

Tiere *terrafriulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
Luglio 2013
Anno 5 Numero 2
issn 2036-8283

17





Questa immagine risale, con buona approssimazione, alla fine dell'Ottocento. È un particolare tratto da una fotografia scattata a Mels di Majano da Sante Gerussi (1865 - 1927). Si notano due edifici sacri: la parrocchiale di Ognissanti e, dietro la signora sul calesse, la chiesetta di Sant'Andrea, in origine annessa al castello di cui rimane solo la torre. Si ringrazia il Comune di Cassacco, proprietario del Fondo fotografico Sante Gerussi.

La nostra Regione: un compendio di futuro

Mi è capitato spesso, in questi primi due mesi di lavoro, di utilizzare le parole del grande scrittore Ippolito Nievo per descrivere la moltitudine espressiva che caratterizza la nostra Regione. “Un piccolo compendio dell’universo” trovo siano parole adatte per descrivere anche il nostro comparto agricolo. L’agricoltura del Friuli Venezia Giulia, infatti, si manifesta in variegati contesti che idealmente sono descritti dalla pianura, dalla zona collinare, dall’altopiano carsico, dalla zona costiera e da quella montana. Uno straordinario *unicum* che contiene specificità e tradizioni che devono essere tutelate e valorizzate all’interno di un coordinamento regionale. Le sempre più limitate risorse pubbliche a disposizione spingono, e non solo l’Amministrazione Regio-

nale, ad abbandonare campanilismi e atteggiamenti competitivi, per indirizzare ogni attività ad una visione coerente, razionale e soprattutto condivisa.

È in questo quadro che stiamo lavorando per costruire il nuovo scenario delle politiche agricole per i prossimi anni.

Uno scenario che vedrà una razionalizzazione complessiva di tutte le strutture operanti nel settore, all’interno di una visione corale in grado di interfacciarsi con le altre attività produttive ed il turismo; il tutto in un quadro di grande dinamismo, votato a premiare le iniziative che prospettano maggiori ricadute sul territorio in termini di occupazione e crescita della competitività.

Per questo indirizzo è prioritario dare sostegno all’imprenditoria

giovanile e a quella femminile, non come fatto propagandistico, ma con convinzione, perché il futuro necessariamente transita nel ricambio generazionale e nel fornire strumenti conoscitivi che sappiano soddisfare le sempre più complesse esigenze del presente.

Concretamente, in queste prime settimane di lavoro, abbiamo avviato un progetto di riduzione e semplificazione degli adempimenti burocratici, un intervento che s’integrerà alle linee prima descritte e che interesserà anche il comparto agricolo. Quello che non deve mancare è la chiara idea che il futuro va affrontato assieme, coinvolgendo tutte le figure operanti nel settore agricolo e attraverso una visione di sviluppo nel medio – lungo periodo che sappia indirizzare ogni intervento. Sono fermamente convinto che nel rilancio della nostra economia il comparto agroalimentare rivestirà un ruolo da protagonista. È necessario però riunire assieme, sotto un’unica regia, tutti gli operatori dei diversi comparti produttivi per pianificare una crescita che dovrà essere sostenibile ed integrata ad ogni esigenza della nostra Regione. Ci aspettano stagioni di lavoro e di improrogabili impegni, ma sarà occasione per dimostrare come la nostra Regione è anche un “compendio di futuro”.

Sergio Bolzonello

Vicepresidente e assessore alle attività produttive, risorse rurali, agroalimentari e forestali



Le Dolomiti friulane viste dal Clapsavon. Turismo e agricoltura sono due attività che dovranno intrecciarsi sempre di più nel futuro economico della nostra Regione. Fotografia di Dario Di Gallo.



Filippo Giuseppini, *La Cascata di Salino*, 1840 circa. La scrittrice Caterina Percoto (1812-1887), a cui appartenne questa immagine, definì la Cascata di Salino “una delle meraviglie della Carnia” e nei suoi scritti non mancò di ricordare che il famoso pittore olandese Remy van Haanen, suo coetaneo, “dopo aver tentato invano di ritrarla, protestava essere un poema inesauribile”.

Tiere *terra friulana* furlane

Tiere furlane

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

Luglio 2013 - anno 5 - numero 2
tiere.furlane@regione.fvg.it

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

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

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:
- Irma Magda Battistuzzi

- (irmamagda.battistuzzi@regione.fvg.it)
- Gabriella Bucco
(gabucco@fastwebnet.it)
- Giosuè Chiaradia
- Chiara Conte
(chiaraconte1981@gmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Laura Di Bidino
(laura_dld@libero.it)
- Dario Di Gallo
(dario.digallo@regione.fvg.it)
- Emma Gustafson
(emma29@hotmail.it)
- Gianfranco Ellero
(elargian@gmail.com)
- Sandro Menegon
(sa.menegon@gmail.com)
- Giovanni Puppatti
(giovanni.puppatti@hotmail.it)
- Tiziana Ribezzi
(tiziana.ribezz@comune.udine.it)
- Franca Spagnolo †
- Stefano Zanini
(stefano.zanini@regione.fvg.it)

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

Enos Costantini pagg. 32, 36, 38, 39 (2), 43 (2), 44,
53, 54, 57, 59, 60, 69, 71, 86, 95, 96, 97, 100, 101, 111,
secondo risolto di copertina.

Stefano Zanini pag. 47.

Ricerche iconografiche:
Enos Costantini; Biblioteca Società filologica friulana,
Udine; Biblioteca ERSAs "L. Chiozza", Pozzuolo;
Claudio Mattaloni, Egidio Screm.

Per la revisione bozze si ringrazia Enrico Filafferro.

Si ringrazia per la collaborazione:
Il Presidente della Fondazione CRUP
Lionello D'Agostini.

Stampa:
LithoStampa, Pasion di Prato (Udine)



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

INDICE



Alessandra D'Este: la poesia della natura

Gabriella BUCCO



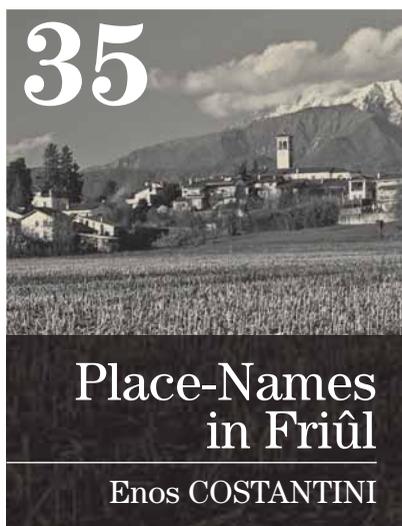
Esseri mitici della tradizione orale friulana

Tiziana RIBEZZI



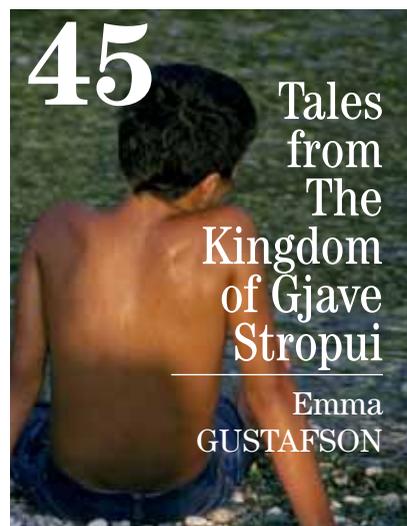
Il consumo del suolo in Friuli

Laura DI BIDINO



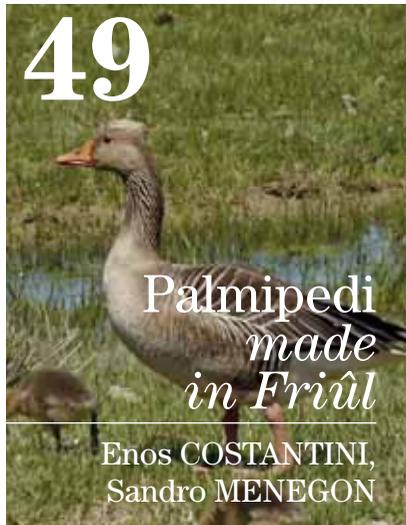
Place-Names in Friul

Enos COSTANTINI



Tales from The Kingdom of Gjave Stropui

Emma
GUSTAFSON





Gabriella BUCCO

Alessandra D'Este: la poesia della natura

Animali e paesaggi di un'artista illustratrice tra Venezia e il Friuli

Natura, poesia e la vocazione al lavoro artigiano sono gli aspetti che contraddistinguono la personalità di Alessandra D'Este, sensibilissima e gelosa dei suoi sentimenti, che nasconde con un modo di fare che può sembrare rude, ma solo per nascondere le emozioni segrete.

