

Tiere *terrafriulana* furlane

**RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO**

Dicembre 2012
Anno 4 Numero 4
issn 2036-8283

15





L'autunno carnico trasuda umidità in questa foto che darebbe un senso di oppressione senza la presenza umana in perfetto equilibrio compositivo: stavoli, strada, pali sono quel "solievo" che inconsciamente ci si aspetta. E la ragione viene a soccorrerci, suggerendoci che sono inseriti nell'ambiente senza danno. All'equilibrio cromatico, altrimenti conquistato dalla scura prepotenza dell'abete rosso (*il peç, il bosc nen*), partecipano pochi larici e le strisce di prato *in pustot* con l'erba non falciata, che il gelo ha reso di un marrone quasi arancio. Su di essa i giovani pecci emergono a rammentarci il cambiamento epocale in atto: la resa dell'uomo, dopo secoli, alla selva. Fotografia di Ulderica Da Pozzo, da *Carnia*, 2002.

L'identità è economia

Dal 1970 al 2010 la SAU (Superficie agraria utilizzata) nella nostra Regione è passata da circa 310.000 ettari a 218.000 ettari: l'agricoltura ha perso 90.000 ettari. In tale superficie si potrebbero produrre ogni anno 46.000.000 di quintali di mele, o 5.400.000 ettolitri di vino: bei numeri. Se tali ettari fossero destinati a foraggiare potremmo tenerci 1,8 vacche per ettaro, quindi la bellezza di 162.000 vacche con una produzione complessiva, anche a essere prudenti, di almeno 12 milioni di quintali di latte. Sappiamo bene che una parte di questa terra è stata occupata da fabbriche che hanno portato occupazione e "sviluppo", per quella modernizzazione del Friuli che era rimasto parecchio indietro rispetto ad altre aree del Nord Italia. Ciò che ci preoccupa fortemente, però, è che questo *trend* non si è arrestato con l'arrestarsi della industrializzazione, ma è continuato imperterrito nel decennio 2000-2010, nel quale la SAU è calata di 20.000 ettari, e sarebbero pur sempre 10.000.000 di quintali di mele (all'anno) o 1.200.000 ettolitri di buon vino o 36.000 vacche e due milioni settecentomila quintali di latte, magari da trasformarsi in duecentosettantamila quintali di formaggio.

Dati teorici, direte voi. Certo, e mi direte anche che il problema ora è produrre meno derrate alimentari, non produrne di più. E su ciò potremmo aprire un di-

battito su come ha fatto la CEE a contenere le produzioni. Ma non è questa la sede: dovrete piuttosto dirmi a vantaggio di chi è andata la perdita di tutto quel terreno. A vantaggio dei servizi? Le strade principali e le autostrade c'erano già nel 2000. La perdita della SAU in montagna può essere andata a favore dei cespugli, dei cinghiali, della lince e dell'orso. E sia. Ma in pianura? È forse andata a favore del "commercio"? Commercio *de che*? Non si sono certo consumati tutti quei terreni a favore della commercializzazione dei prodotti friulani. E allora?

I terreni occupati da asfalto e cemento non erano una landa improduttiva, erano terreni agricoli costati lacrime e sangue ai nostri predecessori, erano un ecosistema che non potremo più recuperare. Sui terreni che restano non dobbiamo produrre "di più": bisogna produrre "meglio". Ma bisogna pur sempre produrre, o vogliamo lasciare ciò che resta delle nostre campagne ai capannoni vuoti? Un esempio di come ciò sia fattibile: i Friulani passavano e, a torto, passano ancora per essere grandi bevitori (sorvoliamo sulle stupidità di un noto non-comico). In realtà il consumo di vino annuo pro capite è passato dai 140 litri degli anni Sessanta-Settanta agli attuali 40. Ciò avrebbe dovuto mettere in ginocchio la nostra viticoltura. Tutt'altro: grazie alla scelta vincente della qualità la viticoltura

è il settore che possiamo ritenere il fiore all'occhiello dell'economia agricola friulana.

La carta della qualità si può giocare anche in altri settori.

Qui, però, vogliamo mettere l'accento su un altro punto, troppo poco considerato: il terreno agrario, l'ambiente e il paesaggio sono "identitari". Esiste una "identità" delle persone: scusate la ripetitività, ma ogni persona ha una sua personalità e non si fa un complimento a qualcuno quando si afferma che "non ha personalità", mentre quando si dice "ha una forte personalità" si sottende un senso di stima, anche se le forti personalità possono essere spigolose e non facili da trattare.

Lo stesso vale per i popoli, la cui identità è fatta dall'ambiente in cui le nuove generazioni nascono e crescono. Se per andare al lavoro vedi solo una lunga teoria di freddi capannoni è una cosa, se vedi la corona delle Prealpi è un'altra. Se per interagire con gli altri parli una lingua che non è quella di tua madre vuol dire che hai perso una parte fondamentale della tua personalità / identità (qualcuno mi dimostri il contrario). Quindi aggiungiamo un tassello: terreno agrario (*blood, sweat and tears*), ambiente (la Natura vuole la sua parte), paesaggio (il bello fa bene: dimostriamo il contrario) e cultura: quest'ultima si concretizza nella lingua ed è veicolata dalla medesima.

Chiodiamo con un aspetto economico sul quale anche l'Ente pubblico ha fatto qualche errore di prospettiva: il turismo. Il Friuli, fin che dura, è ancora bello: anche se non abbiamo Cortina e tutta l'arte di Venezia, abbiamo pur sempre tanti tesori diffusi sul territorio. Il territorio, appunto. Chi volete che torni a Gemona, Spilimbergo, San Daniele, Cividale se gli sbattete davanti al muso soltanto degrado? Vogliamo un turismo di un certo tipo, diciamo di gente istruita (l'Europa ne è piena), che sappia apprezzare arte (non abbiamo la Città del Tiepolo?), cibo e vino, e che non sappia che farsene dei "parchi commerciali", eufemismo idiota, ed errore che pagheremo caro.

I centri commerciali (li aprirebbe-
ro anche l'ottavo giorno della set-

timana, se ce ne fosse uno) sono l'annichilimento della personalità, di quella individuale e di quella di un popolo. Sono come le catene del *fast-junk-food*: dappertutto uguali, a Bombay come a Surisins di Sopra. E sono solo la bruttissima copia di una vecchia invenzione nostrana che, per fortuna, tiene ancora: i piccoli centri urbani. A Spilimbergo, a Cividale, a San Daniele, ma anche a Tricesimo e persino a Surisins di Sotto potete trovare tutto, dalle scarpe al formaggio, dal maglione ai tipici prodotti locali (noterete che non sono gli stessi). In un ambiente gradevole, respirando la storia (e la fede, se ne avete una: chiese e chiesette non mancano), con spostamenti minimi e con un approccio diverso ai prodotti, che sono sempre di qualità. Costa di più?

Se mettete tutto in conto forse no. Anzi sicuramente no. Il futuro del Friuli? I piccoli centri, sempre che mantengano la loro personalità geografica, sociale e "centrale" rispetto alle campagne dei dintorni (il vecchio "contado"): non riesco a capire dove finisca Pordenone e dove cominci Cordenòns: spero che il Friuli non diventi un anonimo suburbio di una metropoli che non esiste. Non avremmo più nulla da vendere, nulla da offrire al turista (che non ci sarà più), nessuna risorsa (terreno, ambiente e paesaggio sono risorse, o no?) e di città che campano sul terziario parassitario ne abbiamo già abbastanza.

L'assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali

Claudio Violino



Buinis fiestis a ducj

Tiere *terra friulana* furlane

Tiere furlane

RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 1409 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli - Venezia Giulia
Direzione centrale Risorse rurali,
agroalimentari e forestali

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

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

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

Coordinamento editoriale
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero
- Irma Magda Battistuzzi
(irmamagda.battistuzzi@regione.fvg.it)

- Gabriella Bucco
(gabbucco@fastwebnet.it)
- Stefano Cosma
(stefano_cosma@hotmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Alba Dal Nin
(albadalin@gmail.com)
- Ulderica Da Pozzo
(ulderica@dapoazzoulderica3.191.it)
- Luca Giuliani
- Emma Gustafson
- La Cineteca dei Friuli
cfr@cinetecadelfriuli.org
- Andrea Marmai
(amarmai@libero.it)
- Claudio Mattaloni
- Magda Minotti
(magda.minotti@infinito.it)
- Stefano Perini
(pers50@alice.it)
- Maria Claudia Trevisan
(mariaclaudia.trevisan@gmail.com)
- Sergio Zanello
(sergio_zanello@libero.it)
- Direzione centrale finanze, patrimonio e
programmazione
Servizio statistica e affari generali
Ufficio Regionale di Censimento
Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia

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

Parciso Baldassi pag. 112
Enos Costantini pagg. 40, 42, 43, 47, 49, 50, 51,
55, 56, 57, 58, 82, 83, 85, 86, 87, 107
Luca Laureati pagg. 108-111
Claudio Mattaloni pag. 81

Ricerche iconografiche:
Gabriella Bucco; Enos Costantini; Biblioteca
ERSA "Luigi Chiozza", Pozzuolo del Friuli.

Si ringrazia per la collaborazione:
Archivio storico Cjase Cossel di Fagnana nella
persona di Ela Tomai; il Presidente della
Fondazione CRUP Lionello D'Agostini.

Stampa:
La Tipografica srl, Basaldella di Campoformido



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

INDICE

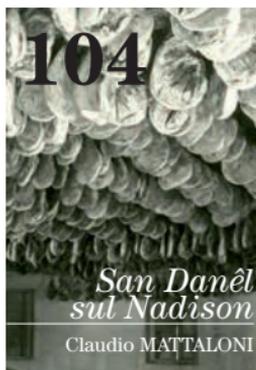
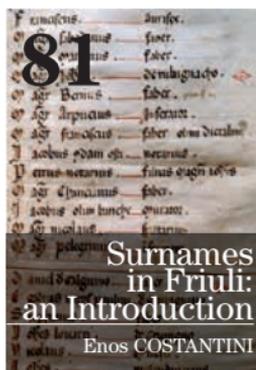
6 *Un miscelg di passions
das monts al mâr*
La fotografia di Ulderica Da Pozzo
Gabriella BUCCO

20 *ABUJA*
via n. infinito
**La ditta goriziana
F.lli Abuja**
Ambasciatori
del vino goriziano
nell'Impero asburgico
Stefano COSMA

28 *...la settimana a
pilar orzo*
Piccola storia dell'ultimo
mulino sul Natisono
Andrea MARMAI,
Magda MINOTTI

39 *Zeârs e
vencjârs
ator pal Friûl*
L'artigianato del
vimine in Friuli
Alba DAL NIN

49 *Made in Friûl:
sportis e
borsetis di scus*
La lavorazione artigianale
delle brattee nel Rojale
Maria Claudia TREVISAN





Gabriella BUCCO

Un miscliç di passions das monts al mâr

La fotografia di Ulderica Da Pozzo

I lettori di *Tiere furlane* hanno avuto modo più volte di ammirare le copertine tratte dalle immagini di Ulderica Da Pozzo, una delle più conosciute e apprezzate fotografe friulane. In questo numero la rivista ospita i contenuti di un'intervista in cui spiega la sua attività artistica.

Nata a Ravascletto nel 1957, è fotografa professionista da più di una trentina d'anni. L'amore per la montagna è dunque in lei innato, fin da quando era una ragazzina con una sensibilità da esprimere proprio attraverso la macchina fotografica: i suoi esordi si devono alla mitica Kodak instamatic, una "macchinetta" a fuoco fisso, semplice a pratica, che non tradiva mai.

«Avevo però la fortuna di avere uno zio fotografo, Antonio Comedò: ricordo la sua camera oscura che era messa tra la cucina e la

stalla, un luogo magico dove si mescolavano l'odore della minestra e degli acidi; da bambina stavo lì a guardare lo sviluppo delle foto. Quando è morto, mia zia ha tenuto in suo ricordo una sola macchina, che mi ha regalato quando avevo 18 anni perché aveva visto la mia passione per la fotografia. Così finalmente possedevo una macchina professionale, una Rolleiflex bifocale, e da lì ho iniziato a fare i corsi: a Venezia con Oliviero Toscani, poi a Milano con Franco Fontana e a "Spilimbergo fotografia" con Ferdinando Scianna e Gabriele Basilico. La passione era tanta - e anche l'occhio verrebbe da dire - e ho deciso di licenziarmi dal mio posto fisso nella Cooperativa Carnica per fare la fotografa. Ritraevo i turisti sullo Zoncolan, e ho subito intuito che potevo vivere con la fotografia. Io sono una vagabonda cui piace

andare in giro e a Ravascletto non c'era tanto lavoro, così utilizzavo i tempi liberi per fare le foto, che sono poi entrate nel mio archivio. Ho iniziato subito a lavorare sul territorio e ho cominciato dal mio, che era la montagna; ho documentato prima i miei luoghi: i panorami, gli scorci dei paesi, la gente.» Tra i suoi riferimenti cita la statunitense Diane Arbus, ma vola libera nello spazio e nel tempo. «Non mi interessa documentare solo le bellezze della natura, mi piace tutto quanto c'è nel bello, nel brutto, nel surreale. Fotografo cambiamenti e criticità della mia terra, mi sforzo di documentarla in tutte le sfaccettature.»

Le sfaccettature del Friuli: dalla montagna al mare

Pur essendo legata alla Carnia, Ulderica possiede lo spirito curioso dei *cramârs* che viaggiavano

in Germania, non si è mai chiusa nel suo contesto montano e da subito ha iniziato a lavorare anche su altri argomenti che l'hanno portata a documentare il mare e il mondo dei pescatori, le acque dei fiumi, mentre adesso ha in preparazione un libro sugli agricoltori della pianura. Osserva divertita che «se dalle montagne si vede il mare, è anche vero che dal mare si vedono le montagne e forse meglio!» Come una fotografa di montagna si dedichi a fotografare mare e costa è lo stesso Ulderica a spiegarlo «pescatori e malgari vivono sulla riga del confine e vanno oltre, con la barca entrano nel mare, e il mare è come la montagna, e il confine è il cielo». Quando si è sposata con l'udinese Attilio Rovere è scesa nel capoluogo, dove vive in una perenne altalena tra la pianura e i monti. «Ci siamo conosciuti in montagna e nel 1994 abbiamo fatto insieme il primo libro, una guida escursionistica della Carnia». Anche in questo caso le coincidenze della vita sono stupefacenti, poiché il marito non solo è cartografo e guida alpina, ma è anche nipote di Attilio Brisighelli, uno dei più noti fotografi friulani del primo Novecento, attento testimone, come Pignat, del paesaggio e delle opere d'arte regionali. Eppure, osserva Ulderica, «Pignat e Brisighelli sono stati poco onorati, non ci sono strade o edifici loro intitolati, la loro visibilità è affidata solo alle fotografie. Se tu pensi al mestiere del fotografo per certi versi è poco riconosciuto e poco valutato. Questi armadi sono pie-



In questa *tavie*, dove il nevischio, quasi una *zulugne*, aderisce alle superfici a prato, i campetti (*sorc*, *cartulufles*, *fasó*) seguono sapientemente, e vorremmo dire amorevolmente, le curve di livello: una miniatura di ciò che gli Americani chiamano *strip cropping*, tecnica che hanno dovuto adottare per contrastare l'erosione del suolo. In Carnia, nel loro piccolo, la conoscevano già, qualche millennio prima; *Çurçuvint* / Cercivento, 1985. *Da Carnia*, 2002.

ni delle mie foto, tantissime e tutto questo documenta e racconta».

La fotografia come indagine sul territorio

Il modo di fotografare di Ulderica da Pozzo è del tutto particolare; ci sono, è ovvio, le fotografie di lavoro per riviste e enti prestigiosi come Il Touring Club Italiano, ma la metodologia preferita è quella di scegliere alcune tematiche e svilupparle nel corso di anni. Si formano così dei libri di fotogra-

fie, che sono anche delle indagini etnografiche in cui l'immagine si accompagna alla intervista e al libro cartaceo si affianca, talora, anche il DVD, creando delle documentazioni preziose e complete. Ogni libro rimanda al seguente e «la successione dei libri» in cui Ulderica concretizza l'idea iniziale. Cura sia le fotografie sia le interviste ai protagonisti con un impegno lungo di anni, alternando paesaggi geografici a quelli culturali e



Odino Di Piazza, *cu la sela e la siela da molgi*. Da *Malghe e matgari*, 2005.

antropologici. I libri sono stati fatti sempre con fatica: dopo la scelta dell'argomento inizia la ricerca dei finanziamenti e «intanto vado in giro, mi diverto e scatto le mie fotografie in piena libertà».

Le fotografie, impeccabili dal punto di vista formale, hanno il pregio di indagare i complessi rapporti tra vecchio e nuovo. Ampie visioni grandangolari si alternano a particolari dalla pregnanza simbolica. Paesaggi naturali, che suggeriscono un silenzio contemplativo del Sublime, si alternano alla cordialità dei tipi umani, spesso intenti alle loro attività.

Dai grandi vecchi ai bambini

Nelle fotografie di Ulderica da Pozzo i paesaggi si alternano ai ritratti, che sono il soggetto del suo primo libro *Il fum e l'âga: volti e parole della memoria*, edito nel 1998, e subito ristampato nel 1999. I volti dei vecchi, in un rigoroso bianco e nero, sono affiancati alle interviste, sempre curate da Ulderica, e l'intera ricerca è confluita in una mostra. Ulderica afferma che «questo lavoro sui vecchi mi aveva dato una enorme quantità di informazioni e la possibilità di scoprire storie sconosciute. Ho fatto circa 200

interviste video, preziose testimonianze di vita; bisognerebbe metterle in digitale poiché sono un vero patrimonio orale, poiché, con la loro faccia e la loro voce, i vecchi sono gli ultimi testimoni di un mondo scomparso. I racconti che mi hanno più colpito sono quelli di *lis feminis* e mi ha colpito il fatto che le donne mi raccontavano tutte che i papà erano più affettuosi delle mamme e le trattavano con gesti affettuosi, un atteggiamento che non mi sarei mai aspettata».

Nelle indagini di Ulderica le une rimandano alle altre: così dal lavoro sui vecchi sono nati, in collaborazione con l'antropologo Gian Paolo Gri, altre due libri *Noi giriam per questo contorno... :il filo dei riti e i bambini di montagna* (2007) e *Fuochi: gioventù e rituali in Alta Carnia: val Degano, Val Pesarina e Valcalda* (2010), sempre editi da Forum. Ulderica spiega così il passaggio «dato che i vecchi mi raccontavano tanti episodi di quando erano bambini, ho pensato di indagare il rapporto dei giovani e dei fanciulli con il territorio carnico, che poi ho allargato a tutta la montagna. Sono partita dalle relazioni con la scuola e con le distanze da coprire con lo scuolabus. Una parte di interviste sono rimaste inutilizzate perché nel libro ci siamo concentrati, in accordo con Gri, sulle tradizioni documentando come si sono contaminate, quanto è rimasto, che cosa diventa folklore e quanto rimane invece forte della loro essenza».

Indagini etnografiche per immagini

Molto più che raccolte fotografiche, i volumi diventano indagini etnografiche figurate, filmate e parlate, tappe importanti nella ricerca antropologica. I fuochi rituali esaminati, strettamente legati a quelli del mondo germanico, sono i lanci di *las cidulas*, rotelle di legno infuocate, e il falò di mezzaquaresima, il *brusà la vecja*, una pira simbolo di tutte le negatività da bruciare. È un lavoro collettivo in cui sono stati coinvolti dal 2007 al 2009 gruppi di giovani, con immagini e testi che sono confluìti sia nel volume sia nel DVD allegato. Le fotografie di Ulderica Da Pozzo, costituite in gran parte da riprese notturne, descrivono le tradizioni del fuoco a Comeglians, Ovaro, Rigolato, Osais, Forni Avoltri, Cleulis, Zovello, Ravascletto, Salàrs e Peshmolèt, con scatti ricchi di chiaroscuro e che dal figurativo arrivano all'astrazione delle faville, con le loro traiettorie luminose. Come documenta Ulderica, per sopravvivere le tradizioni si sono trasformate, venendo a patti con lo spopolamento, il crollo demografico, il turismo e il cambiamento degli stili di vita. I due libri testimoniano come i giovani di più classi si sono uniti per fare numero, permettendo l'ingresso anche alle ragazze, nel passato rigorosamente escluse da tali riti; altre volte sono gli anziani ad aggregare le nuove generazioni alimentando in forme nuove il senso di appartenenza e i vincoli comunitari.



La forza di questa immagine sta nel suo forte effetto evocativo di una civiltà recentemente scomparsa. Dal progetto fotografico "Memorie delle Valli del Natisone", 2012.

Le fotografie prendono in considerazione anche gli aspetti moderni degli antichi rituali, documentando la coraggiosa battaglia per la sopravvivenza delle comunità di montagna.

Le malghe e gli alpeggi: un mondo in bilico

Malghe e malgari (2005) e il corrispondente DVD *Il mondo dall'alto*, esaminano l'universo dell'alpeggio doppiamente marginale, dal punto di vista geografico e umano. Come scrive Gri, la combinazione di marginalità e altezza rivela come le malghe formino

un sistema dinamico, stagionale, fatto di relazioni non solo economiche, ma anche culturali. La bellezza del paesaggio fatto di prati, acque e boschi, si combina con i problemi della proprietà, con le passioni per gli animali, con la conservazione di pratiche e mestieri tradizionali. La ricerca della fotografa privilegia in eguale maniera le interviste, le fotografie, sia dei malgari che dei paesaggi, i suoni rappresentati dai campanacci, dai muggetti, dai rumori della vita quotidiana. Una ricchezza di documentazione, che si dovrebbe concretizzare in una



Casera Val Dolce, Paularo. Da *Malghe e malgari*, 2005.

mostra e forse in una nuova ricerca negli stessi luoghi.

«Bisognerebbe tornare negli stessi luoghi dopo dieci anni - afferma Ulderica - per vedere i cambiamenti, chi non c'è più, se malgari e *fedârs* hanno mantenuto la passione e la voglia di stare nonostante la burocrazia e i ritardi nel pagamento degli sfalci».

Le fotografie delle malghe «concretizzano un mondo in bilico, come dice Gri, a me piacciono le cose al margine e le malghe sono al margine poiché si pongono nel luogo più alto e al margine poiché i malgari con la loro cultura

sono rimasti in pochi, un mondo variegato in cui ci sono persone di diverse età e con storie differenti. I miei libri non si fanno in pochi giorni, in questo caso ho fotografato e ho intervistato per 4 stagioni i malgari, sono andata e tornata più volte. Quando decido di fare un libro lo devo fare in un certo modo, io non sono una antropologa, però di fatto mi piace raccontare con le fotografie. Mi sento un *miscliç* di molti fattori».

Il fascino dell'inverno

In *Carnia* (2002) e *Le voci dell'Acqua* la montagna è la pro-

tagonista, l'acqua infatti è rappresentata in tutte le sue forme: dai torrenti ai laghi, dalla pioggia alle cascate, dalla neve al ghiaccio. Il libro è l'unico che vede Ulderica autrice anche dei testi, che vanno dalle descrizioni al ripescare i suoi ricordi di bimba: «Mi ero rotta la schiena e dovevo stare immobile, allora ho scritto stando ferma e muovendo il cervello». Tra tutte le stagioni, Ulderica preferisce l'inverno, quando le fotografie si contaminano con i ricordi infantili. «La neve mi piace - afferma -, produce situazioni in cui non si riconoscono le imma-

gini. La neve cambia, nasconde, fa apparire di più, è un gioco di forme che diventano altro». Asseconda la propensione di Ulderica per il surreale, evidenziata da una serie di fotografie che potremmo intitolare *Abbandono* o *Stanze vuote*, mai pubblicate, ma che si notano sulla parete di fondo dello studio e rappresentano «i miei lavori di ricerca». Basti pensare alla massicciata dell'autostrada trasformata dal nevischio in una *texture* filigranata, o i camini inquadri dalle linee diagonali, in un gioco di piani astratti. Nelle fotografie di Ulderica infatti molto spesso gli scatti sono dei particolari realistici, ma combinati in modo da annullare i tradizionali nessi logici: i contenitori del latte accanto al gatto che fa capolino dalle finestre, le stanze della scuola vuote e occupate solo dai buchi del pavimento, lo *spo-ler* abbandonato sulla soglia, le tele delle forme di formaggio che oscillano, vagamente inquietanti come nelle tele di Magritte.

Dalle cataste di legna...

Finestre, porte, cataste di legna sono particolari simbolici spesso ricorrenti nelle fotografie di Ulderica, che così le interpreta «La porta è il luogo in cui si entra, la finestra è un luogo da cui si guarda e racconta sempre qualcosa. Può essere aperta, chiusa, con o senza le tende, appartiene a una casa, dà luce e funziona come l'occhio: inquadra qualcosa e mette in relazione con il paesaggio che si stende oltre. Fotografo sempre anche le cataste di legna;



Le rocce, la neve, i pecci, tutto concorre a dare una intensa sensazione di freddo, ma la catasta in primo piano porta la speranza del tepore accanto al fuoco, quando il faggio brucia regalando un odore buono. Valbruna, 2009.

facevano, e fanno, parte del paesaggio dell'autunno, quando in montagna si sente il rumore della motosega è segno che tutto è pronto per l'inverno». Nel modo di accatastare la legna c'era la capacità di distinguere le varie

essenze, di sapere quanto calore avrebbero emanato bruciando. Le tipologie variano a seconda che siano nel bosco o vicino alla casa, quasi da fare intercapedine ai muri. «Una volta - ricorda Ulderica - i boschi erano dei giardini.



Tra il paese dei vivi e il paese dei morti gli alberi da frutto in fiore; Trava, 1989. Da *Carnia*, 2002.

Quando ero bambina si passava e non c'erano rametti per terra, perché ognuno faceva le sue cataste e puliva il terreno».

A questo proposito, Ulderica confessa che le piacerebbe fare un libro con gli elementi che raccontano il bosco. La cosa singolare di alcune sue fotografie e che talora l'immagine evoca suoni e persino odori, come i fumi che si alzano

dalle erbe secche cui le donne danno fuoco e di cui sembra di sentire l'odore acre nel freddo della sera autunnale.

...ai cimiteri, dove si racconta la storia della comunità

Un soggetto insolito, ma amato, dalla fotografa è quello dei cimiteri, su cui lavora da una trentina d'anni, specialmente se immersi

nel silenzio della neve. «I cimiteri sono un luogo che mi attira. Esprimono il rapporto sentito tra il morto e il vivo, il cimitero è un luogo in cui si raccoglie la storia e sono sempre diversi, in Carnia come a Vienna o a Firenze. Dovunque io vada, fotografo i cimiteri. In montagna il rapporto con la morte era sentito in modo diverso dall'attuale, era un ciclo



Funerale a *Monai* / Ravascletto, 1985. La bufera di neve con la *stravinta* ha coperto anche le lapidi sul muro di cinta del cimitero; gli ombrelli, vana protezione dall'umidità sciroccale, listano a lutto il paesaggio. Da *Carnia*, 2002.

naturale e non dava angoscia. Ora però siamo arrivati alla fine di quel modo di rapportarsi con la morte e con la vita, che traspare anche dal modo in cui sono curati i cimiteri carnici dove l'erba, che faceva parte di quel luogo, è stata spesso sostituita dalla ghiaia».

I numeri perduti della montagna

Ulderica nella sue fotografie ha documentato i cambiamenti del territorio montano e la crisi dovuta al calare continuo della popolazione, dando ragione al pensiero del grande studioso della Carnia Giorgio Ferigo (Comeglians, 1949 - Tolmezzo, 2007), con cui Ulderica aveva intrecciato un rapporto di pro-

fonda amicizia. Quando i numeri della popolazione e del bestiame crollano è la catastrofe economica e culturale. In *Malghe e malgari* Ferigo infatti scriveva: «alla distruzione dell'allevamento fa riscontro il mancato sfalcio dei prati, il mancato utilizzo dei pascoli, l'invasione del bosco, il degrado del territorio... la perdita di tecnologie, abilità e memorie... e accompagna la rarefazione degli umani.... Mentre altrove gli antichi metodi di produzione sono rimpiazzati dai nuovi, in montagna dal nulla».

Sul destino della montagna, neppure Ulderica è ottimista: «Se penso alla mia Carnia, vedo la montagna in grande affanno, ma i numeri sono i numeri e le

tradizioni si reggono sui numeri. Se non ci sono i ragazzi succede come quest'anno a Ravascletto quando non sono riusciti a fare *la vecchia*, non per scarsa volontà, ma perché se i giovani sono troppo pochi è difficile continuare le tradizioni di una volta. Alla fine vivere in montagna è in tutti i sensi più faticoso è più costoso, se non altro per le distanze, e ciò non viene riconosciuto. Non si è mai tenuto conto del lavoro che la gente faceva rimanendo sul territorio: tenere acque, prati, boschi. Un paese può diventare turistico solo se è ben tenuto, custodito, se le case, i panorami e i sentieri sono belli. L'albergo diffuso si fa perché le case sono vuote, allora va bene recuperare



La fuga delle foglie del faggio si arrende alla neve bagnata, Sauris, 2012. Questa elegante essenza arborea è una delle più diffuse sulle nostre montagne dove forma spesso boschi omogenei ed estesi.

le case vuote, ma bisogna recuperare e mantenere la gente sul luogo. I turisti vengono se noi ci

siamo, non si può ridurre la montagna a un luogo senza abitanti, come una riserva indiana».

Alla ricerca della luce

Ulderica è una fotografa d'istinto, mossa anche lei dalla passione, vede l'immagine e i particolari e pensa immediatamente allo scatto, nel formato quadrato che le è particolarmente congeniale. Nelle sue fotografie la montagna esiste in grazia della sua forza e della sua bellezza, senza graduatorie. Afferma convinta che «le Alpi Carniche e Giulie hanno le loro differenze. La Carnia ha una bellezza e una dolcezza che le Alpi Giulie non hanno, ma queste possiedono la potenza e la verticalità delle rocce. Le nostre montagne sono come la nostra regione, piccola, ma con molti elementi diversi al suo interno, il mare, la pianura, la collina». Ulderica si sforza dunque di evidenziare la varietà e le bellezze peculiari, che rappresenta senza uniformare le caratteristiche dei paesaggi. Nelle sue fotografie fondamentale è la ricerca della luce. «Bado alle luci e ai segni» in paesaggi che sono di due tipi: quelli fuori del tempo in cui domina la presenza della natura e gli altri dove prevalgono i segni dell'uomo, in cui raffigura persone al lavoro, attrezzi, case o elementi che richiamano il lavoro.

Le sue fotografie alternano il colore e il bianco e nero, usato soprattutto nei ritratti, come quelli che illustrano il libro di Elisabetta Pozzetto *Donne di profilo* (2005). Ritiene infatti che il colore tolga atmosfera.

Fissare i gesti della tradizione

L'ultimo libro *Luci a Nord est* (2011), dedicato alla madre "che

mi ha dato e insegnato ad amare la luce”, raccoglie 185 immagini scattate dal 1985 al 2011, commentate in modo pertinente e partecipe da Paolo Rumiz. Costituiscono la sintesi appassionata di venticinque anni di attività professionale e documentano i paesaggi dell'intera regione esaltata nella sua diversità: lagune, montagne, laghi, pianure, scogliere erte sul mare, fiumi, fari. Sembra uno spazio sconfinato, racchiuso invece in una piccola regione di un milione di abitanti. Ulderica da Pozzo usa poeticamente i controluce, che evidenziano le sfumature dei tramonti e delle albe sui cieli solcati da nubi. La realtà colta da Ulderica sem-



La magia del fuoco: Luisa di Malga Pietlinis, 2012.

bra talora artificio nelle situazioni di luce particolari, esaltate dal

riverbero della neve nelle chiare sere invernali o nelle drammatiche e inquietanti ombre portate. «Dopo le interviste ai malgari e ai pescatori adesso potrei fare un libro su tutte le tradizioni del Friuli, che ho testimoniato nel corso degli anni. Il gesto della tradizione mi è sempre piaciuto, ancor prima di fare la fotografia, da bambina ero affascinata dalle processioni delle rogazioni. Le ho dunque documentate da quando ho iniziato a fare la fotografia spinta dal piacere di testimoniare questi riti».

Due sono i progetti in preparazione di Ulderica: il primo riguarda Udine con circa 300 foto su architetture e volti che devono documentare la città visibile e quella meno fotografata; il secondo completa l'indagine della fotografia sul territorio regionale e raccoglierà interviste e fotografie degli agricoltori nell'alta pianura friulana.



Sella Duron sopra Fusea, 2003. Da *Malghe e malgari*, 2005.

Ulderica, il braccio armato dell'antropologia

Doveva essere l'estate del 1981 quando, trovandomi a Monai per promuovere la coltivazione di fragole e lamponi, un conoscente mi portò a vedere una mostra fotografica. Pensavo alla solita noiosa proposizione di foto di gruppo, di famiglie, di emigranti, ecc. Macché, peggio ancora, era la mostra di una giovane fotografa locale. - Figurarsi se in Carnia può saltare fuori una fotografa - pensai - sarà una che vuol darsi arie da intellettuale in un paese di emigranti e di ex *fedárs*. Il padre della fotografa, che - mi dissero - era uno che voleva passare per un "duro", si sciolse in lacrime.

- Colore locale - pensai. Le foto non mi dispiacquero e, all'epoca,

non sapevo nulla di fotografia. Meglio così; ho preferito non sapere nulla di enologia onde apprezzare al meglio il vino.

Anni dopo rividi foto di Ulderica, la piccola giovane fotografa di Monai, e mi lasciarono perplesso, con quel formato quadrato da solista della Hasselblad. Mi piaceva la foto di paesaggio e trovarmi paesaggi quadrati non mi quadrava. Mi beavo davanti a quei perfettissimi paesaggi americani, i canyon, i deserti del West, gli autunni del Vermont. Finita l'ubriacatura mi accorsi che *zirile* e *voltile*, sono sempre quelli. Così come la perfettissima foto di paesaggio inglese: son sempre coste di mare e monti della Scozia (beh, non hanno altro). Da noi, fuori casa, ci sono mondi splendidi da immortalare, e non penso solo alla forra del Vinadia o alle torbiere di Moruzzo. Quell'abusata frase del Nievo è sempre di attualità.

Ecco, quelle foto quadrate erano fredde, anzi no, mi facevano venire freddo, e non è la stessa cosa. Perché? Perché la Carnia è fredda, fredda e umida. E quando entravo nelle case dei *Cjargnei* pativo il freddo (loro no, ci sono abituati). Le fotografie di Ulderica non potevano trasmettere calore, trasmettevano l'ambiente. Di solito sono i quadri dei pittori più bravi che ti danno di queste sensazioni. Non credo

fosse merito solo del formato quadrato. Neppure la gente fotografata mi trasmetteva calore; il freddo che sentivo nelle ossa al guardare certe cucine pur abitate, certe coppie di anziani, lo vivo ancora. Non era la tristezza che accompagna, anche leggendo i libri di storia, la fine di una civiltà; no, era proprio freddo. Come c'è un calore umano c'è anche un freddo umano. Certo, è più facile, più appagante guardare una fioritura nel deserto del Mohave, ma non ti coinvolge in modo così drammatico. Quelle foto della *puema* di Monai ti mettono di fronte al dramma della vita, e qui mi vengono in mente degli accostamenti letterari che preferisco evitare, ché non voglio dare pezze d'appoggio al noto vittimismo carnico col rischio di condirlo di fatalismo. Insomma chi ci vede il solo la Carnia non ha capito niente. Se, poi, qualcuno, vuole vederci il "pittoresco", che non c'è mai stato, è proprio un baggiano.

Una fotografia, ed una fotografa di valore universale? Sì. E non sono facile ai complimenti, meno che meno coi *Cjargnei*. La Ulderica (mi è sempre piaciuto quel bel nome di ascendenza germanica) la vedevo, ogni tanto, in occasione di incontri più o meno intellettualoidi, ma devo dire che non davo peso al suo lavoro. C'è stato un periodo in



Lo *stem singer* muove la stella come nelle tradizioni natalizie germaniche; Arta Terme. Da Carnia, 2002.

cui pensavo che per scattare una foto bastasse fare *click*. Mi sono accorto a mie spese che non è proprio così. Scrisi un libercolo sui prodotti dell'agroalimentare *cjargnel* che, a mia insaputa, venne illustrato dalla Ulderica. Cominciai a trovare del calore, e come avrei non potuto, in quelle polente e *çuç*.

