e ripuliscono i rametti secchi e deboli, calpestando l'erba secca e le foglie cadute nel bosco favorendone la decomposizione. In questo senso certe conoscenze ricevute nel corso di studi mi sono state utili.

Ma allora non è vero che le pecore rovinano il bosco?

Dove sono passato con il gregge, i proprietari sono stati contenti e mi hanno richiamato. Certo è che se si fa il recinto di contenimento all'interno del bosco, allora le pecore iniziano a danneggiare la corteccia degli alberi con conseguente sofferenza e, a volte, morte delle piante. Bisogna avere un po' di testa, come in tutte le cose! Anche quando pratico il pascolamento all'interno del pioppeto in pianura, raramente una pecora pianta i denti nella corteccia, ma sto sempre molto attento e allora subito lo sposto tutte all'esterno per circa un'ora e le faccio rientrare fra gli alberi quando hanno

di nuovo fame e riprendono a brucare l'erba.

Ho imparato questi trucchi del mestiere dal pastore con cui ho lavorato per il primo inverno, ma poi mi sono fatto l'esperienza stando sempre con gli animali, perché il pastore è fondamentale per correggere il loro comportamento in base alle necessità: solo applicando un continuo controllo si può essere certi di effettuare un pascolamento razionale, che consentirà di soddisfare i fabbisogni alimentari degli animali e, allo stesso tempo, porterà benefici alle colture erbacee e arboree e quindi ai proprietari degli appezzamenti.

Sui libri è scritto che per mantenere una pecora di razza da carne serve in media un ettaro di pascolo, ma si fa riferimento ad allevamenti stanziali, nel caso degli spostamenti è molto difficile dare dei dati precisi, molto dipende dalle condizioni corporee e dallo stato fisiologico degli animali e, ovviamente, dalla qualità del manto erboso. In ogni caso è necessario tenere conto degli spostamenti; questi assorbono molte energie e richiedono animali adatti alla fatica: proprio per questo allevo attrici derivanti dall'incrocio fra le razze Bergamasca e Biellese, instancabili camminatrici.

Quali sono i tuoi progetti per il futuro?

Di progetti in cantiere ce ne sono molti. Sicuramente farò il pastore per molto tempo, vorrei continuare sempre con l'allevamento delle

pecore e con le capre Maltesi, organizzando meglio il periodo invernale. L'autunno e la primavera saranno destinati sempre al pascolo in pianura, l'estate in montagna, ma è necessario trovare un ricovero adatto per i 2-3 mesi invernali in cui sospendere il pascolamento e alimentare le bestie a fieno. Fra i progetti a medio termine c'è la creazione di un centro aziendale dove poter lavorare il latte e aprire uno spaccio per vendere direttamente gli agnelli.

Ora vendo la maggior parte degli agnelli ai commercianti, qualcuno anche ai macellai, c'è sempre una discreta richiesta, ma il mercato è meno attivo perché in Italia c'è poco lavoro e molti extracomunitari hanno ridotto i consumi o sono tornati ai paesi d'origine. Fra i problemi generali vanno considerati anche l'invadenza del prodotto estero e la mancanza di tutela del prodotto nazionale. In Veneto e in Friuli non c'è la mentalità di mangiare agnellone o pecora, se non a Pasqua e un po' a Natale; durante l'anno si fa fatica a trovare carne ovina in macelleria. Perciò sarebbe importante una campagna di informazione, anche utilizzando le moderne tecnologie, perché il consumatore dovrebbe essere informato sul fatto che questa carne viene ottenuta in modo assolutamente naturale, semplicemente con il pascolamento di terreni in prevalenza marginali, con la pulizia del sottobosco, delle aree a prato inutilizzate, delle zone golenali e, d'estate, con il pascolo in quota.



Scorcio di Portogruaro, luglio 2012.

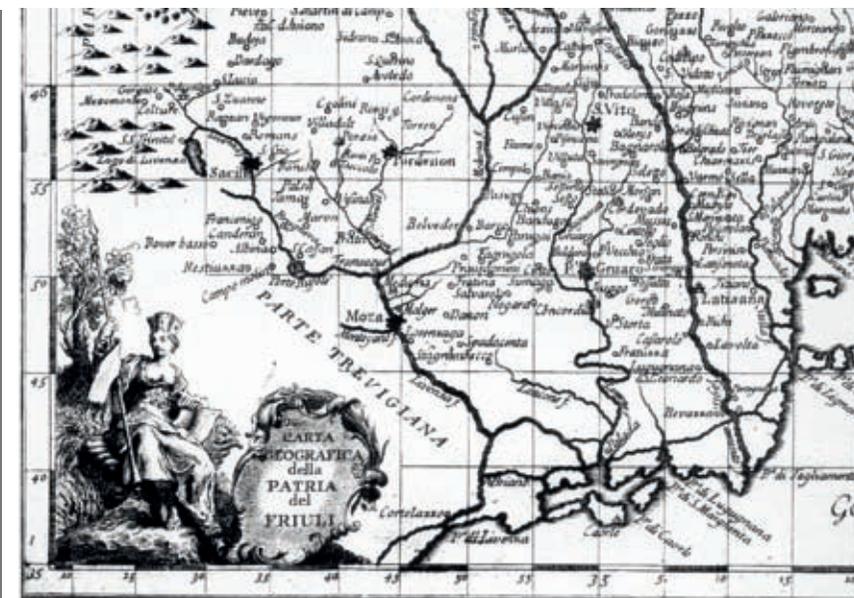
Gianfranco ELLERO

Portogruaro nella Patria del Friuli

Le regioni definibili come “storiche” si sono formate per lentissima stratificazione di culture sullo stesso ambito geografico, che funziona inizialmente da calco e poi da filigrana.

I loro confini non sono stabiliti per trattati politici e non sono precisi come quelli tracciati dai cartografi degli stati moderni. I Romani del grande impero definivano con criterio etnico le regioni esistenti nel loro tempo, riconoscendo così la loro personalità storica, di solito antica e ben radicata su un determinato territorio. La *Venetia*, quindi, era la terra dei Veneti; la *Liguria*, dei Liguri; la *Raetia*, dei Reti; il *Noricum*, dei Norici, l'*Histria*, degli Istri...

Naturalmente le denominazioni etniche erano indotte dal popolo più numeroso e politicamente dominante nella regione, non da tutti i gruppi in essa stanziati. Nella *Venetia et Histria*, ad esempio, la X d'Italia nel tempo di Augusto, non c'erano soltanto Veneti a ovest e Istri a est: nel mezzo si trovavano i Galli Carni che formavano la *Carnorum regio*, così definita da Tito Livio e da altri autori classici come Plinio e Tolomeo.



Particolare della *Carta geografica della Patria del Friuli* annessa all'opera *Lo stato presente di tutti i paesi e popoli del mondo* di Giovanni Salmon, edita la prima volta a Venezia nel 1753.



Particolare della carta *Il Friuli colla Carnia e Cadorino*, Presso Antonio Zatta, Venezia, 1783. Pubblicata nell'atlante di Antonio Zatta 1784.



Scorcio di Portogruaro, luglio 2012.

E sicuramente c'erano, in quella grande regione, compresa fra il lago di Garda e il Quarnero, anche altre minoranze, come quelle dei Camuni e dei Cenomani.

Da Carnia a Friuli: due nomi per la stessa regione

Il primo nome della nostra regione fu quello di *Carnia* (*Carnorum regio*): una *Carnia* estesa dai monti al mare, perché Livio scrisse che la colonia latina di Aquileia fu dedotta o fondata nel territorio dei Carni.

Quant'era grande?

Tenendo conto che gli abitanti della nostra regione furono per molti secoli chiamati *aquilegienses* (anche Dante li chiama così, nel *De vulgari eloquentia*), cioè 'aquileiesi', e che dalla grande Aquileia dipendevano le città capoluogo di *municipium* chiamate *Forum Iulii* (Cividale),

Iulium Carnicum (Zuglio) e *Iulia Concordia* (Concordia Saggittaria); che più tardi sui vescovi e i pievani di questo mosaico territoriale esercitò la sua autorità il Patriarca di Aquileia; che il latino si corruppe, qui come altrove, ma in maniera radicalmente diversa da altrove, per generare la parlata neolatina dei Friulani, possiamo affermare con certezza, ma senza l'ossessiva precisione cartografica, che la regione di Aquileia era compresa fra la catena Paleocarnica, il mare Adriatico e i fiumi Livenza e Timavo.

Quando cambiò il suo nome la Carnia aquileiese?

Per rispondere bisogna risalire ai Longobardi che, stanziati lungo il Danubio fra Vienna e Belgrado, attribuivano a *Forum Iulii* (Cividale) il nome di *Civitas Austriae* (Città del sud o australe). E siccome Alboino, il loro re, nominò Gi-

sulfo, suo nipote, duca di *Forum Iulii*, molti pensarono che questo fosse il nome della regione, non della città del Natisone. In tal modo il nome di *Forum Iulii* fu attribuito (psicologicamente) alla regione di Cividale, cioè al ducato, e la consuetudine si trasformò in prassi ufficiale verso la metà dell'ottavo secolo, nel passaggio del dominio dai Longobardi ai Franchi di Carlo Magno. E come ben si comprende leggendo la *Historia Langobardorum* di Paolo di Warnefrid, detto Paolo Diacono, gli *aquilegienses* diventarono "foroIuliani".

Quel cambio di nome non creò danni culturali e psicologici perché si trattò di una sostituzione totale, non parziale. Detto in altri termini, non spezzò il concetto unitario di una regione distinta dalle altre.

La Patria del Friuli

Quando la nostra regione iniziò a chiamarsi Patria del Friuli?

Forse già prima dell'anno Mille, posto che Everardo, duca del Friuli dall'846 all'868, fu chiamato *princeps patriae* in un inno aquileiese. E del resto, se si tiene conto del fatto che nel Medio Evo si attribuiva il nome di Patria a una regione più vasta di una città e delle sue immediate pertinenze, soggetta a un'unica legge, era dai tempi del ducato longobardo che la nostra terra poteva essere considerata "patria", e a maggior ragione tale appariva dopo il 3 d'aprile del 1077, quando Enrico IV volle che il patriarca fosse anche un principe dell'Impero.

Il nome divenne ufficiale quando il patriarca Bertoldo di Andechs convocò per la prima volta il Parlamento della Patria del Friuli, che si riunì il 6 luglio 1231. Quell'assemblea formata dal clero, dai nobili e dalle comunità, convocata in rappresentanza di tutta la regione soggetta al potere feudale del patriarca, si definì a buon diritto *Colloquium Patriae Foriulii* cioè Parlamento della Patria del Friuli.

La denominazione fu confermata dalla Repubblica di Venezia, che in data 20 giugno 1420, nominò il Luogotenente generale della Patria del Friuli affinché *repraesentet nostrum Dominium in terra Utini et per totam Patriam Foriulii* (rappresenti il nostro dominio nella terra di Udine e di tutta la Patria del Friuli).

Dopo la guerra del 1508, che si concluse per Venezia con la perdita della contea di Gorizia e Gradisca, passata alla Casa d'Austria, ma con la conservazione del Territorio di Monfalcone, il significato territoriale della Patria del Friuli si restrinse ai soli possedimenti veneti, ma ben vivo rimase, anche nelle relazioni dei Luogotenenti generali, il senso globale della friulanità. Ed è agevole dimostrare che la parola "patria" come sinonimo di Friuli (nella sua totalità territoriale) era usata anche nella parte della regione soggetta all'Austria. Lo stampatore dell'Eneide di Virgilio tradotta in friulano da Zuan Josef Busiz, pubblicata nel 1775, scrisse infatti che il traduttore, dopo aver ultimato gli studi teologici a Graz,

"si restituì alla patria" per significare che rientrò a Gorizia.

Ed ecco, finalmente, nella celebre carta del Guadagnino del 1553, stampata a Venezia una quarantina d'anni dopo la perdita della contea goriziana, la descrizione dei confini: "La patria antedetta confina da Levante con l'Istria e Iapidia al presente detta Carso, da ponente con il Territorio Trevisano, Belunese da Settentrione con l'Alpe de Alemagna e, da Meglio giorno con la parte del mare Adriatico qual e tra il porto del fiume Timauo, e Liuenza".