Ti avverte subito che “il libro è la cosa più bella che esista, è una cosa sacra. Il testo si lega all'immagine, l'illustratore

L'illustrazione è tratta da una pubblicazione del 1994 dall'Istituto Culturale Ladino di Vigo di Fassa, nell'ambito della collana *Flores* di fiabe delle minoranze linguistiche europee. *La ziriola de Saslonch* (L'usignolo del Sassolungo) è una favola scritta da Ugo de Rossi (Pozza di Fassa 1875 - Innsbruck 1940) che raccolse e documentò le fiabe della sua terra ladina. Una bella principessa, dopo aver salvato un usignolo, ricevette il dono di trasformarsi in uccello quando voleva, a patto di non causare la morte di nessuno. Quando il cavaliere, che si era innamorato di lei, morì per le pene d'amore, fu costretta a restare per sempre un usignolo.

deve lavorare sulle figure e sul testo, che dovrebbe essere uguale in ogni pagina per un risultato migliore”. Attribuisce questo amore non solo all'aver frequentato la sezione di Decorazione del Libro presso l'Istituto d'Arte di Venezia, ma al fatto stesso di venire dalla città lagunare dove, nel sec. XVI, Aldo Manuzio inventò la stampa con appositi caratteri usati nei libri in sedicesimo, piccoli e preziosi. Qui si pubblicavano addirittura i testi messi all'indice, segno di una civiltà liberale.

L'altra grande passione della D'Este è la natura con i suoi animali e le sue piante. “La natura è affascinante in tutte le stagioni, è bellezza pura” afferma ispirata. Queste propensioni artistiche si legano strettamente alle sue vicende biografiche: veneziana al 50%, l'altra metà della famiglia è friulana. Il nonno Tonizzo era stato scelto dal pittore Italo Brass per curare la collezione d'arte e gli immobili



Il friulano vestito di una pelle di lupo disegnato per illustrare la novella di Stefan Mitrov Ljubiša, *Kanjoš, il friulano e il doge*, pubblicata nel 1984.

di famiglia, tra cui un enorme giardino della Scuola vecchia della Misericordia, dove è nata. Queste duplici radici culturali sono state disegnate da Alessandra in una novella di Stefan Mitrov Ljubiša, *Kanjoš, il friulano e il doge*, pubblicata nel 1984, dove una illustrazione raffigura un rude friulano, vestito di una pelle di lupo.



L'illustrazione è tratta dal libro *La Favola invernale*, edito a Trieste nel 1990 per la collana *Flores*. Rappresenta un immaginifico *Pignarûl* testimoniando l'interesse dell'illustratrice per le tradizioni friulane. Le tempere mostrano un uso sapiente del colore e una raffinata punteggiatura, memore dell'arte veneziana di Vittorio Zecchin, sulla base di una sapiente costruzione compositiva.

Il Giardino del Turco

“Il gusto per la natura e gli animali parte da Venezia; quando ero bambina avevo un giardino all'Abbazia della Misericordia, vivevo quotidianamente a contatto con la natura e nel giardino si aveva la scansione del tempo e delle

stagioni. Qui passavo il tempo libero in silenzio, osservando la neve, la nebbia, la galaverna; era come tenere le quattro stagioni in una ampolla magica. Mio nonno Tonizzo aveva piantato le viti, quando era arrivato a Venezia dal Friuli, dove non ha mai voluto rientrare.

Alessandra D'Este (Venezia, 1946) ha frequentato l'Istituto statale d'Arte di Venezia avendo come maestro il pittore Carlo Dalla Zorza. Ha iniziato poco dopo a lavorare nel mondo della pubblicità, ricevendo alcuni premi per la grafica dalla Fondazione Bevilacqua La Masa.

Si è trasferita a Udine nel 1971 per insegnare Progettazione grafica all'Istituto d'Arte Giovanni Sello nei primi anni della sua istituzione. Dal 1977 si è dedicata all'illustrazione e, in questo settore, fondamentale è stato il suo incontro con l'artista cecoslovacco Štěpán Zavřel. Nel 1983 inizia a pubblicare con la Bohem Press. Le sue tavole non nascono mai casualmente, ma sono frutto di una attenta e scrupolosa documentazione sulla natura, sulla cultura, sulla storia che deve raccontare. Dal 1984 partecipa a numerose fiere e mostre, nazionali e internazionali (ad es. la Mostra internazionale di illustrazione per l'infanzia di Sarnede, I colori del sacro di Padova) e ha al suo attivo decine di pubblicazioni e di libri per l'infanzia con favole tradizionali, ma anche arabe e orientali. Opera con studi grafici nella creazione di illustrazioni. Dal 2006 tiene corsi di illustrazione presso la scuola del Centro Solidarietà Giovani di Udine. Attualmente vive e lavora a Udine.

Abitavo in una casa che era dei Brass, perché mio padre, come mio nonno, lavorava per quella famiglia e ne curava la raccolta di quadri. C'è stata una immediata contaminazione con l'ambiente, che

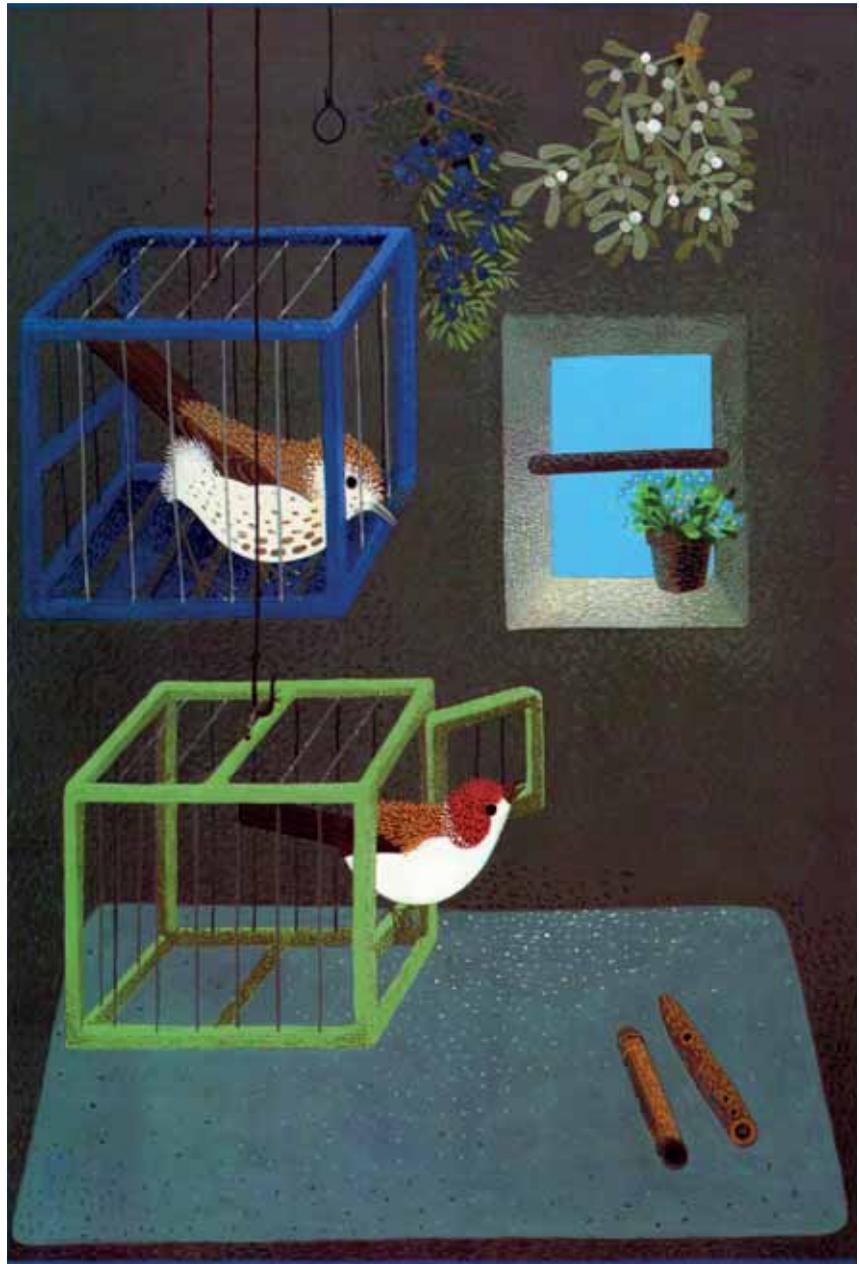
trasudava arte dappertutto e, come scrive Konrad Lorenz, sono stata “improntata” come le bestie dall’arte e dalla natura di un giardino di 1800 metri quadrati. Specie per Venezia era grandissimo e diventava campo di giochi con i cugini e gli amici del vicinato in giornate splendide, un vero Paradiso terrestre. È ritratto in tavole che dovevano diventare il mio primo libro, *Il giardino del Turco*: gli uccelli che arrivavano quando c’era la stagione del passo, i gerani odorosi dai piccoli fiori rosa e le gialle forsizie che fiorivano in primavera. Le immagini sono tratte da quanto vedevo dalla finestra, la laguna sullo sfondo, più dietro l’isola di Murano, il porticato con l’uva, un pergolato di rose antiche, il calicanto. Mi è rimasta dentro la familiarità con tutti gli uccelli che venivano vicino, attirati dal becchime: l’upupa magica che arrivava vicino a casa, il pettirosso, la folaga a 50 centimetri che mi guardava. Conosco dal vivo tutti gli animali che ho disegnato: il coniglio bianco, il gatto, le papere. Con loro a 4 anni andavo a giocare sotto i quadri di Tiziano e Tintoretto ospitati nella collezione. Non capita mica a tutti! La scelta di rappresentare la natura è stata obbligata. Quando sono arrivata in Friuli ho trovato altre bestie e altri uccelli, tipici di una zona di uccellatori, come il nonno Tonizzo da cui ho ereditato l’amore per la natura e gli animali”.