Ulderica, il virgulto di Monai, ne ha fatta di strada. I suoi libri sono corredati da scritti di un insigne antropologo friulano, di giornalisti famosi, di studiosi di varia estrazione e di svariate competenze. Presso una nota casa editrice trafugai alcuni di questi libri e, *mumble mumble*, cominciai a meditare sul suo lavoro. Una fotografa? Senza dubbio, e magari anche brava ed appassionata (e fortunata perchè fa quello che le piace), ma soprattutto qualcos'altro. Che cosa? Un'antropologa di campagna, una che lavora "sul terreno", ecco che cos'è. Ne sono prova anche i filmati che gira e, soprattutto, le tante interviste, svolte in ogni ambiente, mica solo in Carnia. In parte le ha pubblicate, in gran parte attendono ancora di essere sbobinate: a *son pognetas*, insonnolite, in quel grande archivio (quante migliaia di diapositive?), tenuto con criteri non propriamente cartesiano, che arreda in modo *casual* le pareti del suo studio.

La macchina fotografica di Ulderica è stata, e credo sia ancora, l'occhio di quel grande intellettuale e studioso, scomparso cinque anni fa, che è stato Giorgio Ferigo. Un occhio vigile, curioso,



La neve inventa barbarici copricapi sulle statue del Monumento ai Caduti di Corno di Rosalba: enigmatiche e silenti vivono la dimensione surreale dell'inverno. Da *Le voci dell'acqua*, 2010.

analitico, critico, attento ed intelligente. Lui non capiva niente di fotografia, lei è stata, ed è tuttora, il suo "braccio armato" sul terreno, fra la gente.

Come ogni fotografo, e ogni assassino che si rispetti, lei ama tornare sui luoghi. I luoghi cambiano, in Friuli solitamente in peggio, e le sue foto, anzi i documenti che lei produce, sono lì a testimoniare.

Credo che con le sue immagini, ferme o mosse poco importa, e le sue interviste, possa tenere lezioni di storia contemporanea e di geografia (anche *for furlan Dummies*). Non ha il linguaggio accademico (meglio, così nessuno si addormenta), ha l'accento *cjargnel* e se parla in *cjargnel* è ancora meglio: non c'è modo più valido per tradurre al pubblico l'umanità, e il dramma (perchè non dirlo?) ambientale ed esi-

stenziale del Friuli e dei Furlani. Eppure una Regione così piccola potrebbe essere un *bijou*. Ma niente amarezze, voglio chiudere con una immagine di Ulderica che qui non proponiamo, forse a causa dell'archivio poco cartesiano. Il lettore potrà andare a vederla nel libro *Fra mare e terra* (Forum, 2008) alle pagine non numerate 58 e 59. Lì, in quella foto scattata a Marano, c'è Flavio Zulian a *vongole con le man*, ma, complice il teleobiettivo, il mare pare un lago prealpino, tanto sembrano vicine le montagne. Nessun'altra immagine, che io sappia, è mai riuscita a rendere visivamente, e tanto efficacemente, le reali dimensioni della nostra Regione. *Ma viôt mo tu ce che ti cumbina una poema da Monai*.

EC

111

ABUJA

via
S.antonio

4

vini

Jepiada
33



Stefano COSMA

La ditta goriziana F.lli Abuja

Da ambasciatori del vino goriziano nell'Impero a produttori di *pelinkovac*

In terra friulana ci sono diverse specie di assenzio, tutte appartenenti al genere botanico *Artemisia*. Le più note sono l'*Artemisia absinthium* e l'*Artemisia caerulescens*. Entrambe censite da botanici famosi, come il protomedico di Gorizia Pier Andrea Mattioli (1501-1578), o da appassionati di agricoltura, come il farmacista di Romans Giuseppe Ferdinando del Torre (1815-1894).

L'*Artemisia* era già conosciuta nell'antichità per le sue virtù curative, così nell'antico Egitto come nell'antica Roma, dove Plinio il Vecchio raccomandava foglie di

assenzio affogate nel vino come elisir di giovinezza. Ne trattò anche Pitagora, che lo prescriveva come bevanda per assistere il travaglio durante il parto, mentre Ippocrate lo consigliava per reumatismi e anemia. Il del Torre, negli anni Settanta dell'Ottocento, descrivendo il *Sinz* o *Assinz*, come lo si chiama in friulano, dice che «gode riputazione di stomachico e febbrifugo. Coll'assenzio viene preparata una bevanda spiritosa, al giorno d'oggi in grande voga nelle botteghe da caffè. Ma l'abusarne, il farne uso continuato di questo liquido può tornare molto dannoso alla salute».

In effetti era una moda che in Francia imperversava già dagli inizi del secolo XIX, grazie al medico

Pierre Ordinaire che, stabilitosi in Svizzera dopo la Rivoluzione francese, aveva distillato un liquore (a 68°) contenente assenzio, anice, isoporo, melissa e altre erbe comuni. Alexandre Dumas scrisse persino una ricetta di un digestivo a base di assenzio. Artisti, scrittori e poeti ne erano diventati dipendenti, fino ad assumerne quantità nocive. L'assenzio ha una sua storia anche a Gorizia, non legata ad artisti più o meno "maledetti", ma ad una intraprendente famiglia le cui vicende rispecchiano quelle della città, e i suoi travagli, dalla fine dell'Ottocento ai nostri giorni. La vicinanza del Collio e del Vipacco, aree ad alta vocazione enologica, non potevano però limitare la storia alla sola *Artemisia absinthium*.



Pubblicità in tedesco di Andreas Abuja, 1911.



Publicità trilingue del 1914.

A Gorizia nell'Ottocento

Nella Gorizia ottocentesca, la produzione ed il commercio di bevande più o meno alcoliche, o di derivati, era elevata. Due, ad esempio, erano le fabbriche di birra in città, una di proprietà Perinello e l'altra del de Catterini. Sempre a metà Ottocento c'erano 5 "fabbriche" di vino, 99 fra locande, bettole e trattorie e 11 botteghe di caffè (dove probabilmente servivano quella bevanda citata dal del Torre). Non mancavano le fabbriche di aceto di vino, che nell'ultimo decennio del secolo erano tre: quella di Floreano Kralj, quella di Giuseppe Goriup e l'ultima di Andrea Macuz. Anche la produzione di grappe e acquaviti era diffusa ed era quasi monopolio delle famiglie ebreë: i Morpurgo e i Luzzatti.

Andrea Abuja

Con queste premesse e con la grande quantità di vino che era prodotto nella Contea di Gorizia,

si intuiscono facilmente i motivi che spinsero Andrea Abuja ad aprire proprio a Gorizia la sua ditta. Egli era nato nel 1838 in Carinzia, a Vorderberg, da una famiglia che discendeva da un soldato dell'esercito turco fatto prigioniero dopo la vittoria di Kahlenberg del 1693 e cristianizzato. Così Andrea, assieme alla moglie Theresese Wedam, pure lei carinziana nativa di Wolfsbach, si trasferisce a Cormons. Proprio lì, nella cittadina collinare, nascono i due figli: Antonio nel 1885 e Andrea Giuseppe (che chiameremo Andrea II) nel 1887. A Gorizia Andrea, con moglie e figli, si trasferisce pochi anni dopo, se risale al 1899 la fondazione della sua ditta in città, che sarebbe diventata una delle più importanti della Mitteleuropa nel settore dei vini e dei liquori. Da pochi anni la città aveva ospitato il IV Congresso enologico austriaco, che aveva avuto come relatori eminenti studiosi della vitivinicoltura provenienti

da tutti i domini asburgici. Fra di essi erano intervenuti, con importanti relazioni sui vini locali, Carlo Hugues, direttore dell'Istituto enologico di Parenzo (che morì a Gorizia nel 1934) e Giovanni Bolle (si veda *Tiere furlane* n. 5, 2010), direttore dell'Istituto sperimentale di Gorizia. Quest'ultimo in particolare, aveva studiato i vitigni autoctoni, la cui coltivazione andava incentinata, e quelli di origine forestiera più adatti ai terreni della Contea. Una realtà variegata quella della vitivinicoltura che si presentò agli Abuja: molte zone vocate alla vite, diverse fra loro per tipologia di *terroir* – si direbbe oggi –, dal Carso al Collio, dalla Valle del Vipacco alla pianura dell'Isonzo. E soprattutto una moltitudine di coloni e di piccoli proprietari desiderosi di piazzare le loro piccole quantità di vino, di mosto o di uva. Il *business* era



Andrea II Abuja.

stato individuato! A Gorizia, città di cultura italiana, ma con forti componenti slovene e tedesche, il primo marchio della ditta fu "AND. ABUJA", dove "And." stava a significare sia Andrea (versione italiana), sia Andreas (in tedesco) che Andrej (in sloveno), in modo da essere adatto per ogni occasione commerciale. Andrea aprì gli uffici ed il magazzino nell'attuale via Don Bosco trasferendoli, poi, nell'edificio che oggi si trova in via del Santo 10, ma che allora si chiamava via Sant'Antonio ed era al civico 4. In una foto antecedente la Prima Guerra Mondiale, scattata nel cortile della suddetta casa, sopra il portone interno era scritto "Deposito vini", a sinistra *Zatoga vina*, in sloveno, e a destra *Wein depot* in tedesco.



Il deposito vini della ditta nell'attuale via del Santo, a Gorizia, prima della Grande Guerra.

I numeri del vino

Con l'ausilio dei preziosi dati contenuti nell'opera *L'ambiente geografico e lo sviluppo economico nel Goriziano*, scritta nel 1933 da Ernesto Massi, cerchiamo di conoscere lo stato della viticoltura fra la seconda metà dell'Ottocento e gli anni immediatamente precedenti la Grande Guerra. Nel 1857 la superficie a vigneto (esclusi gli arativi vitati) della Contea di Gorizia era di circa 840 ettari, nel 1891 i vigneti avevano raggiunto un'estensione di ben 6.974 ettari, salita a 9.972 nel 1896, cresciuta ulteriormente a 11.131 due anni dopo. Nel 1910 si registra però un calo a 10.844 ettari e poi una lieve risalita agli 11.000 ettari nel 1913. Per quanto riguarda la produzione vinicola, vediamo che prima della comparsa dell'oidio «fino al 1852 essa superava di poco i 100.000 ettolitri, rappresentati per oltre metà dal Rabiolo (Ribolla),

dal Cividino e dagli altri vini bianchi del Collio; la media del ventennio 1877-1896 fu però di molto inferiore superando lievemente i 68.000 ettolitri; un lento ma continuo aumento la portò alla media di 145.000 ettolitri nel quinquennio 1891-1895, per ricadere sotto i 100.000 del decennio successivo» a causa della fillossera e della peronospora. Nel 1896 il 41% dei vigneti erano infetti dalla fillossera che risparmiava soltanto il Collio e la pianura. Seguì poi un periodo di rapido sviluppo che portò ad una media produttiva di 225.000 ettolitri di vino prodotti nel decennio 1903-1912. Volume che si stabilizzerà nel dopoguerra nonostante la perdita di una parte del territorio della provincia di Gorizia: l'uva da vino destinata alla vinificazione (una parte veniva venduta come uva da tavola) forniva dai 218.228 ettolitri nel 1929 ai 198.950 nel 1932.



Andrea II Abuja al volante della sua autovettura negli anni Venti.

Una lunga opera di intermediari

A mostrarci l'immenso e interessantissimo materiale, fra fotografie, etichette e pubblicità, sono Alessandro (Sandro) Abuja e il figlio Andrea IV, coadiuvati dal giovane studioso Giangiacomo Della Chiesa. Sono loro a raccontarci che, oltre ad essere distributori e rappresentanti per vari marchi famosi di liquori, amari e distillati italiani, nonno e bisnonno acquistavano il mosto dai produttori vinicoli del vasto Collio e del Carso, per poi vinificare nelle loro cantine in città, etichettare il vino con il loro nome ed esportarlo, non solo in Europa, ma persino nelle Americhe. Per tre lustri avevano fatto opera di intermediazione tra i produttori di vino locali e i mercati di Stiria e Carinzia, con punte fino a Vienna, Praga e Monaco utilizzando le nuove linee ferroviarie realizzate dall'Impero, come la Transalpina.

Ma nel 1914 l'Austria-Ungheria

inizia un lungo e sanguinoso conflitto nel quale l'Italia entrerà l'anno successivo, facendo diventare Gorizia prima linea, con le conseguenze che possiamo immaginare. Alla fine della Grande Guerra i bombardamenti avevano inflitto enormi ferite alla città, molte case erano state distrutte e chi aveva disponibilità economiche le comprava. Così fecero gli Abuja, favoriti dai contributi stanziati dal nuovo Stato sovrano: il Regno d'Italia.

Vicino al loro magazzino, in quella che si chiamava piazza Corno – oggi De Amicis – di fronte a palazzo Attems-Petzenstein (sede della pinacoteca dei Musei Provinciali), comprano una grande casa che era stata colpita da due granate, dove i discendenti abitano tuttora. I lavori di restauro e ricostruzione durarono meno di un paio d'anni, se Andrea senior, nella fotografia qui pubblicata, è ripreso nel giardino e morirà il giorno della marcia su Roma: il 28

ottobre del 1922. Quella che era iniziata come una florida attività passa perciò ai figli Antonio e Andrea II e la ditta cambia denominazione in "F.lli Abuja" o, per esteso, "Fratelli Abuja" come si legge nella pubblicità dei prodotti aziendali.

Una grande mole di documentazione

Ovviamente la Prima Guerra Mondiale e i conseguenti cambi di confini avevano privato la ditta del mercato rappresentato dalla cosiddetta Cisletania e l'ambito di vendita si restringe. Per questo motivo, già un paio d'anni prima, nel 1920, avevano aperto con lungimiranza una filiale a Graz, in Stiria, per gestire lo smercio dei loro vini e degli altri alcolici in Austria. Ma il passaggio della dogana dall'Italia all'Austria sovraccaricava il prezzo del vino rendendolo non competitivo e quindi la filiale, dopo pochi anni, nel 1925, venne chiusa. Era seguita dai fratelli Meyer: uno come responsabile della filiale mentre l'altro si occupava della parte commerciale. Una bella fotografia, datata 19 maggio 1923, ritrae i fratelli Abuja, i fratelli Meyer ed altri cinque dipendenti. L'insegna, ben visibile, era "Spezialweine/ Fratelli Abuja/Gorizia/Filiale Graz". Comunque sono questi fra le due guerre gli anni di maggior espansione dell'attività. Per rendersene conto basta consultare la corrispondenza, i libri contabili, la grandissima quantità di etichette, di materiale pubblicitario e di fotografie che Sandro (classe 1946)

ed il figlio Andrea (1977), come dicevamo, conservano e valorizzano.

Nell'estate e nell'autunno del 2009 hanno realizzato la mostra "Commerci di vini e confini. La storia della ditta Fratelli Abuja. 1899 – 1993". Curata da Giangiacomo Della Chiesa, è stata allestita negli spazi del castello di Dobrovo (Casteldobra), in quella parte del Collio, oggi in Slovenia e denominata Brda, da cui proveniva tanta parte del mosto poi trasformato in vino dagli Abuja. L'esposizione, con il nome "Il commercio del vino e le frontiere. La storia della ditta goriziana Fratelli Abuja", è stata portata nel 2010 anche nelle sale del Museo civico del Territorio a Cormons. All'inizio dello stesso anno, valutata l'importanza storica della collezione, la Soprintendenza archivistica del Friuli-Venezia Giulia ha vincolato tutto l'archivio della famiglia. Ci sono, ad esempio, centinaia di etichette: da quelle dei vini e dei liquori Abuja, a quelle *liberty* proposte all'inizio del Novecento da una ditta tedesca. Fra i vini sono da segnalare il "Cogliarner" (un bianco del Collio), il "Castellano", il "Vipacco" (un uvaggio bianco dell'omonima valle), il nostrano "Tokai", il "Friulano" (un uvaggio rosso a base di Refosco), la "Gargania" o erroneamente "Garganega" (oggi Vitovska), il "Terrano" e il "Verdolino", che si ipotizza essere un Verduzzo. Ma producevano anche, per il mercato tedesco ed austriaco, un "Alcamao Dessert Wein"! Fra gli altri alcolici gli Abuja producevano o



I fratelli Abuja e i fratelli Mayer, con alcuni dipendenti, presso la filiale di Graz; maggio del 1923.

commercializzavano varie acquaviti, cognac, rum, "Slivovitz" e "Punch", come pure liquori all'anice, "Alchermes", "Ferrochina" e il "Pelinkovac".

Interessanti ed eleganti sono le insegne pubblicitarie, così come i manifesti dell'epoca e i calendari. Molti di questi sono stati fatti dai più noti artisti dell'epoca: c'è una pubblicità realizzata da Tone Kralj e un manifesto creato da Rudolf Saksida, entrambi in pieno stile futurista, e un bozzetto per un'etichetta disegnato da Sergio Altieri. I prodotti destinati ai mercati esteri, poi, erano caratterizzati da immagini pubblicitarie chiaramente identificabili con l'Italia, come quando compare il Vesuvio sullo sfondo.

Come dicevamo, gli anni Venti e Trenta rappresentano in ogni caso un momento d'oro per gli Abuja che, oltre ai magazzini e uffici di Gorizia, possiedono un deposito a Bisterza e una grande

casa a Volzana (oggi entrambe in Slovenia), con la pubblicità dei "Vini Abuja" dipinta sulla facciata e il piano terra affittato alla trattoria e negozio di "A. Zuodar", mentre ai piani superiori c'erano stanze in affitto. Antonio e Andrea II hanno due bellissime automobili, visibili in diverse fotografie di famiglia. In una di queste, in gita presso qualche santuario, sono assieme a Josip Zabkar (1914-1984), nipote della moglie di Antonio, che diverrà nunzio apostolico in Finlandia e Islanda.

Fra le tante "chicche" conservate c'è una carta vinicola d'Italia, d'epoca fascista, in cui sopra il Friuli c'è stampato "Refosco" e sopra il Collio goriziano "Ribolla", il che ci fa capire tante cose sull'evoluzione vitivinicola nostrana.

Antonio e Andrea II muoiono entrambi negli anni Cinquanta e la ditta passa ad Andrea III (figlio dell'omonimo padre) sposato con



Il deposito degli Abuja in una fotografia degli anni Venti.

Laura Louvier, di quella famiglia goriziana di origine francese a cui appartennero Ernesto, che il 6 novembre 1918 innalzava sul Castello la prima bandiera tricolore, come pure Vivaldo Louvier (1886-1968), compagno di classe ed amico di Carlo Michelstaedter allo Staatsgymnasium, nonchè i fotografi di fine Ottocento Ugo ed Emilio, con studi a Gorizia, Trieste e La Spezia.



Il pelinkovac Abuja è ancora di attualità.

Rimane il pelinkovac

Dopo la Seconda Guerra i confini sono nuovamente modificati, la ditta perde gran parte del bacino vitivinicolo da cui si riforniva, che rimane in Jugoslavia e, come molte altre realtà, vivacchia nell'ambito del sistema della Zona Franca fino alla cessazione dell'attività avvenuta nel 1993. Per fortuna Sandro Abuja, affezionato all'attività di famiglia, pur avendo servito nell'Aviazione militare di cui è un pensionato, conserva tutto il patrimonio legato all'attività della ditta, non solo quello cartaceo, ma anche gli strumenti enologici di misurazione ed analisi: mostimetri, ebullimetri, alambicchi, ecc. In garage ha persino un camion "Dodge" delle truppe alate!

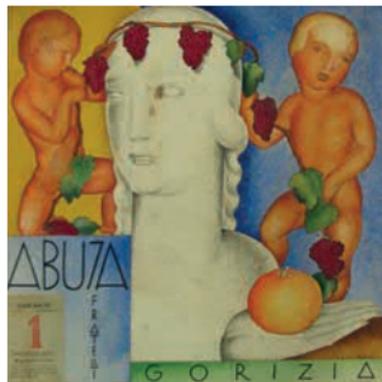
Infine, siccome possedeva la ricetta del pelinkovac di famiglia, ha deciso di continuarne la produzione, facendolo fare da altre distillerie.

Nel vecchio ufficio della ditta "F.lli Abuja", dove sono appesi gli antichi diplomi e conservati alcu-

ni documenti, c'è anche un'originale cassaforte di fabbricazione viennese. È là dentro che viene conservata la ricetta di questo amaro tipico delle nostre zone, diffuso soprattutto oltre frontiera: in Slovenia si chiama *pelinkovec* ed in Croazia *pelinkovac*. L'assenzio (*petin* in sloveno), negli ultimi anni tornato di moda, è la base di questo ottimo digestivo: «liquore a base di "Artemisia Absinthium", pianta di nota virtù amaro e aperitivo», si legge sull'etichetta: in Italia, il dispositivo di legge del 1931, vietava l'uso dell'assenzio, ma non menzionava il nome botanico...

L'etichetta è cambiata di pochissimo rispetto a quella originaria del 1899, mantenendo così una veste grafica che rispetta la tradizione ultracentenaria di questa famiglia.

Il *pelinkovac* si beve a fine pasto con ghiaccio e un fettina di limone.



Bozzetto per un calendario realizzato da Tone Krajč nel 1930.

Sinz, pelin e santònego

A testimoniare l'uso tradizionale dell'assenzio, ben prima che diventasse liquore o droga degli artisti, vi sono i detti popolari friulani *Amâr come l'assinz* e *Sinz e rude ogni sêt distude*, ma la virtù dissetante, forse complice il sapore non a tutti grato, non bastò a farne una bevanda di largo impiego tra i nostri antenati. Nel *Vocabolario giuliano* di Enrico Rosamani (Lint, Trieste, 1999) troviamo le espressioni *Sto caffè xe amaro come el pelin* (= assenzio) e *A magnar sempre pelin se fa el stòmego de fero*. A proposito di questa pianta ricordiamo che anche nella laguna di Grado c'è una specie di assenzio, il cui nome botanico è *Artemisia caerulescens*, ma conosciuta con il termine dialettale di *santònego*, usata come digestivo e, in passato, anche come vermifugo.

L'impiego dell'assenzio non sfuggì a Valentino Ostermann che così lo descrisse in *La vita in Friuli* del 1894: "L'assenzio è usato come tonico: messo in infusione nell'acquavite con Ruta e radice di Genziana, dà un liquore che si beve alla mattina a digiuno. L'assenzio posto in un sacchetto sotto il guancialetto dei bambini, o appeso al loro collo, fa morire i vermi; è diuretico e provoca le mestruazioni. L'erba Artemisia messa in contatto colla pelle ha la virtù di fare amare.

Rifuggendo i diavoli e le streghe dall'odore di quest'erba, la si porta indosso per salvarsi dalle male, e chi presenzia o assiste a un esorcismo ha l'avvertenza di empirsi la bocca d'aglio e d'assenzio contro il pericolo che il diavolo, espulso dal corpo esorcizzato, entri nel suo. Il Manzini (Cronaca della Società alpina friulana, 1889) narra che nella Slavia si usa l'Artemisia contro le emorroidi, che il decotto delle sue foglie caccia il mal di capo, che l'infuso giova a coloro che patiscono d'insonnia per la soverchia stanchezza, e a chi fu esposto per qualche tempo all'umidità".



Bibliografia

Cosma Stefano, *Gli Abuj, un commercio leader di vini e liquori nella Mitteleuropa*, Il Piccolo, edizione di Gorizia, 9 marzo 2010.
Massi Ernesto, *L'ambiente geografico e lo sviluppo economico nel Goriziano*, Gorizia 1933.

Friuhaut Tommaso (per cura di), *Relazione intorno al IV Congresso enologico austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891*, Comitato centrale del IV Congresso enologico austriaco, Gorizia, 1892.

Del Torre Giuseppe Ferdinando, *Plantis che creessin in Friul*, Mariano del Friuli 1984.



Andrea MARMAI, Magda MINOTTI

... la settimana a pilar orzo

Piccola storia dell'ultimo mulino sul Natisone

Molti di coloro che, nelle giornate d'estate, si rinfrescano bagnandosi nell'acqua del Natisone sul greto del grande invaso del Ponte Romano a Premariacco, non sanno che a pochi metri da loro, nascosti tra i rami delle robinie, semicoperti da sabbie e ghiaie del fiume, scoloriti dal tempo, giacciono i resti dell'ultimo mulino ad acqua che operò sul fiume che scorre nel territorio Cividalese: il mulino Birri.

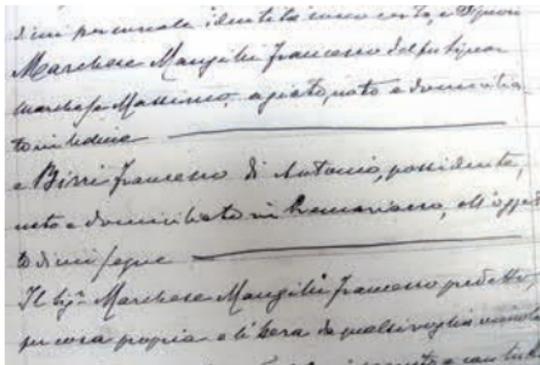
La grande ruota a pale, le paratie ed i meccanismi di regolazione dell'afflusso dell'acqua sono fermi dal 1975. In quell'anno cessava l'attività di Amedeo e Giancarlo Birri, padre e figlio, gli ultimi mugnai del Natisone. Un'attività che con la loro famiglia aveva traversato i secoli, aveva superato le difficoltà di guerre, invasioni e alluvioni. Un'attività che si è arresa solo alla modernità ed economicità dei mulini elettrici, alla concorrenza dei grandi stabilimenti molitori padani, e al diffuso benessere che aveva allontanato dai campi molti piccoli agricoltori

in quali, diventati operai, non avevano più la necessità di avere il proprio campo di mais per soddisfare i bisogni della famiglia.

La settimana ruota

È difficile risalire alla nascita del mulino Birri, probabilmente sorto nell'epoca in cui i molini ad acqua comparvero nell'area friulana. Non ci sono documenti certi fino

al 1753, quando l'allora proprietario, il marchese Mangilli, chiese al consiglio dei "Savi ed Esecutori alle acque di Venezia" la concessione ad installare la settimana ruota "a pilar orzo". Questo a testimonianza che il mulino aveva già sei ruote che servivano altrettante mole: un'attività di tutto rispetto, quindi. Il primo proprietario a cui possiamo risalire era



Particolare dell'atto notarile con il quale il marchese Mangilli, nel dicembre del 1915, vende a Francesco Birri il mulino con le pertinenze.



Mapa del 1753 che mostra il mulino, all'epoca proprietà dei marchesi Mangilli, e il sentiero che lo raggiunge; l'edificio era al livello del fiume.

il marchese Gio Batta Mangilli, erede di una famiglia importante ed economicamente solida. I Mangilli giunsero in Friuli dalla Lombardia a metà del Seicento. Erano commercianti di filati e tessuti che a Udine accumularono in breve tempo, grazie ai loro commerci, una grande fortuna. Nel 1752 fu concesso loro di entrare a far parte della nobiltà friulana. Nel 1753 chiesero, come detto, la concessione per la settima ruota come proprietari del mulino sul Natisone. Da chi lo avessero acquistato non è noto, forse dalla famiglia Gallo di Cividale, forse dalla Curia cividalese. È molto probabile che il mulino fosse dato in affitto; chi fosse però l'affittuario non è noto fino al 1862, quando un atto della Procura di Cividale ci indica la presenza nel mulino di Premariacco di Antonio Birri, mugnaio. Ancora più esplicito (Notaio Jurizza in Udine) è

l'atto di divisione patrimoniale del marchese Massimo Mangilli del 1874: nel computo molto particolareggiato dei beni familiari, tantissimi e sparpagliati su tutto il medio Friuli, compare ancora Antonio Birri come conduttore del mulino che è ereditato da Francesco Mangilli. Antonio Birri era figlio di Francesco che, negli anni Venti dell'Ottocento, viveva a Premariacco e negli atti di compravendita dei terreni agricoli e dei vigneti che andava acquistando nei dintorni di Firmano era già definito "mugnaio e possidente". Quindi l'attività del mulino era antica e remunerativa nonostante che il Natisone sia stato in passato, e anche in anni recenti, un fiume abbastanza capriccioso, con piene disastrose ricorrenti e quindi periodici danni alle strutture meccaniche esterne, ruote, pale, paratie, ecc.

La riproduzione del disegno del 1753, che, come si può vedere, è fuori scala e atto solo a illustrare la situazione nel momento della richiesta, ci mostra un particolare importante: il mulino a tempo operava sul fiume, un paio di metri sopra il suo letto, a ridosso della parete rocciosa che delimita l'invaso del Ponte Romano. La rosta che innalza il livello dell'acqua era costruita con una palizzata e con fascine di legna, creando un salto sufficiente a dare energia alle pale. Anticamente si accedeva al mulino attraverso un sentiero scavato nella roccia del Natisone lungo il quale scendevano, da quella che oggi è Via del Mulino, le granaglie a dorso di asino e risalivano le farine che venivano poi smistate nell'edificio che ha ospitato l'opificio moderno.

Una modifica importante

Probabilmente solo alla fine del XIX secolo o all'inizio del XX si diede corso alla modifica della struttura meccanica. Fu installato un albero verticale che, con una coppia conica, prendeva il moto da un'unica ruota a pale e lo portava, prima con l'aiusilio di una catena a maglie e poi, con una modifica successiva, attraverso altre due coppie coniche, al fabbricato che si trova una decina di metri sopra il fiume. Questo ospitava dapprima le macine e in seguito i frantoi a cilindri detti laminatoi. L'energia meccanica generata dalla grande ruota di cinque metri di diametro (*il muelton*), resa disponibile non più nel vecchio e an-

gusto spazio in riva al fiume, ma in locali ampi e strutturati come quelli che ancora oggi possiamo vedere, fu alla base dello sviluppo dell'attività dei Birri, il cui spirito imprenditoriale creò un sito degno di una piccola industria.

Il 20 novembre 1915 il proprietario, il marchese Francesco Mangilli, con atto del notaio Cucavaz di Cividale cedette il mulino, compresi gli edifici adiacenti, la concessione all'uso del salto d'acqua e una serie di beni immobili a Francesco Birri, figlio di quell'Antonio Birri che gestiva l'attività molitoria nel 1874.

Al momento dell'acquisto la famiglia Birri conduceva anche un'azienda agricola al di là del fiume, di fronte al mulino, e viveva in una casa colonica sulla strada che porta dal ponte romano a Firmano, ancora oggi ammirata come esempio di architettura rurale.

Secondo Giancarlo Birri, classe 1944, che ricorda i racconti dei vecchi dipendenti, il mulino operava a quel tempo con due mole, una coppia di frantoi a cilindri per il mais, una coppia di frantoi per il frumento e la pileria per l'orzo. I cereali lavorati erano soprattutto mais, orzo e frumento per l'alimentazione umana, e segale, mais e orzo per l'alimentazione animale. Intorno alla metà degli anni Venti del Novecento, passata la buriana della guerra, ci fu un ampliamento del fabbricato originario. L'attività legata all'agricoltura si espanse con una coppia di trebbie per la trebbiatura di orzo, frumento, segale e avena da una parte e di foraggere da seme, tra cui il veriole (o ginestrino) dall'altra. Il moto dell'albero principale fu portato, con l'uso di pulegge e cinghie di cuoio, oltre l'edificio del mulino, nella



Una delle due vecchie macine del mulino Birri usate per la macinazione del mais fino agli anni Cinquanta dello scorso secolo, quando vennero sostituite dal "frangitutto" a motore.

grande aia coperta e muoveva le trebbie; seguiva un'imballatrice, del peso di ben 50 quintali, per le paglie risultanti dalla trebbiatura, che fu scardinata dalla forza dell'acqua nella disastrosa alluvione del 1958. Siccome esisteva anche il problema dell'approvvigionamento di energia elettrica (la rete di distribuzione negli anni Trenta-Quaranta del Novecento non era capillare), i Birri pensarono bene di usare il moto sempre disponibile della ruota per far girare una dinamo da 5 Kw a 125 V. Questa tensione alimentava alcuni motori supplementari e l'illuminazione del caseggiato che, ricordiamo, ospitava anche le famiglie dei proprietari.

E a proposito di acqua, il mulino con l'annessa azienda agricola ne consumava in abbondanza: per lavare i cereali, per tutti gli animali della stalla e della bassa corte, per le colture adiacenti (orti, frutteto). A questo scopo una ruota più piccola di circa 1,5 metri di diametro, era dedicata all'azionamento di una pompa che aspirava l'acqua del



La grande ruota a pale di cinque metri di diametro. Osservandola, si nota l'assenza di saldature: è tenuta assieme da tiranti e dadi su un asse con supporti.



La prima coppia conica che si incontra dopo la ruota, anch'essa per metà interrata, rinvia il moto su un asse verticale alto una decina di metri.



Il complesso di edifici del mulino Birri comprende anche abitazioni civili, un tempo residenza dei proprietari.

fiume e la rendeva disponibile per le varie necessità.

Una piccola industria

Il mulino era, ovviamente, dipendente dall'acqua del Natisone e ciò poteva essere pericoloso nelle

stagioni secche per un'attività imprenditoriale di questo tipo.

Per evitare questo rischio era stato predisposto un motore che integrava la forza motrice dell'acqua nei periodi di magra. In un primo momento venne impiegato

un motore a scoppio "a testa calda", alimentato a nafta pesante e raffreddato con l'acqua pescata dal Natisone; in seguito, quando l'ente fornitore dell'energia elettrica fu in grado di potenziare le proprie forniture, ci si avvalse di un motore elettrico.

Due assi centrali, collocati sotto il piano delle macine e dei laminatoi, erano destinati a raccogliere il moto proveniente dal "generatore di energia" (ruota a pale o motore che fosse) e distribuirlo nei vari spazi dell'officina molitoria; gli ingranaggi moltiplicavano il numero di giri adattandolo alle varie macchine che mondavano, pulivano a fondo, umidificavano, frantumavano, molavano e setacciavano i cereali per ottenere le crusche o le farine richieste dalla clientela; in particolare quelle da pane a seconda del grado di raffinazione desiderato: dal tipo "2" (poco raffinata, usata per il pane militare e presto andata fuori produzione) al semolino per le pappe per bambini, fino al tipo "00" per pane e dolci.

Altrettanto importanti erano i cereali per alimentazione animale come segale, avena, orzo, sorgo rosso e mais per il pollame, prodotto in due macinazioni diverse. Da non dimenticare i cosiddetti "sottoprodotti" della macinazione quali crusca, cruschetto e farinaccio che trovavano largo impiego nell'allevamento del bestiame.

Tutte queste "farine" venivano portate dalle macine ai buratti e, poi, ai silos di stoccaggio attraverso condotti ad aria forzata o con l'aiuto di coclee o elevatori a tazze.



L'asse orizzontale che porta il moto, moltiplicando i giri, all'edificio del mulino: notare le bronzine sui supporti.



All'interno del mulino una coppia conica muove l'albero maestro che distribuisce il moto a tutte le macchine del complesso attraverso pulegge e cinghie di cuoio.



Ingranaggio con denti di legno. Per questo scopo era utilizzato legno di robinia o di carpino bianco per l'impiego rispettivamente all'aperto o all'interno.



L'albero maestro correva attraverso il mulino per una quindicina di metri con pulegge ed ingranaggi.



È facile quindi immaginare un nugolo di cinghie, rimandi, pulegge, aste, pignoni perennemente rotanti, vibranti, ansimanti in un'aria intrisa di odore di farine, in un ambiente immerso in un continuo rumore di fondo. Rumore sovrastato nei tre mesi estivi

dal frastuono delle trebbie e della imballatrice. Giancarlo Birri, nostro gentile e paziente cicerone, ricorda quanto era rumorosa e, per i bambini che vivevano e che frequentavano il mulino, inquietante per via del braccio meccanico che comprimeva la paglia. Una piccola

industria, quindi, che impiegava normalmente cinque-sei persone, che potevano arrivare a dodici nei mesi estivi, quando la trebbiatura richiedeva turni di lavoro continui dall'alba a notte fonda, sia per l'attività agricola sia per il mulino con le trebbie. Erano operai, stalleri,



I vecchi laminatoi ungheresi dei primi del Novecento. In quattro passaggi fornivano farina da pane. Da metà degli anni Cinquanta fino alla chiusura vennero adibiti alla macinazione del mais.

manovali, agricoltori che però in caso di necessità si reinventavano muratori, carpentieri, fabbri, sarti, carradori: il mulino era un piccolo universo dove si cercava di risolvere i problemi e riparare i guasti con le proprie forze, dalla preparazione dei fili per l'imbaltatrice alla cucitura dei sacchi di tela strappati.