Per dire quanto fosse diffuso e popolare il nome di Patria, possiamo citare un passo del Sabellico: "Prima di procedere alla descrizione che mi sono proposto di fare partendo dai suoi confini, mi sento in dovere di illustrare ai lettori i nomi che questa terra ebbe in sorte. Essa viene denominata Friuli, né è privo di fondamento

il nome di Carnia come attestano Plinio e Tolomeo. Da parte mia preferisco usare il nome di 'patria' con cui gli abitanti del luogo indicano tutto ciò che ad essa si riferisce".

Il concetto di Patria del Friuli come unico territorio, è ancora ben evidente nel 1635, quando Pietro Marchettano, "cancellier d'essa Patria", dà alle stampe in Udine un libro intitolato *Nomi delle città, terre, fortezze, castelli, et ville de la Patria del Friuli con gli Giurisdicenti*, includendo ovviamente anche i nomi di luogo della contea di Gorizia e Gradisca, allora austriaca. La divisione politica non aveva peraltro cancellato l'unità etnica e linguistica, e soprattutto il concetto di "patria", se nel 1798 Giovanni Antonio Capellaris poté stampare a Venezia la "Carta topografica di tutto il territorio del Friuli goriziano ed udinese".



Il municipio di Portogruaro, luglio 2012.

La Patria del Friuli, come ente pubblico territoriale, cessò di esistere il 2 maggio 1797, quando l'ultimo luogotenente, Alvise Mocenigo, lasciò il castello di Udine. L'Austria, tuttavia, subentrata ai Francesi nel dominio di tutte le terre a est dell'Adige per effetto del Trattato di Campoformido, conservò il Parlamento della Patria, che si riunì per l'ultima volta nel 1805.

La diocesi di Concordia

Assume grande importanza, in questo saggio, la definizione dei confini della diocesi di Concordia, alla quale da sempre appartiene il territorio di Portogruaro, perché si tratta dell'unico ente attestato in precisi limiti territoriali in documenti ufficiali. E siccome la chiesa della tarda Antichità tendeva a organizzarsi sulla base amministrativa romana, conoscendo i confini della diocesi cristiana, istituita nel 389, molto probabilmente possiamo indirettamente risalire ai confini del *munici-pium* di Iulia Concordia.

La città romana fondata sul fiume Lèmene, fra Livenza e Tagliamen-



Il mulino di Belfiore sul fiume Loncon, affluente del Lèmene. Il mulino, fatto restaurare dall'Amministrazione comunale di Pramaggiore, dal 2003 è sede del "Museo delle arti molitorie e della coltivazione dei cereali". Si tratta, con ogni probabilità, del *mulin di Stagnimbech* che compare nella prosa burlesca di Giovanni Battista Donato (Venezia 1536 c. - Gruaro 1605 c.) il quale scriveva prevalentemente nel friulano *gruarin*, cioè quello parlato a Gruaro: *Alhora lu stallent, cunzada la bocchia in saludiea, sgiavaa d'una bisazza un libronaz duquant fumintat che batteva plui chiartis tarmadis e disblattadis no che ha telis di rai foropadis e dislussadis el mulin di Stagnimbech...* Al lettore non chiediamo di comprendere tutto, anche perchè è probabile che il Donato facesse un uso piuttosto libero del linguaggio guarino, la nostra intenzione è solo quella di fornire un piccolissimo saggio di una lingua che non può certo essere considerata veneta.

to, alla confluenza di due grandi strade romane, l'Annia e la Postumia, intorno al 42 avanti Cristo, fu necessariamente il capoluogo di un'area con proprie caratteristiche ambientali e geopolitiche, e quattro secoli dopo la fondazione

divenne la sede di un vescovo, insediato da Cromazio d'Aquileia, dal quale più tardi dipesero le chiese sorte fra le Prealpi Carniche e l'Adriatico, fra la Livenza e il Tagliamento: questi i confini della diocesi di Concordia, riconosciuti dall'imperatore Ottone III nel 996, confermati da Urbano II nel 1184, da Carlo IV nel 1353, dalla Repubblica di Venezia nel 1427...

Napoleone in Friuli

Napoleone si appropriò del territorio della Repubblica di Venezia, nella quale erano incluse la Patria del Friuli e la Contea di Gorizia e Gradisca, il 3 di maggio del 1797. La Contea fu restituita all'Austria per effetto dei cosiddetti "preli-

Di un flum a chel altri

... è da ricordare in particolare il privilegio concesso nel 996 dall'imperatore Ottone III a Bennone, vescovo di Concordia, dove viene indicato il confine orientale della Diocesi al Tagliamento (*de termi[nacione] ubi oritur fluvius, qui dicitur Talimentum et defluit in mare*) e quello occidentale al Livenza (*ubi oritur flumen Liquencie et defluit in mare*).

(Luciano Bosio in Giancarlo Stival (a cura di), *La Chiesa concordiese 389 - 1989*, I, GEAP, 1989, pag. 9).

minari di Leoben”; il resto della Patria fu ceduto in forza del Trattato di Campoformido, firmato il 17 ottobre 1797.

Non ebbe quindi il tempo per avviare riforme, ma dovette curarsi dell'amministrazione civile, e il 23 giugno di quell'anno il generale Bernadotte convocò e insediò a Udine il Governo centrale del Friuli, che risultò composto dai seguenti membri: Nicolò Dragoni, Pietro Narduzzi di San Daniele, Antonio Percoto, Giacomo Bertoldi di Udine avvocato, Giuseppe Bojani di Cividale, Pietro Cargneli di Udine avvocato, Rossi avvocato di Pordenone, Cernazai figlio mercante in Udine, *Antonio Spiga di Portogruaro*, Gio. Maria Benvenuti di Udine avvocato, Valentino Fanna di Cividale, Antonio Torre di Palma, Giacomo Rota di Corderoipo, Pier-Antonio Burco di Palma, Carlo Francesco Taglialegna di Latisana, Francesco Verona di Venzone, Pietro Jacotti di Cagna, Gasparo Gaspari di Latisana, Gio. Batta Flamia di Udine, Gio. Battista Pozzi di Udine, Francesco Michieli di Udine, Gio. Mario Simonetti di Udine, Gabriele Pecile di Udine.

“Dopo aver esatto da essi il giuramento d'obbedienza alla Repubblica francese, - scrisse Bernadotte - io gli ho investiti del diritto, e del potere di governare tutto il Friuli [*eccettuata la contea goriziana*] e il Distretto di Monfalcone...”.

Dopo qualche mese, il 17 ottobre 1797, Napoleone cedette all'Austria tutte le terre a est dell'Adige, e quindi anche la Patria del Friuli.

Perché Portogruaro in Provincia di Venezia?

Nel 1805 Napoleone ridivenne padrone della regione denominata *le Frioul* nei documenti ufficiali, e quasi subito iniziò a ridisegnare, con solenne disprezzo della tradizione storica, la mappa amministrativa della nostra regione e delle altre del suo dominio italiano, che doveva essere composta da dipartimenti, cantoni e comuni accorpati.

Nessun dubbio sulla necessità di accorpamento dei comuni (ce n'erano quasi milletrecento!) per far crescere il numero e l'efficacia delle loro funzioni (anagrafe civile, statistica delle cause di morte, compilazione del catasto degli immobili...), ma inaccettabile rimane l'uso del territorio a titolo di bilanciamenti e compensazioni.

Le Frioul (leggasi: quel che rimaneva della Patria, dopo la cessione di Gorizia all'Austria) fu subito diviso in 13 distretti, facenti capo a Udine, Tolmezzo, Gemona, Cividale, Gradisca, Monfalcone, Palmanova, Latisana, Corderoipo, San Daniele, Valvasone, San Vito al Tagliamento e Pordenone, che rappresentavano tutta la Patria con l'eccezione di Gorizia (restituita alla Casa d'Austria per effetto della pace di Presburgo). Di lì a poco mancherà anche Monfalcone, perché sulla base di quel Trattato, firmato il 27 gennaio 1806, l'Austria aveva ceduto al Regno Italico il Veneto con il Friuli fino alla riva destra dell'Isonzo. Nel Regno rimaneva, dunque, Gradisca, ma non Monfalcone, che fu aggregato alla contea goriziana.

... e la Livenza dalle sue sorgenti al mare

La Regione friulana giace fra il 45,31 ed il 46,39 di latitudine Nord, fra il 0,9,42 Ovest e l'1,11,19 Est del meridiano di Roma. Essa è confinata al Nord dalle Alpi Carniche e Giulie; all'Est dalle valli dell'Isonzo e del fiume Vipaco, dai poggi della Carsia inferiore e dalle fonti del Timavo; al Sud ha confine il mare Adriatico; all'Ovest la valle superiore del Piave e i monti che inferiormente ne circoscrivono il bacino, e la Livenza dalle sue sorgenti al mare.

La superficie della regione geografica del Friuli è di circa 9128 chilometri quadrati. Ne fanno parte oltre i 17 distretti della provincia di Udine, gli 11 della contea di Gorizia, e quasi per intero il distretto di Portogruaro, che oggidi appartiene alla provincia di Venezia. Questa superficie si può calcolare nel modo seguente: della provincia di Udine chilometri quadrati 6554, di Venezia 238, contea di Gorizia 2336.

(da Francesco di Manzano, *Compendio di Storia friulana*, Tipografia di Gio. Batt. Doretta e Soci, Udine, 1876).



La terra tra il Tagliamento e il Lèmene. Dalla *Carta topografica del Regno Lombardo-Veneto* dell'i.r. Stato maggiore generale austriaco pubblicata nell'anno 1833.

La divisione della Provincia in tredici distretti era tutt'altro che definitiva. Si trattava, come dimostrano i documenti, soltanto dell'inizio di un lungo e magmatico processo di riforma, sia a livello dei Distretti che dei Comuni. La decisione più sorprendente è contenuta nel decreto del 7 dicembre 1807, nel quale si legge

testualmente: “Volendo durante il nostro soggiorno in Italia, provvedere ai bisogni della Nostra buona città di Venezia”, decretiamo che al dipartimento dell'Adriatico siano annessi Portogruaro e altri undici comuni (cioè la parte sud-occidentale della Patria) e altre terre del Basso Po e del Brenta. Finalmente, il 23 dicembre 1807,

furono definitivamente ordinati i Dipartimenti che, per le dette ragioni, escludevano i territori friulani a sinistra dell'Isonzo. La Provincia del Friuli risultò smembrata in tre Dipartimenti, detti dell'Adriatico, del Passariano (sic: un villaggio scambiato per un corso d'acqua) e del Tagliamento, con capoluoghi Venezia, Udine e Treviso.

È dal 7 dicembre 1807 che Portogruaro e il suo Mandamento sono “nel Veneto” (in senso amministrativo), e l'Austria, per sua natura restauratrice, avrebbe potuto correggere quell'evidente errore storico dopo il 1815, ma forse per non inimicarsi l'ex Dominante, nel 1838 confermò la decisione napoleonica. Si trattò, scrisse Carlo Guido Mor, di un provvedimento assurdo.

Portogruaro nella Patria friulana

Ricca e probante è la documentazione riguardante l'appartenenza di Portogruaro e degli altri Comuni fino al mare alla Patria del Friuli.

Il vescovo di Concordia, infatti, era vassallo del Patriarca d'Aquileia e aveva voce nel Parlamento della Patria del Friuli, nel quale sedette anche Portogruaro, fra le comunità, a partire dal Cinquecento.

Giovanni Antonio Vavassori, detto Guadagnino, nella carta del 1553, elenca Portogruaro fra le città della Patria e scrive a chiare lettere che la Livenza “Divide il Friuli dal Trevisano”.

Abraham Oertel, a sua volta, nella

carta intitolata *Fori Iulii accurata descriptio* del 1573, inserita nel celebre *Theatrum Orbis Terrarum*, lungo il basso corso della Livenza si premura di scrivere quanto segue: *Liuenza ol. Liquentia fl. diuide Forum Iulij a Marchia Trevisana*.