... un Paradiso terrestre da rappresentare

Su questo tema Alessandra D’Este ha scritto e illustrato *Una fiaba*

nel bosco, che racconta la storia di un uccellino, scappato dalla gabbia dell’uccellatore, che dopo varie avventure si riscatta e diventa un pettirosso, quando compie la buona azione di togliere

una spina a un orso. Lo spunto anche in questo caso è colto, tratto dalla medioevale *Leggenda della Croce*, secondo cui i volatili che si erano sporcati del sangue di Cristo, togliendone le spine



L’illustrazione inserita nel libro *Una fiaba nel bosco* (2000), raffigura il momento in cui l’uccellino scappa dalla gabbia dell’uccellatore. Il disegno si basa su una attenta osservazione della realtà e, forse, su ricordi autobiografici relativi al nonno: le gabbie sono quelle dei richiami, le galbule del ginepro e gli zufoli servono ad attirare i volatili, mentre il vischio rimanda ad uno dei principali metodi di cattura.



L'usignolo-principessa è appena scampato all'assalto di uno sparviero rifugiandosi nel bosco, dove un crociere le dice di non lamentarsi del rapace, perché anche lei ha fatto morire una persona. La tavola è eseguita a tempera e l'autrice schematizza a piccoli colpi di pennello le piume dei volatili e le foglie degli alberi; in questo raffinato modo di dipingere l'osservazione della realtà si mescola ai piccoli disegni geometrici secessionisti.

si distinguevano per il colore carminio delle loro piume. "Il tema che tratto da molti anni è sempre quello della natura e degli animali. Al di là dell'immagine, voglio invitare le generazioni future, e i bambini soprattutto, a vivere meglio in

accordo con la natura. Ho anche un occhio di riguardo per i poeti e la poesia, che sono per me fonti di rinnovamento e di carica creativa. Sento il bisogno di raccontare la poesia della natura ai bambini nati in condominio, che non l'hanno mai vista o

conosciuta e questa è la probabile ragione per cui mi sono dedicata all'illustrazione del libro per l'infanzia".

Quando Alessandra D'Este abbandonò il suo giardino incantato, che esiste ancora anche se profondamente cambiato, decise di fotografarlo in modo da fissarne la memoria. Poi, nelle notti, dopo il lavoro di insegnante, ha continuato a ricostruirlo attraverso il disegno e l'illustrazione. Le tavole, che illustrano un piccolo libretto, diventano una mostra nel 2003 a Venezia. "Io non disegno per i bambini, ma per me stessa" per far rivivere quel giardino magico e difendere la natura.

Una rosa rossa per Carlo Dalla Zorza

Un altro momento importante che condiziona l'artista è la conoscenza del pittore veneziano Carlo Dalla Zorza (Venezia 1903 - 1977), appartenente alla Scuola di Burano, suo insegnante di Decorazione del Libro all'Istituto d'Arte di Venezia. Entrata a 10 anni nella Scuola d'Arte trova l'ambiente congeniale: "L'Istituto d'arte - ricorda - era come una Accademia, facevamo 8 ore di scuola al giorno, e 16 ore settimanali di disegno dal vero, con "signori" insegnanti, persino il nudo con una modella che sembrava la Maja desnuda. Ancora ragazzina avevo detto a Dalla Zorza che mi sarebbe piaciuto tanto avere un suo quadro e mi è arrivata una telefonata con la quale mi invitava a passare dal

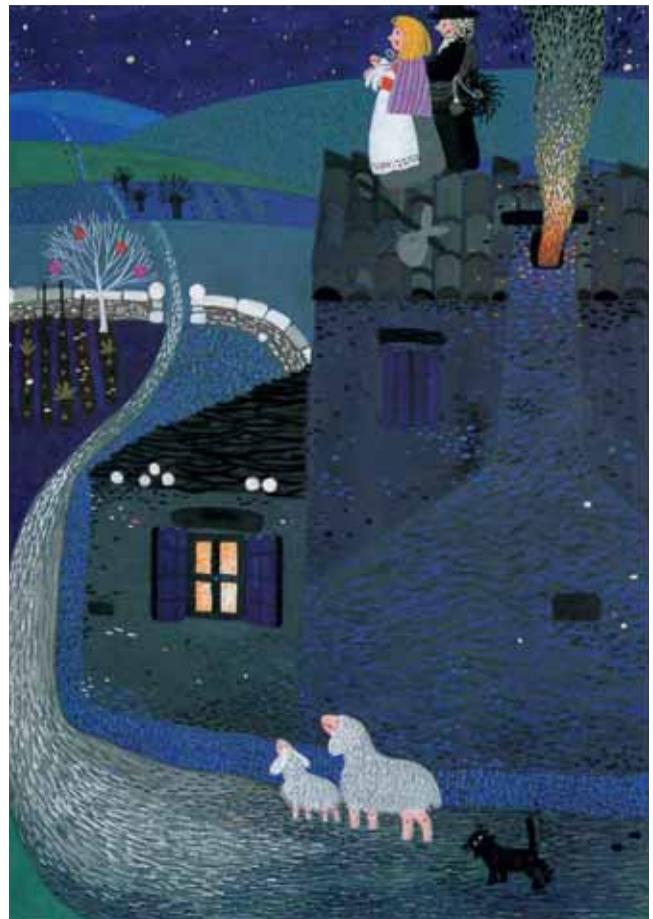
corniciaio di Campo San Barnaba a Venezia. Mi aveva regalato un quadro, scrivendomi la dedica sul retro: una magia. Trascorri una vita grazie a questi avvenimenti. Era molto sensibile, così come sua moglie Teresa Sensi, una persona impagabile, brava e umana. Sapendo che avevo perso il lavoro presso l'agenzia pubblicitaria, mi ha avvertito che a Udine stavano aprendo una sezione di grafica all'Istituto d'Arte. Terrorizzata dal fatto di non avere lo stipendio e di dover

dipendere dalla famiglia, ho fatto per due anni la spola Venezia-Udine. Nel 1971 mi sono fermata qui pensando di rimanere poco tempo a insegnare Progettazione grafica, invece... Ogni 2 novembre porto una rosa sulla tomba di Carlo Dalla Zorza al cimitero di Venezia.

Non rimpiango il fatto di non aver frequentato l'Accademia, mentre i sette anni di lavoro in agenzia mi sono serviti per il modo di lavorare e l'uso dei mezzi, uno studio sul campo molto utile”.

Mario Vigiak e Štěpán Zavřel: la lezione boema.

Mentre cerca di pubblicare le tavole su *Il giardino del Turco*, Alessandra D'Este entra in contatto con Mario Vigiak (Zara, 1937), scrittore, letterato, creatore della casa Editrice Quadrangolo, che negli anni Settanta, in anticipo sui tempi, voleva creare una editoria per l'infanzia portando in Italia i migliori illustratori del tempo. Vigiak la mette in contatto con Štěpán Zavřel (Praga 1932 - Rugolo 1999), il famoso illustratore cecoslovacco



Le due illustrazioni sono delle tavole originali eseguite a tempera. La prima raffigura un pettirosso tra i fiori profumati del calicanto e fa parte della serie dedicata a *Il giardino del Turco* per la mostra dell'autunno 2003 nell'Istituto statale d'Arte di Venezia. Raffinatissimo l'equilibrio asimmetrico tra linee orizzontali e verticali. La seconda è un notturno in cui uomini e bestie contemplan l'incanto del cielo stellato in una magica sospensione sognante. "Ho una finestra sempre aperta e di notte guardo le stelle" afferma Alessandra D'Este.

ideatore della Mostra internazionale di illustrazione per l'infanzia di Sarmede. Grazie a Zavřel entra nel mondo dell'illustrazione, ed esce il primo libretto *La volpe argentata*, stampato dalla casa editrice Arka, che rappresentava in Italia la Bohem Press di Zurigo. A questo seguono *La Cinciarella*, *Il Gufo*, *La Cicogna*, *Il Martin Pescatore*. Negli anni Ottanta inizia ad esporre con regolarità alla Fiera del libro di Bologna, dove le sue tavole attirano l'attenzione degli editori giapponesi che ne apprezzano le linee sinuose, i particolari calligrafici, le campiture cromatiche, l'equilibrio elegante tra pieni e vuoti, i profili irregolari. Le pagine dei suoi libri

sono ordinate e proporzionate, ma vagamente inquietanti nella precisione degli animali e dei particolari. Nella rappresentazione del mare, un altro soggetto da lei molto amato, si ritrovano echi della grafica giapponese, che, *per li rami*, conducono al pittore Hiroshige (Tokyo, 1797 - 1858). Alessandra D'Este ancora oggi afferma di dovere molto a Mario Vigiak e Štěpán Zavřel, dicendo di non ritenersi un'artista, ma di credere nel libro e nell'arte applicata.