Ed erano tutte maestranze locali, quelle impiegate dai Birri, alle quali si aggiungevano i *fameis* e le ragazze inservienti nei momenti di maggior attività.

L'area servita dal mulino si estendeva da Gorizia a Codroipo, da Tarcento a Palmanova, con la fornitura a domicilio di farine ai forni che ne facevano richiesta.

A questo proposito erano a disposizione del mulino tre cavalli e due carri, di cui uno con ruote gommate, adatti a portare a destinazione fino a 50 quintali di sacchi di canapa o di juta.

Gli anni del secondo conflitto mondiale furono vissuti con le problematiche tipiche di quel periodo: le requisizioni tedesche, i delicati rapporti con i partigiani, la difficoltà di operare con i registri di carico e scarico e relativi controlli della milizia fascista, i coprifuoco e l'aiuto a coloro che, di nascosto per problemi di tessera annonaria, portavano a macinare granaglie lasciando il sacco all'esterno del mulino nel buio della notte. Verso la fine del conflitto si iniziò l'ultimo ampliamento strutturale dell'edificio del mulino: una nuova costruzione a tre piani attaccata al vecchio edificio, terminata intorno al 1950 e edificata "in economia", con l'aiuto e la capacità degli operai già impegnati nel mulino.

La ripresa dopo la guerra e l'alluvione

In questo edificio presero posto nel 1956 i nuovi impianti con

laminatoi a cilindri e tutte le infrastrutture di supporto per la produzione, come le macchine per la vagliatura automatica del macinato. Si puntò così ad una produzione moderna e di qualità delle farine tipo "0" e "00" e si aumentarono notevolmente le quantità lavorate.

Giunse anche la disastrosa alluvione del 1958 che portò gravi danni agli impianti: nella notte del 22 giugno, dopo giorni di pioggia, il fiume allagò completamente i locali del mulino e superò abbondantemente il metro di altezza nella ia retrostante che ospitava le trebbie. Questo disastro non smorzò di certo lo spirito imprenditoriale dei Birri i quali, all'inizio degli anni Sessanta, aprirono un'altra attività: un piccolo spaccio per fornire inizialmente solo pasta, ed in seguito tutta una serie di generi, alimentari e non, tipici delle botteghe dei paesi.

I piccoli agricoltori ebbero l'opportunità di scambiare i cereali conferiti al mulino con la relativa quantità di pane attraverso la formula dei "buoni di fornitura di farina". Era il mulino stesso che provvedeva a recapitare al forno la relativa quantità di farine necessaria alla panificazione di ognuno dei conferitori.

Il sito del mulino, con le trebbie, il negozio e l'attività agricola, era diventato, nel corso degli anni, un riferimento per il mondo rurale della zona.

Quelli del dopo guerra erano tempi di evoluzione tecnologica e sociale, anni in cui si assisteva all'arrivo, soprattutto dall'America, di idee

e prodotti nuovi che avrebbero cambiato l'agricoltura e la società rurale del Friuli e dell'Italia. Indimenticabile per Giancarlo Birri, allora ragazzo, il giorno in cui ci fu la dimostrazione in Piazza Marconi a Premariacco del primo trattore meccanico.

Un "mostro" che incuriosì non poco gli agricoltori della zona. Tutti i presenti si domandarono perplessi, davanti all'avanzare delle possenti ruote del mezzo, se il suo peso non fosse eccessivo per i terreni friulani, se il lavoro di una tale macchina moderna e veloce avrebbe potuto sostituire l'opera lenta ma attenta dei buoi che, governati dall'uomo, aveva attraversato i secoli.

Ed i Birri non si lasciarono sfuggire l'occasione di investire nel nuovo che avanzava: una volta sostituiti i carri a cavalli con un camioncino, acquistarono due delle prime mietitrebbie mobili in Friuli. Un investimento impegnativo nel bilancio aziendale, che però, grazie ad un intenso programma di lavoro in aree anche lontane da Premariacco (ad es. nella Bassa friulana), si dimostrò redditizio. Così come redditizia fu, nel periodo della guerra fino a metà degli anni Cinquanta, la coltivazione del verriolo (*varjöl* o *verjöl*). La coltivazione e trebbiatura di questa leguminosa era remunerativa al punto che bastavano pochi raccolti per ammortizzare il costo del campo comprato per seminarlo.

Il mulino al tramonto

L'innovazione tecnologica del dopoguerra porta in sé, però, anche

l'inizio del declino dei mulini ad acqua. Compiono sul mercato le prime macchine "frangitutto", azionate dal moto dei nuovi trattori diesel, che danno la possibilità a molti agricoltori di preparare in proprio le miscele per l'alimentazione del bestiame. Accanto a questo la diffusione dell'energia elettrica per uso industriale favorisce la comparsa di nuovi mulini, quelli elettrici, più economici e con minori problemi di manutenzione.

A Premariacco, in particolare, apre il mulino della cooperativa di consumo, ad Orsaria un mulino elettrico viene installato nei pressi della piazza.

Anche la società cambia, gli agricoltori diminuiscono di numero, diventano "metalmazzadri" attirati dalle fabbriche in crescita di quei "triangoli" industriali che vedono la luce nel secondo dopoguerra. Cambiano i trasporti, le esigenze, le committenze. Le grandi industrie molitorie padane si affacciano sul mercato friulano erodendo fette consistenti di mercato.

Gli spazi ridotti e le normative tecnico-amministrative non consentono quell'ampliamento degli impianti che, sia Amedeo Birri che il fratello Raimondo, potrebbero fare puntando ancora una volta sull'investimento industriale. Cominciano a mancare le prospettive di crescita. Le teorie di carri e carretti sulla strada del Ponte Romano o su Via del Molino, che negli anni Quaranta e Cinquanta stavano in attesa di accedere allo scarico dei cereali



La macchina lavagrano della marca Golffetto. Il ciclo di lavorazione del frumento iniziava con la pulitura e la lavatura.

o alla trebbiatura e alla molitura, pian piano si assottigliano. Nel corso degli anni Sessanta il ronzio e il brusio provenienti dal mulino si affievoliscono e, se prima era una necessità vitale tenere in moto la ruota costantemente, ora la si ferma sabato e domenica, poi anche durante la settimana. Fino a che, nel febbraio del 1975, Amedeo Birri chiude l'attività del mulino condotto per almeno due secoli dalla sua famiglia; assieme al fratello Raimondo è stato un punto di riferimento per decine e decine di forni e panificatori, ma non solo.

Nel novero delle loro attività ci fu anche la sperimentazione agraria. La collaborazione con la Società agraria friulana, ed in particolare con il direttore Agostino Maranzana, portò alla sperimentazione di linee di produzione sementiera

nel settore cerealicolo. Interessante fu il tentativo, alla fine degli anni Sessanta, sempre con la Società agraria friulana, di testare la coltivazione di granoturco e frumento ricchi di glutine e provenienti da aree geografiche distanti da noi quali l'Ucraina e la Croazia.

Non si può, poi, tralasciare l'attività di produzione di sementi selezionate di Raimondo Birri e del figlio Bruno. L'edificio posto di fronte alle grandi trebbie ospitava le macchine che pulivano, vagliavano e selezionavano sementi di cereali, di orticole (soprattutto radicchi) e della rinomata erba medica di Premariacco, una varietà locale assai apprezzata dagli agricoltori. Selezionavano sementi prodotte da loro stessi, ma anche per conto terzi, e la clientela si

estendeva al Cividalese e all'Udinese, raggiungendo anche il Veneto orientale. Un'attività che chiuse i battenti nei primi anni Ottanta. Ora nelle stanze che ospitavano i buratti, le condotte di aspirazione dei cereali o i laminatoi a cilindri c'è il silenzio. Le vecchie ceste per la perlatura dell'orzo giacciono arrugginite. La macchina per la lavatura del frumento, ormai bloccata dal tempo, sovrasta un mucchio di cinghie arrotolate in vana attesa della colofonia...

Con la passione di chi ha nel cuore un mestiere antico, Giancarlo Birri conserva i resti di un mondo e di un sapere del passato che ormai pochi come lui conoscono e sono in grado di ricordare.

Fotografie di Tanja Marmai



Il variòl

Il ginestrino, chiamato anche variolo (ma questo nome, almeno attualmente, sembra ben poco in uso) è una pianta foraggera appartenente alla famiglia delle leguminose e nota ai botanici come *Lotus corniculatus* L. Nella zona di Premariacco lo chiamavano, e lo ricordano ancora, come *variòl*. Questo nome manca nel *Vocabolario botanico friulano* di Giulio Andrea Pirona (1862 e 1871), così come manca nella *Flora friulana* di Luigi e Michele Gortani (1906), mentre nel *Vocabolario friulano* "Nuovo Pirona" (1935) si trova soltanto nelle "Aggiunte". È probabile, perciò, che il nome sia arrivato, insieme con la coltivazione, nella prima metà del Novecento dalla Lombardia (dove è noto come *variolo*), regione che era all'avanguardia nella foraggicoltura.



Copertina e pagina interna di un campionario di veli risalente al periodo tra le due guerre: erano la parte essenziale dei buratti, macchine che servivano a setacciare il macinato e ottenere, a seconda della finezza della trama, una raffinazione sempre maggiore della farina fino ad arrivare al tipo "00".

I nomi vernacolari che si riscontrano nella citata *Flora friulana* dei Gortani sono *Cosolute*, *Gjalut* e *Pit di Gjat* e si riferiscono sempre a piante spontanee; gli autori, d'altro canto, non accennano ad una sua coltivazione.

A Premariacco, oggi, non si parla più del *variòl*: solo gli anziani, che avevano un rapporto costante con la terra, sanno che cos'è.

Accanto a quella che era definita la *industrie di flât*, così era chiamato l'allevamento di bestiame, era praticata la coltura foraggera: erba medica, tra cui la rinomata varietà di Premariacco, trifogli vari ed il pregiatissimo *variòl*.

Il territorio di Premariacco era, secondo le testimonianze raccolte, vocato alla coltura di questa leguminosa ricca di sostanze nutritive. Particolarmente remunerativa risultava la vendita del suo seme, anche se la raccolta era molto difficoltosa a causa dei baccelli che a maturità si aprono spontaneamente disperdendo il prezioso contenuto.

Si coltivò diffusamente sino agli anni Sessanta, poi se n'è persa traccia. Nessuno ha saputo darci una spiegazione di questo fatto, forse legato alla trasformazione della società da contadina ad industriale. Le industrie diedero un'occupazione fissa a molti giovani di questa zona ed essi, pur non abbandonando totalmente il lavoro della terra, si dedicarono a colture che non richiedessero tempo, impegno ed attenzione, com'era necessario, invece, con il ginestrino.

Già durante il Ventennio l'azienda

agricola dei Birri coltivava anche questa foraggera su ampia scala. A quel tempo, "voci di corridoio" affermavano che questi semi erano pagati bene perché riservati...

"ad usi bellici"! Supposizione, questa, cui non è stato possibile dare una spiegazione plausibile, nonostante la pianta contenga una pur minima traccia d'acido cianidrico che, peraltro, non ha mai causato sintomi d'avvelenamento o danni agli animali, ghiotti di questo foraggio, soprattutto se falciati prima della fioritura.

In realtà il pregio del ginestrino era dato dai suoi elementi nutritivi (ricco di proteine, calcio, carotenii); l'erba, a differenza di quella della medica non dava luogo a fenomeni di meteorismo nei bovini ed il fieno era fine ed aromatico.

Il valore del suo seme, come testimoniato da Giancarlo Birri, era di ben tre- quattro volte superiore a quello, già ben valutato, dell'erba medica.

Se la sua fioritura si annunciava copiosa (il controllo dei fiori era d'obbligo per intuire la conseguente abbondanza di semi), una tosa, solitamente la seconda, era destinata alla raccolta del seme ed non a fini foraggeri.

L'occhio esperto ed i gesti dell'uomo erano d'importanza vitale, sia per cogliere il momento del taglio quando i baccelli formati erano "pronti", ma non al punto di aprirsi, sia per stabilire la durata della loro asciugatura. Le piante recise, infatti, erano lasciate in campo prestando attenzione che i baccelli fossero accu-

ratamente adagiati sul terreno in modo che il sole non li colpisse direttamente.

Se così fosse stato, il raccolto sarebbe andato perduto.

Interessante la testimonianza della signora Rina De Sabbata che ricorda testualmente:

«... *Cuant che tocjave taiâlu.... si scugnive lâ daûr parcè che se a fasevin un tai, si scugnive cjapâlu, volučâlu a tor a tor e meti i cosui par sot che no cjapin soreli, fin che parsore, il fen e il poc dal variol al vignive flap...*».

I baccelli sarebbero "esplosi" all'improvviso, uno dopo l'altro con un tipico scoppietto disperdendo irreparabilmente i preziosi semi. Un'evenienza del genere (a volte, purtroppo, accadeva!), sarebbe stata un vero disastro per l'economia delle famiglie contadine, che non avrebbero potuto contare più su quell'introtto prezioso, a volte essenziale, per far fronte alle proprie spese di gestione.

«...*dopo doi dis, cuant che si lave a cjariâ, al tocjave simpri fâlu su, cjapâlu cussi, metilu simpri cui cosui par jù, parcè che come che al viodeve il soreli, al sclopage...*».

Sotto il costante controllo di occhi e mani esperte il *variòl*, tagliato e lasciato asciugare un paio di giorni senza che i *bati il soreli*, era raccolto delicatamente e portato al sicuro con i suoi semi di valore, in parte reimpiegati in azienda ma, soprattutto, finalizzati al commercio.

Premiata Società Friulana
PER
L'INDUSTRIA DEI VIMINI
UDINE

(Capitale sociale L. 32,000,000 versato)

Specialità

AMMOBILIAMENTI COMPLETI da salotto, terrazze, verande ecc. in vimini, canna d'India e bambù.

Tavoli, scrivanie, etageres ecc. con piastre artistiche di Sassonia, stuoja e lacche giapponesi, quercia ecc.

Giardinere, portavasi, portaffiori artistici e svariatisimi per atri, scale, finestre, salotti, terrazze e verande.

Culle e carrozzelle elegantissime da bambini.

Portamusica e tavoli da lavoro di svariati modelli per signora.

Bauli per viaggio solidissimi foderati con tela americana, o senza

Cesteria fina e comune.

Montature di ricami per signora, paraventi ecc.

Si eseguisce qualunque disegno per *oggetti in canna d'India, bambù e vimini* di cui sia mandato uno schizzo chiaro.

Cataloghi e listini a richiesta mediante cartolina con risposta.

Alba DAL NIN



Zeârs e vencjârs ator pal Friûl

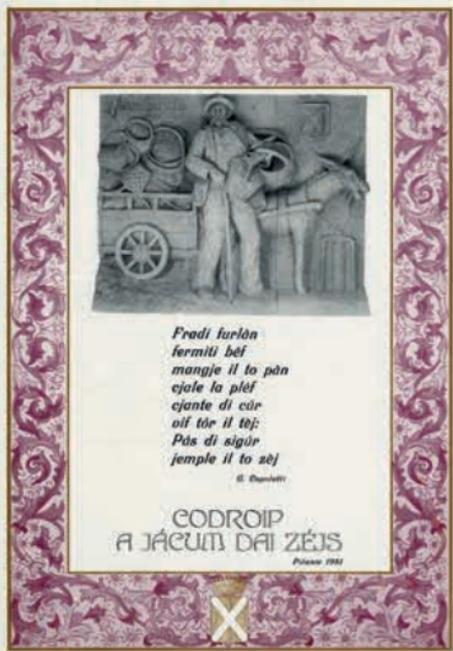
L'artigianato del vimine in Friuli

DChe cosa fa oggi chi, incuriosito da un nome che risuona nella mente dai tempi dell'infanzia, vorrebbe finalmente conoscere qualcosa a riguardo? Clicca su internet e *voilà!* Così fanno i Friulani ricordando le narrazioni dei nonni su *Jacum dai Zeis*. Questo nome però compare solo in una

lunga lista di osterie, trattorie, locali situati in provincia di Udine, soprattutto nel Codroipese, e anche a Qualso di Reana dove si trova la frequentata *Ostarie dai Geis*. Torna utile pertanto una visita in Biblioteca o, meglio ancora, presso l'abitazione di qualche valente artigiano del vimini.

Indagando su *Jacum*, ci si chiede chi era questo personaggio che tanta fama aveva acquisito nel medio Friuli durante il corso del Novecento e che si è perfino

Oreste Mansutti di Reana girò tutto il Friuli a vendere cesti, degno seguace e successore di *Jacum dai Zeis*.



conquistato il diritto a un "monumento", a Codroipo, accanto alla quale una lapide recita:

*Fradi furlan
fermîti bêf
manjje il to pân
cjale la to pléf
cjante di cûr
vîf tor il tei
pâs di sigûr
jemple il to zeî.*

Il suo vero nome era Giacomo Bonnut, nato a Teor il 25 settembre 1855. Conosciuto in tutto il

Friuli quale "cestivendolo ambulante", trascorse la vita come mercante di prodotti di vimini e narratore di storielle umoristiche, fino a concluderla a S. Osvaldo il 5 settembre 1921.

Dopo di lui il Friuli agreste richiese ancora cesti e altri oggetti nati per necessità, ma elaborati in modo creativo dalle abili mani degli artigiani dell'epoca. Fu così che l'attività di *Jacum* continuò, come lui aveva portato avanti quella dei suoi predecessori.

Un altro personaggio che dedicò la vita a questo mestiere, attra-



A sinistra una elegante cornice per il monumento che Codroipo ha dedicato a *Jacum dai Zeis*; nella sede della *Famee furlane* di Toronto, Canada, si trova una sua versione (sopra) in cui viene dato forte risalto all'uva, prodotto tipico del Friuli e qui assurto a significato simbolico della Patria lontana.

versando il Friuli di paese in paese, di casa in casa, con il carro traboccante di cesti e attrezzi agricoli, trainato dall'asino o dal cavallo, fu Oreste Mansutti di Reana, nato nel 1905 e morto alla bella età di novantasette anni. Anche lui era conosciuto, e ricordato come *galantom* 'uomo onesto' dagli artigiani da cui comprava in grande quantità i manufatti che proponeva nei mercati e nelle fiere regionali.

Come sostiene Chino Ermacora nell'articolo pubblicato sul Bollettino della Camera di Commercio, Industria e Artigianato del 1951, il mestiere dei cestai risulta più antico rispetto a quello degli artigiani delle borse di brattee (*scus*). Da Osoppo sul Tagliamento, a Fogliano sull'Isonzo e a Zompitta sul Torre, questi abili artigiani intrecciavano i *vencs*, ovvero i vimini, da sempre abbondanti nei *selets* lungo i corsi d'acqua appena ricordati, onde ottenere manufatti di grande utilità nella vita quotidiana.

La produzione di manufatti in vimini a Zompitta

I fornitori di *Jacum* e Oreste erano senz'altro i cestai di Zompitta, una frazione di Reana del Rojale a nord di Udine. Qui "tutti facevano cesti" come sostiene il gentilissimo Sandro Comelli, classe 1924, che ci ha fornito la viva testimonianza di un mondo ormai lontano. Egli, come altri componenti delle locali famiglie Celotti, Sandretti, Picogna, coadiuvate talvolta da due o tre operai, fin



Questo grazioso calesse si presenta con un sedile di vimini intrecciati dal sig. Sandro Comello di Zompitta. Oggi è visibile presso un agriturismo della zona (Fotografia di Maria Claudia Trevisan).

dall'infanzia si dedicò alla produzione di cesti e di altri manufatti di vimini. Opera sua è anche la magnifica *briscje* 'calesse', con-

servata presso un agriturismo della zona.

A seconda del manufatto, i cestai utilizzavano diverse specie vege-



Quest'immagine d'epoca mostra la pesatura dei bozzoli di baco da seta, *galete*, trasportati in una grande cesta rettangolare. Secondo testimonianze orali questo tipo di cesta di solito era realizzata con rami di nocciolo. La fotografia è stata scattata da Tarcisio Baldassi di Buja nel giugno 1947.



La *palete* è una specie di racchetta di vimini che era usata nei roccoli come spauracchio (*spavent*) per gli uccelli. Veniva lanciata dal capanno, in contemporanea con l'uso del fischietto (*pive*), facendola roteare al di sopra degli alberi del roccolo: gli uccelli che vi si erano posati si tuffavano verso il basso incappando così nelle reti. Come tutti i prodotti della civiltà contadina anche questo dispositivo coniugava la semplicità di realizzazione con la piena efficacia e, non da ultimo, con una notevole resistenza per poter operare in un ambiente altamente usurante (roteando sopra gli alberi del roccolo, al termine della corsa andava infallibilmente a cozzare contro vari ostacoli), utilizzando per la realizzazione materiale prontamente e facilmente reperibile in loco. In ultima analisi si tratta di un disco ottenuto da un robusto fil di ferro (c'erano anche altre soluzioni, come quella dell'utilizzo della biforcazione di un ramo, *forçjās*, nel caso della mancanza di ferro) applicato ad un pezzo di legno che fungeva da impugnatura, intrecciato con ramoscelli di vimine (*vencs*): praticamente l'intelaiatura formata dall'impugnatura e dal cerchio in ferro fungevano da ordito, mentre i *vencs* facevano da trama. Ogni uccellatore poneva particolare attenzione all'equilibratura del dispositivo che valutava personalmente.

tali: vimini, rami di nocciolo e, nonostante i divieti, talvolta anche giovani rami di castagno.

Con i giovani getti di nocciolo si fasciavano le damigiane, specificità della famiglia Pigani, o si costruivano *corvòs* per i bozzoli del baco da seta diffusamente allevati in Friuli, mentre con i vimini, raccolti a decine di quintali sulle rive del Torre, si creavano cestini da

lavoro venduti, intorno agli anni Trenta-Quaranta, anche nelle sagre paesane per la cifra di 10 lire. Sempre nella prima metà del Novecento, i manufatti avevano svariate usi: cesti per alimenti, usati anche per il pranzo dei contadini impegnati dall'alba al tramonto nei campi, ceste usate dai pescatori per riporre il pescato, cestoni per il trasporto del letame da spargere sul terreno, cesti fitti per la semina, cesti per la raccolta dei prodotti dell'orto o del bosco, ecc. Molto richiesti erano i cesti da funghi con tramatura rada per permettere la caduta delle spore e chiusi nella parte superiore con un tessuto su misura.

Una produzione particolare era quella dei cestini per contenere e valorizzare un solo grappolo d'uva da esporre nelle fiere. I cestai di Zompitta li inviavano in grandi quantità in Toscana, in Piemonte e in altre regioni italiane. Tra gli oggetti originali, venivano realizzati anche bauli da viaggio, foderati all'interno e decorati all'esterno con *vencs* spaccati.

La specialità del signor *Sandrin*, vincitore tra l'altro di una medaglia d'oro all'età di nove anni per la costruzione di una magnifica caravella di vimini, era la lavorazione delle culle (*scunis*). In occasione delle nascite egli manifestava il suo affetto per i piccoli elaborando raffinate culle per amici e committenti. Ad uso e consumo dell'infanzia si producevano anche meravigliose carrozzine e passeggini con relativo parasole che farebbero la gioia delle moderne mamme orientate

al consumo di prodotti naturali. Su ordinazione delle famiglie che risiedevano negli appartamenti dei centri cittadini, venivano prodotte ceste da legna di forma cubica, di dimensioni adeguate al trasporto su scale a volte strette e per questo con manici interni sui fianchi. Particolari erano anche i grandi cesti da bucato con bordo interno per mantenere piegata la biancheria e quattro piedi per tenerli sollevati dal suolo; erano forniti di piedini pure i cesti da radichio che non era opportuno toccassero terra.

Un prodotto eccezionale fu il *coveltrât*, cioè il cesto a tenuta stagna, quindi intrecciato fitto e utilizzato per la semina del grano e il più curioso era una specie di racchetta, detta *palete* nel Tricesimano, che si lanciava quale spavent nelle uccellande.

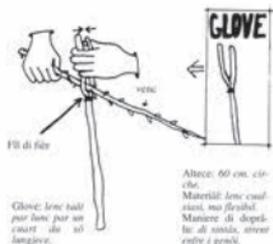
Ad uso degli uccellatori anche il *cos de cuâe*, la gabbia per le quaglie a forma di fiasco nella cui parte superiore manca la trama e i bastoncini costituenti l'ordito si riuniscono al vertice creando tante finestrelle: in tal modo la quaglia quando salta, abitudine che le è propria, non si fa male al capo. Quando nell'aucupio si faceva uso di richiami con la cosiddetta tecnica "dello sciamazzo" ci si avvaleva di una cesta di vimini di forma sferica o a damigiana, detta *pice* (deverbale da *piçâsi*) nella quale si inserivano più uccelli, di solito i litigiosi *montans*, che, strillando e beccandosi, richiamavano i propri simili.

Furono costruite con i vimini anche sedute per sedie che però non

potevano vantare la morbidezza tra le loro caratteristiche. La fabbricazione di un cesto poteva risolversi in tre ore, ma il vero lavoro era la precedente accurata scelta di *vencs* che dovevano essere uguali per lunghezza e grossezza in funzione del manufatto da realizzare. Ad esempio per un cesto da funghi erano necessari esattamente 216 *vencs*, un numero preciso per realizzare un contenitore proporzionato alla sua funzione.

Vencs e vencjâr

Il materiale principale dei zeis era il vimine (*venc*), giovane getto di salice, nome con cui si indicano le piante appartenenti al genere botanico *Salix*. Questo comprende circa 300 specie, che possono avere portamento arboreo od arbustivo, e che si trovano diffuse in quasi tutto il mondo. Il Friuli ospita una quindicina di specie, alcune delle quali si differenziano in sottospecie. Fra i più comuni lungo i corsi d'acqua, nei prati e nei greti ricordiamo *Salix alba*, *Salix incana* e *Salix purpurea* che, a seconda delle zone, prendono i nomi friulani di *molèc*, *crèul*, *'sanigul*, *gjàtul*, *salgâr*, *vincèi*, *venc*, *vencje* e *vencjâr*. In alcune località si distingue tra *venc*, la pianta adatta alla fabbricazione di cesti, e *vencjâr*, nome generico delle specie simili. Abbastanza diffusi sono il nome di *vencjâr zâl* per *Salix alba vitellina* e *vencjâr ros* per *Salix purpurea*. Il salice è spesso coltivato per la produzione di manici, di pertichette,



La *glove* era formata da un legno qualsiasi, purché flessibile, alto circa 60 cm, che veniva tagliato longitudinalmente per circa un quarto della sua lunghezza. Durante l'uso per la "spellatura" del vimine veniva tenuta stretta fra i ginocchi. Il signor Sandro Comelli ci fa vedere come usava la *glove* (Fotografia di Maria Claudia Trevisan; il disegno è di Linda Picco).

di pali e di giovani getti (*vencs*) che servono a legare le viti, mentre con le vermene si fanno ritorte (*tuârtiis*) per legare i fasci dei

vencs, fascine di legna o le viti ai pali.

Giulio Andrea Pirona nel *Vocabolario botanico friulano* del



Il "sole": da questa parte iniziale si svilupperà l'intreccio per la creazione del cesto.



In questa pubblicità della Società friulana per l'Industria dei Vimini viene presentato un elegante salotto (dalla rivista *La Panarie*, gennaio-febbraio 1928).



Due modelli di culle nella pubblicità della Società friulana per l'Industria dei Vimini di G. Gervasoni & C. (dalla rivista *La Panarie*, maggio-aprile 1939).

1862 indica il *Salix amygdalina* L. come "salcio da far ceste", probabilmente lo stesso che per Gortani 1906 è *Salix triandra amygdalina* L.

La tecnica

Nel Rojale, verso Pasqua si effettuava la raccolta dei vimini che poi sarebbero stati scortecciati con la *glove*, ovvero una forcella

di ramo, in cui infilare il rametto da pulire tirandolo vigorosamente. Successivamente il *vinc* veniva fatto asciugare fino a quando, scuotendolo, produceva un caratteristico suono.

Attrezzato di forbici da potatura, temperino curvo e roncoletta a serramanico, il cestaio iniziava il suo lavoro sistemando a croce otto pezzi di vimini che pian piano si allargavano assumendo l'aspetto di un sole.

Con pazienza, l'artigiano infilava, intrecciandoli, alcuni rami più sottili e pian piano il cesto cominciava a crescere. A questo punto bisognava legare insieme la punta dei *vincs* e continuare ad intrecciare. Alla fine arrivava il momento di fissare i rami portanti e inserire il manico, solitamente in legno di gelso.

Su richiesta, vimini scortecciati potevano essere tinti con colori all'anilina raggiungendo effetti estetici pittorici.

L'evoluzione industriale

Nel Novecento, agli inizi dell'industrializzazione, la lavorazione friulana dei *vincs* assunse anche un carattere più evoluto dal punto di vista commerciale ed economico. Nel 1899 si costituì a Udine la Società Friulana per l'Industria dei Vimini che si proponeva di promuovere la coltivazione e la compravendita dei vimini abbinando al lavoro a domicilio quello svolto in uno stabilimento dove si completavano i lavori grezzi e si producevano mobili, giocattoli e altra oggettistica. La Società Friulana Industria Vimini partecipò a

molte esposizioni nel Triveneto, ottenendo riconoscimenti che la spinsero a produrre arredi di piuttosto semplici, ma molto eleganti, in linea con le tendenze *Art Nouveau* dell'epoca. Questa ditta fu rilevata nel 1925 da Danilo Della Martina (sostituito da Pietro Dal Vera) e da Giovanni Gervasoni che trasferirono lo stabilimento in via Brenari a Udine. Le forme dei mobili divennero più lineari in ossequio alle nuove concezioni del razionalismo. Lazienda seppe valorizzare i materiali flessibili per costruire, tra l'altro, gli arredi di numerose motonavi italiane ed estere, comparando sulla rivista *Domus* (n. 50 del 1932), e stabilendo una collaborazione con architetti e progettisti secondo le teorie più moderne dell'*Industrial design*.

Anche in esterni

Ai nostri giorni, la lavorazione dei flessibili rami di salice può rappresentare un'occasione di ripresa

di abilità manuali con risvolti creativi, non solo per la realizzazione di oggetti, ma anche per suddividere e decorare gli spazi verdi di orti e giardini creando strutture di sostegno e ornamentali, coniugando cioè aspetti utili e dilettevoli a contatto con elementi naturali e perciò di sicuro impatto psicologico positivo.

Per rendersi conto delle molteplici opportunità offerte dall'utilizzo di questi materiali si può visitare a Reana del Rojale la Mostra permanente del Cartoccio e del Vimine. Gli oggetti ivi esposti, figli di un'arte povera ma bella, sono una delizia per la vista e una testimonianza concreta di quello che i nostri padri sapevano fare. E magari ne traevano anche un reddito.

Si ringrazia
per la collaborazione
Maria Claudia Trevisan

Bibliografia

- Bucco G., *La produzione del mobile tra liberty e razionalismo, società friulana per l'industria del vimine*, Enciclopedia monografica del Friuli-Venezia Giulia, 3° aggiornamento 1978-1986, c. 1987.
- Corgnali G.B., *Jacum dai Zeis*, Sot la Nape, 1951-52.
- Ermacora C., *Sportai e cestai del Lungotorre*, Bollettino Ufficiale della C.C.I.A.A., Udine, anno V, 1951, n. 5.
- Gortani L., Gortani M., *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia*, Udine, 1906.
- Lombardi M., *Anna degli intrecci*, Gardena, n. 211, Mondadori editore, novembre 2001.
- Pirona G. A., *Vocabolario botanico friulano*, 1862.

Pirona G.A., Carletti E., Corgnali G.B., *Il Nuovo Pirona - Vocabolario friulano*, Società filologica friulana, seconda edizione, Udine, 1996.

Pirona J., *Vocabolario friulano*, Venezia 1871.

Rizzolatti P., *Il fiume, la terra e l'uomo: ricerche linguistiche ed etnografiche nel Comune di Morsano al Tagliamento*, in Tracanello N., Bergamini G., Altan M. G.B., *Morsano al Tagliamento*, Società filologica friulana, Udine, 1988. I capitoli dedicati al vimine e al cestaiato sono una approfondita descrizione tecnica e linguistica circa l'uso dei *vencs* in questo comune, sicuramente una delle indagini più approfondite svolte in Friuli sull'argomento.

Piccolo glossario

- brisceje*: calesse
ceste: cesta
corvòs: cesto per il trasporto dei bozzoli
cos: cestino e canestro
cosse: gerla
coşâr: cesto da semina
cossut: cestino
coveltrât: cesto di vimini con manico e coperchio (fissato al manico stesso, sul quale può scorrere per un foro marginale del coperchio)
curizûl: cestone
glove: forcella di un ramo
tamâne: cesto da semina
venc: ramo di salice
vencjâr: salice da vimini
zeâr: cestaiato
zeârie: cesteria
zee: cesta e cestello
zèi: cesto, cestello e canestro
zeit: cestino *zeit di cusî*, *di ricamâ*: cesto da cucito, da ricamo
zeit di viaç: cesto da viaggio



Cestino ovale per gomitoli di lana o ricami. La lavorazione risulta delicata e ricca simile a un pizzo.



I zeârs di Osôf

Paese di rinomati zeârs era Osoppo: così ce lo racconta Antonio Faleschini, scrittore e storico locale, nella rivista *Sot la Nape della Società filologica friulana*, n. 3 del 1957.

È ormai tramontato un antico artigianato locale: la lavorazione casalinga dei vimini in Osoppo. Della lavorazione dei vimini, nei secoli passati, troviamo traccia anche nelle vecchie cronache. Cesti di varie forme e dimensioni, sporte rustiche ed altri oggetti semplici e di uso pratico venivano intessuti con i vimini che si raccoglievano, quasi sempre dalle donne, lungo la riva del Tagliamento, nei mesi di luglio e di agosto. La sera, ragazzi, donne e uomini, nei cortili, fuori della porta di casa, seduti sopra panchetti o sedie, toglievano la scorza ai vimini con

un ordigno o strumento primordiale di legno, “foderato nella parte interna di una leggera lamina di ferro, e che aveva l’effetto di un gancio o molla” denominato *glove*. Questa operazione era detta *scussâ vens*.

Il vimine ne usciva così pelato dalla sua scorza: veniva quindi asciugato al sole. Le bacchette, più o meno lunghe, biancheggianti, rimanevano esposte al sole, poi, legate a fasci, venivano poste nei fienili o in stanze. I vimini venivano usati ad intessere cesti, panierini, ecc. dagli stessi familiari, oppure venduti ai cestai di mestiere.

I vimini, solitamente, prima di essere adoperati, venivano, per un po’ di tempo, conservati nel chiuso e cosparsi di zolfo.

Circa una cinquantina d’anni fa e

più, era stato costituito, in Osoppo, un laboratorio di oggetti di vimini, eseguiti con garbo e non privi di un gusto d’arte. Il laboratorio era amministrato in maniera di società cooperativa: ma non poté reggersi a lungo. I fondatori si ridussero a Milano, ed in Osoppo sopravvisse ancora, per alcuni anni, l’artigianato dei vimini, a domicilio, mantenuto in vita da singoli individui, che il mestiere l’avevano ereditato dai padri e dai nonni. Ci furono dei cestai che lasciarono dei lavori intessuti di vimini con intendimento d’arte, d’arte senza pretese, ma frutto certamente di molto buon gusto e di passione sentita per questa simpatica forma di artigianato. Nelle ore dopo scuola, o nel periodo delle vacanze, i fanciulli erano inviati dalle rispettive famiglie in casa di qualche provetto cestaio

Un zeâr di Osoppo ritratto da Tarcisio Baldassi nel 1928. Si può notare che i vimini di diverse dimensioni sono suddivisi in fasci omogenei; tra i diversi manufatti si nota sulla destra in basso un cesto con coperchio (*coveltrât*).

ad apprendervi il mestiere, allo scopo di toglierli dall'ozio e dalla strada.