Naturalmente Portogruaro Terra, Portovecchio, Summaga, Fossalta, San Michele al Tagliamento, Cinto Caomaggiore e gli altri Comuni dei dintorni sono elencati fra i *Nomi delle città, terre, fortezze, castelli, et ville de la Patria del Friuli con gli Giusdicenti* di Pietro Marchettano, stampato a Udine nel 1635.

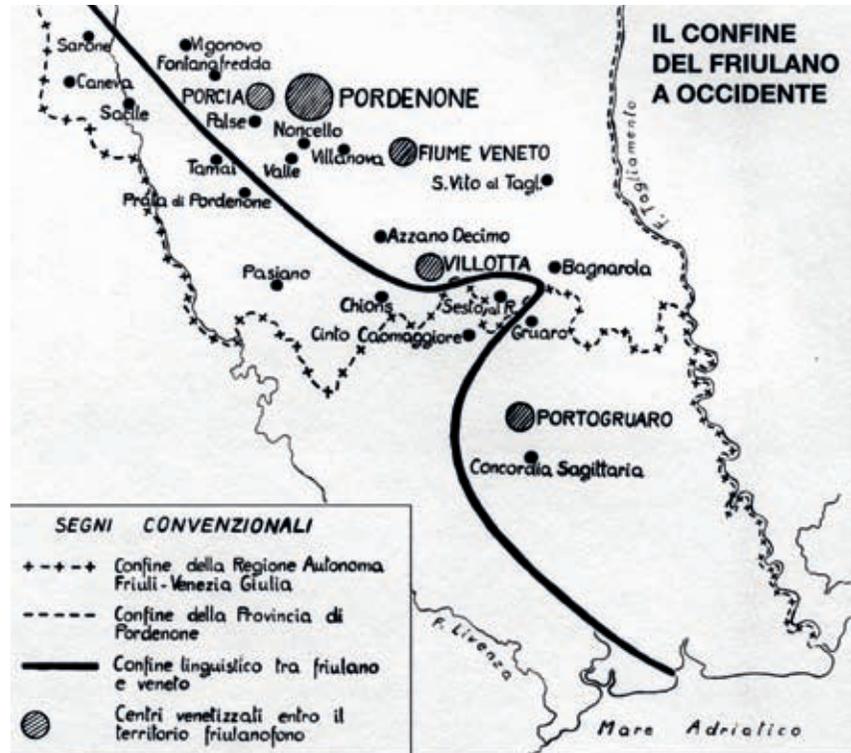
La città del Lèmene apparve importante anche a Bernadotte, che nel 1797 la volle presente nel Governo centrale del Friuli.

Conclusione

Fino a due secoli fa la bassa pianura friulana a ovest del Tagliamento apparteneva alla Patria del Friuli in senso amministrativo, ma anche in senso fisico. Basti dire che le sabbie del Tagliamento furono trovate nelle arche di Concordia, per dimostrare che anche quelle terre appartengono alla grande pianura costruita dal nostro fiume-grondaia.

Quello di Napoleone, quindi, fu anche un errore geografico, oltre che storico, posto che proprio i francesi hanno dato sempre la dovuta importanza alle acque anche nella denominazione dei loro dipartimenti.

Naturalmente, siccome la nostra vista non è turbata dal minuzionalismo friulano, non diremo



Il confine linguistico occidentale della lingua friulana non coincide con il confine storico del Friuli, segnato dal corso della Livenza. Mappa tratta da Gianfranco Ellero, Giuseppe Bergamini, *Il Friuli. Una Patria*, Provincia di Udine, 2008.

che quelle terre furono sempre e comunque friulane anche in senso linguistico, perché ciò contrasterebbe con una realtà ben documentabile (l'avanzamento del veneto a detrimento del friulano), ma ciò che più conta in questo saggio è che fino al 1807 furono nella Carnia aquileiese, nel ducato dei Longobardi, nella diocesi di Concordia e nella Patria del Friuli.

Sarebbe quindi auspicabile che una riforma istituzionale prevedesse la restituzione alla Patria del Friuli di Portogruaro e delle terre meridionali della diocesi di Concordia-Pordenone, attualmente in Provincia di Venezia e nella Regione del Veneto. In tal modo la Provincia di Pordenone acquisterebbe l'esatta fisionomia dell'antica provincia romana fra i fiumi Livenza e Tagliamento.

Bibliografia

Pietro Marchettano, *Nomi delle città, terre, fortezze, castelli, et ville de la Patria del Friuli con gli Giusdicenti*, Udine, 1635.

Linneo Lavaroni, *Il Mandamento di Portogruaro*, Edizioni del Movimento Friuli, Udine, 1970.

Mario Peressin, *La diocesi di Concordia-Pordenone nella Patria del Friuli*, Vicenza, 1980.

Gino di Caporiacco, *Ordinamenti amministrativi in Friuli dal 1797*, in "Una Provincia nel terremoto", Provincia di Udine, 1980.

Cesare Scalon, *La formazione del concetto di "Patria del Friuli": un contributo al dibattito sull'identità friulana*, in "Atti dell'Accademia di Scienze Lettere e Arti di Udine", vol. LXXXIV, Udine, 1992.

Gianfranco Ellero e Giuseppe Bergamini, *Il Friuli. Una Patria*, Provincia di Udine, 2008.

Gianfranco Ellero e Giuseppe Bergamini, *Il Friuli. Le lingue*, Provincia di Udine, 2010.



Carmen ROMEO

Il laboratorio giocattoli di Fagagna

Una piccola industria che non riuscì a crescere

La piccola impresa del Laboratorio Giocattoli di Fagagna partecipa al clima vivace e dinamico di un periodo storico complesso e segnato da profonde trasformazioni, di un'epoca in cui bambole e giocattoli non sono più esclusiva dei bambini appartenenti alle classi alte, ma prodotti che possono soddisfare anche la media e piccola borghesia emergenti. Il Laboratorio, frutto di un'idea nata nel 1891, cresce con fasi alterne di successo e di crisi fino al 1918, data del suo veloce e irreversibile declino. Questa impresa tutta friulana è stata presente e si è distinta a livello nazionale ed internazionale partecipando

a grandi Esposizioni, ha avuto successo, ma non lunga vita. Fin dall'inizio ha dovuto fare i conti con la concorrenza tedesca e con il fatto che l'economia del territorio, prevalentemente agricolo, non consentiva l'impiego di manodopera a tempo pieno (le operaie fisse erano pochissime). L'ultima traccia della sua esistenza è la partecipazione, per altro modesta, ad una mostra organizzata nel 1921 dalla scuola professionale femminile di Fagagna.

Le origini

Nel settembre del 1891, i conti di Brazzà Savorgnan organizzarono, sui prati e nel parco del loro castello, la Prima Esposizione Agricola di emulazione fra i contadini dei comuni di Colloredo di Montalbano, Rive d'Arcano, Fagagna, Martignacco, Moruzzo, Pagnacco e Tavagnacco. L'iniziativa, nuova non solo per il Friuli, ma anche per l'Italia, scaturì dall'esigenza di far conoscere il livello delle produzioni locali, agricole ed artigiane, esortando "a far bene poiché soggetti alla pubblica estimazio-



1904. Orsi e Pagliacci, Signora Olga Renier.

ne". Ammirate furono anche le fanciulle, allieve della contessa Cora di Brazzà Savorgnan, intente ad eseguire merletti a fuselli. Per far rivivere l'antica industria del merletto la contessa aveva istituito presso la sua dimora una scuola dove insegnava alle bambine quell'arte, nei momenti in cui non fossero state impegnate nei campi oppure in lavori domestici, con l'obiettivo di trasmettere non

◀ Sopra:
Bambola con marchio e data (1909) impressi sulla nuca della testa fabbricata in Germania, altezza cm 55 e gatto in *peluche*, altezza cm 28. Laboratorio Giocattoli di Fagagna.

◀ Sotto:
Balocchi imbottiti. Da sinistra, levriero, cane, coniglietto, gatto, colomba, elefantino, gallo e pupazzo-*Pierrot*. Laboratorio Giocattoli, Fagagna 1917.



Bamboline vestite da signore friulane. Esposizione di Udine, 1905.

solo abilità manuali, ma anche senso del bello e norme di buon comportamento. L'industria del merletto si estese perfezionandosi ed ebbe notevoli sostegni, riconoscimenti e seguito, ma quella non fu l'unica intuizione legata allo sviluppo di produzioni locali della "buona Signora che veniva dall'America". Nell'ambito della stessa esposizione del 1891 in castello, la contessa allestì una piccola mostra dove grandi e piccini poterono ammirare oggetti e giocattoli che lei stessa aveva acquistato in Svizzera ed in Germania. Questi prodotti, creati dai contadini di quei Paesi durante i periodi di inattività, costituivano di fatto

una fonte di sicuro guadagno e perciò furono proposti come modelli da imitare. A questo punto la storia della Scuola Merletti e quella del Laboratorio Giocattoli inevitabilmente s'intrecciano: le due imprese nascono da una matrice comune, crescono e si sviluppano insieme.

Solamente pochi anni prima, nel 1887, Cora Slocomb, nata a New Orleans nel 1862, aveva sposato il conte Detalmo di Brazzà Savorgnan. La condizione di donna privilegiata non la ridusse tuttavia a frequentare solamente l'ambiente aristocratico ed alto borghese.

Fin dall'inizio, la contessa di Brazzà evidenziò marcate qualità

umane ed intellettuali, disponibilità al coinvolgimento e attenzione alla realtà che la circondava. Attraverso le sue iniziative seppe fornire risposte ai più poveri, cui riteneva doveroso infondere dignità e garantire diritto di lavoro e guadagno. Cora di Brazzà Savorgnan partecipò attivamente alla "Società cooperativa anonima per azioni *Le Industrie Femminili Italiane*", Società nata a Roma il 22 maggio 1903, nella quale fu nominata subito presidente del Consiglio di amministrazione. Oltre al comitato romano, furono istituiti altri ventiquattro comitati regionali, di cui due in Friuli, a Cividale e Udine. Di quest'ulti-

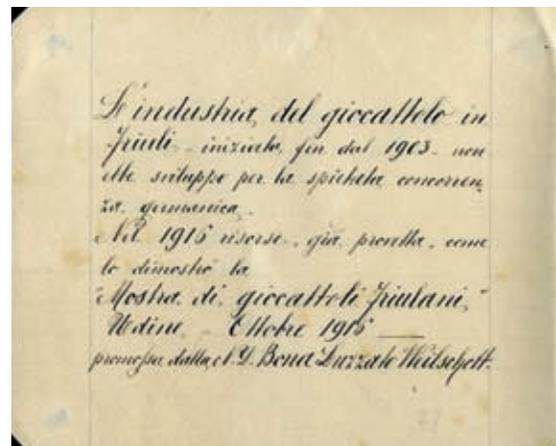
mo fu presidente la marchesa Costanza di Colloredo Mels di S. Sofia, mentre la vicepresidenza fu assegnata alla signorina Noemi Nigris di Fagagna e alla signora Franci Fraccasetti Antonibon. *Le Industrie Femminili Italiane* organizzarono mostre nelle città più visitate dai forestieri, nelle nascenti stazioni climatiche e balneari ed inoltre ebbero una rappresentanza stabile a New York, sede che assicurava importanti ordinazioni. Cora di Brazzà, sempre in viaggio fra Friuli, Roma e New York, coltivò relazioni pubbliche e reti commerciali, e favorì la partecipazione delle imprese, da lei promosse, a grandiose Esposizioni internazionali: Chicago 1893, Parigi 1900, Londra 1904, Padova 1905, Liegi 1905, Milano 1906, Copenaghen 1908, Vicenza 1908.