Dalla tempera...

Per quanto riguarda la rappresentazione degli animali,

ha una vera propensione per tutti gli uccelli, eredità del nonno e del Giardino del Turco. Spiega così il suo modo di operare: "Se devo disegnare una storia di natura, prima di tutto devo documentarmi attraverso i libri. Per disegnare gli animali c'è un lavoro di ricerca che inizia dai musei di storia naturale dove vado a osservare gli animali con il mio album di disegno. Cerco di comprendere le caratteristiche della bestia, ne colgo la forma, che poi semplifico affinché diventi leggibile. Il bambino ha una percezione sintetica e, dunque, bisogna arrivare a una sintesi disegnativa limando le forme finché si arriva a quella giusta".

Štěpán Zavřel

Štěpán Zavřel è stato un importante grafico ed illustratore. Nato a Praga nel 1932, frequenta nella stessa città l'Accademia di Belle Arti diplomandosi nel 1952. Si dedica poi al cinema d'animazione ispirandosi alle fiabe popolari, all'iconografia contadina e al ricco folklore boemo e disegna cartoni animati nello studio di Jiří Trnka, il più importante marionettista ceco. Cattolico convinto, mal sopporta le censure e il clima oppressivo del regime comunista, così nel 1959 decide di fuggire e, come racconta Alessandra D'Este, arriva a piedi a Trieste per poi raggiungere Roma. Risiede al Pontificio Collegio Nepomuceno e trova ospitalità e aiuto presso Corrado Pirzio Biroli. A Roma si iscrive all'Accademia di Belle Arti, dove si diploma nel 1962, e inizia l'attività espositiva lavorando nei settori dell'animazione, dell'illustrazione e della grafica pubblicitaria.

Nel 1972 comincia a lavorare nello studio di Giulio Zanini ed Emanuele Luzzati, grande disegnatore e grafico; contemporaneamente studia scenografia a Monaco di Baviera e fa delle esperienze a Londra. Nel 1964 decide di dedicarsi con continuità all'illustrazione pubblicando, nel 1966, *Il Pesce magico*, il primo dei suoi libri per l'in-

fanzia. Recupera, modernizzandoli, i contenuti delle fiabe tradizionali con attenzione verso l'arte contemporanea. Nel 1969 si trasferisce a Rugolo nel Trevigiano.

Nei tardi anni Settanta collabora alla Fiera del Libro di Bologna, fa parte del comitato di selezione promuovendo i giovani illustratori ed entra in stretta collaborazione con Grafiche AZ di Verona; nel 1973 fonda la Bohem Press di Zurigo con Otakar Bozejovsky von Rawenoff, pubblicando 300 titoli di libri illustrati per l'infanzia in 50 paesi. Nel 1974 collabora anche con Mario Vigiak, creatore di Studio Quadrangolo e, con la Quadrangolo arte, organizza mostre di illustrazione in Italia e all'estero, portando in Italia i più grandi illustratori internazionali.

Nel 1983 crea a Sarmede la Mostra internazionale di illustrazione per l'infanzia, cui si affiancano i corsi della scuola di illustrazione. Muore a Rugolo nel 1999.

Per volontà di Corrado Pirzio Biroli nel 2011 si apre nel castello di Brazzà di Moruzzo il Museo artistico Štěpán Zavřel, una esposizione permanente curata da Marina Tonzig. Il Museo conserva l'archivio di famiglia di Štěpán Zavřel ed espone 200 tavole originali, che coprono tutta la sua attività, dai calendari anni Sessanta ai libri illustrati.

Fino al 2005 ha sempre operato con una minuziosa tecnica a tempera, con pennellate di colore coprente minuziose e precise, che conferivano perfezione grafica alle forme naturali. Come in Bimbatti (vedi *Tiere furlane* n. 11, 2011), dietro l'immagine c'è una costruzione geometrica fatta su griglie in modo da fare cadere l'occhio dell'osservatore su punti precisi. Secondo Alessandra è una caratteristica di chi ha studiato all'Istituto d'Arte.

Le forme sono costruite minutamente con tratti orizzontali, verticali, incrociati, con puntinature che rimandano all'eleganza liberty di Klimt, alla pittura divisionista e ai pannelli decorativi di Galileo Chini e del veneziano Vittorio Zecchin. Con quest'ultimo si trovano numerose concordanze sia nei paesaggi collinari e notturni, sia nei minuti motivi decorativi a carattere geometrico, nonché nel marcato apprezzamento delle arti decorative. Alessandra D'Este, inoltre, accoppia sempre con esattezza gli animali agli alberi e ai fiori delle stagioni illustrate, dimostrando competenza anche in materia di scienze naturali e ambientali.

Quando ha ritenuto che la tempera divenisse maniacale nella ricerca dei particolari e “non avevo più niente da scoprire, sono tornata all'acquerello, il mio primo amore di gioventù, poiché bisogna sempre cambiare e fare ricerca. Cercavo la libertà e l'ho trovata nell'acquerello. La tempera è coprente e permette



In una delle tante avventure di *Una fiaba nel bosco*, l'uccellino protagonista condivide il riposo notturno con due tenere civette, madre e piccolo. Le civette sono spesso rappresentate da Alessandra e sono eseguite a tempera con piccoli tratti che rendono la sofficità delle piume. Sono animali notturni, simboli del sapere, sacri a Minerva, seppure godano cattiva fama nelle credenze popolari.

un lavoro minuzioso, sulla base di un esatto disegno progettuale. L'acquerello è esattamente l'opposto, devi avere le idee chiare in testa, devi vederlo nella testa e poi si passa all'esecuzione, le mani lo mettono sulla carta senza disegno. L'acqua non si

padroneggia e fa quello che vuole sulla carta”.

Un ricordo evidente della tradizione veneziana rimane nel colore spesso simbolico nell'accostamento di toni caldi e freddi, o nella scelta di una unica tonalità, declinata in tutte le sue sfumature.

...all'acquerello

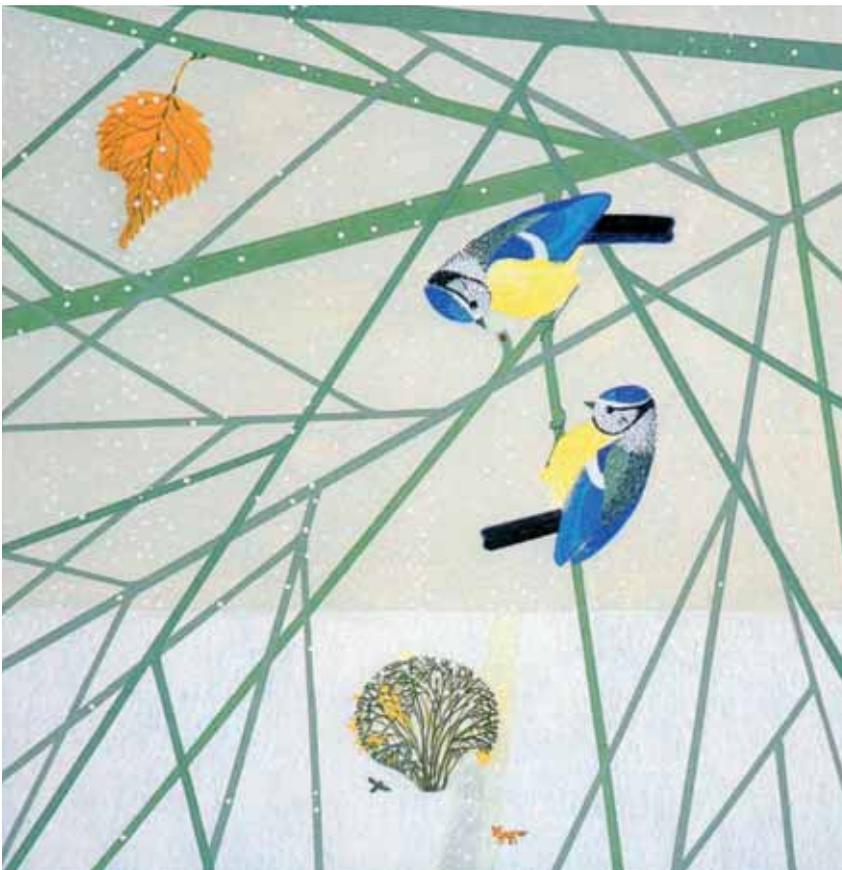
Con la tecnica ad acquerello, che lascia sempre un margine al caso, ha pubblicato *Compare gallo e la sua storia*, una riedizione della favola *I musicanti di Brema*, scritta da Ivan Trinko. Qui l'acquerello esprime dei significati simbolici attraverso il colore: il verde del rinnovamento e l'azzurro della ricerca interiore. L'intellettuale sloveno trasforma con nuovi significati la favola dei Grimm: narra una alleanza di diversi per fronteggiare le difficoltà, nel viaggio in mezzo

al bosco tra malvagi e pericoli, i protagonisti si trasformano e nel cambiamento trovano le capacità per aprirsi al futuro. Per Alessandra D'Este il libro è il prodotto principale, lavora dunque sul testo e sull'illustrazione che deve raccontare qualcosa di più della parola scritta. Il testo deve interagire con l'immagine ed è molto attenta a dare alle tavole significati simbolici, attraverso i colori caldi e freddi o i simboli animali. Nel *Manifesto sulla paura dei bambini* Pinocchio è il simbolo dell'uomo, che il

barbagianni guida verso la casa della speranza. In quello sulla Cooperazione, anche i diversi devono andare d'accordo e quindi l'artista (ma Alessandra preferirebbe essere chiamata artigiana) disegna un elefante che non ha paura, ma aiuta i topolini e la lepre che collabora con l'orso.