I manufatti di vimini venivano venduti "in blocco" a commercianti, oppure portati ai vicini mercati di Gemona e San Daniele. I vecchi cestai osoppiani avevano in chiesa il loro gonfalone con medaglione, grande, in lamina d'argento, adattato sopra legno, raffigurante la protettrice del paese e della storica Fortezza, santa Colomba, santa indigena, vissuta e sepolta nella stessa rocca di Osoppo. Il gonfalone esiste tuttora, ma senza il medaglione (sparito durante la invasione nemica del 1917-18) e conserva ricamata in seta la frase dedicatoria: *Devoti coestere divae Columbae virginis et martyri*. Ogni anno, in agosto, si celebrava la festa dei cestai (*la fiesta dai zeârs*): la vigilia grande scampanio: il giorno dopo, - era sempre domenica - messa solenne e bacio della venerata reliquia di santa Colomba, e poi i brindisi negli amichevoli e lieti convegni dei cestai nelle osterie del paese.



Così Osoppo ricorda un artigiano locale un tempo fiorente.

Lungo l'asta del Tagliamento

A Trasaghis: "... a lavin dut in vin"

Subit dopo da ultima guera Nan di Beta, ch'ai disevin "Barba Blancja", al faseva vencs par vendiju.

Nan al lava a vencs jù pa Grava via pa stât, in lui-avost, cuant che chês feminas a erin su pa mont. I vencs a erin chei cu la spela (= scussa) rossa; a ju sieljeva pulit (a vevin di jessi bieî drets) e al faseva un balç, una biela fassinuta, una a buinora e una dopo miesdi. A buinora al tornava dongja tor dis-undis, al tacava subit a spelâju e a ju meteva a sujâ su la linda (a stavin doi-trê dis par sujâsi).

Par spelâju al doprava la "glova", un len taront teât tal mieç; al meteva il venc ta fessura e al tirava. A si podeva spelâ ançja a man: a si faseva un riç cu la scussa tal mani dal venc e a si tirava, ma cu la glova al era miôr.

Una volta sujâts al faseva manutas (= balçuts) no tant gros, a varan vût un 15-20 cm di diametro. A vignivin pajâts ben, ma simpri daur da lôr "bieleça". Nan al cjavava bieî bêcs che, como ch'al diseva lui, "a lavin dut in vin".

Una volta la guardia comunâl a lu à mandât dal pretôr a Glamona parcé ch'al cjavava sù vencs tal comunâl. Ma il pretôr a no si è cert sintût di condanâ un vecjo ch'al nol veva nancja la pension e ch'al era vignût fin a Glamona a pît. Cussi Nan di Beta (Costantini Giovanni) al à continuât chest lavôr fin tal 1958, pôc prin di murî.

I vencs a ju vendeva a un ch'al passava cul camio e ch'al veva di jessi di chês bandas di Manià e a si sa che a fasevin zeis. Simpri chel dal camio al cjavava sù ançja il lavaç.

(Informazions cjavadas sù a Trasâgas di Domenica Cecchini).

A Morsano: il "brutto posto" di Sgobaro Maria

Quando si trattava di vencs non tutti si dimostravano rispettosi dell'autorità costituita come *Nan di Beta*. Nella prima metà dell'Ottocento il cursore comunale di Morsano al Tagliamento redasse questo verbale:

"Sorpresi tale Sgobaro Maria a tagliare venchi di prima menata lungo gli agaratti del Tilimento. Intimatole l'alt in nome di quei dal Munizipi, mi rispose: *Jo la lez le ai cà*. E mi mostrò un brutto posto". (Da *Morsan al Tiliment*, Società filologica friulana, 1988).



Il mercato a Buja nel 1969.
Foto: Tarciso Baldassi.

Maria Claudia TREVISAN



Made in Friûl: sportis e borsetis di scus

La lavorazione artigianale delle brattee nel Rojale

Durante e dopo l'ultima guerra, interi nuclei famigliari vivevano con i proventi della lavorazione degli *scus*". Con queste parole gli anziani che vivono nel Rojale, l'area lungo il Torre fra Udine e Tricesimo, ricordano uno dei periodi in cui l'economia agricola del territorio era integrata dalla

lavorazione manuale delle brattee di granoturco, ossia le foglie che racchiudono la pannocchia, in friulano *scus*.

L'attività artigianale, chiamata "lavorazione del cartoccio", assume un aspetto interessantissimo per la produzione di sporte, le capienti borse a forma di paralle-

lepipedo destinate prima ai centri agricoli e poi a un mercato che si estese in Italia e ben oltre i confini nazionali.

I cartocci venivano scelti in base alla tonalità naturale o tinti con colori all'anilina per ottenere lavorazioni esteticamente più originali e decorative.



Alcuni attrezzi per la lavorazione delle borse: l'ago ricurvo per saldare l'ordito e le forbici.



In un pentolino si bruciava lo zolfo e ai suoi vapori si espongono i cartocci naturali per sbiancarli e renderli ancora più belli, morbidi e adatti alla lavorazione.

L'inizio dell'attività

L'origine dell'intreccio di brattee, per realizzare borse e altri manufatti, si perde nella leggenda e pare risalire intorno al 1620 anno in cui il granoturco fece la sua comparsa nel Rojale divenendo una delle colture più praticate fino ai giorni nostri. Nei secoli passati tutto si faceva manualmente e il bisogno stimolava l'utilizzo di ogni materiale in modo utile e creativo. Fu così che la foglia che avvolge le pannocchie fu impiegata, oltre che come stame o foraggio, anche per imbottire i materassi (*paçons*) che, seppur rumorosi, vengono ricordati asciutti, sani e comodi.

Secondo un'ipotesi riportata da Chino Ermacora nel 1951, sarebbe



Lis pipinis, le bamboline di cartoccio, ritraevano vari aspetti della vita rurale d'un tempo. Questa porta sulla schiena la caratteristica gerla (*cosse*) che veniva utilizzata, in tutto il Friuli, per il trasporto di varie cose come legna, fieno, stame e, ovviamente, anche *scus*. Il manufatto, infatti, sembra ispirarsi a nonna Filomena (foto sopra a sinistra) ritratta in un cortile di Reana nel 1904, *cun la cosse plene di scus*, che cammina, circondata dalle fedeli galline, attraverso un caratteristico cortile friulano cui fanno da sfondo l'ala e le stalle.

Tutta la bambolina è fatta di *scus*, compresa la piccola gerla tessuta a parte su un piccolo stampo di legno con una sottilissima corda sempre di cartoccio. I capelli sono ottenuti applicando trasversalmente le "barbe" marroni che fuoriescono dalle pannocchie mature, ulteriore testimonianza di come tutto venisse utilizzato in modo creativo. Un cartoccio arancione è stato usato per fare il fazzoletto della testa e il caratteristico grembiule delle contadine. Solo due piccoli pallini neri di *eyeliner* evocano il dolce viso della piccola figura.

Delicate, precise e pazienti mani hanno realizzato questo manufatto donandole la grazia che lo contraddistingue.



stato un disertore dell'esercito austriaco, tale Adolfo Turchetto, che, imprigionato a Reana prima del 1866, durante la detenzione avrebbe usato i cartocci del suo materasso per realizzare una corda con la quale "intrecciare sporte". Maliziosamente potremmo pensare che la corda di *scus* sarebbe potuta servire per un eventuale tentativo di evasione. A liberazione avvenuta, l'uomo concluse

i suoi giorni nel Rojale divulgando tale pratica artigianale.

Questa leggenda rivela del vero. Il militare, durante il suo servizio nell'esercito austriaco, potrebbe aver conosciuto usanze, pratiche artigianali e tradizioni in varie regioni dell'Impero asburgico, tra cui la Boemia e la Moravia. Come si può oggi verificare visitando la Repubblica Ceca, la tradizione del cartoccio vive tutelata e promoss-



Tre coppie di ballerini danzano sulla musica del chitarrista che s'intravede dietro il gruppo. Tutto è fatto di cartoccio con artistica abilità nel rappresentare il momento festoso e movimentato. Un'estrema cura è stata dedicata alla realizzazione di ogni dettaglio: la postura dei danzatori, il suonatore con la chitarra e il foulard al collo, le fanciulle dai lunghi capelli (barbe di pannocchie) raccolti in una coda o decorati con un fermaglio sempre di *scus*, e gli abiti che si allargano nelle rotazioni lasciando intravedere i mutandoni di pizzo. Non mancano piccoli quadretti di cartoccio colorato a rendere la fantasia dei tessuti o i nastri decorativi. Le fibbie delle cinture che stringono la vita, i fiocchetti delle scarpette o i pantaloni a sbuffo e bicolor dei giovani con i capelli sulle spalle, concorrono a creare un insieme di grande valore che testimonia l'evoluzione creativa di questo artigianato locale.

sa dal Ministero della Cultura che provvede ad etichettare le bamboline e i cestini di *scus* con la dicitura *Original Czeck tradition*. Adolfo Turchetto, potrebbe rappresentare uno degli anelli di congiunzione di questo artigianato presente in vari territori europei, le cui vere origini sono ancora da scoprire. Le indagini che lo riguardano potrebbero rappresentare un'occasione di approfondimento di figure che legano territori lontani geograficamente. Queste attività di tradizione legate al mondo rurale assunsero

ovunque, e in particolare nel Rojale, un'importanza economica e creativa di grande valore complementare alla coltivazione del granoturco.

Gli artigiani e il mercato

Quante persone si dedicassero a questa pratica è difficile da definire, sia per la mancanza di documenti, sia perché il loro numero e l'intensità della produzione variavano con le condizioni economiche: essendo un'attività integrata dei redditi agricoli, aumentava quando questi diminuivano. C'era

comunque un ciclo annuale legato ai lavori nei campi con una forte produzione nei mesi invernali. Ma c'era anche un ciclo pluriennale con un massimo durante il primo conflitto mondiale, durante la crisi agricola del 1930-35, nel corso della seconda guerra mondiale e negli anni successivi.

Il rifiorimento di brattee avveniva a settembre durante il raccolto del granoturco e nei periodi di maggior produzione si svolge anche al di fuori del territorio comunale, presso i paesi limitrofi e nella bassa pianura friulana.

La lavorazione delle sporte era una tecnica abbastanza semplice da acquisire che coinvolgeva nell'attività tutti i membri delle famiglie dai sei anni in su. Nei periodi di maggiore produzione i cartocciai lavoravano fino a diciassette - diciotto ore al giorno. Ognuno poteva realizzare quotidianamente fino a tre sporte rustiche e, benché non si conosca con precisione la produzione, si sa che nel 1935 alla stazione ferroviaria di Reana, oggi soppressa, venivano caricati tre vagoni a settimana di manufatti di cartoccio diretti a Milano, Bologna, Roma, Napoli e Bari, dove venivano apprezzati per la loro superiore resistenza rispetto ai concorrenti in paglia.

Quando il regime di autarchia ridusse le importazioni di articoli in pelle, la sporta diventò un prodotto sostitutivo.

I luoghi di lavorazione erano il cortile d'estate, la cucina e la stalla d'inverno. Quest'ultimo luogo, riscaldato dagli animali, era un



Le bambole erano molto richieste nella seconda metà del Novecento, come ricordo del Friuli, soprattutto dagli emigranti. Erano atteggiate a rappresentare i vari lavori rurali o i momenti più significativi della vita come il matrimonio o le nascite.

punto di ritrovo nei dopocena di tutta la numerosa famiglia che trascorreva le serate facendo sporte, pregando, cantando e raccontando storie.

Ebbe a scrivere Chino Ermacora: "Ogni sporta era sudore di umili, è callo di mani gentili che, con lena industriosa, riuscivano a trasformare in oro un residuo che finiva nella stalla".

Fu proprio durante il Fascismo e la seconda guerra mondiale che la produzione raggiunse il massimo in quanto alla lavorazione contribuivano anche i militari che dopo l'8 settembre tornarono nelle proprie case per nascondersi nei fienili e nelle cantine facendo a loro volta gli "sportai".

Gli acquirenti non erano più soltanto italiani, perché i Tedeschi avevano organizzato un'intensa esportazione verso la Germania.

Il momento migliore fu certamente quello immediatamente successivo alla fine della guerra, quando la popolazione della zona era cresciuta anche per la presenza di sfollati che arrotondavano i loro redditi



Borsetta a spina di pesce con chiusura Montgomery e *pochette* con chiusura metallica e decorazioni in pelle. Lo sviluppo di nuove esigenze e mode a partire dalla seconda metà del Novecento favorì la richiesta di borsette da passeggio rilanciate da operatori del settore e richieste dal mercato internazionale.

dedicandosi anch'essi alla lavorazione artigianale del cartoccio. L'aumento di manodopera, determinato dal ritorno dei reduci, dei prigionieri, dei partigiani e la contemporanea paralisi dell'industria, favorirono livelli elevatissimi di produzione che sfociò nell'esportazione verso Francia, Regno Unito e America, mercati già avviati con la presenza dei militari alleati. In questo periodo la necessità di accontentare il mercato determinò un calo della qualità, ma contemporaneamente alcuni artigiani sentirono l'esigenza di proporre nuovi modelli oltre la classica sporta a forma di parallelepipedo, mettendo così le basi per la produzione futura.

Le borsette e le altre creazioni

L'espansione della produzione continuò anche dopo la partenza delle truppe alleate perché in Gran Bretagna e negli USA il prodotto era ormai conosciuto e sempre più richiesto.

Da questo momento, cominciarono a prendere piede i nuovi modelli femminili di forma elegante, cioè le

Le sporte di Elio Bartolini

Lo scrittore Elio Bartolini (1922 - 2006) nel romanzo *La linea dell'Arciduca*, uscito nel 1980 per l'Editore Rusconi, accenna alla lavorazione familiare delle brattee di granoturco e ai mercati su cui venivano esitati questi prodotti dell'artigianato contadino. Ecco due stralci tratti dalla seconda edizione (*La Biblioteca del Messaggero Veneto*, Udine, 2003), rispettivamente a pag. 95 e a pag. 158:

"... Il podestà... riprende un racconto che conviene suddividere in "fasi": dai primi incerti inizi quando una sola persona ("... mio padre...") lavorava gli stessi vimini raccolti nelle *grave* del Tagliamento..., ad una svolta, anzi all'"idea" che gli era venuta di sfruttare quelle foglie di granoturco di cui i contadini continuavano a riempirsi i sacconi, ed erano i loro materassi, per farne sporte invece. «Non tutte le foglie si capisce. Solo quelle che fasciano direttamente la pannocchia. Le brattee» il podestà può perfino chiamarle. Il procedimento sarebbe stato molto semplice ("Si prende una foglia, si divide nel senso della lunghezza, si arrotola e si avvolge una metà dentro l'altra"), ma presentava degli inconvenienti: l'eccessiva tagliente rigidità delle foglie ("mia madre, mia zia, mie sorelle che, per sbrigarci, tenevano le foglie tra i denti, avevano le labbra sempre insanguinate") e la loro non uni-

forme coloritura: da un giallino dove più avevano sentito il sole a quel grigio lasciato dalle muffe, mai bianche insomma.

«Bastava metterle a bagno in una soluzione di solfato» dice l'ingegnere.

«Sì» dice anche il podestà. Ma per arrivare alla semplice economia di questo rimedio, suo padre aveva dovuto aspettare la prima guerra mondiale... e già nell'immediato dopoguerra... la produzione è tale che, a reggerla, non bastano più le donne di casa. Ma non occorre assumere gente. C'è sempre una ragazza che deve farsi quel po' di corredo, e allora la madre procura di lasciarla libera il più possibile quando, per aiutarla, non si mette anche lei a fare sporte.

«Non più ceste?» osserva l'ingegnere.

Quella è una produzione che, pur continuando, interessa meno. Specialmente dopo che la clientela femminile ("E parlo di quella delle grandi città") s'è dimostrata propensa a sostituire le borse di cuoio con queste di cartoccio. O, almeno, ad alternarle.

Ora: risparmiare cuoio significa non importarne; non importarne è risparmio di materia prima, precepto fondamentale della nuova politica autarchica. ... Il podestà ... riprende facendo notare come il "tempestivo allinearsi" della produzione con l'attività economica nazionale non trovi, almeno in fatto di trasporti, l'appoggio che meri-



terebbe.

Cosa succede infatti, oggi, dovendo spedire "tot. quintali", per esempio in Germania? Che loro devono caricare una prima volta le borse sui camion; farle arrivare alla stazione più vicina: scaricarle dai camion per caricarle su carri merce. E non è che un domani le cose, con una ferrovia che pur raserà il paese, siano destinate a migliorare".

[...]

"... «Ma quelle a mano, proprio di foglia di granoturco, quelle che faceva anche sua madre, quelle non le fanno più?»

Frastornato da tutta la gente che s'è precipitata al bar, il giovanotto li per li non capisce. Poi, per dirla con una delle sue espressioni, "realizza".

«Le sporte? Sì, che ne fanno ancora a mano e proprio di foglia di granoturco, ma quelle, le mandano tutte in America».



La borsa rotonda da passeggio è uno splendido manufatto di brattee intrecciate in modo originale e moderno. Una doppia stella centrale si disegna sull'ordito a raggiata. La fodera interna e il lungo manico a doppia corda completano l'opera.

borsette da passeggio.

All'inizio degli anni Cinquanta, nella sola zona di Reana, nel periodo invernale, la produzione di sporte si aggirava sui ventimila pezzi, incettati dai raccoglitori a 350-360 lire l'una. Purtroppo, negli anni, la concorrenza di nuovi materiali come la plastica, l'emigrazione anche femminile verso la Svizzera, l'aumento del costo della vita, rendevano sempre meno remunerativa la lavorazione delle sporte riducendone la produzione. Cercando di valorizzare questa tradizione artigianale, il parroco di Cortale, frazione di Reana, don Mario Fabrizio organizzò già a partire dal luglio del 1950, in occasione dell'annuale sagra pae-

sana, una "Mostra del Cartoccio" per far conoscere i nuovi modelli e articoli realizzati con le brattee intrecciate: sporte, borsette, sedie impagliate, stuoie, testiere di letto, sottocoppe, cestini, portatovaglioli, copribottiglie, cornici, pantofole, lampadari, pannelli decorativi, portaprosciuti, rivestimenti per fiaschi, nidi per uccelli e bamboline. Le sportaie friulane, cercavano sempre più di modernizzare la lavorazione e i modelli rispondendo ai nuovi gusti della clientela.

Lo stesso parroco intraprese l'iniziativa di creare un consorzio per coordinare la produzione, promuovere la vendita, limitare lo sfruttamento delle cartocciaie da

parte degli incettatori e contenere le speculazioni.

Nel 1956 a Cortale si istituì un corso per insegnare questo artigianato frequentato da una trentina di allievi per lo più donne. I corsi continuarono saltuariamente anche negli anni successivi, per essere istituzionalizzati nel 1964-65 con il passaggio all'I.N.I.A.S.A. (Istituto nazionale per l'Istruzione e l'Addestramento per lo Sviluppo dell'Artigianato) che rese la formazione professionale un percorso triennale.

Anni prima erano stati tentati anche esperimenti per meccanizzare la realizzazione della corda di cartoccio e la realizzazione delle borse, ma ogni tentativo non fu concorrenziale con la lavorazione manuale né sul piano dei tempi, né su quello della qualità.

La moda

Nel 1962 una nota modista italiana rilanciò le borsette di cartoccio viste a Marostica dove erano prodotte da artigiani che avevano appreso la tecnica da uno sfollato a Qualso, frazione di Reana, durante la guerra.

La produzione, favorita dalle tendenze della moda, ebbe un nuovo impulso e sviluppo verso qualificati beni di consumo e oggetti originali come poltrone, arazzi, paralumi, tappeti per auto, bomboniere, *pochette* per le signore.

Nel 1964 venne approvato l'atto costitutivo della Cooperativa artigianale Cartocciaie friulane con sede a Cortale.

Le persone coinvolte nell'attività si trovavano nel comune di Rea-

na con 435 addetti ed anche nei vicini comuni di Tavagnacco con 300 addetti, Tricesimo con 175 addetti, Povoletto con 90 addetti, Cassacco con 90 addetti, Nimis con 45 addetti. La lavorazione delle brattee era affidata in prevalenza alle donne che vi si dedicavano dall'infanzia alla vecchiaia. Per molte giovani l'artigianato del cartoccio fu la risorsa economica con cui farsi il corredo ed evitare l'emigrazione Olttralpe.

Gli intermediari passavano settimanalmente con dei camioncini a raccogliere le sporte, spesso incamerate una dentro l'altra per economizzare al massimo gli spazi. A partire dal 1964 i prezzi di vendita delle sporte oscillarono fra le 2.800 e le 5.000 lire al pezzo.

La tecnica

La lavorazione presupponeva una fase preliminare in autunno di scelta e pulitura delle brattee al momento del raccolto manuale del granoturco. I "cartocci" venivano divisi per colore, bianchi e scuri e per morbidezza. Le brattee interne, vicino alla pannocchia, di solito più chiare, morbide e vellutate venivano semplicemente sbiancate con l'anidride solforosa prodotta bruciando lo zolfo. Le scure o rosse venivano lasciate naturali o tinte con i colori per i tessuti e messe ad asciugare all'aria.

I cartocci, prima di essere impiegati nella lavorazione, dovevano venire inumiditi con acqua tiepida per renderli più morbidi e malleabili.

Per realizzare una sporta o un al-



Le abili mani della maestra cartocciaia intrecciano la corda di scus su uno stampo di sporte.



Le mani della cartocciaia arrotolano le brattee per allungare via via la corda della trama che viene intrecciata all'ordito durante la fabbricazione di una sporta.

tro manufatto, era necessario uno stampo di legno che riproducesse la forma dell'oggetto e un grosso ago ricurvo. Si iniziava a fare *la cuarde* portando alle labbra una foglia, strappandone metà e avvolgendo abilmente ogni striscia di cartoccio l'una dentro l'altra, quindi riprendendo quella pendente dalla bocca si continuava il

lavoro. Con la corda, man mano che la si allungava, si tesseva un ordito verticale intorno allo stampo; poi con un altro cordone, che poteva essere di vari colori, si intrecciava la trama orizzontale creando la sporta. Per fare una borsa erano necessari circa cinquecento metri di corda. La tessitura poteva variare secondo



Ecco una serie di oggetti di scus utili per la vita quotidiana come le sporte, le sedute delle sedie, i portabottiglie. Si utilizzavano però anche altri materiali come la saggina per la scopetta ed i vimini per il fiasco. Il fondale è costituito da tutoli, *cuncuis*, legati tra loro con la corda di scus. Del mais si utilizzava ogni parte e i tutoli, un rapido combustibile diffusamente utilizzato, trovavano vari altri impieghi come in quest'esempio. Si veda *Tiere furlane* n. 12, 2012.



Il sig. Pietro Rizzotti è ritratto mentre cammina, in un invernale paesaggio innevato, di ritorno dalla casa del nipote a Collalto di Tarcento dove era stato a *purcità*. Porta la caratteristica sporta di *scus* al cui interno forse c'era anche un po' di *salsiccia* e *cotechino*; da essa spunta il tappo di sughero o magari di *quncui* (cioè il tutolo della pannocchia) di una bottiglia. Tra la neve si notano *lis cumieris* dei campi di mais separati da file di gelsi; sullo sfondo si possono scorgere il borgo di Zegliacco e le Prealpi Carniche. Fotografia di Tarcisio Baldassi, 1949.

l'abilità del cartocciaio, ma i motivi più ricorrenti erano l'intreccio doppio, a spina di pesce, a "dadi" a "V", variati con i colori dei cartocci secondo la creatività dell'artigiano o le richieste del committente. Alla fine Fordito veniva tagliato e saldato alla trama con un lungo ago prima di sfilare la sporta dallo stampo. Rimanevano da realizzare i manici creati a loro volta con la corda di cartoccio intrecciata nel caso delle sporte, o aggiunti di legno nei periodi in cui la moda richiedeva di abbellire le borsette con accessori come chiusure metalliche, fodere di tessuto e, appunto, manici lignei curvi, rotondi o di altre foggie.

Negli anni Sessanta e Settanta del Novecento solo il 20% della produzione era formata da sporte, il resto erano borsette.

Il guadagno stagionale di una cartocciaia ammontava a circa 400.000 lire. I raccoglitori incettavano i lavori, rivendendoli ai grossisti con una maggiorazione

di circa il 20%. Di solito erano i grossisti che rifinivano le borse con la fodera e gli accessori di pelle e di legno soprattutto per i manici. Le borsette acquistate nella Royale per 900 lire, finivano nelle boutique per 6000 o 7000 lire, e, se griffate, sono state vendute anche a 20 o 25 mila lire, e ancora di più quelle proposte nelle boutique della Quinta strada a New York. Mentre nel primo Novecento la borsa era un surrogato degli introvabili prodotti in pelle, ora nella seconda metà del secolo, la borsetta di brattee si imponeva come articolo artigianale di qualità e alla moda.

Lis pipinis

A partire dagli anni Settanta si diffuse anche la realizzazione di bamboline (*pipinis*) richieste in modo particolare dagli emigranti che, rientrando per brevi periodi nel paese di nascita, prima di ripartire, desideravano portare con sé un ricordo della loro terra. Le



La duttilità del cartoccio consentì la ricerca di nuove applicazioni nei settori dell'arredamento e dell'abbigliamento. Questo lettino per bambino è un bellissimo esempio di raffinata tessitura in cartoccio. L'ordito della testiera e i piedi del letto costituiscono un'elegante gioco chiaroscuroale di notevole modernità. Le abili mani dell'artigiano hanno decorato in modo creativo e giocoso la testiera del lettino con quattro bamboline ottenute sempre con la corda di brattee intrecciata all'ordito.



Le scarpette rosse potrebbero ancor oggi fare bella mostra di sé in una vetrina alla moda accanto alle "ballerine" che fanno tanta tendenza. Sicuramente attirerebbero l'occhio per l'originalità della confezione. Al posto della tomaia in cuoio vediamo un prezioso intreccio di sottile corda di cartocci rossi e verdi che testimoniano le sperimentazioni degli artigiani in vari settori come quello dell'abbigliamento (bustini) e delle calzature.

bamboline erano composte singole, in coppia o in piccoli gruppi familiari, ritraendo i mestieri contadini o i momenti importanti della vita: nascite, matrimoni, feste, coppie di anziani, ecc. Queste bamboline, assieme alle sporte, erano uno degli oggetti più caratteristici della cultura friulana, in particolare della zona del Rojale. Per anni il mercato non conobbe crisi, l'unico ostacolo poteva essere la concorrenza da paesi maiscoltori dell'Europa orientale. Dalla Croazia infatti arrivarono sul mercato italiano prodotti dapprima scadenti, ma poi di qualità indistinguibile da quelli friulani. Anche la nascita della cooperativa, operativa fino al 1987, non riuscì a neutralizzare l'attività dei raccoglitori privati e a convincere tutte le cartocciate ad iscriversi, forse anche per fattori socio-eco-

nomici e di natura fiscale.

La meccanizzazione della raccolta del mais fu forse il colpo di grazia inferto a questo artigianato, perché la difficoltà di reperire la materia prima portò molte cartocciate a rinunciare alla lavorazione. Attualmente nel Rojale esiste una piccola produzione di manufatti di cartoccio legata più alla passione di qualche signora o ragazza che ad aspetti economici. Presso la scuola secondaria di Reana viene attivato annualmente un laboratorio di cartoccio con la signora Gabriella Sbuelz onde insegnare agli studenti questa pratica artigianale locale che, oltre a produrre un oggetto tradizionale, dà l'opportunità di migliorare le relazioni sociali ricostruendo in un'aula il contesto di lavoro originario.

La Pro Loco ha intrapreso inizia-

tive per salvaguardare la lavorazione del cartoccio promuovendo annualmente la raccolta manuale degli *scus* presso un agriturismo del territorio comunale, e il Comune di Reana, dal canto suo, ha allestito una Mostra del Cartoccio e del Vimine, a carattere permanente, presso le ex scuole. In questa esposizione, allestita in modo accattivante, sono osservabili molti oggetti e fotografie che testimoniano come l'ingegno creativo dei contadini friulani del Novecento sia stato ricco e meritevole di essere conosciuto e apprezzato da un numero sempre maggiore di persone che ne conservano e valorizzano la memoria.



Un manifesto, esposto presso la mostra permanente di Reana, evoca l'ambiente domestico e rurale in cui si lavoravano i cartocci. Appeso all'altare del *fogolâr* si vede il paiolo (*cjalderie*) in cui si cucinava la polenta, il principale prodotto del mais.



La classica sporta friulana con trama verticale e scus colorati. Veniva usata nel mondo agricolo per ogni tipo di trasporto compreso quello della colazione nei campi. Fino a qualche decennio fa, quando esistevano ancora le latterie paesane, si vedevano dei contadini trasportare due bidoni del latte sul manubrio della bicicletta e usare due sporte come "cuscinetto" tra il contenitore di alluminio e il telaio del veicolo.

SPORTAI E CESTAI DEL LUNGOTORRE

Nessuno sospetterebbe che le sporte, intessute con le brattee della pannocchia (scus) nei paesini lungo la sponda sinistra del Torre, finiscano persino nella *Fifth Avenue* di Nuova York: dai rustici cortili, o dalle semplici cucine del Friuli, alla 5ª Strada di una delle più popolate città del mondo. Sono le sporte usate nei Picnic del Week-end, per le partenze del sabato, quando gli abitanti delle moderne Babeli sfollano in massa per godersi riposo e libertà all'aperto. «*Vita all'aperto*» era anzi il moto del concorso bandito dalla «Organizzazione per lo sviluppo dell'artigianato italiano», per conto della Handicraft's I.N.C. Corporation statunitense: concorso a cui il friulano Italo De Cecco partecipava nel 1947 con una serie di sporte di brattee, in gara con i prodotti toscani in paglia, di squisita fattura, come tutti sanno. Orbene anche i tipi friulani furono prescelti e, da allora, valicarono l'Atlantico.

Alcune case americane esigono sporte foderate di tela colorata, a due tasche interne, nelle quali si possono riporre lo specchietto e il rossetto, gli spiccioli ed altro, ed esternamente ornate con fiori artificiali policromi di suggestivo effetto. Chi le usa, abbandonandole negligenemente sulla spalla con le lunghe cinghie, s'assicura una nota di eleganza non comune.

(Tratto da: Chino Ermacora, *Sportai e cestai del lungotorre*, 1951)



La stregghetta, una simpatica variante delle bamboline, interpreta bene le credenze popolari tradizionali di molte culture oltre a quella friulana.

Bibliografia

- Barbarotto A., *Esposizione permanente sul cartoccio a Reana del Rojale*, Notiziario Ersra, n. 2, 2007.
- Barbina G., *L'evoluzione dell'artigianato tipico del cartoccio e le sue prospettive future*, Bollettino ufficiale della C.C.I.A., n. 3, Udine, 1965.
- Bergamini G., Venuti T., Reana: *album ritrovato*, Reana, Tipografia Chiandetti, 1976.
- Berini L., *Il cartoccio nel Rojale*, Cooperativa artigiana Cartocciai friulani, Cortale (1964-1984), Reana 1984.
- Braida R., *Cartocciai di Cortale*, Bollettino Ufficiale della C.C.I.A., n. 6, Udine, 1960.
- Ermacora C., *Sportai e cestai del lungotorre*, Bollettino Ufficiale della C.C.I.A., Udine, anno V, 1951, n. 5.
- Ermacora C., *I Friuli aspetti caratteristici del lavoro*, CCLIA, Udine, 1963.
- Silvestri A., *Contributi friulani all'aularchia, la confezione rustica delle sporte*, Il Popolo del Friuli, 8.10.1941, Biblioteca comunale di Udine, misc. 1451.
- Venuti T., *La mostra regionale del cartoccio ha 30 anni*, L'Artigianato del Friuli-Venezia Giulia - rivista E.S.A., Anno XVI, n. 1, marzo 1983.

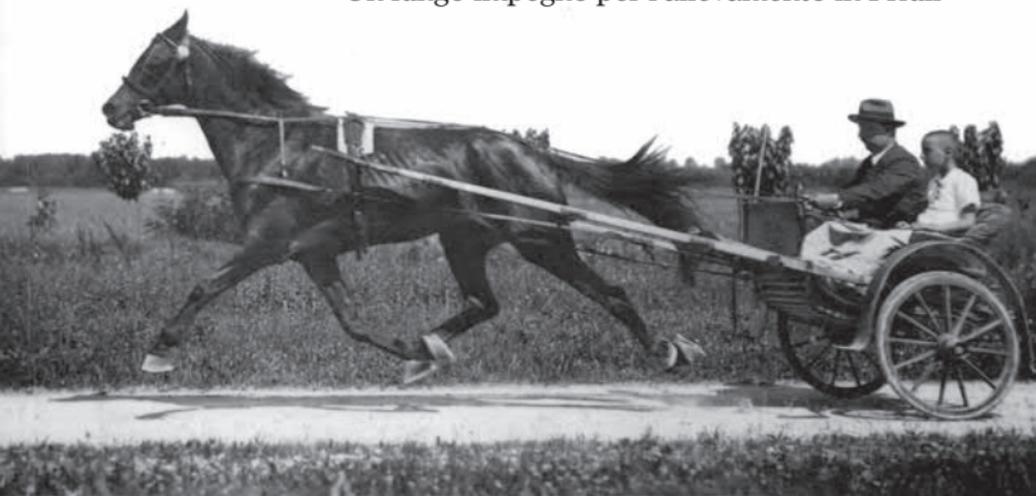
Siti Internet:

- www.ersa.fvg.it/divulgativa-i musei della vita contadina/museo-del-cartoccio-e-del-vimine
- http://www.sirm-fvg.org/mappe/cont_www.manufattura.cz

Stefano PERINI

Il veterinario Giovan Battista (*Tite*) Gaspardis

Un lungo impegno per l'allevamento in Friuli



No vâl nuie vè braure / d'un
vidiell cussî ben fatt, /cuanche
dopo no tu às cure / di nudri-
tu di bon latt! / Se tu us vetal
ben formât / dai bon latt e in
abondanze... / no partalu un
dî al marchad / biell ridott a
uèss e panze!!... / Conferenzis
e giornai, / nus insegnin la
maniere / di tirasi su i nemâi
/ ben formas, cun biele siere... /

dunche... alon! e dati cure / di
no lei petegoless, / ma giornai
d'agricolture, / se tu us stami
cul progress!

Sono versi scritti nel 1908 dal
veterinario *Tite* (Giovan Battista)
Gaspardis ed apparsi sulle colon-
ne del *Contadinello*, il quindicen-
nale edito tra quell'anno ed il 1914
dall'Amministrazione provinciale
di Gorizia (città che allora era in

territorio austro-ungarico) con
lo scopo di favorire la diffusione
nelle campagne del Friuli orien-
tale delle novità e delle buone
pratiche agricole, nell'intento di
sviluppare conoscenze, far ap-

Annî Trenta, Giovanni Battista
Gaspardis, con il figlio Davide, lancia
il suo cavallo al trotto
(Archivio Gaspardis).

prendere tecniche appropriate e, per mezzo di queste, accrescere le produzioni zootecniche.

Lo scopo delle poesie di Gaspardis apparso su diversi numeri del *Contadinello* era eminentemente didattico-esortativo: attirare, attraverso la simpatia delle situazioni trattate, l'attenzione delle classi meno istruite verso un nuovo modo di intendere l'attività agricola, più attento ai metodi scientifici. La lingua friulana doveva essere un veicolo per rendere ancora più fruibile il messaggio. I componimenti poetici, insomma, erano un vivace supporto a quanto la rivista e la Provincia si prefiggevano, e lo fecero subito conoscere al grosso pubblico, forse ancor più che la sua opera zootecnica. In effetti, su ogni numero dello stesso periodico non mancò mai l'intervento di Gaspardis nella rubrica "Consigli di Zootecnia". In essa trattò, con la chiarezza che gli era naturale, di allevamento, di caratteristiche degli animali, di razze, di cura e pulizia della stalla (non poteva non notare la diffusa trascuratezza in fatto di igiene zootecnica), di malattie, di pellami, di posture, di fecondazione e di gravidanze... insomma nel tempo sviluppò una sorta di enciclopedia zootecnica popolare. Soprattutto i bovini furono l'argomento, ma non mancarono le indicazioni riguardanti i suini e, naturalmente, gli amati equini, con diverse intrusioni pure nei pollai e nelle conigliere.