Il Laboratorio dei Giocattoli

Nel 1896, Cora Slocomb di Brazzà Savorgnan dovette partire per l'America. Preoccupata per la sorte che in sua assenza avrebbero avuto le imprese da lei fondate, chiese consiglio al Senatore Gabriele Luigi Pecile, con il quale fu deciso di affidare la direzione della Scuola Merletti di Fagagna, fondata nel 1892, alla signorina Noemi Nigris. Questa riorganizzò le attrezzature, rinnovò i materiali e fece allestire presso il Municipio di Fagagna la Scuola e, probabilmente, anche il Laboratorio Giocattoli. In seguito, la contessa Cora, ritornata a Brazzà, accompagnata dalla figlioletta Idanna e da Noemi Nigris, si recò in Ger-

mania, a Norimberga, Sonneberg e dintorni, regione questa molto nota per l'alta qualità, la notevole quantità e la varietà della produzione di balocchi che garantiva un reddito sicuro a molte persone. Il viaggio fu fruttuoso, sia per l'entusiasmo che aveva suscitato che per la consistente campionatura raccolta. Al loro rientro in Friuli iniziò la collaborazione con la Signora Olga Rossi Renier che riprodusse modelli di orsetti, bambole e pagliacci che furono immediatamente venduti. La Nigris scrisse una puntuale relazione a Sua Maestà la Regina Madre Margherita di Savoia che diede il suo appoggio morale e finanziario all'impresa.

Alla sistemazione provvisoria del laboratorio, fece seguito, nel 1911, il trasferimento nei locali della Casa della Gioventù, istituzione sorta al centro di Fagagna dove



Nota scritta.

convivevano diverse attività a sostegno di bambini ed adulti. Nel paese la produzione di giocattoli fu garantita anche dal lavoro individuale di abili artigiani. Non dimentichiamo che all'esposizione regionale di Udine (agosto-settembre 1903) su sette espositori della categoria balocchi, ben quattro erano di Fagagna: Peres Giuseppe fu Giacomo, Peres Severino, Bruno Enrico di Rodolfo, Zoratti Giovanni di Vitale (Bruno Enrico, Peres Giuseppe e Zoratti



Pagina dell'album I° dell'Archivio Noemi Nigris, *Scuola di Fagagna. Paradiso dei bimbi. 1917.* Fotografia di Silvia Biasutti.



Cortile rustico friulano. Ideato dalla Contessa Cora di Brazzà Savorgnan. Acquistato dal Ministro A. I. C., novembre 1904.

Giovanni si aggiudicarono una menzione d'onore ed il primo anche la somma di £ 25).

L'unica documentazione sul Laboratorio Giocattoli per ora conosciuta, è quella conservata presso il Museo della Vita Contadina "Cjase Cocel" di Fagagna. Essa comprende i documenti raccolti nel primo album dell'Archivio Noemi Nigris ed il nucleo di giocattoli trovati nel 1983 sparsi nella soffitta di Cornelia Fabrizio (figlia di Angelica Marcuzzi, la dolce maestra della Scuola Merletti) che li ha donati al Museo. I balocchi, riconosciuti poiché illustrati dalle fotografie dell'Archivio Nigris, sono proprio quelli che i Fagagnesi nati intorno agli anni Cinquanta avevano visto quando erano piccini nell'armadio a vetri dell'Asilo delle Suore di Maria Bambina.

Testimonianze

L'album, intitolato *Casa della Gioventù Fagagna (Udine)*, parte dell'Archivio Noemi Nigris, redatto dalla stessa signorina, contiene interessanti materiali

ordinati in modo cronologico e, fra essi, la documentazione relativa alla piccola Industria dei Giocattoli. Nelle prime pagine sono raccolte le fotografie delle produzioni più antiche. Tra i soggetti più fantasiosi, la *Gymkana* e le *Bighe Romane* che recano l'etichetta *Contessa Cora di Brazzà Savorgnan, Novembre 1904*.

La prima fotografia illustra la divertente corsa di una bambolina bionda che cavalca un bellissimo tacchino, seguita da altre due intrepide bamboline in groppa ad animali da cortile (anatre e galli); tutte indossano un costume che ricorda quello di Pierrot. Nella seconda immagine, classiche bighe romane sono trainate e guidate con destrezza da impettiti galli con grandi creste e da un'anatra. Altre fotografie consentono oggi di ammirare due fra le più interessanti creazioni del laboratorio: il *Cortile rustico friulano* (1904) e *La sfoglia* (1904). Nelle scene in miniatura sono rappresentati in modo giocoso e nei dettagli, due tipici ambienti rurali attraverso i quali i piccini e gli

adulti potevano rivivere l'atmosfera contadina, inventare mille giochi ed avventure. Sull'etichetta incollata sotto la fotografia del cortile rustico si legge: *Ideato dalla Contessa Cora di Brazzà Savorgnan*. La scena è molto articolata e ricca di particolari: i ricoveri rurali costruiti con semplici pali scortecciati, l'enorme carro trainato da buoi con il suo carico di fieno e contadini, il maialino, il cane, gli animali da cortile ed i personaggi che indossano abiti da lavoro. Nel contesto spicca il gruppo delle merlettaie, con i tipici candidi grembiulini e le mezze maniche, raccolte sotto l'insegna Scuole Cooperative di Brazzà. Nella rappresentazione *La sfoglia*, che reca l'etichetta *Ideato dalla Scuola di Fagagna (Friuli)*, s'intuisce la mano della Nigris. La scena descrive la sfogliatura delle pannocchie di granoturco, un rito che si rinnovava ogni anno per la raccolta del cartoccio impiegato dalle famiglie contadine per imbottire materassi, confezionare borse/sporte, sedute di sedia, e "netta piedi in cartocci di

granoturco". Sull'aia è presente anche una donna intenta a lavare i panni nel mastello davanti alla ricostruzione in miniatura di una casa rurale, o stalla, dal tetto di paglia, probabilmente di segale o di canna di palude, e dal colmo a "criniera di cavallo", un'antica copertura che alcuni anziani di Fagagna ricordano ancora. Le caratteristiche dell'ambiente sono rappresentate con cura e dovizia di particolari; solamente le testoline dei personaggi, con occhioni, gote rotonde ed espressioni infantili, risultano anonime ed uguali. Acquistate a Norimberga, presentano le caratteristiche tipiche delle bambole tedesche, riconosciute come produzioni di alta qualità, ma standardizzate per essere commercializzate a prezzi competitivi. Il *Cortile rustico friulano* e *La sfoglia* furono esposti a Udine in via Cavour e poi a Roma dove entrambi ebbero un grande successo: il primo fu acquistato dal Ministro A. I. C. (Agricoltura, Industria, Commercio), il secondo da S. M. la Regina Madre. Appartengono allo stesso periodo anche le coppie in costume tradizionale che recano sull'etichetta: *Scuola di Fagagna (Friuli) Esposizione Udine 1905*. Si tratta delle friulane *Nozze-Marano*, *Nozze-Resia*, *Nozze-Slave*, *Nozze-Aviano*, ma ci sono anche le *Nozze Rumene* e *Alt-Wien* (vecchia Vienna), queste ultime confezionate, rispettivamente, dalla Signora Olga Renier e dalla Signora Stroili. Le bamboline, che fissano un modo di vestire del passato, rispondevano all'e-



La sfoglia. Ideato dalla Scuola di Fagagna (Friuli). Acquistato da S. M. la Regina Madre, novembre 1904.

sigenza di creare oggetti studiati *ad hoc* come *souvenir* da destinare alla nascente industria turistica. Certamente affascinano anche le *Bamboline vestite da signore Friulane* che, con il loro ricco guardaroba completo di accessori eleganti, quali cappelli e borsette, rimandano alle moderne *Barbie*, tanto amate dalle nostre bambine! All'Esposizione internazionale di Milano dell'aprile-novembre 1906, le industrie friulane dei Comitati di Cividale e di Udine, presieduti da Cora di Brazzà, parteciparono alla collettiva della società *Le*

Industrie Femminili Italiane con una Cameretta da bambino "rispondente alle norme dell'igiene moderna". Nella cameretta trovarono spazio anche corredi in merletto a fuselli e bamboline vestite con vaporosi abitini di colore bianco e celeste pallido. I mobili furono disegnati dalla Signora Angela Besael e decorati dalle valenti pittrici Berghinz e Cella. Le semplici linee degli arredi, in legno laccato bianco, s'ispiravano al mobile tradizionale friulano e attiravano le coppie di sposi in visita all'Esposizione. Gli organizzatori dell'Esposizione di Milano



Una bimba con il suo maialino ed il suo coniglietto di stoffa, Fagagna 1917.

assegnarono alla *Cameretta da bambino* del Friuli un *Diploma d'Onore*. Purtroppo però molti materiali esposti in quell'occasione furono distrutti da un incendio scatenatosi nell'agosto 1906. La produzione dei giocattoli fu sostenuta per qualche anno ed ebbe successo, poi subì un calo a causa della concorrenza spietata della Germania che vendeva an-

che sottocosto pur di dominare il mercato internazionale. Per fronteggiare la crisi, alla fine del 1915, le Signore di Roma della società *Le Industrie Femminili Italiane*, contessa Antonia Suardi e Lilia Ascoli Nathan, proposero di tentare il rilancio dell'impresa. Fu così che, con il supporto della gentildonna Bona Luzzato Weilschott, la sezione *Le Industrie Femminili Italiane* di Udine partecipò alla mostra delle piccole industrie friulane (Udine, ottobre 1916) con una campionatura unica nel suo genere e tanto originale da reggere pienamente il confronto con i balocchi presentati da altre ditte artigiane del Friuli. Olga Renier e Noemi Nigris furono segnalate dalla stampa locale per l'alta qualità della collezione di orsi bianchi

(simili agli inglesi *Teddy Bear*), galline, galli *Chantecler*, conigli, cani, pinguini, topi, foche, collezione che “eguagliava e superava a volte in finezza di forme ed espressione quello già esistente all'estero”. Anche i corrispondenti di guerra che visitarono la mostra si complimentarono per la perfetta organizzazione e per la bellezza degli oggetti esposti.

Le fotografie dell'Archivio Nigris documentano puntualmente ogni esposizione e ci consentono ancora di ammirare le serie di asinelli e cavalli (alti dai dieci ai sessanta centimetri), i cammelli, gli elefanti, le caprette, i coniglietti, i maialini, le pecore, i cani, i gatti, le bambole, i pagliacci, i carri, i buoi e le ochette con il fazzoletto legato al collo, come usavano fare le contadine... che meraviglia! Gli animali sono realizzati in dimensioni diverse: tanto piccoli da stare in una mano, oppure sufficientemente grandi da essere cavalcati o trainati senza fatica, grazie alle quattro piccole ruote su cui sono montati. Con l'etichetta *Scuola di Fagagna, Al Polo, 1917*, è ritratta un'intera popolazione di orsi polari, orsi grossi e bruni, ed orsacchiotti bianchi. Nei mesi di settembre ed ottobre del 1917, ben settantacinque modelli di giocattoli del Laboratorio di Fagagna furono presentati all'*Esposizione Nazionale Industriale del Giocattolo, del Gioco e della Ginnastica* di Venezia.

Un foglio manoscritto attesta che la piccola industria dei giocattoli della Casa della Gioventù di



Diploma di medaglia d'argento alle "Scuole di Fagagna" dirette dalla Signorina Noemi Nigris. *Esposizione Nazionale Industriale del Giocattolo, del Gioco e della Ginnastica*, Palazzo Reale, Venezia, 31 ottobre 1917.

Fagagna, prima della ritirata del 28 ottobre 1917, contava ottanta operaie. In seguito all'invasione austriaca del 1917-1918, il laboratorio fu distrutto, e fu anche saccheggiato dagli abitanti del luogo che, vessati dalla miseria, non esitarono ad accaparrarsi i preziosi velluti, le sete e le altre stoffe, le strutture in ferro e legno oltre ai giocattoli rimasti. Anche se il Laboratorio non fu più riaperto, principalmente per mancanza di adeguato sostegno economico, esso rimane un importante esempio d'intraprendenza manageriale, attenta sia alla qualità del prodotto, che agli aspetti commerciali e sociali.