Tavole per David**Maria Turoldo**

Alessandra D'Este da sempre ama la poesia poiché, come scrive Emily Dickinson "È il poeta che rivela / le immagini... Egli è per se stesso un tesoro / inviolabile dal tempo". Non meraviglia, dunque, che nel suo cassetto, in attesa di editore, ci siano le illustrazioni per alcune poesie di padre David Maria Turoldo, molto amato dalla D'Este che lo leggeva, appena quindicenne, nella raffinata edizione di Giovanni Scheiwiller. Dal punto di vista tecnico sono delle prove che mescolano l'acquerello molto liquido con una struttura grafica a pastello, costituendo "una rivisitazione di Turoldo mescolando le sue parole con l'acquerello". Le illustrazioni inedite mostrano il motivo simbolico del nido nei campi di grano della cappellaccia, parente dell'allodola, il cibo frugale, uova e *lidric cul poc* della tradizione, ma emerge anche con inusitata importanza la raffigurazione del paesaggio friulano. Qui compare la prospettiva e la profondità di campo. Lo si può vedere nella prova d'autore che rappresenta un paesaggio invernale dai colori lividi in cui la casa sulla linea



Eleganza grafica astratta e sofisticata, di gusto minimalista giapponese, per la storia di due cinciarelle. Disegno e testo si interpolano strettamente come deve essere nel libro "...Vera si sente chiamare: - Non rimanere sola,/ questo albero ha cibo per tutti e due./ Io sono Mattia, ti ho notata alcuni giorni fa". La lettura, scrive Alessandra, "è dedicata alle mamme, ai papà, ai nonni, che decidono di spegnere la televisione per regalare il suono della loro voce ai bambini".

dell'orizzonte, simbolicamente rappresentata dal fumo del focolare, è preceduta da un'ampia distesa di neve in cui si legge una traccia di sentiero. Gli stessi motivi sono ripresi in una immagine notturna ed estiva in cui la profondità del cielo evoca il silenzio e domina "le pallide strade del mondo" illuminate dalla luce che svanisce. Un'altra tavola raffigura invece il Friuli collinare con la strada di scorcio fiancheggiata dal gelso e i campi coltivati che, con le loro campiture di colore, costruiscono la profondità prospettica. Bene interpreta la pianura e le vigne feconde della poesia di Turoldo, cui rimanda anche la raffigurazione degli alberi della foresta fluviale scossi dal vento.

Nei paesaggi precedenti domina invece la visione a volo d'uccello, che tende ad appiattare, per meglio distinguere le minute geometrie secessioniste che definiscono corpuscolarmente alberi, animali, campi. Sono paesaggi che stimolano la fantasia, surreali nella rappresentazione, come nella favola dell'orso Baldo, sia di ciò che cresce sopra il terreno sia delle tane sotterranee, mentre i tronchi suggeriscono la profondità mescolando ricordi tiepoleschi e klimtiani. I paesaggi, spesso notturni, permettono di interpolare in modo divisionista tutte le pennellate dal blu al celeste. In uno di questi, sul tetto di una casa illuminata dalle finestre e dalle faville che escono dal camino, un uomo e una donna rievocano l'amore stralunato di Chagall per

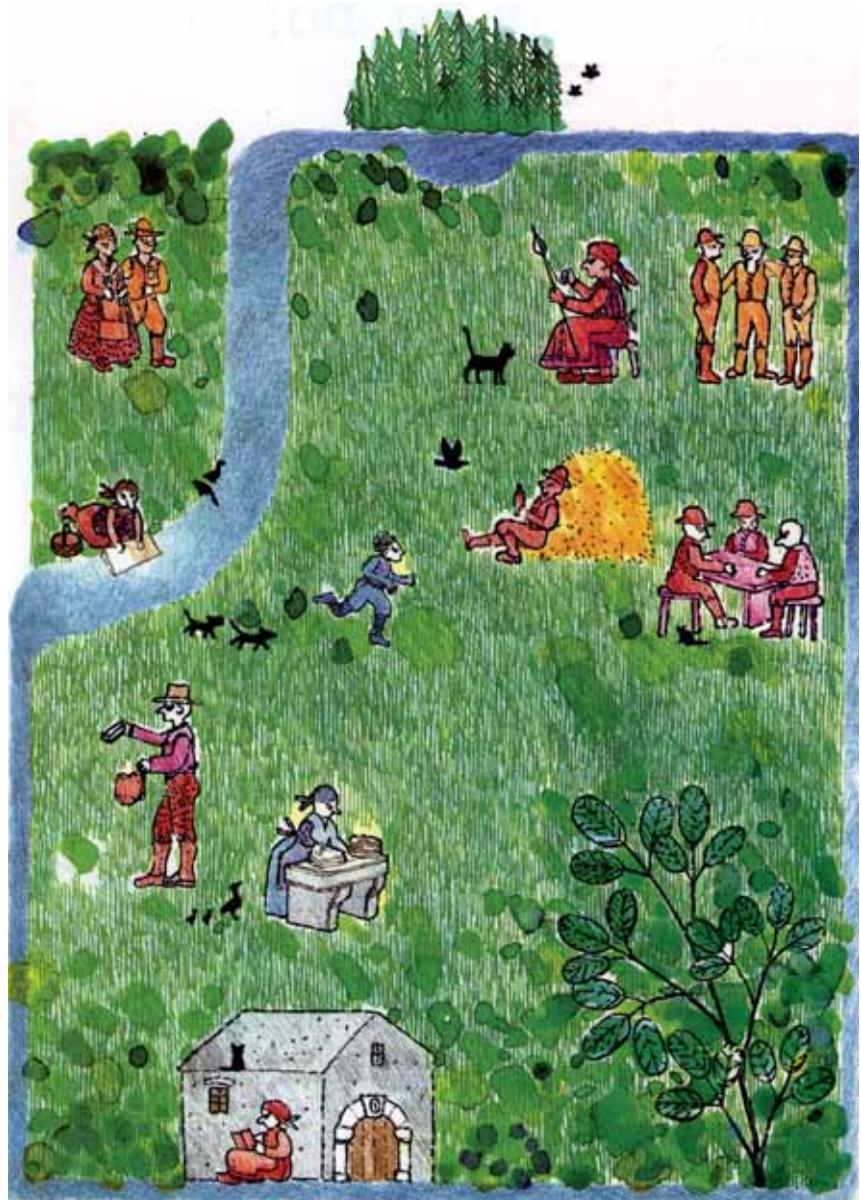


Tavola di atmosfera campagnola friulana per l'illustrazione del *Dislèelenghis* di Dino Virgili, Società filologica friulana, 1985. La pagina è accompagnata dallo scioglilingua (*dislèelenghe*) ... *li dal mai dal batifâr di Rizzot, cul mai di mai su la puarte.*

Bella. Alessandra ama come Mario De Maria la notte e le stelle, dice infatti "ho una finestra sempre aperta e di notte guardo le stelle". I paesaggi sono popolati in gran parte da animali, ma compaiono anche piccole figure umane e qualche segno dell'attività umana, paesi sui cocuzzoli, un treno che corre nella notte, un mulino. Nelle *Tavole per il Fuoco*, composte

per la manifestazione *Il colore del sacro*, si rievocano alcune architetture friulane, come il Duomo di Gemona.

Per Alessandra è naturale raffigurare il territorio friulano attraverso i suoi riti e lo testimoniano, come spiega Tiziana Ribezzi, le tavole sul *Pignarùl* e sulle tradizioni friulane ora al Museo Etnografico del Friuli.



Bisogna avere tempo di perdere tempo

Il paesaggio è il protagonista degli schizzi dell'illustratrice, miniera inesauribile da cui trarre spunto. Per anni ha usato la macchina fotografica, una Nikon, per mettere da parte forme, sensazioni da rielaborare, però spiega "ho scoperto che con il disegno si raccolgono, nel cervello e nell'anima, informazioni che permangono molto di più. Rispetto alla fotografia, il filtro del cervello fa passare qualcosa di diverso e ci vuole più tempo per filtrare l'informazione. Bisogna avere il tempo di perdere tempo. Lavorando con l'illustrazione ho scoperto che bisogna esercitare le mani, non per niente vengo da una famiglia di falegnami. Da 25 anni giro con il mio album, e i miei schizzi servono come esercizio ginnastico della mano, sono memoria fotografica che passa dal cervello, che ti ridà ciò che si fissa".