Conferenzis e giornai si è letto nei versi d'introduzione, in quanto accanto alla parola scritta le

conferenze domenicali nei vari paesi del Friuli austriaco furono un ulteriore mezzo posto in atto dalla Provincia per sensibilizzare ed informare gli agricoltori e, in questo, Gaspardis fu certo maestro, grazie alla sua abilità comunicativa che gli permetteva di essere semplice e coinvolgente senza cedere in nulla sul piano del rigore scientifico.

Furono moltissimi i suoi interventi, particolarmente frequenti negli otto anni in cui svolse il proprio servizio presso la Provincia di Gorizia. Un servizio iniziato nel 1907, quando Tite Gaspardis aveva ventotto anni, essendo nato a Martignacco nel 1879. Nel centro collinare il padre, Enrico, era segretario comunale, ma ben presto ebbe l'occasione di svolgere le stesse funzioni nel paese d'origine, Sevegliano, dove la famiglia Gaspardis era una delle più cospicue. Qui, nella casa di famiglia, il piccolo Giovan Battista trascorse la fanciullezza prima di avviarsi a Treviso, al seminario locale, per proseguire gli studi ginnasiali e liceali. Durante gli anni trevisani ebbe l'amicizia di un altro giovane friulano destinato a buona fama in seguito, Pio Paschini, e là ebbe la ventura di incontrare monsignor Sarto, allora patriarca di Venezia e poi papa con il nome di Pio X. Concluse il suo percorso scolastico a Milano, alla Scuola superiore di Veterinaria, laureandosi brillantemente in Zoiatria nel 1902. Anche a Milano coltivò amicizie friulane: in particolare quelle di Giuseppe della Savia di Moruzzo e di Umberto Selan. Selan, più

vecchio di un anno di Gaspardis, divenne veterinario comunale di Udine e poi direttore del macello della città, nonché dal 1926 libero docente di zootecnia all'Università di Bologna.

Gaspardis fu spinto verso gli studi di veterinaria da una innata passione per gli animali in generale e da quel grande amore per i cavalli che, sorto già nella fanciullezza, non doveva più abbandonarlo.

Il momento era peraltro favorevole perché la figura del veterinario, anche grazie ad alcuni interventi legislativi, in quegli anni stava avendo in Italia una nuova considerazione. Con il decreto del 26 giugno 1902 erano stati incrementati i finanziamenti per le condotte veterinarie ed erano state introdotte per i veterinari competenze in merito a vigilanza e prevenzione sui prodotti alimentari di origine animale. Furono create le nuove figure del "veterinario provinciale", "di confine" e "di porto". Contestualmente vennero attivati in diverse scuole, tra cui quella di Milano, corsi pratici di polizia veterinaria. Senza contare che già con il regio decreto del 3 febbraio 1901 erano state ben evidenziate le funzioni determinanti del veterinario comunale: assistenza zoiotrica, profilassi e ispezione anonaria, incremento zootecnico. Dunque campi d'attività che non si limitavano alla pura zoiatria, ma tendevano a fare di questo professionista anche un promotore del miglioramento delle razze animali, un divulgatore di pratiche d'allevamento più moderne e un curatore della pubblica salute.



Giovan Battista Gaspardis in sella a Elsa nel luglio 1909 (Archivio Gaspardis).

Nella Contea di Gorizia

Gaspardis cominciò con la libera professione nel paese natale, Martignacco, ma contestualmente ebbe subito altri incarichi: conferenziere, veterinario di confine, sorvegliante di mercati e di mostre bovine, controllo della monticazione..., tutte attività che rapidamente gli diedero esperienze nuove, ma nell'esplicazione di esse mostrò presto una serie di qualità che con il tempo lo connotarono: rigore, capacità diagnostiche e cliniche, abilità comunicativa, umanità. Si specializzò inoltre con corsi presso le università di Roma e di Milano. Nel 1907 divenne insegnante di

zootecnica alla Scuola agraria di Gorizia, istituto creato e gestito da quella Provincia. In quella sede si segnalò per il proficuo lavoro didattico, lasciando un positivo ricordo in tutti gli innumerevoli allievi che lo ebbero come docente.

Il suo rapporto con la Provincia non si limitò all'opera didattica e divulgativa, ma le sue conoscenze vennero sfruttate pure come consigliere zootecnico per il miglioramento del patrimonio animale, soprattutto di quello bovino. Fin dal tardo Ottocento nel Friuli italiano s'era diffusa la razza svizzera Simmental (si veda *Tiere furlane* n. 8, 2011) e nel Friuli austriaco si era operata la stessa scelta, seppur dopo non pochi tentennamenti: una legge del 1900 aveva finalmente stabilito che quella era la scelta per la pianura, mentre nella fascia collinare si doveva puntare sulla Bruna ed in montagna sulla Molltal.

Verso il 1910 ogni resistenza dovuta alla diffidenza degli allevatori nei confronti della Simmental si poteva dire superata grazie alle doti di questa bovina, ma soprattutto grazie all'opera di convincimento del Gaspardis, il quale ebbe a scrivere nel 1911 che "la razza Simmenthal-Friulana a triplice produzione, resterà sempre il bovino ideale per i nostri paesi, converrà solo accentuare la robustezza dei soggetti".

Gaspardis fece parte di alcune commissioni inviate allora in Svizzera alla ricerca di torelli adatti, e di quei viaggi lasciò precise relazioni, così come sul-

la sua visita in Boemia, ancora per trovare soggetti Simmental. Una visita, quest'ultima, che le autorità avevano motivato con l'intento di cercare bovini adatti alla riproduzione all'interno della duplice monarchia, evitando così di comperarli all'estero. I torelli, appartenenti a varie razze, acquistati dalla Provincia e poi destinati alle diverse zone del Goriziano, venivano fatti acclimatare nella stazione provinciale di allevamento, collocata nelle stalle di Ettore Tommasini, possidente e podestà di Tapogliano. In media vi erano allocati una cinquantina di soggetti che Gaspardis veniva spesso a controllare.



Teresa Burba e Giovan Battista Gaspardis in una foto scattata durante il loro viaggio di nozze a Roma nel 1909 (Archivio Gaspardis).



Elementi di zootecnia di Giovan Battista Gaspardis, Tipografia sociale, Gorizia, 1914 (Archivio Gaspardis). L'immagine rappresenta fedelmente un'aia friulana dell'epoca, con l'abbeveratoio (lajp) per vacche e cavalli, le pecore per la lana, il carro di fieno trainato dai buoi, l'ampio fienile e la vivace presenza della bassa corte con la donna di casa che distribuisce il beccchime.

Le sue capacità zoiatrici lo portarono ad essere chiamato per consulti da tutti i principali allevatori del Friuli austriaco e durante una di queste visite, a Campolongo alla Torre, ebbe modo di conoscere Teresa Burba che dal 1909 sarà sua moglie. Se sulla rivista *Il Contadinello* vi fu, come abbiamo visto, una sua costante presenza, egli non rinunciò per questo ad intervenire su altri periodici agricoli: soprattutto sul *Bullettino* della Società agraria di Udine. Qui naturalmente i suoi contributi, che continuavano a mantenere quella chiara scorre-

volezza argomentativa che gli era propria, non sono didattici, ma si fanno più densi e articolati, più "scientifici" nel metodo. Anzi, una delle sue prime collaborazioni fu una relazione su una ricerca sperimentale, condotta nel 1909 e nel 1910, riguardante la possibilità di introdurre i sarmenti della vite nell'alimentazione bovina. Un argomento, quello dei succedanei al fieno, su cui tornerà anche in seguito, in particolare partecipando ad un concorso indetto nel 1917 dalle autorità agricole per trovare, in tempi così difficili come quelli del conflitto mondiale, alternative al foraggio tradizionale.

Ulteriori articoli trattarono della già menzionata visita in Boemia, dell'allevamento ovino e caprino nell'Alto Isonzo, dei cavalli da corsa, dell'indole e dell'intelligenza di cani e cavalli, essendo stato particolarmente colpito, tra l'altro, dai famosi cavalli calcolatori di Eberfeld. Come sempre, volle provare personalmente quanto sentito e così nel 1911 fece degli esperimenti con la puledra Ines, riuscendo a farle riconoscere i numeri fino al tre e percepire le prime tre lettere dell'alfabeto.

Tra le sue pubblicazioni di quegli anni, impegnativi furono due testi scolastici elaborati per la Scuola agraria. Uno per il corso femminile (*La brava massai: nella stalla, animali da bassa corte, caseificio: nozioni elementari ad uso dei corsi di economia domestica presso la Scuola agraria provinciale di Gorizia*), libro di 85 pagine, stampato nel 1913. L'altro per il

corso maschile (*Elementi di Zootecnia*): due tomi di complessive 354 pagine che rappresentano il punto d'arrivo degli anni goriziani, non solo perchè pubblicati alla fine di quell'esperienza, nel 1914, ma principalmente per la loro completezza, che rivela la profonda ed ampia competenza dell'autore, e per la chiarezza didattica del loro impianto. Dedicò questa impegnativa pubblicazione ai suoi genitori, offrendolo poi "alla terra che mi ospita". Nel primo tomo parla della morfologia degli animali domestici e offre note pratiche per l'allevamento di polli e conigli. Nel secondo tratta di alimentazione, miglioramento genetico e razze allevate per chiudere con nozioni di veterinaria. Il testo venne richiesto da parecchie scuole agrarie italiane, ma la ricchezza di contenuti e la chiarezza espositiva, ne decretarono il successo anche ai fuori dell'ambito scolastico.

In guerra

La guerra fece terminare la sua presenza a Gorizia. Una città già negli anni precedenti divisa da tensioni nazionalistiche tra italiani e sloveni ed anche in ambito italianofono da scontri politici tra cattolici leali al mondo asburgico e liberali irredentisti, anelanti all'unione con l'Italia. Gaspardis, italiano di passaporto e di sentimenti, fu più vicino a quest'ultimi, che, tra l'altro, ressero la Provincia fino al 1913. La sua poesia più nota, *A Gurizze biele*, è di chiara impronta irredentista. Fu in seguito musicata da Mario

Macchi e Giordano Pazzut.

Dunque, scoppiata la guerra nel luglio 1914, preferì far rimpatriare la famiglia (gli erano nati nel frattempo due figli ed un altro se ne aggiunse nel 1915) e poi lui stesso si unì ad essa. Temeva infatti che, restando a Gorizia – dove le attività scolastiche e zootecniche s'erano necessariamente rarefatte –, poteva rimanere tagliato fuori dai suoi nel caso, sempre più probabile, di un conflitto tra Italia ed Austria.

Questo venne ed egli fu richiamato (aveva svolto il servizio militare in cavalleria a Pinerolo), comandato naturalmente a svolgere attività veterinarie. In particolare gli fu affidata la direzione dei "parchi buoi" prima di Reggio Emilia e poi di Modena. I "parchi buoi" erano centri di raccolta di animali da macello, che vi venivano accuditi e curati per essere poi destinati all'alimentazione delle truppe. In genere ad ogni grande unità corrispondeva un "parco buoi". A Reggio Emilia egli dovette risolvere diversi problemi ed ancora una volta scontrarsi con inveterati modi di trattare i bovini, di cui erano portatori i vari bovani, che avevano questa mansione anche nella vita civile e quindi sicuramente esperienza, ma anche radicati pregiudizi. Senza contare che, essendo al servizio militare, spesso svolgevano le loro funzioni in modo trascurato. In particolare, ancora una volta, dovette combattere con la scarsa attenzione per la pulizia degli animali, ritenuta inutile dai bovani. Con il tempo riuscì comunque a



Giovan Battista Gaspardis in divisa di tenente colonnello veterinario nel 1941 (Archivio Gaspardis).

migliorare la situazione. Sulla gestione del "parco buoi" di Reggio Emilia stese una relazione per i superiori, come al solito precisa, chiara e circostanziata. La relazione fu elogiata il 29 agosto 1916 dall'Ufficio d'Ispezione veterinaria del Ministero della Guerra, nella persona del col. Castrani, che parlò di "accuratezza e diligenza" nella documentazione e di assenza di "ampollosità e prolissità" nello stile, con tante notazioni di zootecnia, di igiene e di profilassi valide sia per il buon andamento del "parco buoi" che per quello della regione agricola emiliana, anzi di carattere più ampio ancora. La riteneva perciò "utile dal punto di vista teorico e pratico", e quindi meritevole di stampa per una sua maggior divulgazione. Così avvenne ed essa apparve tanto in fascioletto autonomo che sul *Bullettino dell'Associazione agraria friulana*.

In seguito alla rotta di Caporetto fu raggiunto a Modena dalla famiglia. Possiamo poi ricordare che nel periodo tra le due guerre ebbe diversi richiami alle armi e servì



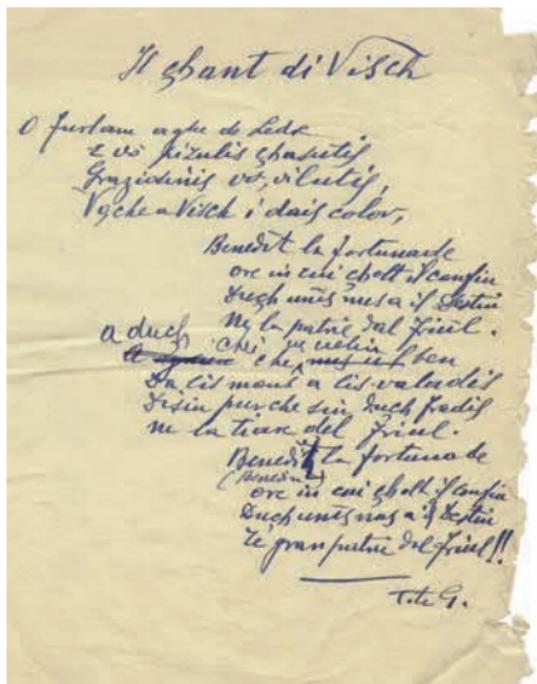
Giovan Battista Gaspardis negli anni della maturità.

brevemente anche nella seconda guerra mondiale, raggiungendo il grado di tenente colonnello della riserva.

Veterinario condotto

Terminata la Grande Guerra, gli venne riproposto di continuare la collaborazione con la Provincia di Gorizia, divenuta italiana. Una collaborazione certo ancora legata alla Scuola agraria, ma che soprattutto avrebbe dovuto concentrarsi sulla difesa del poco patrimonio animale sopravvissuto e sulla ricostruzione della sua consistenza e qualità. Una lusinghiera proposta per Gaspardis, di cui veniva riconosciuto il positivo impegno d'anteguerra, ma che egli declinò, soprattutto perché volle rimanere più vicino agli anziani genitori, duramente provati dalla perdita in guerra del figlio David, caduto sul Nad Logem.

Così nel 1919 egli colse l'occasione di divenire veterinario della condotta di Aiello del Friuli (tra l'altro allora ancora provincia di Gorizia), conferme a Sevegliano. Si trasferì nella piccola loca-



Il chant di Visch di Tite Gaspardis: *duch unis nus a il Destin / Te gran patrie dal Friül!!*

lità di Altire (ove gli nacque l'ultimo figlio, Davide, poi anch'egli veterinario) ed indi a Visco, ove la famiglia tuttora risiede. Tenne la condotta fino al 1952, l'anno del pensionamento.

Per trentatré anni Gaspardis svolse l'attività di veterinario condotto, e ciò lo portò a conoscere e frequentare ogni stalla della zona, mostrando sempre capacità diagnostica e spirito didattico volto al miglioramento dell'igiene e del trattamento degli animali, pratiche spesso trascurate dai contadini con esiti certamente non

positivi per gli animali. Un lavoro che si muoveva su diversi piani intersecantesi: attività di cura e prevenzione, compresa la mansione di Ufficiale Sanitario, controllo alimentare, promozione e miglioramento dell'allevamento.

Fu conosciuto in particolare per la cura dei cavalli, che in gran numero arrivavano alla sua abitazione per essere trattati. Gaspardis aveva consolidato una chiara fama non solo per la capacità diagnostica, ma anche per l'abilità chirurgica, il che comportò la richiesta di consulenze

e di interventi anche da località esterne alla sua condotta e pure da fuori regione. La sua diagnosi s'imponesse, e spesso in antitesi con quella di illustri clinici. L'attività della condotta non esauriva il suo impegno. In effetti le sue conoscenze ed i suoi interessi vennero spesi anche in altre attività legate alla zootecnia. Nel 1921, ad esempio, fu nominato, su incarico del Ministero per le Terre Liberate, membro della commissione per la restituzione dei cavalli e per due volte si recò in Germania, onde ricevere alcuni dei soggetti che i tedeschi dovevano all'Italia in conto riparazioni di guerra. Tenne sempre conferenze e lezioni divulgative, sfruttando le sue note capacità di coinvolgimento dell'uditorio. Fu organizzatore o giudice di diverse mostre equine e bovine. Scrisse molti articoli e testi di argomento veterinario o riguardanti l'allevamento e la cura di bovini ed equini. Oltre a ciò i suoi multiformi interessi lo portarono ad essere accolto nel direttivo della Società filologica friulana e a far parte dell'Accademia di Udine. Fu consigliere comunale di Bagnaria Arsa e giudice conciliatore di Visco.

L'impegno per il cavallo friulano

Nella vita di Giovan Battista Gaspardis l'amore e l'interesse professionale per i cavalli sono stati delle costanti, concretizzatesi in una continua opera di studio, divulgazione, difesa e rinsanguamento delle razze locali tanto "sul

campo” che nelle sedi istituzionali.

Subito dopo il primo conflitto mondiale promosse, con il possidente conte Vicardo di Colloredo-Mels di Crauglio, una stazione di monta equina, che trovò collocazione in quel paese nell'azienda del Colloredo stesso, servita da stalloni erariali, provenienti dal Deposito Stalloni di Ferrara.

Questa stazione, in cui l'impegno privato era prevalente, funzionò negli anni Venti, poi fu sostituita da quella impiantata erarialmente ad Aiello del Friuli nel 1930 e della quale Gaspardis (che era pure membro della Commissione zootecnica provinciale) fu direttore fino al pensionamento. In genere gli stalloni erano di razza Percheron per il tiro pesante, Bretonne per il tiro pesante rapido e Lipizzana per il traino leggero. Ci si avvaleva di un asino onde produrre muli per l'esercito. Nel periodo dell'anno in cui la stazione era in funzione il Deposito mandava anche un palafreniere ad accudire gli animali. In tutto questo il direttore aveva il compito di ispezionare ogni giorno la stazione, di provvedere ai foraggi, di controllare i vari registri, relazionando al Deposito sull'andamento del servizio e sui risultati raggiunti. Fin dal 1919 Gaspardis, assieme ad altri appassionati, si era dedicato alla ricerca di cavalli adeguati a costruire una razza adatta alle necessità agrarie friulane. Lo scopo era quello di superare le difficoltà del dopoguerra, ma soprattutto ottenere un tipo di animale “standard” da diffondere

in Friuli, dove si stavano accumulando tipi e razze diverse senza costrutto. I contatti ed i confronti con la Francia lo portarono a vedere nel Percheron il cavallo adatto alla bisogna, ed egli sostenne con fermezza questa sua opinione, diventando un autentico propagandista di tale razza. Vi è da dire che in ciò fu assecondato dalla direzione del Deposito di Ferrara che inviò ad Aiello quasi sempre stalloni Percheron. Questa strada da molti fu seguita, con soddisfazione generale, specialmente nella Bassa, là dove v'era necessità di un vero “cavallo agricolo”. Allevatori ed agricoltori locali condividevano la scelta, come è dimostrato dalle firme raccolte a sostegno della continuità della presenza di stalloni di questa razza nelle stazioni di monta. Per la sua attività di direttore della stazione e di propagandista del Percheron, Gaspardis ebbe elogi sia dal Deposito di Fer-

rara che dalla Provincia di Udine. Fece parte di diverse associazioni ed istituzioni volte al miglioramento delle razze equine ed alle volte ne fu promotore. Già nel 1937 il conte Gallenga Stuart, presidente dell'UNIRE (Unione Nazionale per l'Incremento delle Razze Equine), ente morale dipendente dal Ministero dell'Agricoltura, lo invitò a Roma alla riunione dei Fiduciari dell'Ippica per trattare argomenti in materia, “della quale la S. V. per competenza e passione pienamente affida”, attestazione, quest'ultima, di chiara stima in Gaspardis, vista la sua passata e presente attività nel campo. Un riconoscimento gli era venuto anche con la nomina a presidente del Comitato ippico della Provincia di Udine e, in questa veste, nel 1939 vanamente si batté in difesa del cavallo Percheron. Infatti in una riunione presso il Consiglio provinciale delle Corporazioni dell'11 maggio si discus-

Vace latarole

Chiaf pizinin e sutilutt il cuel / tirade a fil orizantal la schene, / morbideute e grasizze un poc la piel, / fate a zig zag e gruèsse assai la vene, / che ator dal luvri nus prepare il lat. / Sarà dal monzi la funzion perfete, / cuanco varin un luvri cussi fat / c'al sei larg e profond, e che la tete / sei lisse, lunge e viarte di canàl. / Dovès ciri una vace che sei buine / e plene di salut (che plui al val), / in quant po' a raze, che sei raze fine. / Oh, dopo fat l'aquist po', si conven / pensà, che iè no viv dome di glorie, / la vace latarole, ma bon fen / iè us domande, e... alc te mangiadorie.

(da *Il Contadinello*, n. 20 del 1909.

Una scelta di poesie di Tite Gaspardis, dal titolo *Versi friulani*, è uscita nel 1961, a cura e con introduzione di Maria Gioitti Del Monaco. Già nel 1910, visto il successo riscosso, era stata pubblicata a Gorizia la raccolta dei versi fino ad allora apparsi sul *Contadinello: Lis furlanadis di Tite dal Contadinell*.



Un bell'esemplare equino alla Mostra di Palmanova negli anni Trenta (Archivio Gaspardis).

se se continuare a puntare su di esso quale riproduttore o abbandonarlo, dato che molti proprietari e veterinari dell'Alto Friuli lo criticavano, ritenendolo troppo alto, fiacco ed eccessivamente vorace. Gaspardis cercò di smontare queste critiche, ma a nulla valsero le sue perorazioni, né le successive proteste degli allevatori della Bassa. Il nuovo indirizzo puntò sul cavallo Bretone, con risultati che Gaspardis in seguito giudicò come minimo "discordi". Sulla questione stilò per l'Ispezzatore zootecnico di Udine un'ampia relazione nella quale, dopo aver ripercorso i problemi dello sviluppo dell'allevamento equino dal dopoguerra in poi, rivendicando anche il suo ruolo, difendeva la scelta fatta allora del Percheron, che non fu casuale, ma basata su studi e scelte ponderate di esperti, avallata peraltro dall'Ispezzatore stesso. Egli giudicava il Bretonne "un bastardo che non ha dato e non darà risultato alcuno". Negli anni Cinquanta vedrà proprio in quella scelta l'inizio di una deriva negativa per il cavallo

friulano, accentuata dai fatti della guerra e del dopoguerra, quando sempre più in Friuli vennero introdotte, da mercanti volti solo al guadagno, "cavalline senza razza" provenienti dalla Jugoslavia.

La sua attività in quegli anni fu tutta volta a contrastare il fenomeno ed a ridare dignità e forza all'allevamento di un tipo equino friulano uniforme nella morfologia e adatto all'ambiente, contro quella variopinta congerie o "miscellanea", come ebbe a dire, che andava per la maggiore.

Portò avanti questo impegno nella Sezione zootecnica della Consulta economica provinciale della Camera di Commercio, in cui venne rinominato nel 1949, e naturalmente quale presidente del Comitato ippico, emanazione della Sezione.

Nel 1947 scriveva che "per la formazione di un tipo di cavallo agricolo adatto al nostro ambiente l'azione zootecnica va intrapresa ex-novo, dopo le distruzioni causate dalla guerra" ed indicava nei pochi esemplari di Percheron e di Bretonne ancora esistenti i punti

di partenza, attraverso l'unione con cavalle Noriche. Si vedeva costretto, quindi, a dover apprezzare anche il poco amato Bretonne, comunque una razza certo migliore rispetto ai cavalli senza qualità che erano rimasti in Friuli. E ancora nel 1951: "Il cavallo locale non deve essere né aveglinese, né jugoslavo, né belga, ma il "cavallo agricolo friulano".

Alla mostra di Ronchi dello stesso anno ricordò che "noi studiosi del cavallo agricolo abbiamo rilevato la necessità di provvedere a dare 'unicità di tipo' al cavallo agricolo friulano. Anzitutto si è vista la necessità di trascurare ognora più il cavallo leggero, che non può lavorare nei campi se non male o gravemente logorandosi. Ci si è perciò preoccupati di stabilire come – in linea generale – dev'essere il cavallo agricolo friulano". Le caratteristiche indicate erano: tipo mesomorfo, alto in media 1,50 metri, del peso di 5 quintali, largo di bacino e di petto, ampio di torace, con garretti non troppo grossi, stinco di 22 centimetri, lungo in proporzione del tronco. L'impegno dunque era ricominciato e continuò poi in tutte le sedi in cui egli poté operare. Per giungere al fine desiderato promosse, assieme al Comitato ippico, la nascita di un'associazione che avesse questi obiettivi, coinvolgendo allevatori ed agricoltori. Ciò fu ritenuta cosa sommamente utile fin dal 1948, ma ci sarebbero voluti alcuni anni prima di vederla realizzata. Infatti fu solo nell'aprile 1951 che da questi sforzi si creò l'Associazione Allevatori

del Cavallo agricolo friulano. Alla presidenza venne nominato naturalmente Gaspardis.

Gli scopi dell'associazione erano la classificazione morfologica delle fattrici scelte del Friuli, la loro iscrizione in un libro genealogico, il lavoro di coordinamento tra i vari centri di riproduzione, la determinazione di linee guida di riproduzione a seconda delle esigenze agricole, l'assistenza agli allevatori in campo tecnico e commerciale, lo sviluppo di mostre e concorsi zootecnici. Un programma certo impegnativo che, però, secondo Gaspardis doveva ancora accrescersi col tempo.

Nel dopoguerra vi fu la rinascita delle mostre e dei concorsi zootecnici, nei quali il Comitato ippico e Gaspardis si impegnarono fortemente. A proposito di queste rassegne, Gaspardis sottolineò che esse dovevano essere vissute nel loro reale ruolo, non come "una mostra spettacolo, una festa agricola soltanto", ma come "un campo d'esame con finalità tecniche, un punto d'arrivo e di partenza" nel cammino dello sviluppo zootecnico.

Qui ricordiamo i concorsi di Palmanova iniziati nel 1947 e poi svoltisi ogni due anni nel Foro Borsario della cittadina. Poi le mostre di Codroipo, Aquileia e Ronchi del 1950, di Latisana nel 1951, ancora Ronchi lo stesso anno, ecc.

Punto culminante fu certo la grande mostra di Udine del 26 aprile 1956 per la tradizionale fiera di S. Giorgio, richiamata in vita, dopo una lunga interruzione di 17 anni, dal Comitato ippico,

mostra nella quale Gaspardis ebbe larga parte come organizzatore e membro delle varie giurie. Non è che le cose procedessero però nel migliore dei modi rispetto al prefissato obiettivo. Più volte Gaspardis ebbe a lamentare l'eccessiva introduzione in regione di cavalli jugoslavi castrati di taglia ridotta, generata dalla volontà di molti agricoltori di avere comunque un cavallo anche se di scarsa qualità, ma a basso prezzo. Ciò, diceva, stava vanificando tutto lo sforzo che si faceva: invece di castrati, che non erano di nessuna utilità per il Friuli, bisognava importare valide fattrici. Senza contare che anche l'Associazione sembrava languire se, proprio in occasione della mostra di Udine, egli ebbe a scrivere che le indicazioni per lo sviluppo del cavallo agricolo locale "potranno avere buon esito solo però se si provvederà a fare rivivere l'Associazione Allevatori del Cavallo agricolo friulano", attraverso la creazione di nuclei di soci da coinvolgere ed interessare, in particolare in quelle zone della Bassa ove il cavallo era più importante. Con lungimiranza invitava inoltre, fin dagli anni Quaranta, esperti ed allevatori ad accostarsi alle conoscenze e scoperte della genetica che sarebbero state di grande utilità nell'ottenimento di un equino adatto per il Friuli.

Da ricordare inoltre in quegli anni l'impegno dell'Associazione Allevatori e del Comitato ippico per la monticazione dei puledri, che dalla permanenza in malga non potevano che trarre beneficio.

In ogni caso l'attività indirizzata ad avere in Friuli un "tipo unificato" sembrava inceppata. La stessa mostra di Udine su citata aveva mostrato che i cavalli jugoslavi erano la maggioranza. Il Comitato ippico decise allora di ricorrere al Ministero dell'Agricoltura per ottenere delle fattrici. Il Ministero, pur con alcune cautele, accolse la proposta. Si pensò ad un'importazione annuale di 30-40 cavalle di razza norica dall'Austria, ma il problema era: a quali stalloni accoppiarle? Gaspardis, coerentemente con le sue precedenti idee, non credeva che i Bretoni esistenti in Friuli potessero portare a nulla di buono. Invece quella poteva essere finalmente l'occasione per creare un nucleo



Questa immagine, risalente agli anni Cinquanta, bene interpreta il grande amore di Giovan Battista Gaspardis per gli animali: qui è con un cercopiteco nel giardino della sua casa di Visco.



Due cavalle alla Rassegna equina di Latisana, 11 novembre 1923.

di cavalli friulani se gli stalloni sarebbero stati anch'essi dei norici, razza non bella, ma antica, valida funzionalmente, e che bene poteva legarsi alla storia ed all'ambiente del Friuli. Insomma come dalle Simmental era venuta l'apprezzata Pezzata Rossa Friulana, così ora poteva svilupparsi il Norico friulano, finalmente dando "col tempo, al Friuli una fisionomia sua propria, una razza su cui contare". Questa nel 1957 fu la proposta sua in seno al Comitato ippico, e le cose sembrarono, seppur lentamente, riavviarsi nella direzione desiderata. In realtà vi erano grosse resistenze in quanto questa linea contrastava con gli interessi dei commercianti, che facevano buoni affari con i cavalli di poco pregio provenienti da Austria e Jugoslavia. Anche i tempi stavano mutando e, con essi, il ruolo del cavallo in agricoltura. Gaspardis continuava ad insistere, oltre che su una seria imposta-

zione genetica, sulle cure che si dovevano alle bestie (igiene, alimentazione) e, in particolare, su una corretta ferratura, tanto che si premurò di promuovere corsi di mascalcia che l'Ispettorato Agrario, in effetti, attivò in più località. Volle pure che in alcune mostre, in particolare quella di Udine del 1956, accanto ai cavalli ci fosse rassegne di attrezzature e di mascalcia, anch'esse valutate da apposite giurie.

Accompagnò la sua azione in questo campo con scritti tecnici o di esortazione al miglioramento, quali quelli apparsi sulle riviste *L'Agricoltura friulana*, organo della Cattedra ambulante, e *Terra friulana*, rivista di tecnica ed economia agricola, che vide la luce nel 1956.

Il suo interesse per lo sviluppo ippico friulano lo portò naturalmente anche a studiare il passato, dedicando spazio ed attenzione in particolare a quello che era il "ca-

vallo friulano" dei tempi trascorsi: un cavallo tipico della regione, un soggetto elegante, veloce, da traino leggero, dal mantello grigio o roano, raramente morello. Questa razza decadde verso il 1865, anche a causa della riduzione delle superfici a pascolo e a prato stabile: sparì rapidamente nel giro di un decennio. La sua velocità l'aveva portata ad essere molto apprezzata sulle piste del Friuli e del Veneto.

Gaspardis, che possedeva trottatori di discreto valore, ebbe interesse pure per l'agonismo ippico e si inserì nel mondo del trotto per il quale scrisse l'opera di divulgazione: *Per il nostro trottatore*, di 88 pagine, stampata a Bologna nel 1955. Il sottotitolo del libro è *Breve guida popolare*, ma indubbiamente, rispetto ad altri suoi scritti di simile argomento, il contenuto in questo caso è più approfondito e sistematico, certo sapendo di rivolgersi a persone già addentro ai problemi del cavallo sportivo. L'ampia introduzione è di Primo Castelvetro, uno dei principali conoscitori e fautori dello sviluppo del trotto italiano di quel periodo, testimonianza ulteriore dell'apprezzamento di Gaspardis e della sua opera tra le persone realmente e positivamente attive nel mondo ippico italiano. Aiutò pure lo svolgimento dei Concorsi ippici nazionali di Udine, organizzati dal Circolo ippico Friulano in quegli anni. Con il senno di poi si potrebbe pensare che l'obiettivo di sviluppare un "cavallo agricolo friulano" nei tardi anni Cinquanta fosse

superato dall'evoluzione tecnica, visto che nel giro di poco tempo il ruolo degli equini nell'agricoltura sarebbe divenuto marginale anche in Friuli, dove la meccanizzazione dell'agricoltura era già iniziata.

Gaspardis era ben consapevole di ciò ma, come in genere tutti gli altri esperti del settore, riteneva che l'attività dei cavalli fosse ben lungi dall'essere superata, sia a causa della debolezza dell'agricoltura friulana, ove l'acquisto del trattore per molti pareva impossibile, sia perché l'equino era strumento duttile, che poteva essere utilizzato in lavori particolari o in condizioni ambientali dove difficilmente il trattore poteva giungere. Non sarà mancata, in verità, una certa fiducia un po' sentimentale nell'attaccamento al cavallo dell'agricoltore nostrano.

In effetti per un po' la possibilità di compiere con i cavalli lavori di aratura più precisi rispetto al mezzo meccanico, o di svolgere altri compiti particolari, ne rallenterà il calo numerico, ma non per molto: se nel 1961 vi erano 15.000 cavalli in Friuli, già nel 1968 ne era rimasto meno di un terzo, per lo più animali da carrozza o da sella.

Per la Pezzata Rossa Friulana

Difendere e migliorare la Pezzata rossa, ormai regina della pianura, alla cui diffusione egli aveva tanto contribuito, furono obiettivi sempre in cima ai suoi pensieri, anche nel secondo dopoguerra. Era certo che si potesse raggiungere un miglioramento della razza, rendendone più robusta la fibra e più

corretta la morfologia, ma questo poteva divenire possibile se nell'azione venivano coinvolti e convinti gli allevatori, non rimanendo l'impegno puro appannaggio di esperti e della stampa specializzata. In questo un ruolo importante potevano averlo i veterinari, cui gli allevatori dovevano affidarsi con fiducia.

Egli vedeva dei pericoli che pote-

vano minacciare questa razza, soprattutto se si pensava di volgerla verso una specializzazione invece di mantenerla a triplice attitudine (carne, latte, lavoro).

Anche il lavoro era importante, perché portava moto e quindi igiene e buona salute. Certo esso non sempre era possibile, specialmente per gli allevamenti più grandi: vi si doveva avviare con il movi-



Fagagna 1954: il veterinario *Tite* Gaspardis (a sinistra, col cappello bianco) prende appunti davanti ad un bel soggetto di razza Nera friulana. Egli era fermamente convinto che la qualità del prosciutto di San Daniele fosse merito di questo suino dal manto nero, una razza che si sarebbe dovuta migliorare, diffondere e valorizzare. Non fu ascoltato: il *purcit neri* si estinse negli anni Settanta e ora è rimpianto da chi vorrebbe produrre un prosciutto "di nicchia".

mento o con la monticazione. Un altro pericolo, che egli considerava una vera degenerazione, era la tendenza alla diminuzione della taglia della razza, avvertibile in capi provenienti da altre contrade e in particolare dalla Svizzera. Per contrastare il fenomeno sarebbe stato necessario, quindi, fare da soli: le forze e le capacità per un piano di selezione tutto friulano esistevano. Su questi argomenti egli spesso intervenne e scrisse.