La collezione del Museo di Fagagna

Il nucleo di giocattoli conservato a "Cjase Cocel" comprende anche alcuni pezzi presenti all'esposizione di Venezia del 1917 e per questo salvati dall'invasione. Sono caratteristici della produzione, gli animaletti imbottiti con gli occhi di vetro, confezionati con morbide stoffe (velluto, panno), piacevoli da toccare. In alcuni casi, quando il balocco è scosso emette un suono prodotto dai semi inseriti al suo interno. Elegante il levriero, simpaticissimi il gatto in *peluche* di lana con collarino di seta rossa guarnito da un campanellino ed il cane bassotto in panno marrone. Impo- nente il gallo confezionato con un tessuto lucido a pelo lungo (riccio e tagliato), color noce, con cresta e bargigli di pannolenci rosso e zampe mobili. Fra gli animali an-



Bambolina, particolare.

che due candide colombe. Tipico della produzione di Fagagna, il *Pierrot*, un pupazzo di stoffa imbottita, vestito con il caratteristico costume e con i lineamenti del volto dipinti a mano. Nel laboratorio friulano sicuramente si confezionavano i vestitini per le bambole, mentre le teste in *bisquit* erano importate dalla Germania. Alcune recano impresso sulla nuca il marchio d'identificazione del fabbricante e la data di produzione: 1894, 1907, 1909. Nella bambolina più antica il volto, le mani ed i piedi sono modellati con grande cura e realismo. Le acconciature, quando presenti, sono di *mohar*, gli occhi sono in vetro e, a volte, attraverso la bocca semiaperta sono visibili i dentini che rendono il viso più realistico. Il corpo è costruito con materiali diversi (gesso, cartapesta, legno verniciato) e



Capretta in *peluche* di lana grezza, con corna di osso, montata su rotelle, altezza cm 50. Manifattura di Fagagna. Fotografia di Silvia Biasutti.

particolari soluzioni tecniche consentono il movimento del collo e delle articolazioni. Gli abbigliamenti si ispirano alla moda di fine Ottocento e sono completi di biancheria (sottogonne, mutandoni) e accessori (calze, scarpe). Colpiscono gli importanti cappelli a tesa larga: quello estivo, di paglia, e quello guarnito con nastri e *ruches*, confezionato in raso e velluto di seta. Nei pochi giocattoli sopravvissuti, nonostante i segni dell'usura, sono percepibili aspirazioni, miti e mode dell'epoca dalla quale provengono, ma si percepiscono altrettanto bene anche le mani di chi li ha ideati e costruiti con amore, sensibilità, senso artistico e grande abilità. Cari ai bambini di un tempo, essi ancor oggi stupiscono e riescono ad evocare ricordi, affetti e sentimenti dell'infanzia.



La Signorina Noemi Nigris, Fagagna 1915.

zazione la Nigris aveva direttamente partecipato. Il suo entusiasmo si coglie anche nei diversi articoli che pubblicò puntualmente sui quotidiani dell'epoca per documentare e dare risonanza ad ogni evento. Di lei, benefattrice ed educatrice dotata di spirito manageriale, si conserva ancora un vivo ricordo.

Costumi tradizionali



Nozze Marano, Nozze Slave, Nozze Aviano, Nozze Resia. Scuola di Fagagna (Friuli). Esposizione di Udine, 1905.

I costumi tradizionali riprodotti per i giocattoli, qui vediamo quelli di Marano, Resia, Aviano e Slavonia (San Pietro al Natisone) sono la versione miniaturizzata di quelli caratteristici delle stesse località del Friuli confezionati per l'esposizione provinciale di Udine del 1883. Ovviamente, questi ultimi, oggi patrimonio del Museo Etnografico del Friuli (Udine), sono di dimensioni reali. Ricostruiti per rispondere all'esigenza di definire il repertorio dei costumi tradizionali, essi furono indossati solamente in occasioni speciali e montati su manichini nelle allora nascenti gallerie del costume. Dunque si tratta spesso di "falsi", ottenuti rifacendosi a fonti orali ed iconografiche, oppure assemblando capi originali con indumenti confezionati copiando modelli antichi.

Noemi Nigris

Noemi Nigris (Fagagna 1872-1954) fu di supporto e molto vicina intellettualmente a Cora Slocomb. Di famiglia alto borghese, donna colta, sensibile ed intelligente, conseguì il diploma di merlettaia nel 1900 e partecipò in modo determinante alla gestione della Scuola Merletti e dell'Industria dei Giocattoli di Fagagna, soprattutto quando entrambe ebbero sede nella Casa della Gioventù, alla cui fon-

Si ringrazia il Museo della Vita contadina "Cjase Cocel" di Fagagna per aver messo cortesemente a disposizione documenti ed oggetti relativi al Laboratorio Giocattoli affinché possano essere studiati, conosciuti e valorizzati.

Bibliografia essenziale

Bullettino della Associazione agraria friulana, serie IV, volume VIII, Udine 1891, p. 211 e pp. 307-322.

Catalogo Ufficiale, Esposizione regionale, Udine 1903, p. 48 e p. 133.

ROCCO Pilade, *Donne nel mondo. Le Industrie Femminili Italiane*, Milano 1906, pp. 9-13.

NIGRIS Noemi, *Le donne del Friuli e le loro industrie*, in *Le Industrie Femminili Italiane*, Catalogo dell'esposizione di Milano 1906, Pilade Rocco e C. Editori, Milano 1906, pp. 62-67.

I friulani a Milano. La Regina e le nostre Signore, La Patria del Friuli, 23 maggio 1906, p. 1.

NIGRIS Noemi, *Le donne del Friuli e le loro industrie*, La Patria del Friuli, 12 dicembre 1906, p. 1.

All'Esposizione delle piccole industrie friulane. L'Italia fa da sé... anche i giocattoli, La Patria del Friuli, 30 settembre 1916, p. 4.

Archivio Noemi Nigris, proprietà del Museo della Vita Contadina "Cjase Cocel" di Fagagna (Udine).

L'industria dei giocattoli in Friuli, Appendice, in *Casa della Gioventù Fagagna (Udine)*, Arti Grafiche Cooperative Friulane, via Treppo 1, Udine, senza data, pp. 40-42.

Visitando la Mostra. Scuole Professionali Femminili. I merletti di Fagagna, Il Friuli-Quotidiano dei popolari friulani, n. 223, martedì 20 settembre 1921.

BRUNELLO ZANITTI Elisabetta, *Il laboratorio dei Giocattoli di Fagagna*, in A.A. V.V., *Come giocavamo, giochi e giocattoli 1750/1960*, Firenze 1984, p. 26.

TOMAI Elia, *Quando a Fagagna le case avevano i tetti di paglia*, in *Fagagna centotto*, numero unico a cura della Pro Loco, Fagagna (UD), settembre 1998, pp. 24-29.

FURLANO Alberto, *Artigiani e artisti dell'altro secolo. I giocattoli made in Fagagna*, in *Fagagna centoquattordici*, numero unico a cura della Pro Loco, Fagagna (UD), settembre 2004, pp. 34-36.



Armando MUCCHINO

Scampanotadôrs

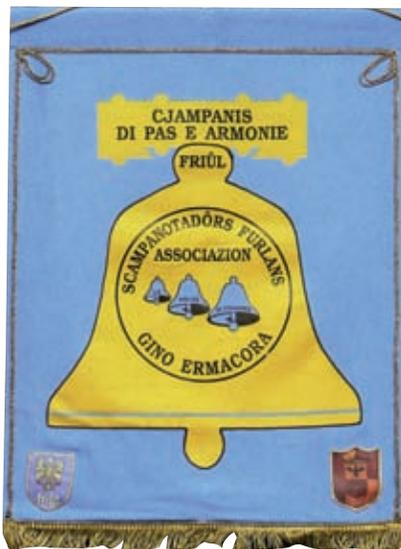
Uomini speciali per occasioni eccezionali

“Gli anziani non mi lasciavano salire sui campanili perché ero troppo piccolo e io mi sventicavo (sic) a casa con degli attrezzi di ferro appesi a un filo e con altri ferri battevo e facevo sentire il mio desiderio” (Ferdinando Castenetto di Cassacco intervistato dal Tgr regionale del Friuli-VG).

“Quando ero piccolo scampanotavo sulla ringhiera di casa e un giorno il nonno dell’Aldo Sossou (storico vicino di casa e d’orto), che aveva notato questa mia passione, mi regalò una specie di campana realizzata da una granata della Prima Guerra Mondiale. Così è iniziata veramente la mia

carriera di *scampanotadôr* (Pieri Stacul di Gorizia intervistato da Vanni Feresin, 2010).

“Durante la guerra del 1945 la campana media e la piccola vennero tolte e gettate a terra e vennero, poi, requisite dal Governo per costruire con esse armi



Il gagliardetto della Associazione Scampanotadôrs furlans "Gino Ermacora".

belliche. Rimase sul campanile la campana maggiore la quale, per un lungo periodo, suonò da sola tutte le cerimonie. Nel periodo in cui mancavano le due campane andai, con i miei fratelli Sandro e Giovanni e l'amico Romano, dal fabbro di allora, che era Franzil Micheluza, figura molto nota in paese. Gli chiesi se avesse avuto qualche pezzo di ferro per fare un po' di rumore sul campanile, dato che con una campana sola non si riusciva a scampanare. Allora lui mi diede due traversine, una più lunga e una più corta in maniera tale da poter produrre un suono differente. Le portammo sul campanile con non poca difficoltà e le appendemmo al posto delle due campane mancanti. Ebbi una grande soddisfazione quando, suonando a distesa la campana grande, riuscimmo a scampanare con le altre due traversine, riproducendo quasi il suono di un *campanon* vero e proprio" (Mario Kodermaz di Mossa, pietra miliare del *Grup Culturâl Furlan*

Scampanotadôrs, in *Calendario 2006*, Sgi, Gorizia 2006).

Scampanotadôr jo mame

Non si può scrivere una storia "ragionata" degli *scampanotadôrs* perché si dovrebbe scrivere storia di anime, stratificazioni di vissuti unici in un mondo che li includeva e li coccolava senza chiedersi il perché. C'erano e basta. Per assurdo si potrebbe dire che, a tirar le corde, sarebbe bastato il sacrestano o il campanaro. Non è così, gli *scampanotadôrs* erano funzionali ad un "livello superiore" creato nel tempo dal rapporto che inevitabilmente ogni comunità aveva stretto con le sue campane. È in questo rapporto, pubblico e privato, personale e collettivo, che si devono rintracciare i fili di una storia fatta dalle somme di mille e mille bagagli culturali (magari semplici), esigenze personali da soddisfare nelle comunità rurali che innervavano la società friulana. Le tre storie di Ferdinando, Pieri e Mario raccontano appunto dell'esigenza (potremmo dire quasi imperativa) di "scampanotare". Ferdinando, che dopo quell'intervista ha preso il soprannome di *svindic*, voleva affermare l'esistenza di questo rapporto con le campane al punto di reinventarle, ritrovarle in pezzi di metallo appesi ad un filo di ferro. Pieri, che aveva trovate le note addirittura sulla ringhiera di casa, esternò la sua esigenza ad entrare nella famiglia degli *scampanotadôrs* al punto da farsi regalare un "granata-campana" da rintoccare.

Mario e i suoi fratelli reinventarono le campane mancanti, le sostituirono con due traversine di ferro. In tutti e tre (date di nascita negli anni Venti) c'era un vuoto o, meglio, un silenzio, privato e pubblico, da riempire; l'esigenza di creare o riannodare un rapporto intimo, ma anche sociale, con le campane. Un alfabeto sonoro per se stessi e per la comunità di cui facevano parte, comunità che li doveva distinguere in quanto nelle gerarchie pubbliche, sia pur poco consolidate dei paesi di campagna o *tu eris president de latarie*, o *capo borc* o un *brâf scampanotadôr*, o eri il presidente della latteria sociale turnaria, una delle poche cariche pubbliche accessibili alla gente comune, o eri capo del tuo borgo, dunque personaggio riconosciuto, oppure *scampanotadôr* (testimonianza di Renato Miotti, *President de Associazion Scampanotadôrs furlans*). Una storia dunque da cercare tra le anime di questa gente, nei rapporti sottili che organizzavano le comunità, ma allo stesso tempo anche tra quelle esigenze psichiche di far "sentire il desiderio", come ha sottolineato Ferdinando Castenetto. E forse anche per queste caratteristiche, imbrigliate tra esigenze personali e *status* pubblici, la figura dello *scampanotadôr* non ha avuto regolamenti scritti, grandi storie o cantori. Sono uomini nascosti dietro le campane, nell'alto dei campanili. L'etnomusicologia degli anni Settanta e Ottanta non li ha raggiunti. Non si è curata dei loro vissuti, in definitiva della loro

esistenza. Il rifiorire di “società” di campanari (e usiamo deliberatamente questo termine), sta facendo scendere dalle torri gli *scampanotadôrs*, assieme alle loro armonie, alle anime felicemente tormentate dal pensiero fisso di “scampanotare”.