Il disegno è "una ricerca di ordine che nasce dal disordine che si vive quotidianamente" ed ecco allora che anche in Friuli gira per la campagna e le colline

con l'album sottobraccio. Come mostrano gli schizzi, predominano le visioni di una Venezia segreta e non turistica: gli Alberoni, le reti da pesca sui canali, l'oasi della LIPU, il Faro di Pellestrina, la Misericordia, Malamocco, San Nicolò al Lido di Venezia. Sono presenti anche i paesaggi romani con l'Isola Tiberina, ma anche una bicicletta poiché "mi serviva per capire come è fatta".

Nelle sue passeggiate nella campagna sulle colline del Friuli "una terra ricca e bellissima", Alessandra D'Este ha colto anche il paesaggio attuale,



La tavola appartiene all'ultima fase dell'opera di Alessandra D'Este che, lasciata la tempera, è tornata all'acquerello. Il bozzetto illustra una poesia di padre David Maria Turoldo "Almeno ti potessi cantare/ inconsapevole come gli uccelli,/ essere la loro coscienza felice.// Ma più il giorno si approssima/ più la notte s'addensa,/ pietà chiedo di ogni pensiero". Raffigura una cappellaccia, un volatile parente stretto dell'allodola, che simbolicamente rappresenta l'unione del terrestre e del divino. Infatti vola in alto cantando e fa il nido per terra con fili d'erba secca.

contemporaneo. Nel 1982 ha infatti illustrato un libro sul riordino fondiario in Friuli, scritto da Enos Costantini ed Emilio Gottardo. Quando un tema la interessa, lo disegna d'istinto, "è importante fare" e non cerca il guadagno, tanto che spesso opera nel volontariato ed è impegnata nei corsi di illustrazione del Centro di Formazione professionale LAB. I suoi disegni sono eseguiti ad inchiostro, con una cannuccia di bambù, per fissare i dettagli e tenere in allenamento la mano e il cervello. Predominano i paesaggi lagunari che ricordano il suo grande amore per il mare, anche perché "Venezia assorbe, Udine è il posto dove tirare fuori, mi chiudo in casa e disegno Venezia. Perché questa differenza? A Venezia è la città protagonista, a Udine sei tu la protagonista". Gli schizzi hanno recentemente trovato sbocco anche nella grafica nella cartella sulla Genesi che Alessandra D'Este ha realizzato con Corrado Albicocco, una tavola delle quali è stata esposta nella recente mostra di Passariano. Dal momento che l'autrice voleva mantenere il segno corposo e immediato del pennino, ha scelto la maniera a zucchero in sei tavole in cui racconta la creazione del mondo. Un tocco di raffinatezza è dato dai fondini delle stampe, costituiti da pagine di antichi libri del Settecento e dell'Ottocento. Un ulteriore omaggio alla tradizione del libro veneziana e alla natura, una prova della sua indomita vena di sperimentazione e ricerca.

Tiziana RIBEZZI

Esseri mitici della tradizione orale friulana

Le illustrazioni di Alessandra D'Este per il Museo etnografico del Friuli

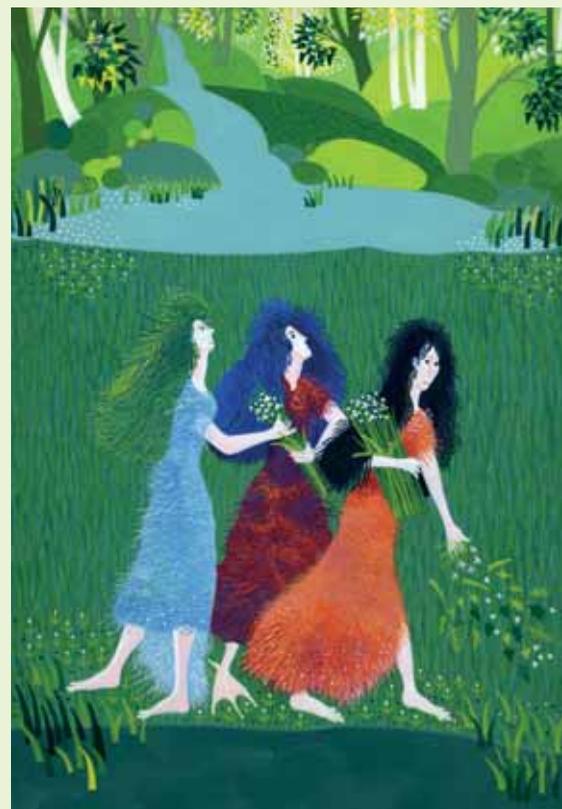
I racconti e le leggende popolari della tradizione friulana costituiscono un patrimonio ricco e variegato che riflette la peculiarità del Friuli, una terra di confine, di passaggio e di scambio fra popoli. Le culture che si incontrano hanno trasmesso credenze che, legate alle caratteristiche del territorio e alla sua storia, hanno portato alla costruzione di figure mitiche che popolano un universo immaginario contraddistinto da personaggi, da animali e da fenomeni meravigliosi che stupiscono e sono nella loro estrosità lontani dalla logica umana. Le categorie dei personaggi che animano i racconti includono esseri mostruosi e imponenti, o minuscoli e dispettosi, ammaliatori o malvagi, sono esseri mai completamente “buoni o cattivi”, ma in un alterno rapporto con l’umano che talvolta aiutano o invece fanno oggetto di malefatte e stanno sul confine dell’ambivalenza fra positivo e negativo, domestico e selvaggio, sacro e profano.

Ci sono i demoni e gli spiriti folletti (che comprendono *Cjalcjut*, *Guriut*, *Vencul*, *Sbilfon*, *Maçarot*, *Omenut*, *Skrat*, *Skarfic'*, *Orcul*, *Dujàk*, *Pamarindo*, *Bràul*), le

creature femminili (*Agane*, *Fade*, *Mora*, *Orcule*, *Krivapeta*, *Torka*, *Varvuola*), gli animali e i mostri zoomorfi (*Magne*, *Basilisc*, *Gjate marangule*, *Drac di Timau*), il diavolo e la sua compagnia di streghe e benandanti, gli esseri alternativi, uguali/diversi, dei *Pagans/Silvans* e quindi le credenze legate agli spiriti inquieti dell’oltretomba. Le caratteristiche di questi personaggi, con denominazioni diverse, sono spesso morfologicamente simili, ma arricchite nei molteplici repertori da singolarità che li legano all’ambiente e quindi ridisegnati con diverse sfumature che variano da area ad area, ma anche da valle a valle. Se il censimento dei moltissimi nomi è lungo, esiste una sostanziale “parentela” fra le figure; gli eventuali elementi contraddittori nell’aspetto e nelle caratteristiche nascono da una sedimentazione che, a caratteristiche selvagge di età remota, aggiungono elementi di epoca posteriore di cultura classica, o legati a eventi relativamente recenti.

Il quadro delle credenze e delle narrazioni relative a questi esseri è ampio e stratificato e anche nella nostra regione i folkloristi vi

si sono dedicati a lungo con rigore filologico, cercandone origini, ascendenze, aree di diffusione, assonanze, spiegazioni e radici storiche. Il patrimonio raccolto da generazioni di etnologi offre una classificazione articolata e una documentazione ampia e rispettosa delle peculiarità geografiche sempre nell’accortezza della diffi-



Lis Aganis



Il Maçarot

coltà a delineare le origini di molti narrazioni.

I racconti offrono storie che per generazioni hanno ripreso e rielaborato antiche e profonde memorie collettive che hanno radici in vicende o luoghi o eventi, riplasmandoli sul piano dell'immaginazione in trame e personaggi che sottintendono insegnamenti morali, valori, paure e aspettative. Nella narrativa orale il racconto è sempre stato un'esigenza non solo di evasione dal quotidiano, ma anche tesa a spiegare e interpretare fatti e fenomeni.

Ad Alessandra D'Este è stato chiesto di tradurre figurativamente alcune delle figure che hanno alimentato le storie e i racconti, nel rispetto di una raffigurazione che individui l'habitat, l'aspetto e alcune caratteristiche comuni. L'intenzione è stata di proporre, come strumento nei laboratori didattici presso il Museo Etnografico, una pagina illustrata utile a "visualizzare" l'argomento del racconto, con-



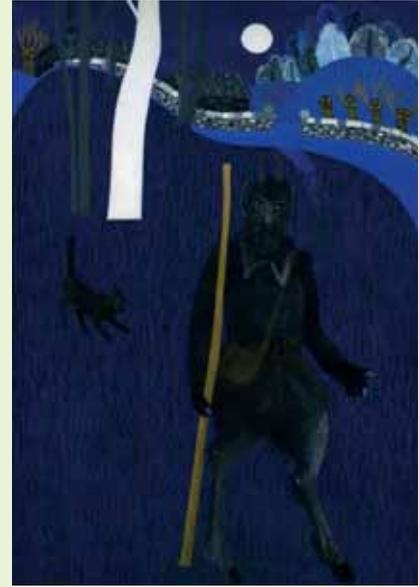
L'Orcul

sapevoli della varietà all'interno del territorio regionale.