Per il maiale nero friulano

Preoccupazioni mostrava anche per l'allevamento nostrano dei suini, che vedeva problematico, in quanto (come scrisse nel 1952) subiva l'effetto di una eccessiva consanguineità e si portava dietro le carenze ereditate dal regime alimentare e dai metodi d'allevamento dei tempi di guerra. Bisognava rivedere e migliorare il patrimonio suinicolo, sviluppando una razza più sana, più resistente, adatta alla produzione tanto di carne che di grasso. Particolare attenzione rivolse ai suini tradizionali del Friuli, quelli neri, che erano il vanto della produzione locale ed il nerbo sul quale si basava gran parte della qualità del rinomato prosciutto di S. Daniele. Gaspardis, infatti, riteneva che il suo particolare sapore fosse dovuto alla razza, con tutte le sue caratteristiche di primitività, piuttosto che alla lavorazione e stagionatura delle carni. Per questa ragione i suini neri dovevano essere incrementati di numero. Certo, a suo dire, per la grossa produzione bisognava rivolgersi

ad importazioni, preferibilmente ancora di maiali con caratteri primitivi rispetto alle moderne razze, ma di lì doveva venire un prosciutto di seconda scelta, non il vero San Daniele.

Non si limitò alla teoria, ma curò per l'Ispettorato agrario la scelta di soggetti neri selezionati per la riproduzione, che diedero buoni risultati. Inoltre definì i caratteri che doveva avere il "nero friulano" adeguato ai tempi nuovi. Un animale che, tra l'altro, per poter aumentare di numero, avrebbe dovuto perdere le caratteristiche di pascolatore per adattarsi alle porcilaie.

Non poté vedere gli effetti delle sue fatiche ed esortazioni, ma ne sarebbe rimasto assai deluso, perché dagli anni Settanta il suino nero friulano venne considerato praticamente estinto.

Mandi Tite

La figura di Giovan Battista Gaspardis è stata fondamentale per lo sviluppo zootecnico friulano, e, al di là delle grandi conoscenze tecniche del veterinario, vanno sottolineate le sue doti di intellettuale che sapeva coniugare il sapere scientifico con l'economia locale in un pensiero altruista sempre volto all'avvenire di quella che definì "la terra che mi ospita" e al miglioramento delle condizioni di vita della sua gente.

Nella sua visione del futuro c'erano quelle produzioni che ora vengono definite "tipiche" e sicuramente aveva ben chiara l'importanza della qualità che, sola, poteva contraddistinguere il Friuli

e la sua economia agricola. Erano ancora anni in cui si usciva dalla miseria delle guerre e, quindi, si badava alla quantità: tutta l'opera del Gaspardis fu volta al raggiungimento di obiettivi quantitativi, ma il profeta che era in lui sapeva vedere oltre. Peccato che i profeti non siano ascoltati in patria.

Giovan Battista Gaspardis è morto nel 1960, lasciando vasto rimpianto. Subentrarono anni di ubriacatura produttivistica: il Friuli, così piccolo, entrò nella grande macina dell'*agribusiness* internazionale rimanendone schiacciato ed ora annaspa attorno alle poche produzioni che lo possono caratterizzare. *Tite* il veterinario, lo scienziato, l'intellettuale, il poeta aveva visto giusto e il vero rimpianto è quello di non aver seguito le sue indicazioni.

Mandi Tite, ci piace pensarti coi tuoi amati cavalli, con la Simmental e il *purcut neri*, in una di quelle aie piene di vita che solevi attraversare con passo sicuro; la tua grande anima friulana è rimasta a confortarci in questo Friuli di asfalto e cemento.

Bibliografia

Per saperne di più su questo importante personaggio che ha segnato in modo indelebile l'allevamento friulano del Novecento si veda soprattutto il recente libro di Stefano Perini, *Tita Gaspardis: veterinario nel '900 in Friuli*, Sodalissi culturalì Tormlaghiss, Crauglio, 2012.

Per una efficace sintesi si veda la voce *Gaspardis Giovanni Battista (Tita)*, *veterinario e verseggiatore*, curata da Andrea Cafarelli, in *Nuovo Liruti - Dizionario biografico dei Friulani*, 3. *Letà contemporanea*, Forum, Udine, 2011.

Su Gaspardis poeta una nota in *Cultura friulana nel Goriziano*, Gorizia 1988, pag. 126.

Sergio ZANELLA

Casere del Canale d'Incarojo

La cjadene e la buine man: vita e struttura abitativa della malga carnica

Le malghe storiche sono uno degli elementi che maggiormente caratterizzano il paesaggio delle Terre Alte in Val d'Incarojo. Esse connotano la forma di occupazione dei suoli destinati all'alpeggio e, parimenti, individuano specificità culturali, tecniche costruttive e saperi messi in atto dalle Comunità residenti nella gestione del territorio alpino.

Oggi lo stato dei lavori sul mondo delle malghe (ricostruzioni, ammodernamenti, rifacimenti) oscilla tra pittoreschi disegni di fantasia tesi a conservare memoria del passato e deludenti modernizzazioni dei manufatti malghivi sempre più anonimi e preda di suggestioni di un malinteso "stile alpino".

Le poche documentazioni esistenti, raramente sistematiche, sono di tipo descrittivo-letterario o fotografico; in genere queste ultime sono di contesto paesaggistico, o di dettaglio d'interni e di vita d'alpeggio.

Il testo più noto ed organizzato, *Lassi sui monti* (Graphik Studio Udine 1979), è un assemblaggio

delle descrizioni del Marchettano del 1911 (*I pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro*) con un saggio breve su *Le malghe dimenticate* di Vinicio Depollo e le fotografie di Gian Carlo Gualandra.

La marginalità dell'argomento, anche rispetto agli studi e alle documentazioni relative all'architettura degli insediamenti vallivi alpini, consente una progressiva e dolce cancellazione di segni identitari di indubbia caratura culturale.

A dire il vero sedici anni fa un articolo sulla rivista *Rassegna Tecnica del Friuli-VG* (maggio-giugno 1996) sottolineava, tra l'altro, "Un altro aspetto spesso non tenuto nella dovuta considerazione riguarda la qualità delle ristrutturazioni; un intervento corretto dal punto di vista architettonico, che mantenga le caratteristiche tramandateci dalle generazioni passate, non è solo auspicabile per ragioni culturali ma si dimostra efficace anche dal punto di vista economico...". Tale auspicio è però rimasto lettera morta e nessuna

azione di documentazione storica è stata prodotta sull'argomento. L'identità vive nelle parole e nelle cose di una Comunità. Le malghe d'Incarojo sono documenti della cultura materiale di questa Valle come lo sono quelli immateriali: narrazioni, rituali, toponimi presenti nell'immaginario collettivo, o quelli volatili come i sapori dell'agro-alimentare.

La cultura locale, storicamente, si è intrecciata con la cultura veneta, quella della frontiera carinziana e, in misura minore, con quella di matrice slava.

La singolarità della Valle è leggibile negli elementi costitutivi del suo paesaggio come insieme di fatti naturali ed antropici.

La Natura e l'Uomo

Il bacino idrografico del torrente Chiarsò, che dà forma alla Val d'Incarojo, amministrativamente appartiene per la maggior parte al Comune di Paularo, con alcune parti che ricadono nei Comuni di Paluzza, Ligosullo ed Arta.

La Valle è un libro aperto. Le sue pagine naturali sono lette nella



Stua Ramaz. Fotografia di G. Segalla.

Casera Ramaz. Fotografia di G. Segalla.

loro originalità in quanto passibili solo di lente trasformazioni: il Paleozoico Carnico e le sue formazioni rocciose, le deformazioni delle orogenesi ercinica ed alpica sono impresse nelle rocce dello Zernula, del Dimon, del Lodin e del Cason di Lanza, successivamente modellati dall'azione glaciale.

Laghi e torbiere si trovano sui piani sommitali, mentre sui terrazzi fluvio-lacustri si localizzano i maggiori centri di fondovalle. Sorte diversa accade alle pagine antropiche soggette a rapide e radicali trasformazioni, tanto da rendere problematica la lettura non solo dell'originalità, ma anche dell'identità delle comunità residenti.

Esemplificando: Ramaz costituisce il paradigma della singolarità della Valle e della pluralità delle letture dei suoi luoghi. Geosito del Paleozoico Carnico e dell'Orogenesi ercinica ed alpica, agli inizi del secolo scorso era luogo della grande *stue* di Ramaz (diga in tronchi e sassi di sbarramento delle acque necessarie per la fluitazione del legname) ed infine

casera d'alpeggio. Stalla, casera e stue sono ben documentati da Giacomo Segalla fotoetnografo della Valle e dei suoi abitanti.

Assetto fondiario

Dal punto di vista fondiario la valle è caratterizzata da due grandi proprietà: la Tenuta silvo-pastorale di Genagricola, ex Consorzio privato Malghe di Ligosullo, e le due Tenute della Regione Autonoma Friuli-VG di "Pecol di Chiaula, Lodin, Ramaz" e di "Forchiutta". Le aree a ridosso del confine con la Repubblica Austriaca, site nella parte alta della valle, sono oggetto di Piani di Gestione, secondo le direttive CEE 74/409 Z.P.S "Alpi Carniche".

La proprietà regionale di Ramaz, inoltre, è interessata dalla direttiva CEE 92/43 S.I.C. "Creta d'Aip Cason di Lanza". Attualmente i Piani di Gestione sono in corso di formazione.

Piani di Gestione forestale sono poi attivi in entrambe le proprietà regionali.

I manufatti malghivi sono per la massima parte compresi in queste aree.

L'ambiente della malga

Le malghe, come insieme di pascoli, manufatti (casere, stalle, logge) e piccole infrastrutture (sentieri, pozze, fontane, canalette per l'acqua di smaltimento della *buiace* di stalla e per la concimazione dei pascoli) sono uno degli elementi identitari del paesaggio di questa Valle. Abitate da famiglie di malgari (una per tutte i Gortani di Cabia), percorsa da farinaie (donne che mediante gerla movimentavano verso valle i prodotti di malga e generi alimentari e materiali verso la casera), attive fino agli anni Settanta del secolo scorso (la *Miute*, la *Titi-ne*), da pastori e conduttori di muli, da *fedàrs* (casari), e anche da ragazzini mandati in "vacanza attiva" in malga come pastori di caprini e ovini (*e no par stà come gjat ta fagherè!*).

Racconti e stili di vita impressi nella memoria o nello scatto di una fotografia testimoniano una identità non sbandierata ma vissuta. *Vùl passion par là a passòn* dice Ilario, malgaro di Meledis, mentre racconta del rituale di riconsegna del capo di bestiame a fine stagione.

Il pastore, consegnando al proprietario la mucca con catena ben conservata, riceveva la mancia (*la biuneman pa cjadene*) sigillo di un patto fiduciario tacito e di ben altro livello di quello di monticazione.

Per viaggi di Miutte

Nel libro di cassa di malga Valbertat del 1931 Riccardo Gortani annotava:

Malga Valbertat (1931)

	Entrata	Uscita
11/6 spese per sale		25 50
per viaggio a Miutte		29 00
pani a la burro sale a Miutte	38 00	
15-7 falete magge		18 00
20-3 falete, sale, burro magge a Miutte		
per burro	30 -	
spese per trasporto formaggio		40 -
venduto un formaggio da 14,9	50 -	
spese per trasporto burro a Miutte		

Stralcio del Registro di Cassa 1931 di Malga Valbertat redatto da Riccardo Gortani con i pagamenti dei viaggi della farinaia Miute.

11/6	
spese	
per sale	23,50
per viaggi Miutte	49,00

entrate	
per due pani di burro	
dati a Miutte	38,00
lire.	

Lo sguardo della Miutte, una storica *mari farinarie*, incorniciato dal fazzoletto in testa è perentorio. La mano al fianco in posa di sosta; le bretelle della gerla squadrano il busto eretto come un fuso sulla verticale dei piedi calzati dagli *scarpets*. Sessant'anni portati con fierezza, una vita di servizio, classe (milleottocentot-

tantasette) e dignità.

Si possono dimenticare o disperdere valori come questi?

Monumenti della civiltà alpina

Oggi che l'alpeggio non ha la centralità e l'importanza economica di un tempo è urgente conservare parole e cose che caratterizzano questo splendido ambiente fatto di silenzi, di ritmi lenti e ciclici, di voci di uomini ed animali, di suoni creati dal vento tra erbe e rami, dal gorgogliare di una sorgente d'acqua, dallo scroscio di una cascata, dal crepitare di un ciocco di legna sul focolare mentre fuori, sul pascolo, può succedere che nevichi a settembre, e il *manç* tenuto a catena si appresta a scendere a valle.

Tramandare è un'operazione delicata e complessa, non priva di



Meledis Alta 1946 o 1948. La prima a destra è Maria della Schiava, meglio nota col diminutivo di *Miutte*, nata nel 1887; chiuse l'attività nel 1956, a 69 anni d'età, dopo 49 anni di trasporti con la gerla, ben meritandosi l'appellativo di *Mari farinarie*. Alla sua destra due apprendiste farinarie, Riccardo Gortani malgaro di Meledis il casaro Guido Fior. Foto Gortani.



Malga Meledis alta nel 1948; Riccardo Gortani, la neve e il *manç*. Foto Gortani.

oblii e tradimenti.

Sono pertanto indifferibili, all'interno di una visione ecologica del paesaggio, le azioni di conservazione e ricontestualizzazione dei manufatti malghivi storici. Molti di essi sono stati stravolti o resi anonimi da interventi puntuali ed acritici privi di adeguata strumentazione operativo-disciplinare e storico-architettonica.

Su questi edifici, veri e propri "monumenti della civiltà alpina" della Val d'Incarajo, occorre operare senza tradire nè la memoria nè l'innovazione.

L'architettura della casera

Gli edifici di cui la malga è dotata sono: la casera, le logge (semplici o doppie), la/le stalle. Logge e stalle sono disposte in prossimità della casera e delimitano il *tàmar*, spazio dalle molteplici funzioni operative, che contiene anche la fontana e la vasca di abbeverata degli animali.

La casera

Si può descrivere sinteticamente la casera come un "recinto coperto", un "recinto" di pietre con sopra il tetto, che ricorda quasi,

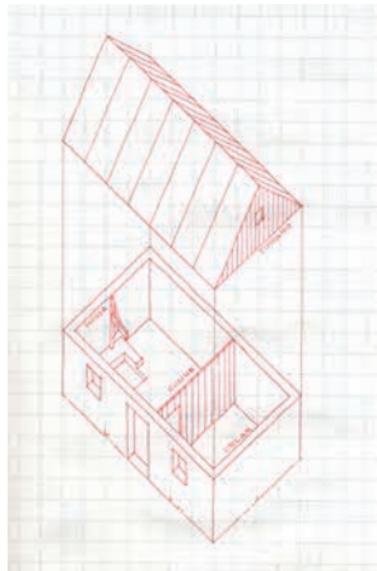
un cappello di legno.

La forma della casera è rettangolare con muri della medesima altezza. Le dimensioni dei lati oscillano tra 5,50 x 7,00 m delle casere piccole (Montute Bassa) e 7,00 x 12,00 m delle casere grandi (Lodin Parrocchia). La casera è quindi di grandezza conforme, ovvero di misura appropriata del manufatto nel contesto di luogo, funzione ed esigenza produttiva.

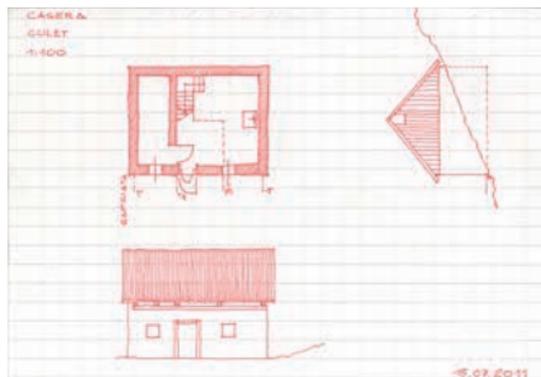
La copertura

La copertura a capanna, con falde disposte in parallelo al lato maggiore, appoggia come un fatto staticamente autonomo sulla testa del muro. L'altezza del muro varia tra 2,10 e 2,50 m all'imposta di copertura.

L'incastellatura lignea della copertura è costituita da capriate (4 nelle casere piccole, 5 in quelle grandi). Si dirà poi della varietà



Si può descrivere sinteticamente la casera come un recinto coperto. Un recinto di pietre con sopra un "cappello" di legno



Schizzo di rilievo di casera Culet; casera piccola disposta parallelamente alle curve di livello. Il tetto è formato da 4 capriate alla maniera di Ligosullo. La porta è dotata di due battenti, quello più interno (*usc*) impedisce l'ingresso di animali e dà luce e aria alla cucina.

dei tipi di capriata; per ora basti ricordare che la capriata è una struttura triangolare di legno costituita da due puntoni (*biscantirs*) e una catena (*jona*).

Le capriate sono dotate di controventature per resistere alla spinta del vento che creerebbe l'effetto domino sulla copertura. Le controventature sono travicelli fissati diagonalmente tra il puntone di una capriata e quello della capriata successiva.

Tra le capriate, dalla linea di colmo a quella di gronda, sono disposte orizzontalmente delle travi arcate. I segmenti degli arcarecci che sporgono dal timpano di testa sono protetti e racchiusi dentro due tavole che seguono la pendenza di falda.

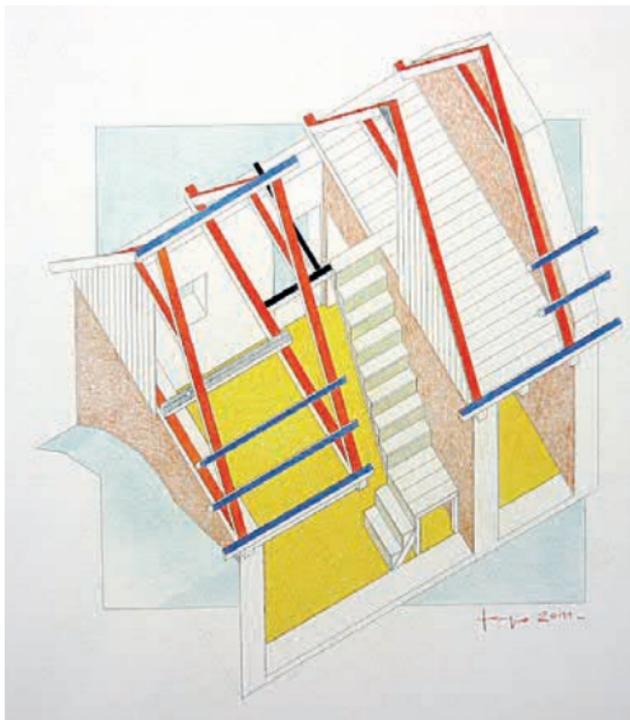
Il timpano è la superficie triangolare di chiusura del tetto sul muro del lato minore ed è realizzato con tavole di legno. Varianti a questa soluzione sono il timpano o il mezzo timpano in pietra.

Le teste delle catene che sporgono oltre il muro, in certi casi, sono protette da una cuffia di lamiera zincata (un tempo una tavola verticale).

Sopra gli arcarecci è posto il manto di copertura, oggi in lamiera ondulata o grecata, un tempo, in scandole di abete. Talvolta le scandole di copertura delle logge non erano chiodate, ma mantenute in posizione da file di pietre. A fine monticazione le scandole venivano accatastate per la stagione successiva.

La pendenza di falda varia tra 30 e 45 gradi.

Le unioni tra le diverse parti,



Assonometria di casera Culet. Le capriate sono tinte in rosso, gli arcarecci in azzurro, i pavimenti di cucina e celâr in giallo, la scala a gincocchio in grigio chiaro, i due travicelli della *musse* in grigio scuro, i tavolati di timpano e solaio del celâr in bianco, i travicelli del soppalco d'arrivo della scala in nero.

strutturali e non, sono realizzate mediante chiodatura. In particolare le strutture sono unite da

chiodi forgiati a mano lunghi anche 40 cm.

Nel passato le unioni erano re-



Chiodi in legno per l'unione delle parti della struttura di copertura.



Casera Culet fotografata nel dicembre 2011; si notano le cuffie di protezione in lamiera delle teste della jona e il dormiente di appoggio delle capriate.

alizzate con pioli di legno duro (corniolo o carpino bianco) come mostrano le foto.

Elemento di mediazione tra struttura muraria e struttura di copertura è il *dormiente* una trave con il compito di distribuire uniformemente i carichi della copertura sui muri. Tale distribuzione si rende necessaria in quanto i muri sono costruiti con *scapoli di pietra* ossia con pietrame di pezzatura e forma variabile uniti mediante una malta magra di calce e, malgrado lo spessore sia di 50/60 cm, mal sopportano carichi concentrati delle capriate.

Lo spazio di risulta tra il dormiente e gli arcarecci delle capriate è chiuso da una tavola inclinata con le estremità sagomate in prossimità della catena della capriata onde limitare il passaggio d'aria tra esterno e interno. La rimozione di due o più tavole contrapposte consente la creazione di una ventilazione trasversale alta. Questa architettura dimostra come i mastri muratori e d'ascia

di Carnia abbiano saputo personalizzare saperi che si sono consolidati nel corso dei secoli passati, anche avvalendosi degli scambi con le culture finitime tedesche e slave, realizzando una tipologia di manufatto che è testimonianza e documento della civiltà della pietra e del legno delle popolazioni carniche.

La perdita di questi manufatti identitari, o la loro banalizzazione, è paragonabile all'estinzione di una specie del regno animale o vegetale.

Ma questo è altro argomento; ritorniamo alla casera storica della Val d'Incarojo.

Manufatti e sito

La casera adotta la forma più antica dell'abitazione, quella bicellulare, costituita da due vani: cucina (focolare / *foghere*) e dispensa (*celâr*); nella tradizione resiana *isba*, stanza del fuoco e *hiša-vuolt*, stanza delle scorte alimentari.

La maniera elementare per for-

mare un organismo bicellulare si ottiene costruendo un divisorio intermedio con assi verticali (casera Montute di Sotto) o un muro in pietra (casera Culet).

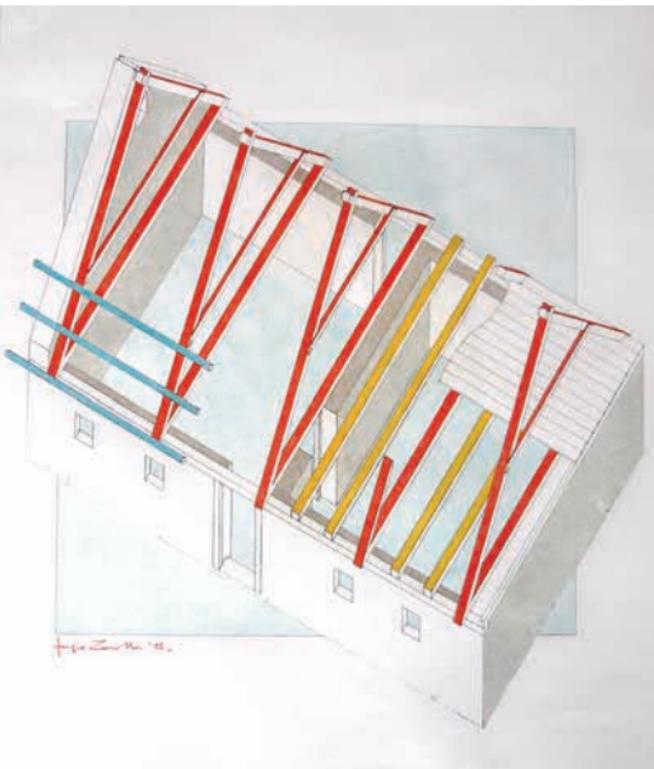
Due sono le modalità di disposizione della casera nei confronti del sito sia esso pendio (es. Montute di Mezzo) o altipiano sommitale (es. Lodin Alta). La prima dispone l'asse maggiore della casera perpendicolarmente alle curve di livello, la seconda in parallelo. In quest'ultimo caso il muro lungo diviene muro di sostegno delle terre e il setto intermedio funge da contrafforte di irrigidimento (ma talvolta, come mostrano casera Culet e Tamai non è sufficiente e si verifica il crollo del muro data la carenza di manutenzioni ordinarie del muro stesso).

Organizzazione funzionale della casera

La porta d'ingresso, posta in posizione mediana del lato lungo, è rivolta verso il tamar; è dotata di due battenti con apertura verso l'esterno, uno di dimensioni 100x180 cm, l'altro (usc) di 100x0,90 cm atto ad impedire l'ingresso degli animali e dare luce all'interno del vano focolare-cucina-caseificio.

A lato dell'ingresso nel setto intermedio si trova la porta che immette nel *celâr*, luogo della conservazione dei prodotti caseari, delle scorte alimentari e degli strumenti di lavoro.

Il vano del focolare ha un'altezza maggiore comprensiva dello spazio del sottotetto, mentre il *celâr*



Casera Lodin Bassa-Parrocchia: casera grande con tetto di 5 capriate del tipo *Scherendach*; il timpano del tetto sopra il focolare è completamente in pietra e i fumi uscivano da una finestra *da fum*.

è delimitato da un solaio di tavole di legno chiodate su travi intermedie alla campata e sulle catene delle capriate.

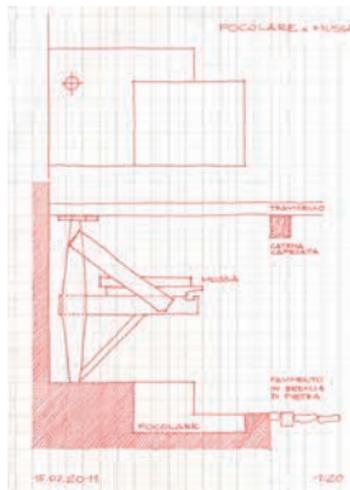
Essendo le tavole del solaio semplicemente accostate, sull'intradosso sono fissati dei listelli di coprifuga per impedire ai polveri o minutaglie di piovete sui prodotti conservati nel *celâr*. Lo spazio sopra il *celâr* un tempo era adibito a deposito ed era accessibile

mediante una scala a pioli (casere Tamai e Valute). Le dimensioni della cucina sono sempre maggiori del *celâr* che, nelle casere piccole, è circa una metà della stessa.

Il focolare di cottura della cagliata e dei cibi per il personale di malga si colloca in mezzeria del lato corto della casera: ciò consente una migliore fuoriuscita dei fumi attraverso un'apertura

nel timpano di pietra o di legno posta sotto la linea di colmo. Medies bassa (quella storica) ha uno sfiato dei fumi posto a cavallo del colmo della copertura.

Il focolare è costituito da un incavo rettangolare nel pavimento profondo circa 10 cm e da un basamento, alto circa 50 cm, formato da pietre disposte in contiguità su due lati dell'incavo medesimo. Sopra di esso si trova la *mussa*: questa struttura di legno è formata da un palo verticale girevole inserito inferiormente in una cavità del basamento e, in sommità, tra due travicelli appoggiati e chiodati tra le catene di due capriate, oppure ad un anello in ferro infisso nel muro. In mezzeria del palo



Schizzo di rilievo del focolare e della *mussa* con incavo della foghera e soprizzo in pietra.



Travetti di fissaggio superiore della musse utilizzati anche per affumicare le ricotte.

è inserito a mensola un travicello (*braç*) mantenuto orizzontale da uno o due tiranti superiori e da un puntone. Il *braç* può essere spostato in altezza in ragione della dimensione della caldaia di cagliata; all'estremità del medesimo vi è la sede per appendere la caldaia.

Il *tabio* e il *talç*

Sia cucina che *celâr* sono vani dotati di una o due finestre di illuminazione. Sotto quella/e della cucina è posto il *tabio*, tavolo da lavoro del casaro. Il *tabio* è una tavola di notevole spessore, larga 50 cm e lunga tra 200 e 350 cm; è inclinata di qualche grado sul lato lungo e rastremata sul lato



Casera Dimon. Il *tabio* è il tavolo di lavoro del casaro per la formatura e la pressatura nel *talç* della cagliata.

corto più basso, fornita ai bordi di scannellature in modo da convogliare i liquidi di lavorazione. Sul *tabio* si dà forma alla cagliata e la si pressa. La forma si ottiene mediante il *talç*, un cilindro costituito da una sottile fascia di legno di faggio modificabile nel suo diametro. La pressatura si fa ponendo una grossa pietra sopra una tavola circolare sulla testa del *talç*. Acqua di pulizia del *tabio* e residui del sîr di lavorazione erano smaltiti all'esterno da una canaletta ricavata nelle pietre di pavimentazione. Le pavimentazioni della cucina e del *celâr*, realizzate con scaglie di pietra, non sempre erano orizzontali poiché spesso si adattavano al terreno sottostante.

Una piccola perla funzionale

Un tempo il luogo di riposo erano le *cagnassis*, giacigli chiusi da tavolame e posti su un sopralzo di legno a fianco del focolare. Nel momento in cui il vano sopra il *celâr* diviene camerone la scala con rampante e gradini va a formare una piccola perla distribuita e funzionale.

Cioè il luogo di riposo si sposta sopra il *celâr*

Il vano viene chiuso verso la cucina (ma non sempre o completamente) da un tavolato verticale. La scala, con rampa a ginocchio e posta in aderenza al setto intermedio, arriva su un mezzano costruito tra le catene delle capriate. Una porta immette nel vano del camerone.

Sotto il rampante della scala vi sono la cassa della farina, le



Rampante e gradino della scala; sul rampante si chioda una tavola triangolare e su questa l'alzata e la pedata del gradino che risulta un elemento scatolato.

panche ed il tavolo per la consumazione dei pasti. I rampanti consentono di ricavare sotto i gradini delle mensole sulle quali riporre oggetti d'uso quotidiano.

Casera Foranc ha il tavolo più bello ed artistico: il piano è chiodato ad una estremità ai rampanti, l'altra appoggia su un solo piede ricavato da un ramo biforcuto d'albero. Un vero oggetto di *design!* Carpenteri, artigiani, comunque persone di fantasia questi costruttori, capaci di reimpiegare in ogni parte della costruzione qualsivoglia risorsa o materiale di recupero. Non usa e getta, ma usa e riusa.

Elementi di finitura e arredi fissi della casera

Nel *celâr* tra pavimento e travi di solaio vi sono una o più file di montanti in legno di 15 cm di lato. Lungo l'altezza, in appositi incavi, sono chiodati dei traversi in legno (dieci o dodici per montante) rastremati alle estremità. Sui due bracci del traverso, o sul braccio nel caso del montante accostato al muro, vengono messe



La capriata "alla Ligosullo" è costituita da *jona* (catena), due *biscantirs* (puntoni) la cui unione è stabilizzata da due fazzoletti in tavole di legno, e una controcatena con il compito di diminuire la luce di flessione dei puntoni.



La capriata *Scherendach* è tipica della bassa Carinzia; i due puntoni tra loro incastrati in sommità sono uniti mediante chiodo forgiato (*čjaviles*). La figura è simile a quella di una forbice. Il nome viene dal tedesco *Schere* 'forbice' e *Dach* 'tetto'. La trave di colmo si appoggia nella sella superiore della forbice.

le tavole sulle quali si deposita il formaggio. Nel *celâr* vi sono inoltre due tavoli, uno per appoggiare i *ramîns*, i recipienti di raccolta del latte e l'altro per la pulizia delle pezze di formaggio.

Le porte e le finestre sono fornite di riquadri in legno di 10-12 cm di lato. Eventuali ante d'oscuro sono incardinate su di essi.

Interventi recenti sono riferibili agli anni Cinquanta del secolo scorso; ad es. in talune casere gli stipiti sono stati privati dei riquadri in legno ed intonacati, mentre in casera Lodin Parrocchia i riquadri in pietra squadrata sugli spigoli a vista sono originari.

Elemento significativo di distinzione tra le casere paularine e quelle ligosullane è la capriata del tipo *Scherendach* (a forbice), di origine carinziana, per Paularo, mentre per Ligosullo è del tipo con controcatena (la controcatena è un'asta orizzontale fis-

sata ai puntoni in modo da limitarne la luce di flessione). Questa seconda tipologia di capriata è caratterizzata da due fazzoletti in legno chiodati nel punto d'incontro superiore dei puntoni migliorandone in tal modo l'unione.

Varianti e particolarità costruttive sono presenti quasi in ogni singolo manufatto; ciò dimostra non solo la versatilità della struttura, ma anche la sapienza costruttiva delle maestranze locali, il lungo processo di affinamento delle tecniche costruttive, le innovazioni introdotte e la continuità con la propria tradizione culturale.

Le trasformazioni in atto degli apparati malghivi coerenti da un punto di vista igienico-sanitario, produttivo, di *comfort* per il personale di malga nonché dell'accoglienza turistica non dovrebbero disperdere o cancellare tutti i documenti di questa civiltà alpina.

Ringraziamenti

Ilario Vittorio Gortani di Cabia, malgaro di Meledis; dott. Massimo Stroppa, Direttore Ispettorato ripartimentale Foreste di Tolmezzo; dott. Giuseppe Vanone, Direzione centrale Risorse rurali, agroalimentari e forestali Regione Friuli-V.G.; Gian Battista Segalla, Paularo; Archivio fotografico Giacomo Segalla.

Bibliografia

Depollo Vinicio, Gualandra Giancarlo, Marchettano Enrico, *Lassù sui monti*, Graphik Studio, Udine, 1979.
 Nazario Screm, *Le malghe antiche della Valle d'Incarvojo*, editore A. Moro, Tolmezzo, 2006.
 Ennio Puntin, *Cuivers di planelas*, in Luigi Ciceri (a cura di), *Darte e la Cjarnje*, Società filologica friulana, 1981.
 Sebastiano Parmegiani, *Le malghe patrimonio da recuperare*, in Rassegna Tecnica del Friuli-Venezia Giulia, maggio giugno 1996.



Publicità per un miele della periferia udinese, probabilmente degli anni Cinquanta. L'autore è Ernesto Mitri.

Enos COSTANTINI

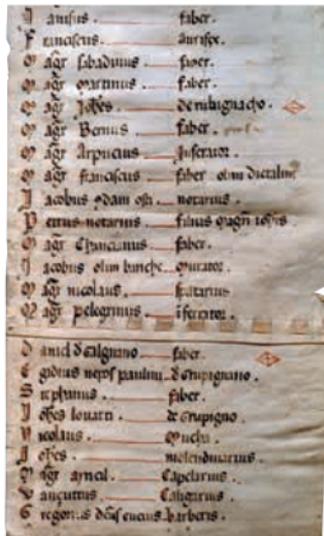
Surnames in Friuli: an Introduction

Why surnames?

Let us imagine we are in a 14th century village in Friuli: there are four people who are called *Zuan* (John). How can we distinguish one from the other?

Obviously with another name, that is to say with a byname or a nickname. One of the four Johns has red hair and since there is nobody else in the village with red hair, he will be called *Zuan il Ros* (John the Redhair). The second one is a blacksmith and since there is nobody else in the village who is a blacksmith, he will be called *Zuan Fari* (John the Smithy). The third one is a son of Nicola (Nicholas) that in Friulian is *Culau* and, since he does not cut a particularly fine figure, he is known as *Colùs*, that is in Italian “Nicolino” (Small Nicholas): and so his son will be called *Zuan di Colùs* (John of Small Nicholas). The fourth *Zuan* is very shrewd and, when he was a child, he was called *Volp* (Fox); now that he is big he is called *Volpat* (Big Fox). There is nothing strange in all this: also nowadays, in our vil-

lages, people are told apart in this manner. But it comes about that *Zuan il Ros* wants to sell a piece of house to *Zuan di Colùs*. In such a serious matter one’s word is not enough, a written contract must be drawn up by a notary and the notary will write in Latin, or in a language that is similar to Italian, that *Iohannes Rubeus* or *Zan Rosso* (John the Redhair) has sold two rooms to *Iohannes Colussii* or *Zan (di) Colusso* (John of Nicholas). Here, too, everything seems perfectly normal, but *Zuan di Colùs* (John of Small Nicholas)’s family inherits the two rooms. The notary steps in with another written deed, but how will he call the heirs? In the village they are known as *Chei di Colùs* or simply *I Colùs* (the Nicholases). The notary will write that the inheritance goes to *Giacomo* (James) and *Leonardo* (Leonard) *Colussi*. And the grandchildren who, in turn, will inherit will always be *Colussi*. What has changed? The name has been INHERITED, that is to say, it has become the surname.