A pidadis tal cûl

Gli *scampanotadôrs* erano uomini. Ma tali dovevano diventarlo. Essere ammessi nei ristretti manipoli che salivano pericolosamente i campanili presupponeva rituali di iniziazione. Nessun cerimoniale, ma una serie di passaggi e angherie per provare la tempra e allo stesso tempo difendere l'unicità di un ruolo che non poteva crescere nei numeri, pena lo svilimento dello *status*. Uomini fatti per un circolo esclusivo che trovavano però riconoscimento nella comunità. Ancora una volta dunque un gioco di rimandi tra pubblico e privato. Si era sempre troppo piccoli per poter salire nelle celle campanarie, lo si rimaneva fino a quando non c'era un cambio naturale, o quando i vecchi non riuscivano più a tirare con efficacia la campana grande. Ma non bastava. L'entrata non era sinonimo di accettazione. C'era l'arte da affinare. Un'arte, come vedremo più avanti, contraddistinta dalla fatica, dalla didattica dei calci nel sedere, prove comunque accettate per diventare *scampanotadôr*, per diventare uomini. Le storie raccontate da Ferdinando Castenetto e Pieri Stacul fanno intravedere come la società dei campanari fosse chiusa, conser-



Scampanotadôrs in azione a Topolò di Grimacco, 2009.

vativa e selettiva. Mille i racconti, gli aneddoti che testimoniano questi rituali di passaggio. Ci racconta Renato Miotti, presidente degli *Scampanotadôrs furlans*: “Volevo a tutti i costi diventare uno di loro. Ma non mi volevano. Dicevano che ero troppo piccolo, che era troppo pericoloso salire le traballanti scale dei campanili. Che non avevo abbastanza forza. Insomma sempre no, e ... *fûr dal tor* (fuori dal campanile). Ma io non mollavo. Allora, i giorni prima della festa, trovavo la maniera di lasciare aperta una finestrella sul retro della sacrestia. Da lì, la mattina presto, dopo essere stato a portare il latte in latteria, mi insinuavo e andavo a nascondermi dietro il meccanismo interno dell'orologio. Quando i vecchi mi passavano davanti sbucavo dal mio nascondiglio con fare colpevole, un po' supplicante, ma anche convinto che fosse tempo di poter andare su, alle campane. Tante furono le volte che volarono le classiche *pidadis tal cûl* con annesso inglorioso ridiscendere di

scale. Ma alla fine, in qualche maniera, mi accettarono. Iniziò allora un'altra serie di *pidadis* che facevano però meno male. Dovevo tirare la campana grande. Fatiche mostruose. E se non andavo al tempo che i vecchi pensavano fosse quello giusto (tutti ne avevano uno loro particolare) mollavano corde e battacchi e giù ... Ti facevano anche vedere come si faceva, ma non ammettevano che tu sbagliassi. A loro era ammesso, a te no. C'era sempre l'incubo che ti mandassero via, ma la passione era troppa, come la voglia di essere uno di loro”.

Musicisti di campane

Prove di coraggio, di fatica e di sopportazione per assumere uno *status*, salire i gradini di società semplici, però attente a definire e difendere ruoli allora neppure tanto effimeri. Passaggi che presupponevano affrancamenti, accettazione nella società adulta con i “privilegi” che sottendeva. Un mio ricordo di gioventù, primi anni Settanta, per rendere l'i-



28 dicembre 1908, a bordo di un carro giunge a Tricesimo una delle nuove campane. È stata da poco fusa nella Fonderia De Poli di Udine. Fotografia di Sante Gerussi (Fondo fotografico Sante Gerussi, Comune di Cassacco).

dea: nel mio paese, Lauzzana, si scampanotava per l'ordinazione sacerdotale di un compaesano. Non c'erano già più i vecchi e, sul campanile, coordinati da Livio, abile *scampanotadôr*, a far fatica salimmo anche noi giovinastri. Io ero il più piccolo. Tirai a lungo le corde e solo per qualche secondo le catene. Ero però riuscito a salire sul campanile! Ero entrato in contatto con i "sacri bronzi". Ingiustamente, forse per risarcirmi intimamente delle vesciche alle mani, credevo di essere diventato uno di loro. Una volta giù dal campanile ci fermammo sul prato di fronte alla chiesa. Spuntò un salame e un bottiglione di vino

rosso. Anch'io mangiai. E per la prima volta mi lasciarono bere vino con loro. *Tu sês stât sul tor, cumò tu puedis ancje bevi* (sei stato sul campanile, adesso puoi anche bere). Ero ben lontano dall'essere diventato uomo, avevo però varcato un confine, potevo fare cose da uomini. Ma durò solo per quel pomeriggio. I postumi *de cjoche* (la sbronza), la prima della mia vita, durarono anche il giorno dopo. Essere *scampanotadôrs* era anche un attestato di forza, annota felicemente Claudio Montanari nel suo *Musicisti di campane*: "La società che ha inventato il progresso e che si è fatta accompagnare dalle arti e dalle musiche scritte non ha mai avuto "callosità" sul palmo della mano. Per contro l'operosità del mondo contadino ha fatto sì che le mani assumessero il valore di "bene", e dove le callosità dovute all'uso delle corde delle campane risultassero il guaio minore, anzi un privilegio. Ci tenevo, dunque, a far sapere che esiste un modo di fare musica che si basa su una diversità: la fatica, una fatica, però, come espressione di grazia e non come disgrazia. Una grazia che assume i contorni dell'equilibrio formale e dell'estetismo, come nella danza, e che dona a quell'insieme un'idea di "bello". Tutto questo è determinato dalle mani, e dallo sforzo fisico, che è equilibrio formale, ottenuto con intendimento di gruppo" (Montanari 2009, 17).

Vin e cjampanis

Il mio amico Valentino Fabiani,

già *scampanotadôr* nel Gemonese, mi ha raccontato che era usanza portare il fiasco del vino (rigorosamente rivestito di *scus*, le brattee delle pannocchie) fin nella cella campanaria e lì si doveva togliere il tappo (rigorosamente di *curubul*, tutolo della pannocchia). Il suono delle campane, le loro onde sonore, penetrando nel fiasco aperto avrebbero reso eccellente anche il peggior vinello, quello di scarsa qualità che spesso veniva fornito dai sacrestani che attingevano alle scorte delle canoniche. Alla magia delle campane, al loro suono, all'essere bronzi "sacri", accenneremo più avanti. C'è da sottolineare come il cibo (poco e semplice) fosse da un lato la paga dello *scampanotadôr*, e allo stesso momento qualificazione sociale per questa gente. Il fatto che non dovevano girar soldi per compensare gli *scampanotadôrs* è dovuto, forse, al loro essere "ministri" di qualcosa di sacro, al loro contatto diretto con la sacralità delle campane che li elevava ancora una volta in uno *status* "di grazia", li distingueva da chi mercificava il proprio ruolo. Da sottolineare poi il fatto che a quegli uomini "speciali" era concesso bere vino anche nei giorni in cui tale bevanda era preclusa agli altri cristiani. Una deroga, chissà quanto invidiata, che comunque sottolineava una diversità, un riconoscimento. Una situazione però per certi versi anomala, pericolosa in società organizzate orizzontalmente, dove non erano ammessi travasi sociali. Così questa gente è stata

PREMIATA
FABBRICA DI CAMPANE

di
FRANCESCO BROILI

Udine - Gorizia

Fornitore della Società d'assicurazione "Unio-Catholica,"
a Vienna.



Assume qualsiasi lavoro di fusione e rifusione di campane di ogni peso ed accordatura. Garantisce perfetta esecuzione di lavori a prezzi assai discreti da non temere concorrenza. Accorda pagamenti in rate annuali a comodo dei committenti.

La prima rata non viene versata che dopo approvate le nuove campane e trovate di suono armonico e perfettamente accordate.



Scampanotadôrs (tonkač) delle Valli del Natisone.



Scampanotadôrs in azione.

sempre pagata a vino e salame, momenti voluti di pura materialità. Lo troviamo in una delle prime citazioni, relativa alla vittoria di Lepanto, che chiama in causa alcuni *scampanotadôrs*: *Il 30 ottobre 1571 la cameraria della parrocchiale valvasonese spese lira 1 soldi 7 per dar da merenda a Giacomo Tius et compagni quali andarono a sonar suso il*

campanile per la alegreza auta la cristianità contro turcho (Metz 2001, 147).

Il sacrestano ha sempre avuto una paga, così anche i campanari delle grandi chiese. Gli *scampanotadôrs* invece no. Anche oggi è disdicevole far girare denaro tra di loro. Accettano solo il pranzo o la merenda. Perché questo trat-

tamento? La risposta sta forse in quello che abbiamo chiamato “status di grazia” che li vedeva a tu per tu con le campane e i “messaggi speciali” loro affidati. La compagnia di Giacomo Tius era stata scelta per annunciare la vittoria contro i Turchi; a Clauzetto il 1 febbraio del 1798, alla ritirata dei Francesi inseguiti dagli Austriaci, *Fu sonata l’Ave Maria e l’Agonia e poi scampanotato perché morta la barbara municipalità* (Metz 2001, 148).

Ministri senza portafoglio

A questi personaggi, che erano i primi motori di oggetti dai poteri soprannaturali capaci di cambiare la qualità del vino e rompere la grandine nelle nubi, venivano affidati messaggi importanti: lo scampanotare è sempre stato associato a momenti e messaggi eccezionali. Essi non potevano essere, perciò, al soldo di qualcuno, ma allo stesso momento non potevano loro stessi diventare qualcuno. C’era la merenda, il pasto, il baratto alimentare a riportarli a terra e alla loro dimensione. A sorvegliarli c’erano solerti sacrestani, ufficiali di collegamento con il potere ecclesiastico, potere con cui gli *sampanotadôrs* sono spesso stati in competizione in quanto ambedue ministri di varie sacralità, come abbiamo visto, in dimensioni pubbliche e private. Era disdicevole dar loro soldi per andare *a sonar suso il campanile*, e diventare così messaggeri di notizie importanti. A farli rientrare nei ranghi c’era la merenda pagata dalla cameraria.

Cjampanis di ûfs e spongje

Quando nei paesi si dovevano comperare campane nuove o riparare quelle vecchie si ricorreva alle sottoscrizioni popolari, che quella volta erano fatte anche di uova e burro, merci di scambio delle famiglie contadine. Gli *scampanotadôrs* ritrovavano dunque appesi nelle celle campanarie i frutti del loro lavoro: le campane erano fatte anche di uova e burro e, per certi versi, appartenevano loro. Allo stesso tempo erano anche *res sacrae* con la loro *mission* fusa nel bronzo: *Laudo Deum vero, plebem voco, convoco clerum, defunto ploro, funera plango, fulgora frango, nimbos fugo*, un programma di lavoro sacro e profano, al limite della magia.