Le tavole elaborate riguardano le agane, l'orco, il folletto detto *Maçaròt*, l'uomo selvatico e il diavolo.

Lis Aganis, le creature dell'acqua

Le agane (con un nome che deriva da acqua, aquana) sono fra gli esseri mitici più inquietanti. Sono associate all'elemento acqueo e, per Ostermann (*La vita in Friuli*, 1894) sono simili a sirene; vivono nel mondo delle acque dolci, presso le sorgenti, le anse dei fiumi, i laghi. Vengono descritte come belle fanciulle avvolte dai lunghi capelli, vestite di abiti leggeri, talvolta con la straordinarietà di piedi caprini, palmati o rivolti all'indietro, oppure sono ricordate come brutti esseri che vivono nelle grotte. Possono avere la capacità di trasformarsi in salamandra o biscia d'acqua e comunque di modificare il proprio aspetto. Sono figure fuggivevoli dell'alba o del tramonto, si fanno vedere presso le fonti dove



Il Diaul

lavano i panni. Nei racconti della pianura friulana hanno le caratteristiche di ninfe acquatiche e sono rappresentate come creature buone che talvolta aiutano gli uomini, avvertendoli dei pericoli imminenti legati alle inondazioni; verso la montagna sono invece più malevoli o anche mostruose e assimilate alle streghe (*Striis*) anche nell'aspetto; vivono nelle spelonche dove attirano gli uomini recando danno. Racconti intorno alle agane, il cui nome varia nelle diverse culture, costituiscono un patrimonio molto diffuso fra Alpi e pedemontana; molti nomi di luoghi informano della loro antica presenza un po' dappertutto a partire dalla fontana Aguana di Polcenigo.

Il Maçarot di bosc, il "folletto della mazza"

È una piccola creatura vestita di rosso – colore della fertilità – con un cappello a punta che si aggira nei boschi portando sempre con sé una mazza che gli serve per battere tronchi, piante, pietre o il suolo,

ovvero spaventare e far rumore, ma anche risvegliare la natura; sembra che il nome derivi proprio dall'attrezzo che porta con sé: il mazzapicchio.

Agisce di notte quando crea scompiglio e strepita. La sua natura è ambivalente: si trasforma – anche in un gomitolino di lana o prende altre forme – e disturba, fa scherzi o dispetti o diversamente ruba, fa scappare gli animali, ovvero li incanta, attira le persone che calpestando la sua orma e fa perdere loro la strada. Storie sul folletto dei boschi ricorrono ampiamente in Europa; in Friuli sono più ricorrenti in Carnia e nella parte occidentale della regione. Esseri simili con nomi diversi ricorrono nelle valli del Natisone (*Sktrat*) e nel Canal del Ferro (*Skarific*), mentre nel vicino Veneto mantiene tanto le caratteristiche quanto il nome (*Massariòl*).

L'Orcol (Orcolàt), l'orco

Questo essere gigantesco che mette i piedi sulle cime di due monti è il più delle volte un buontempone, quando si muove o si risveglia fa rumore e fa rotolare i massi (il terremoto del 1976 era definito appunto *l'Orcolàt*), guarda dall'alto della sua possanza e spaventa, ma senza generalmente far del male, a meno che una persona non calpesti l'orma che ha lasciato. Le leggende lo descrivono ritto su altissimi edifici, un piede sul castello di Gemona e l'altro sul campanile di Artegna per posarli passo passo su altre sommità. È pertanto diverso dall'orco malefico delle fiabe

classiche dove è descritto nei suoi tratti diabolici e divoratore di carne umana. Fa comunque dispetti, scherzi soprattutto a donne, e si trasforma in animale, oppure diventa piccolo piccolo; vive un po' ovunque e per questo se ne parla diffusamente ed è tanto popolare, ma si nasconde nelle caverne sotto i monti e si aggira di notte e si avvicina agli stagni dei paesi per dissetarsi. Le caratteristiche fisiche sono rimaste ancora nei detti comuni: di un uomo grande e brutto si dice *al è un orcolat*.

Il Salvàn, Om Salvadi, l'uomo selvatico

L'uomo selvatico è presente in diverse culture fin da quelle arcaiche in quanto riconduce a persistenze dell'*Homo sapiens* neandertaliano preistorico, o al "diverso" emarginato dalla società o volontariamente ritiratosi in un mondo "altro", lontano dai suoi simili e per motivi diversi. È stato spesso effigiato nell'iconografia, soprattutto medievale, nelle caratteristiche di essere non civile, e come tale spesso presente nelle mascherate del carnevale. Le credenze popolari hanno spesso visto nei resti presso luoghi selvaggi o grotte i segni della sua antica presenza. Il suo ambiente sono la foresta e i luoghi selvatici, dove vive come nume solitario, perché ne conosce tutti i segreti. L'aspetto è mutevole, ma in mimesi con la natura e gli animali, quindi coperto di foglie, o peloso; come il *Maçarot* porta una clava o lunghe frasche di betulla per percuotere o disturbare le donne. In alcuni

racconti è descritto come essere bene accetto perché legato al ciclo agricolo annuale e apportatore di conoscenze sulla vita e sui lavori del bosco.

Il Diaul, il diavolo

I molti nomi con cui in Friuli viene definito lo spirito infernale (*Berlichite, Biric', Cruchiti, Curnicjo, Resie, Tàifil*), sottolineano l'onnipresente angosciosa consapevolezza del Maligno che ha profonde radici, rendeva concrete le sue apparizioni e fondate le paure, in quanto Lucifero era riconosciuto come cattivo maestro degli uomini, capace di entrare nei loro corpi e quindi andava evitato e temuto perché apportatore di male. Il diavolo è un essere di difficile definizione nelle credenze popolari, non è tanto lo spirito del male portatore di disordine morale e fisico, quanto una entità molesta con cui è necessario convivere nelle difficoltà quotidiane. Prende le sembianze più diverse, di molti animali, ad es. del caprone o del gatto nero, oppure assume un aspetto umanizzato, conservando però corna, coda e artigli. Preferisce i luoghi impervi e pericolosi o impraticabili e si aggira di notte sfidando gli uomini per poi fuggire davanti a oggetti, preghiere o gesti connessi con il sacro. Ricorrenti sono le leggende intorno all'orma incisa dal diavolo sulle pietre, molte le varianti sul tema che parla della contesa fra la Madonna e il demonio per la costruzione del santuario di Castelmonte o del Ponte del Diavolo di Cividale.



Laura DI BIDINO

Il consumo del suolo in Friuli

*Mancul tiere par ducj,
e come fregarsi l'avvenire*

D

Redigere un articolo sul consumo di suolo impone innanzitutto una puntuale ricerca di dati, ed è qui che iniziano le prime difficoltà. Il tema è quanto mai attuale e recente, ma a fronte di un problema in crescita esponenziale i dati, le indagini, le analisi, risultano, almeno per quanto riguarda il caso italiano, quantomeno frammentate e lacunose. Ma partiamo con ordine, di cosa stiamo parlando? Parliamo della riduzione, del consumo della risorsa suolo. E questa risorsa come definirla? E come riguarda la nostra quotidianità?

Friuli che cambia.
Fotografia di Stefano Zanini.

Che cos'è la risorsa suolo?

Il suolo può essere considerato come una sottile pellicola che riveste le terre emerse originata dalla trasformazione delle rocce che subiscono l'azione di agenti fisici, chimici e biologici. La formazione del suolo è un processo estremamente lento (secoli se non millenni), ma il suo degrado può essere rapido e la sua distruzione di fronte ad una ruspa può essere repentina. Quando il suolo è "terreno agrario" in molti casi, ad esempio lungo l'asta del Tagliamento, è stato "costruito" direttamente dall'uomo portando terricci e letame a coprire le ghiaie, con un'incessante azione che poteva avere come obiettivo solo la fede nel futuro delle nuove generazioni.



Pian di Pan, località dal nome delizioso, descrittivo com'è di un'antica ruralità. Oggi Pian di Pan è sinonimo di una controversa viabilità. La zona a ridosso della SS 13 è ampiamente cementificata, su di essa insistono una rotonda, sormontata dal raccordo autostradale 16 Cimpello-Pian di Pan (RA 16), collegamento tra SS13 e l'uscita Cimpello dell'autostrada A28, e dal 23 dicembre 2009 è stato aperto il sottopasso per smistare parte del traffico della SS13. La viabilità si completa con i raccordi di ingresso alle zone commerciali recentemente insediate. Gli ampi parcheggi tappezzati da betonelle e asfalto denotano l'ennesimo danno al suolo, appare insufficiente la destinazione a verde, seppur sulla carta siamo sicuri che gli standard siano stati rispettati, manca un filtro fra la strada e gli ambiti commerciali: davanti a noi il deserto grigio, inqualificato. Questo perché negli standard di destinazione a verde vengono conteggiati anche i parcheggi qualora siano costituiti con materiale drenante. Da notare che questa zona è particolarmente strategica in quanto il raccordo autostradale (RA 16) è parte del progetto di una nuova autostrada di connessione con la A23 nei pressi di Gemona, autostrada che traccerebbe un pesante solco in una delle parti più belle della Regione attraversando, fra l'altro, ambiti delicati come il Campo di Osoppo.