In this document, dated 1324 from Cividale, the members of a brotherhood are identified by their father’s name (*Petrus notarius filius magistri Johannis*), by the place in which they live (*Magister Johannes de Rubignacho*) or, more frequently, by their occupation (*Franciscus aurifex*, *Magister Martinus Faber*, *Magister Chancianus faber*, *Magister Nicolaus spatarius*, *Johannes molendinarius*, *Vangutus calligarius*: goldsmith, smith, swordsmith, miller, shoemaker). Surnames were not in use at the time, but developed later and derived from personal and occupational names.



The largest category of Friulian surnames is the one based on personal names like, for example, *Carlón* that can be found on this tombstone in Dardago.

The fact that it has come by inheritance is the characteristic that distinguishes the surname from all the other kinds of names (first names, nicknames). Thus, in the same village, together with *Colussi* other surnames take shape: *Rossi* (*Chei dal Ros, I Ros* – “The Redhairs”), *Fabro* (*Chei dal Fâri* “The Smiths”), and *Volpatti* (*I Volpats, Chei dal Volpat* “The Foxes”). There is also the priest who wants to write in his big books all the baptisms, the dates and the names of those who have been baptized as well as the names of their parents. So, when *Giacomo* (James) the son of one of the *Leonart Volpat* (Leonard Foxes) is born he will write that *Jacobus Volpatii* (John of the Foxes) has

been baptized - even though the poor child is probably not at all shrewd - and Leonart's second child will not have a different surname either, and so the children's children, be they very shrewd or not at all, will all be *Volpatti* (Foxes).

The emergence of surnames

In Italy, the surname comes into being in Venice as early as the 10th century. Why? Because Venice was a commercial city and in commercial contracts there cannot be cases of mistaken identity. Just like there cannot be for a customs officer, tax official, policeman, judge or administrative official...

In short, this name was born for commercial and bureaucratic reasons. Bureaucracy becomes more and more present as society becomes more complicated. In Friuli - where social life used to flow entirely in villages with few inhabitants, with not many economic activities, within a very simple feudal society - surnames are still rare in the 14th century, they become more frequent in the 15th century and seem to become generalized only in the 17th century.

Classification

So far we have seen when and why surnames were born, but to understand how they were created - that is to say on what linguistic bases - we believe that to classify them is the best way to clarify this.

Surnames can be classified into several categories, although

sometimes it can be questionable in which specific category each one can be placed. This helps us, however, to understand their origin.

The following categories are here taken into consideration:

- surnames based on a first name (relationship: mostly patronymics and matronymics);
- surnames with a place-name origin (local surnames) and a topographic origin;
- surnames that derive from occupation, office or status;
- surnames originating in nicknames.

Surnames based on a first name

Surnames based on the first name of a father (patronymics) are very common in Friuli. In fact, it is easy to tell a *Giovanni* (John) from another *Giovanni* by calling one *Giovanni* son of *Giacomuzzo* (from here the surname *Giacomuzzi*) and the other *Giovanni* son of *Martino* (and therefore the surname *Martini*). The surname might take the first name of the father without modification or with small modifications, but normally many modifications occur:

- the father's name can “lose its head” (aphaeresis); e.g. *Comelli* is from (*Gia*)*comelli*, short for *Giacomo* (James), *Colussi* is from (*Ni*)*colussi* a diminutive of affectionate name for *Nicola* (in Friulian *Niculau*) (Nicholas).
- the father's name can “move its tail” (suffix); suffixes are frequent in Italian as well in Friulian



Pietro (Peter) was a very popular saint in Friuli and many people bore his name which was, therefore, subject to many variations; many surnames derive from these variations as can be seen in the following list: *Pedròn, Pedronetto, Perco, Perès, Peresàn, Paresani, Paresano, Peressi, Peressin, Peressini, Peressòn, Peressoni, Peressotti, Peressutti, Peretto, Peric, Perich, Perin, Perini, Perisàn, Perissin, Perissinòt, Perissinotti, Perissinotto, Perissutti, Periz, Perizzolo, Perocco, Perosa, Perotti, Perozzi, Persich, Perùch, Perusin, Perusini, Perùt, Perùz, Peruzzi, Peruzzo, Petarin, Petracco, Petràz, Petrazzo, Petrèi, Petrello, Petretti, Petri, Petric, Petricchiutto, Petrichiutto, Petrich, Petricig, Petrich, Petris, Petrizzo, Petrossi, Petrosso, Petrucco, Petrussa, Petrussi, Petruz, Petruzi, Pettarin, Pez, Pirona, Pironio, Pirrò, Pit, Pitt, Pittasi, Pitis, Pitta, Pittana, Pittaro, Pitter, Pittin, Pittino, ...* This San Pietro (Saint Peter), with the keys to heaven, is part of a mural in San Lorenzo di Sedegliano.

and our language has its own characteristic suffixes such as *-ùt* a widely used diminutive (a little man is an *omenuùt*, a little child is a *frutùt*, and so on).

A surprising variety

Surnames are a mirror of personal names used over the centuries

during which they take shape. Let us see: the Christian names most commonly used in the 14th century in Friuli were *Nicolò* (Nicholas), *Antonio* (Anthony), *Giacomo* (James), *Giovanni* (John), *Leonardo* (Leonard) and *Francesco* (Francis). Since they were very common they were sub-

ject to changes that were not simply nicknames, but also had the aim of distinguishing each single individual. In this manner, if in a village there were many *Francescos* there would have been a differentiation based on their height or on their physique (*Francescut, Franceschin, Francescon*, from which the surnames *Francescutto, Franceschini e Francesconi*), but also other modifications have come into being (scholars, who like difficult words, call them hypocorisms); for example, a very short form of *Francesco* is *Cec* (from here, for example, the surname *De Cecco*, that is, “the *Cecs*”), but this is not enough, because there is more than one *Cec* and with different features, thus a small person was known as *Cechin* (hence the surname *Cechchini*), or *Cecut* (hence *Cecutti*), a big person was called *Cecon* (hence *Ceconni*), but there are many variations: *Ceconelli, Cechetto, Ceccotti*, etc.

Sometimes the permutations derived from a single baptismal name can be surprising in their variety - as in the case of the Italian first name *Nicola*, or *Nicolò* (in Friulian it is *Niculau* or, in its short form, *Culau*, also spelt *Colao*) which has spawned the following forms: *Niccoli, Niccolini, Nichele, Nicli, Nicola, Nicolausig, Nicoletti, Nicolettis, Nicoletto, Nicoli, Nicolin, Nicoloso, Colaoene, Colausig, Colaùt, Colautti, Colautto, Colauzzi, Colavitti, Colavitto, Colavizza / Collavizza, Coletti, Coletto, Coln, Colitti, Collauto,*



303 /C	Autorizzati P. III OLIVIO Cesario Carnico
TESSERA DI RICONOSCIMENTO	
Sig. CECCHINI	
Elvia	
di TRASAGHIS	
a GEMONA	
Emissione il 1.10.1962	
PREZZO MENSILE L. 2.200	

The surname Cecchini is a diminutive of Cec, hypocorism of Francesco (Francis) which has generated the following surnames: *Cecco, De Cecco, Cecchelin, Ceccone, Ceccani, Ceccotti, Cechet, Cecutti, Cecutto, Cicutti, Cicuttin, Cicuttini.*

Collavin, Collavini, Collavino, Collaviti, Collini, Collino, Collovati / Collovatti, Collovigh, Collovini, Colò, Colosetti, Colussa, Colussi, Colusso, Colutta, Culatòn, Culatti, Culetto, Culino, Culòs, Culòt, Culotta, Culvàn... And we can add *Miclausig, Micolli, Micolin, Micolini, Miculàn, Miculin, Miculùs* from the ancient and probably Slovenian form *Miklav*.

Research on surnames does not give us information only on the first names most in use in the late Middle Ages, but also on rare names (eg. *Botto* from which *Bottoùs, Conz* from wich *Conzatti, Concina, Conzutti*) and, above all, on first names that are no longer used, e.g. *Rusalen / Rosolen* (from the first name Jerusalem), *Miòr* "the best", and many of Germanic origin whose meaning has been lost since the Dark Ages (*Scaini, Asquini, Artico, Pecile, Contardo*).

Metronymics

Metronymics, less common than patronymics, are based on the

mother's name. The most frequent female first names in the 14th century were *Caterina, Elena, Margherita* and *Francesca*. *Caterina* gave rise to *Cattarinussi, Cattarinuzzi, Cattarossi, Cattaruzza, Cattaruzzi; Elena* gave origin to *Lenuzza, Lena, Lenna, Di Lena, Di Lenna* and perhaps also to *Linossi, Linussio, Linassi; Margirùs*, an ancient Friulian form of *Margherita*, gave the surname *Gerussi; Francesca* gave *Franceschina* and the short forms of *China* and *Ceschia*.

Some surnames originated as female first names but became male names in the documents thanks to the pens of notaries or priests: e.g. *Angeli* of Cesclans derives from the female first name *Angela, Margarit* of Muscletto derives from *Margarita, Marcuzzi* of Pradamano derives from *Marcuza* and so on.

They did not care about etymologies

The reasons of 14th century parents in the choice of a name to

give to their child was in no way influenced by the first names of their language of origin (they certainly did not know that *Antonio* is Etruscan, *Nicola* is Greek, *Leonardo* is Germanic) nor by their intrinsic meaning (the meaning of *Antonio* is not even known to scholars, *Nicola* means more or less 'victorious', *Leonardo* means 'as strong as a lion'). The motivations were, then and now, of more immediate interest and, then and now, they were the mirror of the times: fashion (this is how the success of so many Germanic names of the Dark Ages can be explained), the fame of certain characters (king leaders, but above all celebrities) and religion (this explains the great diffusion of names like *Nicola, Antonio, Giacomo, Giovanni, Leonardo, Bernardo, Pietro, Caterina, Elena*, etc., all names of saints venerated also in Friuli).

When studying surnames it is thus perfectly useless to go in search of the original meaning of first names ("distant etymology"); it is much more useful to understand what society was like in the centuries during which surnames were being formed. This will make it possible for us to know that surnames like *Antonini, Antonutti, Tonutti, Tonini, Toneatto, Toneguzzi, De Antoni*, etc. derive from the first name *Antonio*, but above all that this was widespread in the 14th century because of strong popular devotion for two saints: 1. *Sant'Antonio Abate* – Saint

Anthony the Abbot - (in Friulian *Sant'Antoni di Zenâr* 'Saint Anthony of January', *Sant'Antoni dal purcit* 'Saint Anthony of the Pig', *Sant'Antoni dal desert* 'Saint Anthony of the Desert') who, among other things, protected domestic animals, the only real wealth of many families; 2. *Sant'Antonio di Padova* 'Saint Anthony of Padua', perhaps better known in Friuli as *Sant'Antoni di Glemone* 'Saint Anthony of Gemona' because in Gemona there is a sanctuary dedicated to him, he who made miracles also in Friuli and who, someone will remember, helped to find lost objects.

Surnames originating from a place name

Local surnames derive from a place name, indicating where the man held land, or the place from which he had come, or where he actually lived. We include here the surnames which derive from villages, cities, regions or nations. In some cases the place of origin creates the surname with no variation from the Italian, Venitian or Friulian forms (*Azzano*, *Coloredo*, *Malnis*, *Nimis*, *Casarsa*, *Chiopris*, *Cormóns*, *Fanna*, *Grizzo*, *Praturlon*, *Plaino*, *Taurian*, *Tavagnacco*, *Ribis*, ecc.), or by introducing an -i at the end, like what happened to the surnames that derive from forenames (*Aviani*, *Baracetti*, *Coseani*, *Flaibani*, *Pinzani*). In most cases, however, there is an exploitation of the wealth of suffixes that characterize the Fri-

ulian language and that other languages, such as English, do not have. Thanks to these so-called "ethnic" suffixes that indicate the place where a person lives or, more often, is his/her origin, the place he/she comes from. The main suffixes that form "ethnic" suffixes are the following: -*àn* (Italianized in -*ano* o -*ani*), -*às* (Italianized in -*assi*), -*ât* (Italianized in -*atti* o -*ato*), -*ès* (Italianized in -*ese*), -*in* (Italianized in -*ini* o -*ino*), -*òt* (Italianized in -*otti* o -*otto*), -*ùt* (Italianized in -*utti* o -*utto*).

Let us look at some of them.

-**àn**: *Andreani* (from Andreis), *Arbàn* (from Arba), *Barzàn* (from Barcis), *Cavarzerani* (from Cavarzere), *Cosani* (from Cosa), *Dereani* (from Dierico, Municipality of Paularo), *Gortani* (from the Gorto/*Guart* area, the Degano river Valley), *Paluzzano* (from Paluzza), *Padovan*, -*i* (from Padua), *Pavàn* (from Padua), *Placereani* (from Plazzariis, Municipality of Montenars), *Pozzana* (from Pozzis, Municipality of Verzegnis), *Pravisani* (from Provesano), *Roseano* (from Resia), *Saurano* (from Sauris), *Silàn / Silani / Sillani* (from Sile, Municipality of Casarsa), *Tesàn* (from Tesis), *Topàn* (from Toppo, Municipality of Travesio), *Treleani* (from Trelli, Municipality of Paularo), *Trevisan*, -*i* (from Treviso), *Turridano* (from Turrida);



The surnames deriving from female personal names (matronymics) are less numerous than those deriving from male personal names (patronymics). The surnames *Cattarin*, *Cattarini*, *Cattarino*, *Cattarinuzzi*, *Cattarinuzzi*, *Cattarossi*, *Cattaruzzi*, *Cattaruzzi*, *Cattaino* derive from the name *Caterina* (Catherine). In the photo, Santa Caterina (Saint Catherine) on the façade of the cathedral of Gemona.

-**às**: *Collinassi* (from Collina, Municipality of Forni Avoltri), *Godeàs* (from Godia near Udine), *Verzegnassi* (from Verzegnis);

-**ât**: *Buiatti* (from Bujà), *Colugnatti* (from Colugna near Udine), *Cosattini* (from Cosa), *Flaugnatti* (from Flagogna, Municipality of Forgoria), *Gurisatti* (from Gorizia), *Zompicchiatti* (from Zompicchia, Municipality of Codroipo), *Zoppolato* (from Zoppola);



There are many surnames deriving from geographical names. For example, many are the surnames that derive from Carnia: *Cargnell*, *Cargnello*, *Cargnelutti*, *Carnelet*, *Carneletti*, *Carnełos*, *Carniel*, *Carnielli*, *Carniello*, *Carnieletto*.

-ês: *Braulinese* (from Braulins, Municipality of Trasaghis), *Buiese* (from Buja), *Fregonese* (from Fregona), *Montagnese* (from the Mountains);

-in: *Battaino* (from Battaglia, Municipality of Fagagna), *Cividino* (from Cividale), *Forgiarini* (from Forgaria), *Gruarìn* (from Gruaro), *Sequalini* (from Sequals), *Tramontin* (from Tramonti), *Varvasino* (from Vuarbas, a village near Cavazzo Carnico that has disappeared), *Zup-*

pichini (from Zompicchia);

-òt: *Gaiotto* (from Giais), *Madri-sotti* (from Madrisio), *Medeòt* (from Medea), *Musclòt* (from Muscoli/*Musci*, Municipality of Cervignano), *Pasianot*, *-to* (from Pasiano), *Paviotti* (from Pavia), *Plasenzotti* (from Plasencis, Municipality of Mereto di Tomba), *Sacilotto* (from Sacile), *Sawvidotto* (from San Vito), *Silòt / Silotti* (from Sile, Municipality of Casarsa), *Spessot*, *-to* (from Spessa, Municipality of Cividale or Capriva);

-ùt: *Cargnelutti* (from Carnia,

the north-western area of Friuli, *Faidutti* (from Faidis), *Fanutti* (from Fanna), *Gorizzutti* (from Gorizia), *Morsanutto* (from Morsano), *Trevisanùt* (from Treviso).

We can not forget to mention here *Cargnello* (the translation in Venetian of *Cjargnel* “inhabitant of Carnia / *Cjargne*”), very common in Friuli also in the diminutive forms *Cargnelutti* and *Carneletti*.

People on the Move

The surnames deriving from place names prove that people

moved, and a lot, also in the centuries in which surnames took shape. The surname *Furlani* is widespread in Slovenia, in Trieste and in Veneto and, with adaptations to Italian (*Forlani*, *Furlani*), in other regions of Italy. To find the surname *Forgiarini* in Osoppo shows a movement of only a few kilometres (from Forgaria), but to find the *Pittau* surname in Maniago highlights a major movement since *Pittau* is the German name for the Slovene town of *Ptuj* that is not far from the Hungarian border.

And let us remember the *Ongaro* surname, rather widespread, that actually means 'Hungarian'. A general "rule" is that surnames move from the countryside and villages to the towns. In Gemona, a town that was very active during the entire Middle Ages because it is on the commercial road for Central Europe, one can find surnames that show their origin: from Forgaria (*Forgiarini*), from Bordano (*Brondani*), from Carnia (*Cargnelutti*) or that are generated in other towns (*Cucchiario* in Alesso, *Feragotto* in Braulins, *Vale* in Artegna, etc.), or have a Germanic aspect (*Londero*), without taking into account that the noble part of the local nobility had a surname that was definitely German (*Helt*, *Gropplero* / *Glober*).

Topographical surnames

Many surnames derive from place names that are more modest, that can often be considered proper names (they thus create what are

known as "micro-toponyms"), but that, often, remain common names. English authors define the surnames deriving from these places as topographical surnames and give them this definition: Topographical surnames are those that refer to features of the landscape, whether natural or man-made: they were used originally as a way of describing a person who lived in, on, or near a natural feature of the landscape such as a wood, a hill or a heath, or in/beside a man-made building such as a mill, a bridge, a church, a castle, a tower.

Among the natural features it is easy to remember surnames such as *Colle* (Hill) and *De Colle* (of the Hill), but also the archaic *Di Qual* that has the same meaning, *De Monte* (of the Mountain) - but *mont* in the morenic hills of Friuli means "hill" -, *Da Rio* (Creek, Brook) - sometimes unexpectedly became *Dario*, thus confused with a first name -, *De Prato* (Meadow), *De Campo* (Field), *Bosco* (Wood)", *Paludet* (from *palude* "marsh"), etc. In this series we can also put the surnames stemming from tree names: *Zàmero* (Hornbeam), *Rovero* (Oak), *Larice* (Larch), etc. In some cases the reference is to places that, although small, have a name of their own. Local knowledge can be vital here:

e.g. the surname *Del Pizzo* of Braulins does not come from the Italian *pizzo* (goatee), but from the Friulian *piz* (tip, point, extremity of a mountain) that has given a name to the *Piz* locality, a

stretch of mountain that extends above the Tagliamento river and that is the place of origin of the family. The same can be said for the surname *Barbacetto* of Zovello (municipality of Ravascletto) that does not come from *barba* (beard), but from the locality of *Barbacèt*, that originally indicated a place where plants called *barbace* (common mullein) grew. There is, always in Zovello, the surname *Roveretto* that comes from the local place name of *Roverèit*, whose original meaning is 'oak forest'.



The surname *Da Rio*, also written *Dario*, derives from *riu* 'stream' and accompanies the name of *Jacum* that we find in one of Giovanni Thanner's paintings in the church of San Martino in Artegna. The surname evidently refers to a person who lived near a stream.

The surnames which refer to artefacts or other works of man, both in rural as well as in urban landscapes, are quite numerous: *Molino* (Mill), *Ponte, Dal Ponte* (of the Bridge), *Fontana, Fontanini, Fontanelli* (from *fontana* fountain), *Chiesa* (Church), *Siega* (Sawmill), *Piazza* (Square), *Del Torre* (of the Tower), *Ronco* (land cleared for cultivation), *Brollo* (garden surrounded by walls), *Bearzi* (courtyard), *Bearzatto* (an ugly courtyard), *Braida* (a large cultivated field), *Casali* (a group of houses outside the village), and so on.

Surnames of occupations, office or status

Surnames based upon an occupation offer a fascinating insight into social history, be they the frequent *Fabbro / Del Fabbro* (Smith), *Murador / Muradore* (Mason), *Molinari / Molinaro* (Miller), *Calligaro* (a Venetian translation for the Friulian *cjal-iâr* 'Cobbler' as much as other less frequent ones, that testify to trades and crafts that have long since disappeared: *Armentarutto* might refer to a cowhand, *Stringàro* (string maker), *Rodaro* (wheel maker), *Cordaro* (rope maker), *Cappellari* (hatter), *Zeàro* (basket weaver), *Falzari* (scythe maker), *Zattiero* (a man leading a raft), *Fornasari, Fornasièr* (a brick-kiln worker), *Citàro* (pan maker), *Pividori* (bagpipe maker or player) and so on. Several surnames are derived by way of a process known as "metonymy", whereby an object

or substance used in a particular trade has become a term used to describe the craftsman himself. So the occupation of baker can give rise to the surname *Farina* (flour), and we can go through a good number of occupations that have disappeared: *Codàro* (the small container for the whetstone made of cow-horn), *Lizzi* (a part of the weaving loom), *Campana* "bell maker", *Piva* "bagpipe maker or player".

A related class of surnames is derived from a person's social status (*Paron* 'owner') or from the office he held (*Degano* a Venetian form for the Friulian *dean* 'Dean'). Surnames which sound so fine, however, such as *Conte* (Earl), *Vescovo* (Bishop), *Re* (King), *Marchese* (Marquis), come from teasing nicknames.

Surnames from nicknames

Many nicknames refer to a person's physical appearance, physical blemish, mode of dress, manner of speech, or to some character trait.

Some nicknames, that have even become frequent surnames, refer to physical blemishes: *Del Zotto* and *Ciotti* are different spellings for the same term, the Venetian *zot* (limp, lame), *Gobbo/Del Gobbo*, *Gobitti*, *Gobessi* from *gobbo* (humpback), *Sguerzi*, *Suerz* (cross-eyed).

They are not Friulian, but we know that the Gaelic surname Kennedy means 'ugly face' and the Lombard surname Berlusconi means 'cross-eyed'.

Surnames that recall the colour

of the hair or complexion are also very frequent: *Rosso / Rossi* (Red), *Moro, Moràs, Morassutti* (Brown), *Bianco / Bianchi / Del Bianco* (White), *Negro / Del Negro* (Black).

As far as height is concerned, we have many *Del Piccolo* (Short), which in various ways recall the Friulian pronunciation *piçul*, also spelt *pizzul* (*Pizzul, Pizzulin, Pizzolitto*).

Some individuals must have reminded their friends and family of a variety of animals, hence surnames such as *Volpe, Volpatti* (Fox), *Gatto / Gatti, Gattesco* (Cat), *Màrdero* (Pine Marten), *Lepre / Lepore* (Hare), *Schiratti* (Squirrel), *Zoratti / Zoratto* (Crow), *Faviti* (Wren), *Quaglia, Quaiattini* (Quail), *Dordolo* (Thrush), *Cicogna* (Stork), *Cisilino* (Small Swallow or Martin), *Garlatti* (Shrike), *Lodolo* (Lark), *Merto, Merluzzi* (Blackbird), *Gri / Grillo* (Cricket), *Tavano* (Horsefly), *Moschion / Moschioni* (Blowfly).

Misleading translations

To explain a surname one must, when possible, look for the first statements in old papers and documents, otherwise one can make mistakes. In San Daniele the surname *Gallino* at a first glance can lead one to think that it originates from a nickname based on *gallina* (Hen), also because in the nearby village of Buja the surname *Gallina* is widespread. The story, however, could be different, because early records give us the name *Garino* and we know that

the *-r-* can easily change into *-l-*. The origin therefore could perhaps not be *gallina* (Hen), but a place known as *Garin*, short for *gâr* which is a variation of *agâr* (furrow, rift).

In Fagagna there is the surname *Monaco* that in Italian means monk. It is true that the surname *Del Frate* (of the friar or monk) exists elsewhere, but this is the Friulian word *muini* (sexton, sacristan). Proof of this is that the same person is called *monaco* (Monk) in the Latin and Italian documents and is called *muini* in the documents written in Friulian.

In the Municipality of Lauco there is the surname *Chiavotti* which is, apparently, an augmentative of *cjâf*, once written *chiav*, that means "head". In actual fact it is a person who lives in a place called *Chiava* and the surname was formed with the suffix *-õt* (Italianized in "*-otti*").

It is therefore important to underline that in order to interpret surnames correctly one must research archives and have a good knowledge of the environment.

My surname is French, Spanish, German...!

No, Friulian surnames normally are ... Friulian! The few exceptions concern surnames of Germanic origin, possibly coming from nearby Austria.

Among these there are:

- those that end in *-le* or *-li* (it is a suffix for short forms) like *Madile, Cepile, Francile, Tasile, Cuberti*;

- those that end in *-il* (another suffix for short forms) like *Franzil, Rupil*;

- those that end in *-er* or *-ar* (suffix that often indicates the name of a trade) like *Causero, Cautero, Cedaro, Snaidero, Sostero, Londero, Lendaro*.

Surnames that begin with *Pit* or *Pez* could also have been influenced by the German language.

These surnames did not necessarily arrive with German-speaking people, they could be nicknames given to Friulians who had gone to work in German-speaking countries. Proof of this can be found in the nickname *Smit* (from *Schmied* 'smithy') that can still be found in some villages and that is borne by local people who have worked in Austria or Germany.

Furthermore, there are surnames that come from neighbouring Veneto, often in recent times. In the countryside, they were borne by agricultural labourers (sharecroppers, tenants) and in the towns by professional people. Many still look for, in their surname, "ennobling" origins and are often duped by so-called "Institutes" that, for a certain amount of money, give them a parchment in which the most absurd things are told on the origins of their family and the most bizarre explanations are given on the origin of their surname.

We advise these people to set their mind at rest: it is unlikely that they are descended from Charlemagne or some noble Germanic or Spanish house, while



The *çore* (once written *zore*) 'crow' has left some surnames deriving from nicknames: *Zorât, Zoratti, Zoratto, Zorattini, Zorino* and, naturally, the surname of the poet *Pietro Zorutti* (1792-1867). Photograph by Bruno Dentesani.

it is highly probable that their surname took shape in the village where they live, or from which they moved to go and live in a town. A glance at the parish books could free them from any doubt.

In any case, it is not at all unbecoming to bear a Friulian surname and to come from a small country or mountain village. As far as I am concerned I am proud of mine.

For the translations we would like to thank Magda Battistuzzi of the Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, Public Relations Office, Udine.



Questa foto di scena scattata da Elio Cioli nei pressi della stazione di Remanzacco (sulla linea ferroviaria Udine - Cividale) documenta il momento dei saluti prima della partenza degli emigranti per il Belgio. Sono presenti sul set, assieme ai tecnici, anche molti curiosi.

Luca GIULIANI

Gli ultimi, genesì e storia del primo film friulano

Il progetto

Negli anni Sessanta padre David Maria Turoldo sente l'esigenza di celebrare anche attraverso il cinema quel Friuli che gli aveva dato i natali nel 1916 e il cui ricordo tanta parte ha nelle sue poesie. Nel progetto iniziale, *Gli ultimi* (1963) doveva essere il primo episodio di una trilogia che, dopo

aver raccontato l'infanzia di Checo, il pastorello protagonista, vedeva in seguito la sua partenza per il Canada e infine il rientro in Friuli. È rimasto invece l'unico film di Turoldo e in esso si concentra il suo canto per immagini agli ultimi contadini attaccati alla terra. Ispirato al suo racconto breve *Io non ero un fanciullo*,

— illo scritto intimo e personale dettato e archiviato da un vissuto reale, fortemente autobiografico —, il film riflette alcune figure della poesia di padre David: il ricordo del paese natio, la presenza della madre, la povertà vissuta con dignità. Il pastorello Checo, figlio di contadini affittuari nel Friuli degli anni Trenta, deriso



per la sua indigenza dai coetanei che gli affibbiano l'odiato appellativo di "spaventapasseri", rappresenta simbolicamente la terra isolata, povera e depressa cui appartiene, che farà della propria miseria un valore, una fonte di forza da imporre al resto del mondo.

Le diverse stesure e versioni

Gli ultimi è il primo incontro di David Maria Turoldo e Vito Pandolfi con la produzione cinemato-

grafica, sebbene il cinema sia un interesse da tempo per entrambi. Turoldo ha il primato di aver costituito il primo cineforum a Milano, dal 1951 parte delle attività della Corsia dei Servi, e dieci anni più tardi a Udine presso la Basilica delle Grazie. Pandolfi da tempo collabora agli esperimenti etnografici del cinema documentaristico di Vittorio De Seta.

La complessità di quell'*impresa*, come entrambi definiscono più di una volta la realizzazione del film

nella loro corrispondenza, lascia tracce vistose nelle numerose stesure della sceneggiatura e nei ri-pensamenti in fase di montaggio. I numeri lo constatano. Al canovaccio ispirato al racconto *Io non ero un fanciullo* mettono mano due sceneggiatori, lo stesso Pandolfi e Mario Casamassima. Questa collaborazione, inizialmente a sei mani, produce tre trattamenti che prendono le mosse da due soggetti firmati di pugno da Turoldo. Al termine della fase di



David Maria Turoldo trovò Adelfo Galli presso la comunità di don Zeno di Nomadelfia, dopo mesi di infruttuose ricerche e di provini nelle scuole e nei paesi del Friuli di un bimbo che potesse corrispondere alla caratteristiche da lui desiderate. La gran parte dei provini di tutti gli attori non professionisti è fortunatamente sopravvissuta ed è conservata nell'Archivio della Cineteca del Friuli. Una selezione degli stessi è stata acclusa negli extra del dvd. Fotografia di Elio Ciol.



Un carrello sul set cinematografico del Friuli collinare dove gli *Ultimi* è stato in parte girato. Una gigantografia di questa foto di Elio Ciol è stata riprodotta all'entrata dell'Archivio Cinema del Friuli Venezia Giulia di Gemona.

scrittura rimangono tre diverse sceneggiature con varianti anche significative. Dopo la presentazione del film alla selezione per il concorso del Festival di Venezia nel 1962 e il conseguente rifiuto della commissione, Pandolfi mette mano al montaggio licenziato assieme a Turoldo e prepara una nuova versione poi distribuita nelle sale.

Oltre ai numeri, anche i titoli e i nomi dicono del lavoro di scrittrice e delle riflessioni sullo spirito del film.

Bepo, lo spaventapasseri; Non era un fanciullo; Il fanciullo e lo spaventapasseri; Solo contro il mondo; Il pastorello e la sua ombra; Vita dei campi. Infine, come racconta Riedo Puppo, in osteria al termine delle riprese quotidiane riceve l'abbraccio liberatore di Turoldo alla sua proposta de *Gli ultimi*.

Anche i nomi registrano le diverse prospettive prese in consi-

derazione. Il Checo del racconto originario, diventa Bepo, poi Toni (Mario Casamassima) e infine torna Checo. Josette è a lungo Alfonsina, come Zuan il padre di Checo è a lungo Simone (agli esegeti capire se eventualmente Pietro o il Cananeo) e la madre di Checo prima di essere Anute è Polonia o Apollonia (un omaggio al maestro Mario Apollonio?).

Autobiografia a narrazione cinematografica

Al di là delle suggestioni, è ancora oggi possibile rintracciare nei documenti di produzione e nelle diverse stesure della sceneggiatura (da dicembre disponibili sul sito della Cineteca del Friuli) l'ossatura principale del film che da subito è costituita dai pochi episodi e ricordi autobiografici narrati da David Maria Turoldo in *Io non ero un fanciullo*, intorno ai quali di volta in volta si innestano con propositi diversi altri spunti nar-

rativi che solo in parte trovano spazio nel film. L'immedesimazione con la figura dello spaventapasseri e i relativi incubi favoriti dall'appellativo con cui non solo i compagni lo deridono; le aspettative riposte nella scuola dove nel film, al contrario del racconto, si vede Checo primeggiare; il solitario lavoro nei campi; l'umiliazione dell'allontanamento dal pranzo della famiglia benestante e l'accoglienza in chiesa; l'episodio delle pecore che sconfinano dal terreno demaniale e il conseguente gesto d'ira del padre che lo *appende* allo spaventapasseri. Infine, la ribellione a questo destino e il riscatto nella consapevolezza.

Nei due successivi soggetti scritti da Turoldo, a questi iniziali episodi se ne affiancano altri. Sul versante della condizione di ultimi della terra, si inserisce la vicenda del fratello Roberto che lavora e muore in miniera in Belgio, il rifiuto dei padroni ad affittare i



Quando mi portò in mezzo al campo, dove *lui* era issato e ondeggiava a un leggero vento: e si muoveva con stridore di sbatacchi di cenci e paglia al nostro appressarci. Da vicino, aveva una faccia orribile, che rideva e piangeva insieme. Era senza pupille, forse gliele aveva mangiate di notte il gufo. Gli cresceva in fronte qualche piuma di gallo, come a un pellerossa scoronato. Un braccio, stanco, pendeva dal legno come stroncato. E si voltava lentamente, forse sotto il peso della disperazione. Non mi ero mai trovato così sotto; mai mi sono sentito morire come quel giorno che pendeva quale cesta di rifiuti dall'artiglio di mio padre.

Il fatto per tutti voi potrà sembrare ridicolo o impossibile. Invece era così. Il suo nome mi era stato affibbiato da tutti i compagni del paese e dintorni. Bel paese di cristiani il mio: rovinare un bambino con quel soprannome. Per questo io non mi ero mai avvicinato a lui, per rivolta e insieme per non dare credito che ci fosse qualcosa di comune fra me e lui. E gli giravo al largo come gli uccelli impauriti. (...) In bocca a mio padre mai avrei pensato quel nomignolo per il suo ultimo nato.

Dunque anch'egli pensava così come tutto il paese? Allora era vero che io non ero un fanciullo, una creatura come tutte? A mio padre io ci credevo. Mi sibilò con tanta forza e convinzione quel triste nome, che io mi misi a piangere, disperatamente. Mio padre, per tutta risposta, "vedi - mi disse - questo paio: così un'altra volta, ti appenderò, capisci?". Intanto mi schiacciava contro di *lui*, in alto sul grano. Allora sentii l'urto della mia contro la guancia di *lui* e mandai un urlo da morire. Mi raggomitolai, nell'aria, per terrore e convulso. Piangevo senza lacrime. Dagli occhi non usciva più nemmeno una stilla. Sentii dentro, ricordo bene, la mia anima volare da me, come il fuoco dalla bocca del prestigiatore. Perduto ormai, nessun dubbio. Tutti avevano ragione a chiamarmi così. Ero come *lui*! Questo avvenimento mi aveva ammazzato. Mi aveva assassinato mio padre con quel nome...

David Maria Turoldo, *Io non ero un fanciullo; da Il mio vecchio Friuli*, Edizioni Biblioteca dell'Immagine, 2002.

terreni, la necessità di ipotecare la casa e di ritirare Checo da scuola affinché aiuti nel lavoro dei campi. All'episodio delle pecore si aggiunge quello del loro avvelenamento e nuovamente l'ira del padre. Il finale vede Checo emanciparsi, dopo la ribellione e l'abbattimento dello spaventapasseri, attraverso il lavoro: in un caso si

allontana su un trattore, nell'altro, salendo a potare gli alberi come nel film.

Nel successivo trattamento a firma di Turoldo, la storia si articola ulteriormente. Per la prima volta appare l'entrata in paese del carro con il povero Nardin morto. Fa il suo ingresso anche il gioco del *muduc*, prima spontanea aspirazione di Checo ad aiutare il padre. Si ipotizzano alcune trame che poi non sopravvivono: la gelosia di Checo nei confronti della maestra che si vede con un giovane che nelle versioni successive diventa di volta in volta, amministratore, casaro, esattore, gerente. Oppure quella relativa alla figura di Peter dal fuc, maestro di fuochi d'artificio con un naturale ascendente

sui ragazzi. Sullo sfondo della sequenza della madre che taglia i capelli a Checo si consuma l'incontro fra Zuan e l'amministratore con la richiesta di aumento dell'affitto. Il finale è completamente diverso, vede Checo allontanarsi in canoa con gli amati disegni sotto braccio verso il mare lungo il Ledra e sullo sfondo il capobanda dei ragazzi del paese, che lo ha deriso senza pietà, guardarlo incredulo allontanarsi. Poco prima Checo, sfogandosi con lo spaventapasseri prima di abbattearlo, gli aveva gridato: "Me ne andrò da questo paese. Andrò a sfamare tutti i ragazzi poveri nel mondo".