Sot dal muini

Gli *scampanotadôrs* erano volutamente tenuti lontani dalle incombenze istituzionali, quelle fuse nel bronzo per capirci, che erano affidate alle mani nodose di sacrestani o campanari di professione, gli stipendiati del mestiere. Essi entravano in azione, come detto, quando il messaggio era alto e altro rispetto alla normalità, quando sotto il campanile doveva arrivare un messaggio di festa, di accadimenti eccezionali. Questa alterità rispetto alle funzioni di lode, annuncio, o soccorso contro fulmini e nemi, era forse una sorte di risarcimento per tutte quelle uova e quel burro fusi dentro le campane. Era il riconoscimento dato alla società che le comprendeva nei suoi meccanismi

di regolazione? Non è dato ufficialmente a sapere, non ci sono evidenze. Il paradigma indiziario si sostanzia però con l'entrata in azione degli *scampanotadôrs* in precise occasioni di festa, quando le comunità che dovevano celebrare se stesse, la propria esistenza e sopravvivenza. Citando ancora la "scampanotata" del 30 ottobre 1571 di Valvasone, è da sottolineare che Jacomo Tius e compagni erano saliti sul campanile per la *alegreza* della cristianità di aver sconfitto i Turchi; come il primo febbraio del 1798 fu "scampanotato" per la dipartita dei Francesi da Clauzetto, come io e i miei comparì a Lauzzana eravamo a "scampanotare" per festeggiare il nostro compaesano. Momenti dunque concessi alla gente per annunciare ed esternare la propria gioia, la propria festa. E il diritto di farlo forse arrivava anche da tutte quelle uova e burro sacrificati per i sacri bronzi? E dunque non a caso gli *scampanotadôrs* erano messi sotto la tutela dei sacrestani, a loro volta agli ordini dei pievani, cui era affidato il controllo sociale delle comunità, alla quale era permesso di *insanire semel in anno* (far festa, in una traduzione ragionata), una volta all'anno, per carnevale e per certi altri versi, aggiungiamo noi, anche per "scampanotare". Prende dunque nuova luce la figura dello *scampanotadôr* quale inviato delle società più o meno subalterne a manifestare gli inconsci collettivi della festa, della gioia, di quegli aspetti profani che altrimenti

non potevano passare per il sacro delle campane. Ritorna la figura e il rango popolare di persone speciali, ambasciatori delle società che li esprimevano, personaggi abilitati ad avere il contatto con la *res sacra*, ovvero le campane.

Sicheduncje ...

Queste note vogliono essere una provocazione alle nuove società di *scampanotadôrs* che si formano e riformano anche in Friuli-Venezia Giulia. Gli *scampanotadôrs* devono essere orgogliosi di avere ancora in sè quei fili che li univano e uniscono alla società che li esprime, al sacro e profano della loro azione. Devono essere orgogliosi di avere quel fuoco che li divora, quelle anime felicemente tormentate dal pensiero fisso di "scampanotare". Agli *Scampanotadôrs furlans*, al *Grup culturâl furlan – Scampanotadôrs* di Mossa, all'Associazione campanari del Goriziano e a quelli delle Valli del Natisone, il riconoscimento di essere "uomini speciali" nella loro normalità.

Bibliografia

AA. VV., *Campanili e campane del Cividalese e delle Valli del Natisone*, Associazione Scampanotadôrs furlans, Dreossi editore, Pordenone, 2010.

Montanari 2009 = Claudio Montanari, *Musicisti di campane*, Libreria musicale italiana, Lucca 2009.

Metz 2001 = Fabio Metz, *Sunait cjampanis sunait*, in AA.VV., *Campane e campanili in Friuli*, Accademia udinese di Scienze Lettere ed Arti, Tavagnacco, 2001.

La scuele des cjampanis

L'Associazione *Scampanotadôrs Furlans* "Gino Ermacora" è stata fondata nell'autunno del 2001 in Carnia, dove ha la sua sede in comune di Zuglio, in località Polse di Cougnes, all'ombra dell'antica Pieve di S. Pietro. Nel 2003 è stato realizzato un campanile-scuola con quattro campane e sono iniziati così i corsi di istruzione e di pratica per giovani *scampanotadôrs*. Nel 2006 è stato poi costruito un castello mobile con tre campane, destinato ad esibizioni itineranti, dimostrazioni, partecipazioni esterne alla Regione quale l'annuale Festa nazionale dei Campanari.

Vanto dell'Associazione è la sua scuola che si articola in un corso di base seguito da un corso biennale di specializzazione.

Intervista a Renato Miotti, presidente della Scuola per *scampanotadôrs*

Che qualità deve avere un giovane che si iscrive alla scuola?

Possono iscriversi tutti quelli che hanno passione di scampanotâ. Serve però orecchio e un po' di forza.

Come individuate un soggetto promettente?

Dopo le prime lezioni, quando si lascia l'allievo da solo, chi riesce a entrare autonomamente nell'armonia dello scampanio è quello giusto.

Voi vecchi siete ancora quelli delle *pidadis tal cûl*? I famosi calci nel sedere?

Non esiste più questo metodo. Più ragazzi arrivano e meglio è. Non siamo gelosi come una volta. I calci nel sedere ce li diamo noi quando vediamo questi ragazzi diventare spesso più bravi dei maestri.

In quanto tempo un allievo diventa autonomo tanto da poterlo mandare da solo sul campanile?

Innanzitutto deve avere diciotto anni, deve essere maggiorenne. Con la nostra tessera ha già una assicurazione, ma vogliamo stare tranquilli perché nelle celle campanarie il pericolo è sempre in agguato. Anche per noi vecchi.

Dopo la scuola quando si inizia a venire con voi sui campanili? E come reagiscono i ragazzi le prime volte?

Se uno è bravo viene su con noi già a 9 -10 anni, in questo caso però sempre accompagnato dai genitori che, spesso, hanno più paura dei figli. A quell'età lo mettiamo come premio per la loro bravura.

Quindi scampanotâ sul campanile è sempre un traguardo, un premio, un... diventare grandi?

Questi ragazzi sono ancora molto orgogliosi del fatto di entrare nella famiglia degli scampanotadôrs. Fremono dalla passione. Quando li metti in contatto con le campane li vedi entrare in un altro mondo. E siamo più orgogliosi noi per il fatto di far aumentare la nostra famiglia.

Quanti ne avete già formati?

Di giovanissimi, quelli che hanno iniziato da noi, oltre una decina. Ma poi ci sono tutti quelli, una ventina, che in qualche maniera avevano già un po' di esperienza, quelli cui sono bastate poche lezioni per venire su con noi. E questi hanno contagiato altri giovani che li hanno seguiti. Non è più come una volta. Le porte dei campanili oggi sono aperte per chi vuole accostarsi all'arte dello scampanio. Anzi le porte spesso le togliamo dai cardini. Dopo la scuola non tutti restano, vanno avanti solo i migliori perché da noi si imparano le basi. Il vero scampanotadôr è quello che sa aggiungere qualcosa di suo, sa inserire nuovi colpi nei momenti giusti dell'armonia.

Avete anche voi i vostri fuoriclasse?

Più di qualcuno! Ce ne sono un paio che quando li senti all'opera ti ven voe di balâ sul tôr, ti viene voglia di ballare sul campanile!

Gabriella BUCCO

Paesaggi friulani nelle Carte preziose della Fondazione Crup

È diventata itinerante la mostra *Carte preziose*, già allestita a Villa Manin di Passariano dal 19 novembre 2011 al 15 gennaio 2012 e ora visibile a Cividale.

Comprende disegni, incisioni calcografiche, litografie, serigrafie facenti parte della collezione d'arte della Fondazione Crup: una straordinaria sequenza di opere che costituiscono una vera e propria antologia della grafica regionale, valorizzata grazie alla collaborazione con la Triennale Europea dell'Incisione. Come afferma il suo Presidente, Giuseppe Bergamini, l'interpretazione è estesa a tutto il campo della grafica d'arte comprendente serigrafie, acquetinte e non solo incisioni calcografiche in bianco e nero, come vorrebbe la linea rigorista di Neri Pozza.

La raccolta si è formata nel 2006, quando la Fondazione ha acquisito l'ingente patrimonio artistico accumulatosi nei secoli dai Monti

Giorgio Gomirato, *L'albero della cuccagna*, 1981.
Linoleumgrafia, 35 x 26 cm.





Bepi Liusso, *Vita in laguna. Grado*, s.d.
 Litografia, 40 x 24 cm.



Bepi Liusso, *Laguna di Grado. Barbana*, s.d.
 Litografia, 39 x 27,5 cm.

di Pietà, confluiti nella Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone. Questa era infatti entrata a far parte del gruppo San Paolo IMI e pertanto c'era il pericolo che parte delle opere d'arte e degli archivi potesse finire fuori regione. L'acquisizione da parte della Fondazione le ha legate per sempre al territorio friulano, di cui sono espressione, interpretando al meglio la *mission* dell'istituzione. Acquisizioni mirate hanno permesso di ampliare il patrimonio come il caso della *Allegoria della soppressione del Patriarcato di Aquileia*, tela settecentesca di Placido Costanzi e di una preziosa statua lignea di Giovanni Martini, concesse in comodato al Museo

Diocesano di Udine, o della Crocifissione ceramica di Afro e Mirko Basaldella. Così la collezione della Fondazione Crup è diventata una importante realtà culturale che, per la cura con cui è studiata e mantenuta, attira l'attenzione dei collezionisti e degli artisti diventando destinataria di alcune importanti donazioni. Questo è un caso raro per una collezione che rimane privata e non aperta, finora, al pubblico, ma ne testimonia, come sottolinea il presidente dott. Lionello D'Agostini, l'affidabilità della stessa dal punto di vista amministrativo e scientifico e il prestigio dell'istituzione. Proprio in occasione della mostra sulle *Carte preziose* Marisa e

Stefania Baldan, hanno donato tre serigrafie e una litografia del pittore Mario Baldan e anche il Centro Friulano Arti Plastiche ha incrementato la raccolta grafica con ben dodici opere di artisti friulani, alcune stampate dalla socia Maria Teresa De Zorzi, cui si devono aggiungere due incisioni di Giuseppe Zigaina, dono della stessa Triennale Europea dell'Incisione. Nelle stampe della collezione Crup sono rappresentate tutte le tecniche grafiche e tutti gli stili dal figurativo all'astratto. Nel raffinato catalogo, che Giuseppe Bergamini ed Enzo Di Martino hanno curato con maestria, Giancarlo Pauletto traccia la storia degli artisti friulani per i quali l'attività incisoria è

stata essenziale, Enzo De Martino fa la storia della Triennale, Gianfranco Ellero quella delle stampe d'arte in Regione, mentre Giuseppe Bergamini analizza criticamente le opere in mostra.

Chi si accosta al mondo delle stampe deve eliminare il pregiudizio che le stampe siano prodotti seriali, non c'è mai un'opera uguale ad un'altra nella grafica di qualità. Il risultato cambia a seconda delle inchiostature e delle puliture delle matrici, in base alla pressione del torchio e alla qualità delle carte, così la serialità non è mai a scapito dell'invenzione.

Degli artisti rappresentati dalla raccolta della Fondazione Crup, solo alcuni si sono dedicati con continuità alla grafica come Tranquillo Marangoni, Giorgio Gomirato, Mario Micossi, Alessandro Ricardi di Netro, Melisenda Malison de Michieli Vitturi; risultano più numerosi quelli che si sono dedicati alla grafica come attività secondaria rispetto alla pittura come Giovanni Saccomani, Giorgio Celiberti, Fred Pittino, Bepi Liusso, Renzo Tubaro, Ernesto Mitri, Cirillo Iussa, Aldo Colò, Giordano Merlo, Nilo Cabai, Giovanni Saccomani, Luciano Ceschia, Costanzo Schiavi, Marcello D'Olivo.