Lo spirito che sottende questo finale, nelle successive stesure,

Un altro carrello cinematografico interseca un filare di gelsi durante le riprese degli *Ultimi* nella campagna friulana. Armando Nannuzzi, il direttore della fotografia, aveva già al suo attivo collaborazioni con Francesco Maselli, Antonio Pietrangeli, Carlo Lizzani, Alberto Lattuada e Luigi Comencini. L'anno prima degli *Ultimi* filmò a Trieste *Senilità* di Mauro Bolognini da Svevo. Fotografia di Elio Ciol.

darà adito a soluzioni narrative che rappresentano l'anelito di apertura di Checo verso l'esterno, fuori dal paese, in particolare verso il mare, forse il germe dell'episodio della fuga lungo il Tagliamento presente nel film.

Ma l'aspetto più importante di questo trattamento è lo sviluppo del rapporto fra Checo e il suo alter ego, lo spaventapasseri. Si arricchisce di diversi momenti di ricomposizione dei rapporti personali, anche con i compagni, ora resi possibili da uno stato d'animo non più disperato, embrione del successivo processo di emancipazione che si compie nel film. Compaiono ad esempio le scene di gioco e della bevuta al mulino. Con il successivo trattamento a firma di Mario Casamassima, di

cui peraltro non si dispone della parte finale, entrano in scena alcuni cambiamenti fra cui i più significativi sono i dialoghi in friulano e alcune insistenti sequenze su di un comizio politico, sulle discussioni in osteria e durante il sabato fascista. Si ha l'impressione che in questa versione la componente politica emerga su quella sociale, motivo forse per cui si perdono le scene relative al padronato e all'ipoteca come anche quelle più intime di Checo non più alle prese con le paure e i gli incubi che poi si vedranno nel film.

Nelle due successive sceneggiature di Pandolfi, le più vicine al momento delle riprese, si assiste a un frenetico avvicinarsi di episodi che entrano ed escono dalla

trama. Mancano completamente le vicende scolastiche come anche le fantasie di Checo, novello Giotto, scoperto a disegnare nei prati da Cimabue. Rientra arricchita di nuovi episodi la vicenda di Peter dal fuc e in particolare la sequenza della prova notturna dei fuochi d'artificio in occasione della festa della Domenica delle Palme. Una sequenza notturna, in campagna, alla presenza del sindaco e degli altri amministratori i cui volti sfigurati dalle luci dei fuochi impressionano e spaventano Checo. Questa scena contribuisce anche a dilatare lo spazio dedicato alle scene di carattere più intimista che descrivono lo stato d'animo di Checo. In questo senso si può vedere anche l'amplificarsi del motivo della gelosia nei confronti della maestra.

Il personaggio di Peter dal fuc e la gelosia per la maestra spariscono però definitivamente nella seconda sceneggiatura. Ritorna invece l'aspirazione al lontano, al mare, con un finale singolare. Dal momento che la chiesa è momentaneamente incustodita, Checo invita il suo amico "piciul" a salire sul campanile a vedere l'effetto straordinario dell'ultimo raggio di sole della giornata, il raggio verde, di cui ha letto in un libro. A questa scena però segue il rientro a casa e la notizia della morte del fratello con cui si chiude il film, forse troppo priva di speranza e di riscatto per incontrare le aspettative di Turoldo. Un'altra sequenza particolare è quella che vede la macchina da presa indugiare su Checo perso nei suoi



Adelfo Galli (nella parte di Checo) con il padre interpretato da Lino Turoldo, il fratello contadino cui Davide prestò la voce nel film. Fotografia di Elio Ciol.



In piazza a Coderno di Sedegliano, il paese natale di David Maria Turoldo, con Checo e Anute. Altre riprese furono effettuate a Buia, Craoretto (Prepotto), Glaunicco (Camino al Tagliamento), Passariano (Codroipo). Tutti gli interni furono girati a Coderno di Sedegliano. Fotografia di Elio Ciol.

pensieri: “(Checo) segue il volo di una foglia che plana, il fumo che serpeggia da un camino, l’onda delle tegole su di un tetto sgangherato. È solo: con il suo cielo. Non odia, non ama. Non sente”. Gli influssi della poetica di Antonioni (si pensi al celebre finale de *La notte*, 1961) che proprio in quell’anno gira il capitolo conclusivo della cosiddetta “trilogia esistenziale”, *l’Eclisse*, sembrano per un attimo affascinare Pandolfi, più che Turoldo.

Le riprese e la dialettica fra componenti sociali e liriche: Il Bildungsroman

Con queste trame, indecisioni e molti appunti a mano si arriva alle riprese (effettuate nell’arco di due mesi nella zona di Coderno di Sedegliano, sui colli di Buia, nel mulino nieviano di Glaunicco, a Craoretto di Prepotto; viene utilizzato anche un tronco della ferrovia Udine-Cividale con vetture e locomotiva d’epoca), al termine delle quali si conferma

la volontà di Turoldo di costruire una storia incentrata sull’articolazione dello sviluppo psicologico di Checo come nella migliore tradizione del *Bildungsroman*. L’intimismo perseguito da Turoldo ha una natura più verista e lirica rispetto alle poetiche della cosiddetta “incomunicabilità” dell’epoca. La cucina, è scritto nel soggetto, è un cubo di calce annerito; il padre, un blocco di fatiche. Sono gli incubi, le visioni e le fantasie di Checo a interessare



La famiglia di Checo riunita attorno ad una povera cena a base di polenta e radicchio. Il film fu girato nei primi mesi del 1962. Fotografia di Elio Ciol.

Turoldo, la forza della solitudine e della diversità a vincere sulla durezza della vita e anche della miseria.

Anche la scelta della lingua italiana (sempre che la si possa considerare tale) è spiegata da Turoldo alla stregua di una figura poetica che dal particolare (la vicenda friulana) possa raggiungere l'universale, la condizione di tutti gli ultimi della terra.

Rileggendo a ritroso la genesi del racconto, emerge con chiarezza che l'andirivieni di episodi e spunti narrativi nelle diverse sceneggiature è il risultato della tensione fra le spinte sociali e politiche vicine a Pandolfi e quelle umaniste di Turoldo. Anche i titoli provvisori ci paiono una chiave di lettura di questa dialettica: da una parte i campi,

la miseria, dall'altra la trasfigurazione di questa condizione nella tensione verso il riscatto e la consapevolezza personale del fanciullo/spaventapasseri. Sembra di vedere Pandolfi che blocca gli slanci di Turoldo verso l'infinito (la canoa lungo il Ledra verso il

mare aperto) e Turoldo contenere le descrizioni di carattere sociale, l'ipoteca, i padroni che non affittano. E forse invece è proprio la collaborazione fra i due a dare voce a un esperimento significativo dell'epoca.

Il montaggio e i successivi tagli

In fase di montaggio non si registrano particolari cambiamenti, alcune sottolineature vengono considerate superflue per l'economia del racconto: la comparsa di Cimabue, un elemento in costume in un film girato interamente dal vero; si accorcia la sequenza della vendita della mucca e scompare Villa Manin, anche questa forse ritenuta fuori contesto; la sequenza della richiesta di aumento dell'affitto, forse troppo lunga; l'episodio dell'offerta di una fetta di pane e marmellata a Checo che anticipa l'umiliazione della cacciata dal pranzo dei vicini e infine un ultimo indugiare sulla ritrovata armonia con i compagni dietro l'alto muro del cimi-

... schietta e alta poesia

"Sarà la solitudine stupenda del Friuli nella quale ho vissuto nei primi due anni della prima guerra, alternandone il soggiorno con il Carso, sarà l'arte del bimbo incredibilmente spontanea e vera, sarà il modo semplice e assoluto di mostrare i terribili simboli della morte e della fame, so che si tratta di un film indimenticabile, infinitamente più bello dei pochi che quest'anno ho ammirato, si tratta dell'unico film di quest'anno unicamente dettato da schietta e alta poesia".

Giuseppe Ungaretti



Una ripresa in interni nella cucina di Codemo di Sedegliano. Checo è con la madre Anute interpretata da Margherita Tonino di Osoppo. Fotografia di Elio Ciol.

tero (un orto in sceneggiatura). Non sono variazioni significative come non lo sono gli episodi descritti nelle diverse sceneggiature che non vengono girati e di cui non si è detto in precedenza: il litigio fra il parroco e il vicario, il momentaneo ritorno del fratello dal Belgio che regala una lira a Checo (scena sostituita dalla più efficace sequenza dei soldi vinti al gioco del *muduc* con cui compra il sigaro al padre), la pesca notturna con i compagni e il rientro

dalla fuga lungo il Tagliamento accompagnato da una camionetta dei militari.

Sono invece più importanti i tagli adottati da Vito Pandolfi dopo il rifiuto da parte del Festival di Venezia e che producono la versione conosciuta finora, in cui vengono eliminati alcuni incubi e visioni dello spaventapasseri che tormentano Checo, come anche la sequenza del rispecchiamento dei due nell'acqua. Una sorta di tentativo di riportare a una dimensione

più realista e meno fantastica la trama del film.

Il nuovo restauro digitale

Il film distribuito in sala nel 1963, ovvero la versione più breve de *Gli ultimi*, è stato restaurato nel 2002 dalla Cineteca del Friuli, dal CEC e da Cinemazero a partire, anche per il sonoro, dal negativo camera originale dal quale si sono ottenuti nuovi elementi di conservazione, un inter-negativo e un interpositivo, e una



La scena del matrimonio girata a Coderno di Sedegliano. La documentazione fotografica di tutta la lavorazione del film fu opera di Elio Ciol che interpretò anche una piccola parte, quella del fotografo che dà luce alla cerimonia nuziale con un flash al magnesio. Il film è ambientato negli negli anni Trenta.

nuova copia positiva 35mm.

Il restauro della versione inedita appena ultimato presso il laboratorio Cinedia di Parigi e curato da Camille Blot-Wellens è partito invece dal positivo d'epoca (lavanda) che era stato conservato con il montaggio originale presentato al Festival di Venezia. Dall'interpositivo, è stato stampato un nuovo duplicato negativo al fine di preservare il film, incluse le se-

quenze tagliate, mentre il lavanda originale è stato digitalizzato in full-HD e il sonoro a 24-bit. Si è poi intervenuti sul master digitale per ripulire l'immagine da alcuni problemi della pellicola risalenti alla fase di stampa nel 1962.

Presso lo studio Pianeta Zero di Trieste, con la supervisione di Giulio Kirchmayr e la fondamentale collaborazione di Elio Ciol, si è in seguito provveduto all'ope-

razione di correzione digitale del colore e allo stesso tempo al lavoro di ripulitura dell'audio prima di finalizzare il master DVD.

I nuovi elementi digitali risultanti dall'intervento di preservazione sono un hard drive, un nastro magnetico LTO e un HD-Cam SR per la conservazione. Per la proiezione si è prodotto un master Blu-Ray ed è stato codificato un pacchetto DCP.

UN DOPPIO DVD PER LA NUOVA EDIZIONE SPECIALE DE *GLI ULTIMI*

Realizzato anche col sostegno della Fondazione CRUP

Gli ultimi (1963) di padre David Maria Turoldo e Vito Pandolfi, film capolavoro sul Friuli contadino degli anni Trenta, ispirato al racconto breve di padre Turoldo intitolato *Io non ero un fanciullo*, ritorna a nuova vita grazie a un'edizione speciale in doppio DVD curata dalla Cineteca del Friuli, dal Centro Espressioni Cinematografiche di Udine e da Cinemazero di Pordenone.

Disponibile dal 6 dicembre, la nuova edizione è stata realizzata con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone, dell'Associazione Culturale *Il ridotto* di Coderno di don Nicolino Borgo e con la collaborazione della Presidenza del Consiglio Regionale del Friuli Venezia Giulia.

Oltre alla versione ufficiale del film uscita in sala cinquant'anni fa (la prima fu al cinema Centrale di Udine il 31 gennaio 1963), il doppio DVD include la versione presentata dagli autori alla Mostra del Cinema di Venezia nel 1962 e finora rimasta inedita. *Gli ultimi*, infatti, non fu accettato per il concorso e fu proiettato, a margine della Mostra, in una saletta del Lido alla presenza di alcuni intellettuali e critici dell'epoca, fra cui Guido Aristarco, che incoraggiarono Pandolfi ad apportare alcune modifiche. Ne risultò la versione distribuita in sala e sinora cono-

sciuta. Il nuovo restauro digitale recupera *Gli ultimi* come fu presentato a Venezia e come non lo abbiamo mai visto.

Sono raccolti anche 80 minuti di contributi extra, fra cui il trailer, il finale alternativo, i tagli di montaggio e di edizione, i sopralluoghi e i provini agli attori realizzati da Pandolfi e da Elio Ciol (chiamato all'epoca a documentare l'impresa dell'amico Turoldo nel ruolo per lui inedito di fotografo di scena) e ora recuperati presso l'archivio personale di Turoldo a Fontanella di Sotto il Monte grazie alla collaborazione della Compagnia dei Serviti. Anche fra gli extra non mancano i materiali inediti.

Spiccano le interviste di Turoldo a Siro Angeli, Riedo Puppo e Andrea Zanzotto nel programma del 1982 curato da Tullio Durigon per la sede regionale della RAI, un'intervista del 1963 della CBC TV Canada a Turoldo (in inglese!) e una recente video-intervista a Elio Ciol realizzata da SoWhat Studio di Pordenone.

Allegata ai DVD, una brossura raccoglie – oltre al racconto di Turoldo *Io non ero un fanciullo* – interventi e presentazioni del film e del lavoro di ricerca svolto nonché i commenti e le considerazioni dei poeti che hanno scritto del film, Giuseppe Ungaretti, Pier Paolo Pasolini e Andrea Zanzotto.



La troupe degli *Ultimi* riprende a Villa Manin una scena successivamente eliminata dal film, ma presente tra gli "Extra" del DVD. Fotografia di Elio Ciol.

Turoldo, *Gli ultimi*, 50 anni dopo nelle fotografie di Elio e Stefano Ciol

a Trieste fino all'11 gennaio 2013

I lavori del restauro digitale de *Gli ultimi* sono accompagnati dalla mostra fotografica "Turoldo, Gli ultimi, 50 anni dopo nelle fotografie di Elio e Stefano Ciol", inaugurata il 22 novembre nella sede del Consiglio Regionale del Friuli Venezia Giulia in Piazza Oberdan a Trieste, dove rimane aperta fino all'11 gennaio 2013. L'evento, che attesta l'importanza del film per i valori della cultura

e dell'identità friulana, è stato voluto dalla Presidenza del Consiglio Regionale data anche la felice coincidenza di date che vede nel 2013 il cinquantenario sia del film sia della nascita dello stato autonomo del Friuli Venezia Giulia, di cui David Maria Turoldo può essere considerato a ragione uno dei padri culturali. Checo, il bambino protagonista de *Gli ultimi*, rappresenta simbolicamen-

te la rinascita di una regione che saprà fare della propria miseria non una vergogna ma un valore e una fonte di riscatto.

La mostra propone diverse gigantografie delle immagini di Elio Ciol, che lui stesso ha selezionato e che ricostruiscono "emotivamente" alcune fasi delle riprese. Artista di grande sensibilità e capacità espressiva, oggi internazionalmente riconosciuto, Ciol realizzò sul set quasi duemila scatti. Trascendendo il suo compito ufficiale di fotografo di scena, fece molto più che riprendere le scene principali del film e le immagini da lui immortalate costituiscono una vasta documentazione che permette di ricostruire anche la vicenda umana dei protagonisti.

Alle foto di Elio Ciol si accompagnano nella mostra le vedute che il figlio Stefano propone oggi dei luoghi che 50 anni fa sono stati le ambientazioni del film. Scatti che sanno cogliere assonanze, similitudini e la grazia senza tempo del Friuli Venezia Giulia.



Lo spaventapasseri; fotografia di Stefano Ciol.



Si gira dall'alto la complessa scena dello spaventapasseri. Fotografia di Elio Ciol.



Immagine tratta dalla pubblicazione *Die wichtigsten deutschen Kernobstsorten* von R. Goethe, Herm Degenkolb und Mertens und unter der Leitung der Obst- und Weinbau-Abteilung der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. 1894 - Gera. Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza", Pozzuolo del Friuli.

Claudio MATTALONI



San Danêl sul Nadison

Come abbiamo scritto (*Tiere furlane* n. 7, 2010) la tradizione del prosciutto era diffusa in molti paesi del Friuli, tradizione di cui San Daniele ha saputo approfittare grazie alla vocazione commerciale della cittadina. Fra la scarsa documentazione iconografica di questo interessante aspetto della nostra storia emergono le fotografie della ditta Plaino di Cividale che qui presentiamo. Per questa

ditta la produzione di prosciutti, e di altra *robe porcine*, era una attività legata al negozio di generi alimentari che si trovava nel centro della Città Ducale.

Il titolare era Angelo Plaino (classe 1906), appartenente ad una famiglia che esercitò la norcineria dapprima a Udine, poi, a partire dalla metà degli anni Trenta a Cividale del Friuli.

Alla produzione del prosciutto

erano destinate le cosce dei maiali che, da ottobre a marzo, la ditta Plaino macellava (almeno quattro per settimana); a queste si aggiungevano quelle acquistate da allevatori locali.

Dopo la salatura, che durava

Locale per la stagionatura dei prosciutti della ditta Angelo Plaino di Cividale. La convivenza coi cereali non destava fisme igieniche.

12-15 giorni, si spolverava la coccia di pepe, applicando anche della paprica attorno alla 'noce'. Il pezzo era poi appiattito, mettendolo sotto peso, con delle assi di legno su cui si poggiavano delle pesanti pietre. L'appiattimento era una caratteristica tipica dei prosciutti prodotti a Cividale. Per la fase di asciugatura i prosciutti si appendevano in una grande stanza, ad uso di granaio, ove era stata predisposta una apposita intelaiatura di legno. Le finestre erano aperte solo durante la notte, per evitare che la luce diurna potesse favorire fenomeni di irrancimento. In primavera i prosciutti erano rifilati e stucati, coprendoli con una pastella ottenuta amalgamando farina,

strutto, pepe e paprica. La stagionatura si prolungava per 12-14 mesi, a seconda se i periodi erano più o meno umidi.

Si producevano 200-300 prosciutti all'anno. Oltre a smerciarli nel proprio negozio di corso Mazzini, la via principale nel centro di Cividale, da Angelo Plaino si rifornivano commercianti di Udine e Gorizia. Alcuni acquirenti sceglievano personalmente i prosciutti all'inizio del ciclo di produzione e li facevano timbrare con il proprio nome, facendoli mettere da parte per poi recarsi a prelevarli man mano che servivano loro.

L'attività di norcineria condotta in proprio dalla ditta Plaino, che oltre ai prosciutti prevedeva la



Locale per la stagionatura degli insaccati: si notino le ragguardevoli dimensioni dei salami.

produzione di salami, ossocolli, musetti, e, nel periodo natalizio anche zamponi e 'bondiole' (il ripieno dello zampone inserito nella vescica del maiale), è proseguita sino ai primi anni Settanta del secolo scorso. (Informazioni di Antonino Plaino, figlio di Angelo).



In questo locale venivano conservate le "baffe" di lardo e venivano salati i prosciutti (sulla destra).

Simpri mancul contadins, ma (un fregul) plui in grant

*Une presentazion dal VI Censiment gjenerâl
de agriculture in Friûl-Vignesie Julie*

Il rilevament al è stât inmaneât e davuelt dal Servizi statistiche e afârs gjenerâi de Direzion centrâl finansic patrimoni e programazion de Regjon Autonome Friûl-Vignesie Julie cu la colaborazion dal Istat, e al à cjàpât dentri 29.668 aziendis agriculis. Il scandai si lu à fat daûr dal model a “alte partecipazion” cun 152 rilevadors, 14 coordinadors intercomunai e 3 responsabii dai coordinadors intercomunai. Lis inovazions introdusudis rispjet al Censiment 2000 (plui contignûts informatifs, sisteme informatif *on line*, pussibilitât di rispuiindi *via web*) a àn permetût di davuelzi prime e miôr il rilevament e di rindi disponibilis i risultâts provisoris za di Lui 2011. Di note la percentuâl di cui che al à rispuindût *on line*: il 4,6% cuntri dal 2,9% de medie nazionâl.

Ducj i risultâts a son riferits ai 24 di Otubar dal 2010, cuant che in Friûl Vignesie Julie a son stadis censidis 22.327 aziendis agriculis, il 33% in mancul rispjet al Censiment 2000; ançe la superficie

agricule utilizade des aziendis (SAU) si è sbassade a 219.910 etars, regjistrant un -7,6%. Chest procès di concentrazion dai terrens agriciu al à puartât a une incressite de dimension medie des aziendis: di 7 a 10 etars di SAU. Rispiet ae medie taliane lis aziendis dal Friûl Vignesie Julie a son plui slargjadis, in linie cu lis altris regjons dal Nord Est. In gjenerâl, al è calât il numar des aziendis cun piçule superficie e a son cressudis chês di plui gruesis dimensions.

Cjalant aes coltivazions, scuasit trê cuarts de SAU regionâl e je di aratîf, soreddt cereâl, plantis industriâls e mangjadure. Cun di plui si viôt la riscuvierte des produzions locâls di cualitât, cuant che si è sbassade la cuote di aziendis e superficiis cun terens a vieri, prâts permanents e pasc. Jenfri lis coltivazions legnosis e je in evidence la vît e une incressite de superficie e des aziendis dedeadis ae coltivazion di ulif, plui che dopleadis tai ultins dis agns soreddt te provincie di Triest.

I comuns dai Cunei, in provincie di Gurize, a àn une particolâr vocazion vitivinicule, cun presince di vignis plui alte dal 50% sul totâl de SAU, adun cui teritoris di là dal Aghe.

Al è di fat il 30% des aziendis che al à superficie a vît. Ançe in chest câs si note une incressite de superficie coltivate cuntri di une diminuzion des aziendis.

Passant ai arlevaments il 14% des aziendis agriculis al arleve *beast* destinâts ae vendite; 3.160 arlevaments cun 90.000 bovins, 250.000 suins, 7.000.000 avicui, 650.000 cunins, 15.000 tra ovins e cjavrins, 2.000 ecui e 1.600 bufalins. La percentuâl di aziendis zootecnichis e je in particolâr alte in provincie di Triest. Ançe tal cjam zootecnic, si viôt une gjenerâl contrazion dal numar des aziendis a front di une incressite de lôr dimension medie.

La forme juridiche des aziendis e reste chê de aziende individuâl cuntune variazion in diminuzion in dis agns dal 36%, cuant che e



A aumentin lis aziendis a conduzion "rose", ven a stâi che a son plui feminis "cui bregons". A tornin, e sperin che no sei nome une mode, lis produzions locâls di grande cualitât come la cevole rose de Val Cose (te fotografie).

je inressude dal 59% la societât semplice. Tal 90% dai câs, il condutôr al puarte indevant in prime persone la ativitât agricole e tal 60% dai câs i terens a son di proprietât, ma la strutture fondiari e risulthe plui flessibile respit al passât, in grazie di diversis forms di possediment dai terens.

E ven confermade la impuartance de mandopare familiâr te ativitât agricole (78%), dulâ che chê fate

dal condutôr in prime persone e risulthe il 43%. Si viôt dut câs che la cjame di lavôr aziendâl e je daûr a movisi de mandopare familiâr ae mandopare in forme continuative o saltuarie.

Dal scandai di gjenar al ven fûr che la diminuzion des aziendis a conduzion feminil tra i doi censiments (-29%) e je minôr respit ae diminuzion di chê a conduzion maschil (-35%). Chest al puarte

une inressite de cuote di aziendis a conduzion "rose" che e passe dal 34% al 36%.

Il 22% dai parons di aziende al à mancûl di 50 agns e la distribuzion par età e mostre une piçule inressite tes fassis anagrafichis plui zovinis respit al 2000. La classe mezzane e risulthe te fasse di età comprendude tra 60 e 64 agns, cuntune inressite dal numar di condutôrs cun plui di 80 agns.

Il nivel di istruzion plui comun tra i parons di aziende al è chel des scuelis elementârs (42%) daûr di chel de scuele medie (26%).

Il 17% al à un diplome di scuele superior e il 4% lu à cjapât cun un orientament agrari. Al à un diplome di qualifiche il 8% dai parons di aziende, l' 1% a orientament agrari. Dome il 3% di lôr (cuintri dal 6% nazionâl) al risulthe laureât, il 0,9% a orientament agrari (avuâl al valôr nazionâl).

In conclusion, i dàts nus fasin capî miôr lis tindincis di chest setôr e lis esigenzis dal teritori, nus permetin di difindi lis peculiaritâts de nestre Regjon e di immaneâ i intervents dal futûr. Intun mont globalizât ancje il setôr primari al varà di pontâ su colaborazions e fusions di aziendis e economiis di scjale par rivâ a jessi plui competitif.

Direzione centrale finanze, patrimonio e programmazione
Servizio statistica e affari generali
Ufficio Regionale di Censimento
Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia

Gabriella BUCCO


Il Palazzo d'oro di via Manin a Udine

Il suo antico splendore torna a illuminare la strada grazie al restauro realizzato dalla Fondazione CRUP

Un libro illustra la storia del “Palazzo d'Oro”, sede della Fondazione Crup a Udine.

«Questa via (Manin), che corre ai piedi del colle, è nota... per la cosiddetta Casa d'Oro (Contarini) il cui progetto è dell'architetto Gilberti», scriveva nel 1913 Giuseppe Bragato nella sua guida di Udine. Poi il tempo era inesorabilmente passato: una materia spessa dal malinconico tono grigiastro aveva ricoperto giorno dopo giorno, inesorabilmente, le facciate e dell'oro secessionista si era perduto persino il ricordo.

Il Palazzo d'Oro, come era denominata la sede della Fondazione Crup in via Manin, non era più tale da tempo; il sole e la pioggia avevano dilavato non solo le dorature, ma anche i rossi e i blu che decoravano i fregi in pietra artificiale.

Nel 2005 questo palazzo e gli immobili vicini, casa ex Pividori Gori e palazzo ex Braida Caratti, furono acquistati dalla Fondazione Crup, che vi aveva sede dal 1996, e si sentì l'esigenza di restaurare le facciate esterne per evitarne l'ulteriore degrado.

L'incarico, affidato nel 2012 al restauratore Stefano Tracanelli, è stato preceduto dalla diagnostica delle patologie del decadimento, dal riconoscimento dei materiali e dall'analisi stratigrafica degli intonaci. Quello che sembrava ordinaria manutenzione ha rivelato una sorpresa che ha fatto

Una foto dei palazzi Gori Pividori, Braida Caratti e Contarini allineati lungo via Manin. Una visione apparentemente realistica, ma impossibile da osservare, ottenuta grazie all'abilità del fotografo Luca Laureati.



Il libro sul Palazzo d'Oro, edito dalla Fondazione CRUP, al quale hanno collaborato diversi studiosi coordinati da Lilliana Cargnelutti.

cambiare la prospettiva dei lavori: una architettura del tutto inaspettata, con i suoi inserti d'oro splendente, di rosso carminio e azzurro cobalto. Il restauro è stato effettuato, ma con una nuova attenzione ai più minuti dettagli e una riproposizione delle lamine d'oro a 22 carati sulla pietra artificiale. Solo l'impegno culturale e il sostegno convinto della Fondazione hanno reso possibile restituire le facciate del palazzo all'originario aspetto *liberty*, poiché il restauro filologico è costato circa 350.000 euro.

La meraviglia dei passanti, e anche di coloro che lavoravano da anni nella via, ha spinto il Presidente della Fondazione, dott. Lionello D'Agostini, a stampare una *brochure*, curata da Lilliana Cargnelutti, per spiegare il restauro che aveva rivelato un palazzo completamente diverso da quello a cui eravamo abituati. Il libretto, tradotto anche in inglese e tedesco, si è dovuto ristampare essendo andato in breve tempo esaurito. Allora la Fondazione ha pensato di pubblicare un libro *Il 'Palazzo d'oro' nella città di Udine* che raccontasse non solo



Dalle pendici del Castello il fregio superiore del palazzo risplende con le sue dorature e le calde tonalità delle pietre.

le vicende dell'edificio, ma le inserisse nella storia di Udine e nel quartiere udinese di San Bartolomeo, come si chiamava la via Manin, prima dell'Unità d'Italia. Il compito di coordinare i vari studiosi è stato affidato alla stessa Lilliana Cargnelutti, storica di lunga esperienza precisa e preparata, ma anche dotata di entusiasmo e di profonda sensibilità. Nel suo compito è stata affiancata da Ferruccio Montanari, che ha creato sequenze parlanti d'immagini, e dal fotografo Luca Laureati, che ha curato tutta la campagna fotografica. La sua ricostruzione, fotogramma dopo fotogramma, delle facciate su via Manin, su via Prefettura e su piazzetta Valentinis ha richiesto una grandissima passione nella fase di post edizione delle immagini, che sembrano più vere del vero.

Il libro è stato pubblicato a tempo di record assecondando la velocità con cui si è proceduto al restauro, terminato nell'autunno di quest'anno.

Il volume inizia con un saggio accattivante di Giuseppe Bergamini, che tratteggia, con precisione e levità nel contempo, la storia tra Otto e Novecento di via Manin, importante nella vita economica e, perché no, anche mondana. Più che sui monumenti lo studioso si sofferma sulla vita di coloro che animavano la strada, dove erano ubicati la famosa Birreria Puntingam, gestita dal tedesco Giuseppe Wernitznig e prontamente italianizzata in Manin durante la prima guerra mondiale, il salotto Caimo Dragoni, la Società dell'Unione con i suoi balli, le popolari osterie Ai Piombi e All'Aquila Nera, il Bar

Cotterli, ritrovo prediletto dai giornalisti. Bergamini afferma che via Manin era soprattutto la "strada dei fotografi". Vi ebbe sede lo stabilimento fotografico di Giuseppe Malignani, ceduto dalla figlia Adele a Giacomo della Rovere, associatosi con l'artemiese Fabio Madussi. Ma in via Manin operarono anche Luigi Pignat, Francesco Krivec e Giulio Tardivello.

Dopo queste note tra storia e vita, il saggio di Liliana Cargnelutti descrive le vicende dei tre palazzi della Fondazione Crup, spiegando anche il nome antico della contrada di San Bartolomeo da una cappella costruita dalla famiglia

Gubertini nel 1451, all'incirca all'altezza di via Prefettura, e distrutta nell'Ottocento. I Gubertini possedevano le costruzioni dell'isolato, dalle porta cittadina alla via della Prefettura, probabilmente dal Duecento, quando erano qui emigrati da Cremona. Soci della famiglia Valentinis, i Gubertini cedettero a quest'ultima la grande casa domenicale. I Valentinis dal Quattrocento al 1904 abitarono ininterrottamente l'area, cedendo parti delle proprietà che andarono a formare Casa Gori Pividori e Braida Caratti, il cui assetto architettonico fu dovuto alle ristrutturazioni ottocentesche, rispettivamente nel 1853 e nel 1839. Nel 1904 la casa dei Valentinis fu acquistata da Giovanni Contarini (Udine 1867 – San Daniele 1950), titolare, secondo gli studi di Liliana Cargnelutti, di una conceria. Fu lui, nel primo decennio del Novecento, a volere la ricostruzione dell'edificio, l'attuale Palazzo d'Oro, che doveva ospitare il negozio di famiglia, un cinema e uffici nonché appartamenti nei piani superiori. L'architetto fu Ettore Gilberti (Udine 1876 – 1935), allievo di Camillo Boito, che nel 1904 aveva diretto l'Ufficio tecnico del Comune di Rovereto, allora appartenente all'Impero asburgico. Nel 1933 il Palazzo fu rilevato, dopo il fallimento del Contarini, dalla Cassa di Risparmio che affidò a Gilberti il completamento dell'edificio, in stile Novecento, su piazzetta Valentinis, anticipando soluzioni usate anche per il cinema Odeon. Nel 1963 il

Palazzo, insieme con i fabbricati annessi, fu acquistato dalla Cassa di Risparmio e divenne sede della Fondazione Crup, che nel 2005 acquisì tutto il complesso. La Cargnelutti ricostruisce con precisione le vicende del palazzo Contarini, dal medioevo ai giorni nostri, offrendo una rinnovata valutazione critica di Ettore Gilberti, un architetto la cui opera va certamente riconsiderata con attenzione. Del tutto inedito è lo studio della famiglia Contarini, che offre un interessante spaccato dell'economia cittadina. Segue il saggio di Gabriella Bucco, che esamina gli aspetti decorativi degli ornati, ispirati alla Secessione viennese: fasce decorative a foglie d'alloro, ghirlande classicheggianti con svolazzanti nastri *Liberty*, gli inserti di pietra venati di color giallo. Nel concetto secessionista di opera d'arte totale, Gilberti ricercò ancora l'unitarietà tra interno ed esterno, e così le decorazioni a foglie del sottotetto sono ripetute nella ringhiera in ferro battuto della scala interna, opera di Alberto Calligaris, uno dei più famosi artisti del ferro battuto in Italia. Il ricco apparato decorativo in pietra artificiale, cioè cemento colato in stampi, è opera della ditta di Gerolamo D'Aronco, padre del più famoso Raimondo. Il colpo di genio di Gilberti fu quello di far dorare a foglia i decori in cemento, compito eseguito dall'udinese Luigi Zandigocomo. La studiosa ha approfondito i rapporti con le architetture di Gilberti a Rovereto, e ha ricostruito il ruolo



Dopo il restauro il palazzo si riflette sui vetri degli edifici della via, illuminandola.

del Gilberti nella progettazione delle filiali della banca: Tolmezzo (1924-1926), Pordenone (1927), l'Esattoria comunale di Udine (1927-1928) e la filiale di Maniago (1933). Unica eccezione fu quella di Cervignano, per cui fu affittato un palazzo già costruito da Cesare Miani.

L'ultimo saggio, di Stefano Tracaneli, affronta le problematiche del restauro. L'intervento su casa Gori Pividori ha messo in evidenza l'uso della stilatura dei giunti,

una tradizione duecentesca con numerosi esempi nel Veneto, che consiste nel recuperare la malta tra i conci e ricompattarla per dare protezione dagli agenti atmosferici e unitarietà alla facciata. Nel corso del restauro della stessa casa si è trovato un intonaco dal colore verde originale, che è stato riproposto nell'intero edificio. Le facciate di palazzo Contarini sono state pulite erigendo dei ponteggi che hanno anche permesso ai restauratori

di reintegrare le stesure cromatiche rosse e blu, e di stendere la lamina d'oro sopra le decorazioni in pietra artificiale. Dopo averla saturata con olio siccativo, e aver spalmato uno strato di missione, una sorta di vernice adesiva, è stata stesa una lamina d'oro, brunita e saldata alla parete con pietra d'agata. Loro a 22 carati è stato quindi protetto con vernice trasparente tanto che l'antico Palazzo d'oro è tornato, come in origine, ad illuminare la strada.



La facciata del Palazzo d'Oro nel recuperato splendore dopo i restauri in una fotografia di Luca Laureati.

Of blazing nights and comforting snow

*Oh what delights can Christmas bring?
To some the pure snowflakes that fall;
To others the chants that Children sing;
Delights that only today I can recall.*

*Friuli, my place, now gleams with light,
Thus blazes in joyful thoughts
Just as the fire gleams up the night,
That hides Lucie that fills the socks.*

*Plus, the warmth of Pignarul,
Combined with Vin Brulè and some Muset,
(Savory comforts of this Friul),
Create with Polenta a sweet quartet.*

*In my town's square a manger I find
Made out of wood and fragile straw,
And in it a world of just one kind,
Built simply with hammer and also a saw.*

*To hallow the mind-free joy
Of such a tender-filled Nadal,
Friends now play in their Casal
So now the snow they can enjoy!*

Emma Gustafson

(Emma Gustafson is 18 years old and a student at the Liceo Classico Europeo of Educandato Statale Uccellis in Udine)