Un paesaggio grafico

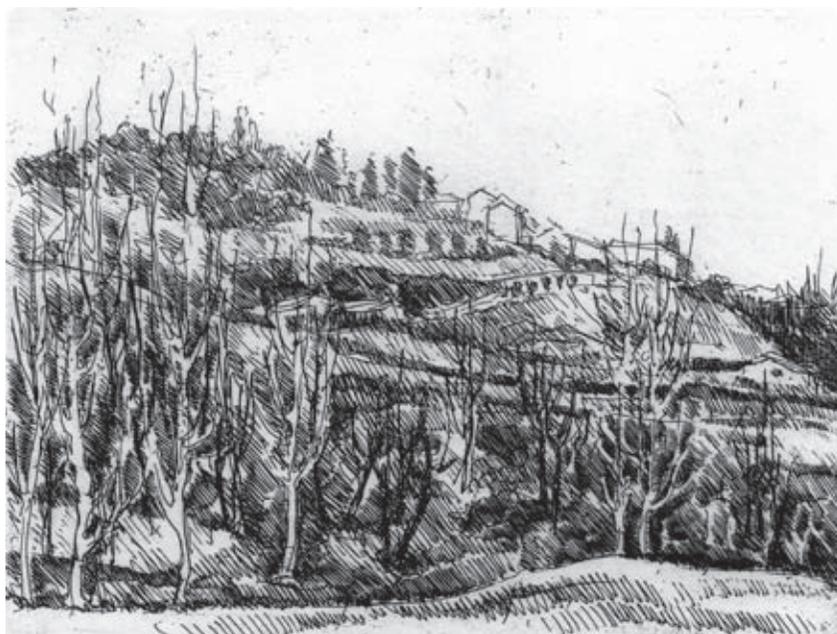
Alcuni degli artisti rappresentati si sono soffermati sul paesaggio regionale, di cui danno una sintesi in questo linguaggio particolare, per cultori raffinati, appassionati oltre che alla forma, alle tecniche complesse che caratterizza la grafica.

Il Carso, nelle diverse stagioni, è rappresentato dalle litografie del carnico Enrico De Cillia (*Treppo Carnico*, 1910-Udine, 1993) titolare della famosa Galleria udinese *Il Girasole*. Amante del colore e del rosso del sommaco, contrapposto al grigio delle pietre, il pittore non rappresenta un vero e proprio paesaggio, ma lo evoca attraverso la vegetazione dalla primavera all'inverno, privilegiando il particolare al tutto. Al Carso si ispira anche Orlando Poian (*San Pier d'Isonzo*, 1924) con i paesi che fanno tutt'uno nella pietra dei loro muri con quella del paesaggio.

Litografie sono quelle che Bepi Liusso (*Camino al Tagliamento*, 1911-Udine, 1993), cantore del paesaggio urbano e agreste del Friuli, dedica alla laguna e alla città di Grado. La sua grafica riesce a cogliere il pittoricismo dei suoi quadri, venati di una impal-

pabile melanconia, e questo per un artista non è risultato da poco. Giorgio Gomirato (Udine, 1932) riesce a rendere una sintesi, geografica e antropologica, del paesaggio friulano in una serie di linoleumgrafie che si datano dal 1966 al 1981. Questa tecnica, erede della antica xilografia, mantiene dei tratti molto forti che producono esasperati contrasti in bianco e nero in grado di sintetizzare l'immagine. Evoca negli anziani, nelle stalle, nelle chiese, nelle feste del fuoco e della cucagna "un Friuli antico, fatto di tradizioni vive e sentite" come scrive Bergamini, nettamente contrapposto ai disegni architettonici di Marcello D'Olivo (Udine, 1921 – 1991), il geniale architetto ideatore di Lignano Pineta.

Al paesaggio urbano di Udine si ispira anche Ernesto Mitri (Udine, 1907 – 1978) in un disegno a



Melisenda Malison de Michieli Vitturi, *Paesaggio collinare*, s.d.
Acquaforte, 15 x 20 cm.



Tranquillo Marangoni, *Villa Manin di Passariano*, 1951. Xilografia, 41,6 x 32 cm.

china su carta, che rappresenta via Molin nascosto con la sua roggia. Fred Pittino (Dogna, 1906 – Udine, 1991) offre un inedito scorcio della stessa città negli anni della ricostruzione e dello sviluppo urbanistico: nel 1959 raffigura a tecnica mista su carta uno scorcio del costruendo viale Ungheria.

Il paesaggio dei colli cividalesi fa capolino nell'acquaforte *Futuro* (1989) di Cirillo Iussa (Ponteacco, 1923-ivi, 2007), costituendo lo

sfondo di una madre con bambino inquadrata da una rinascimentale finestra. Sullo sfondo del Matajur si inanellano i filari dei vigneti sulle colline terrazzate dominate da una antica casa colonica. Un altro cividalese Vico Supan (Lubiana, 1917 – Udine, 1988) sviluppa i paesaggi delle forra del Natisone, delineando anche voli di gabbiani in assoluta libertà di tratto. Ad acquatinta sono i paesaggi montani di Mario Micossi (Artegna, 1926-2005) che si sviluppano

in orizzontale con una visione grandangolare del paesaggio montano (si veda *Tiere furlane* n. 13, 2012). Particolarmente simbolica quella che ritrae intorno al campanile di Aquileia l'inanellarsi della chiostra Montana dal Canin al Monte Nero: “incantate, delicate visioni dai toni fiabeschi” scrive ancora Bergamini, essenziali nei toni di colore che sfumano gli uni negli altri.»

Tutte le stampe di Melisenda Malison De Michieli Vitturi (Tolmezzo, 1923-Udine, 2001) possedute dalla Fondazione fanno parte di una cartella, eseguita nel dicembre 1985 per Adriano Mauro, proprietario della Optex che dalla fine degli anni Settanta in occasione del Natale organizzava una mostra e patrocinava l'esecuzione di incisioni da distribuire come dono natalizio. Composta da sette tra acqueforti e acquetinte si intitola *Canto d'amore alla mia terra*: Melisenda incise le matrici, che furono stampate a Palmanova da Luigi Fedrighelli.

Si tratta di una serie di paesaggi collinari, tra cui compaiono Artegna e Rive d'Arcano. La pittrice passa da un naturalismo, ottenuto con un fitto intrecciarsi di tratti ad acquaforte, a essenziali paesaggi ad acquatinta e acquaforte. La composizione si basa su stratificazioni orizzontali in cui gelsi o alberi in primo piano forniscono profondità di campo e spesso vengono riprese le case semplificate in maniera cubista. Nei paesaggi poche linee orizzontali o arrovellate fanno emergere i tratti dell'ambiente naturale. Questa

continua ricerca di essenzialità è alla base di molti paesaggi di Melisenda, con fasce che conferiscono all'opera una liricità quasi zen nella sua essenzialità.

La laguna di Grado con le sue campiture piatte è al centro dell'interpretazione lirica delle serigrafie di Costanzo Schiavi (Udine, 1923-2006) che usa abilmente bricole e canne palustri per suggerire inedite lontananze, in cui il mare si confonde con il cielo.

Tranquillo Marangoni (Pozzuolo, 1912 – Ronco Scrivia, 1992) è

uno dei più importanti xilografi europei, la Fondazione possiede 25 grandi tavole con 25 capilettera che illustrano i testi relativi ai luoghi simbolo delle province di Udine, Pordenone e Gorizia. Il volume fu stampato nel 1951 per ricordare il LXXV anniversario della nascita della Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone.

Scriva Bergamini che mai prima il territorio friulano era stato presentato con tanta compiutezza e partecipazione emotiva.

Appartengono al Romanticismo della Mitteleuropa le incisioni

di Alessandro Ricardi di Netro (Torino, 1924-Strassoldo, 2003), creatore anche di raffinate vetrate. Ammiratore di Rembrandt, nei boschi e negli alberi ne ricrea la magia grazie a una padronanza assoluta della tecnica.

La sequenza di grafiche presenti nella collezione della Fondazione Crup offrono dunque una visione tradizionale del paesaggio friulano, dagli aspetti realistici a quelli più intellettuali. Una collezione che è continuamente implementata e valorizzata, mostrando il fascino sottile dell'incisione.



Orlando Poian, *Paesaggio carsico*, 1973. Acquaforte, 50 x 70 cm.



Giorgio Gomirato,
Nella stalla, 1981.
Linoleumgrafia,
30 x 24,3 cm.



Un appassionato allevatore di conigli con un bell'esemplare di razza Gigante. Fotografia Cattedra provinciale per l'Agricoltura di Udine, anni Cinquanta (Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna).



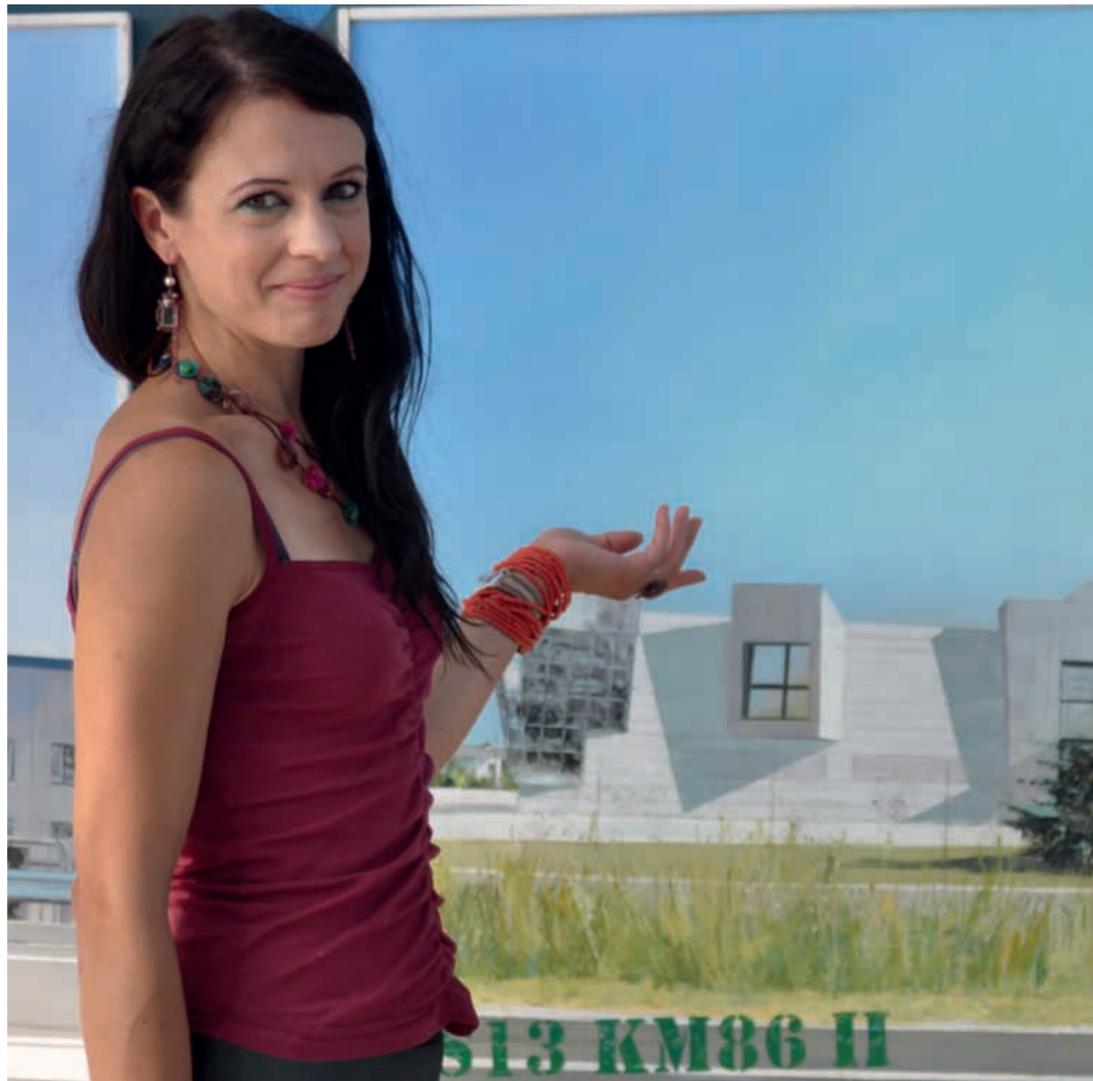
N. 14 Settembre 2012

Tiere furlane

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
Settembre 2012
Anno 4 Numero 3
issn 2036-8283

14



Pastore in Malga Crostis, luglio 2012.

In copertina: un'artista friulana on the road, luglio 2012.