Il suolo condiziona la funzione produttiva primaria (agroalimentare), la regolazione idrica, i cicli vitali (carbonio, azoto, ecc.), la degradazione di sostanze tossiche (è il più importante, efficace e finora inimitato “depuratore” esistente), la biodiversità, il clima. Il valore del suolo si configura anche come patrimonio archiviato da secoli di buone pratiche colturali che lo hanno mantenuto fertile e disponibile anche per le future generazioni. Così ne parla Damiano Di Simine nel rapporto *Le dimensioni del suolo, risorsa naturale e bene comune*: “La terra su cui vengono coltivate le specie vegetali che nutrono il pianeta è (anche)

un prodotto della nostra cultura, che ha incorporato lavoro e tecnica agricola nell'arco di interi millenni, e che perciò è un bene che non può essere lasciato alla disponibilità di una singola generazione di speculatori immobiliari e finanziari, di costruttori d'autostrade e di spalmatori di centri commerciali. Ogni campo cancellato, abbandonato, coperto di cemento o asfalto, è umanità persa...” (Di Simine 2009).

L'uomo trasforma e altera il suolo per i propri scopi, storicamente soprattutto per finalità agricole, ma recentemente le pratiche che agiscono su questa risorsa sono più rivolte al suo depauperamento e

alla sua distruzione che alla sua valorizzazione.

Mario Panizza definisce l'uomo “un agente geomorfologico azonale che trasforma, corregge modifica i processi naturali, provocando comunque la rottura di certi equilibri, che la natura cercherà di ricostruire in modo diverso”. In termini geomorfologici l'attività dell'uomo nelle aree urbane determina la cessazione dei processi naturali di formazione del suolo e l'introduzione di un nuovo “suolo umano” costituito da asfalto, giardini, costruzioni (Panizza 1988, 271). Tra gli effetti della sigillatura del suolo con asfalto e cemento i più caratteristici sono un'infiltrazione di acque molto ridotta e un conseguente maggiore rischio di inondazioni. Il caso del rio Tresemane è emblematico, anche come costo di pubblico denaro per mettere una pezza a miopi eccessi di cementificazione e asfaltatura. Si tratta(va) di un poco appariscente corso d'acqua a nord di Udine a fianco dell'importante via di comunicazione che dal capoluogo friulano conduce a Tricesimo. La sua presenza è stata a lungo ignorata dalla febbrile attività edificatoria che si è dispiegata negli ultimi lustri all'interno del suo incerto bacino, convogliando nell'alveo montagne d'acqua ed esso ha reagito con esondazioni, e conseguenti danni, ad ogni piovasco (Mario Pezzetta, 2004, in www.comune.tavagnacco.ud.it). Cosicché è stato deviato, sotterrato e incassato nel cemento per essere condotto sulla riva destra del fiume Torre. Paga Pantalone,

senza contare il non monetizzabile danno naturalistico e paesaggistico.

Il suolo è ricchezza paesaggistica

Con il consumo del suolo si assiste nel contempo alla frammentazione del paesaggio. La risorsa suolo è intrinsecamente legata alla risorsa paesaggio, unità identificativa di un territorio, apparecchiato da secoli di pratiche agricole tradizionali. Con la distribuzione sparsa e atomistica che ogni Comune riserva all'ampliamento del proprio comparto edificatorio si assiste alla frammentazione di ambiti rurali che perdono indubbiamente valore paesaggistico trasformandosi in arcipelaghi di isole rurali in un mare di cemento, ma anche il proprio intrinseco valore produttivo e la valenza ambientale.

Vuoto legislativo e mancanza di rilevazioni sul territorio

Che ruolo occupa il suolo nella pianificazione? Come viene definito e tutelato dalla legislazione italiana? Dall'art. 9 della Costituzione italiana al Codice dei Beni culturali e del Paesaggio (2004, 2006, 2008), passando per la Legge Galasso del 1985, si arriva al D.lgs 3 aprile 2006, n. 152 art. 54 Parte III "Norme in materia di difesa del suolo e lotta alla desertificazione": "Ai fini della presente sezione si intende per: a) suolo: il territorio, il suolo, il sottosuolo, gli abitati e le opere infrastrutturali" dove tuttavia il suolo non è specificamente definito come risorsa ambientale. Da ciò si evince una lacuna normativa e strumentale.

Si rende necessario uno strumento *super partes* utile alla pianificazione poichè sul suolo insistono interessi pubblici e privati fortemente strutturati. "Sebbene il suolo rappresenti, insieme ad aria e acqua, una delle componenti fondamentali dell'ambiente, la legislazione italiana appare in notevole ritardo rispetto alla tutela di tale matrice, a differenza di quanto avviene per le acque e per l'aria. Nella legislazione italiana, infatti, si parla per lo più di difesa del suolo (dissesto idrogeologico) e di tutela generica di territorio, paesaggio e infrastrutture; in realtà il suolo non viene mai considerato in senso pedologico quale elemento naturale che assicura funzioni chiave a livello ambientale, produttivo, sociale ed economico, ma soprattutto non viene mai considerato quale espressione della vita in esso presente e generatore esso stesso di vita" (Floccia e Iacomini 2012).

La parte III, sezione I del D.lgs 152/2006, espone agli articoli 53 e 54 alcuni concetti di ordine generale, delinea compiti coordinati tra Enti regionali ed Organismi nazionali ai fini dello svolgimento di attività conoscitive e di risanamento riguardanti lo stato dei suoli (art. 55), demanda l'operatività in materia di difesa del suolo alle Regioni e ad altri Organi amministrativi e tecnici locali (artt. 61 e 62); tuttavia, tranne che per alcune 'minacce', quali ad esempio la contaminazione locale/diffusa e inondazioni/smottamenti, la norma italiana non traccia linee tecniche specifiche ed orga-

niche in materia di salvaguardia dei suoli dal degrado (www.arpa.fvg.it).

Misurare il consumo di suolo

Così come non esiste una regolamentazione nazionale atta a frenare nello specifico il consumo di suolo, così l'Italia non dispone al momento di un registro nazionale dei consumi di suolo. "Non è possibile accedere ad alcuna fonte sufficientemente accurata che informi circa il dato, attuale e retrospettivo, di consumo di suolo. Semplicemente, nessun Ministero o istituzione se ne è mai occupato e dunque questi dati non sono mai stati raccolti ed elaborati con sistematicità e criteri univoci, a partire dalla definizione di cosa debba intendersi per 'consumo' di suolo. Gli unici dati ufficiali disponibili su base nazionale sono quelli elaborati nell'ambito del progetto europeo *Corine Land Cover* (CLC). Da tali dati risulta una superficie urbanizzata in Italia pari a 1 milione e 474 mila ettari, con un tasso di crescita di 8.400 ettari all'anno (il doppio della media europea) e un valore pro capite di 255 mq/abitante di superfici urbanizzate" (dal Dossier Legambiente 2010). Questi dati hanno però il limite di essere sicuramente sottostimati a causa dell'alta scala di risoluzione utilizzata dal sistema, scala che si avvale di celle poligonali di 100 m di base, così grandi da trascurare elementi significativi, ma di dimensioni inferiori alla cella, quali strade, piazzole, rotonde, insomma gran parte del sistema

infrastrutturale asfaltato.

Le uniche Regioni che dispongono di serie storiche di dati affidabili riguardanti la copertura del suolo sono Lombardia, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna e Piemonte. Si osserva come i dati rilevati per le quattro Regioni dal Centro di Ricerca sul Consumo di Suolo (CRCS) siano in media più elevati del 2-3% rispetto ai dati del CLC, in quanto nella valutazione delle stime si è considerata la superficie occupata dalla viabilità e dalla urbanizzazione diffusa, legale e abusiva, che non trovano riscontro con le elaborazioni CLC.

Legambiente e INU (Istituto nazionale di Urbanistica) hanno promosso un Centro per le Ricerche sul Consumo di Suolo (CRCS).

Il primo rapporto, datato 2009, è stato realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Architettura e Pianificazione del Politecnico di Milano. Dai dati risulterebbe un consumo del suolo a livello nazionale pari a 2 milioni di ettari, con un incremento annuo nell'ultimo decennio di 50.000 ettari, corrispondente a 3 volte la superficie dell'intero Comune di Milano. Per il Friuli-Venezia Giulia i dati relativi all'anno 2000 mostrano un consumo di suolo secondo CRCS di 8,9% rispetto al 6,7% del 1980, inizio del periodo di riferimento per le analisi (+2,2%), percentuale calcolata sul totale di superficie territoriale regionale

Un altro studio recente di Paolo Berdini (2009) utilizza i dati ISTAT

rilevati su scala nazionale nell'arco temporale 1996/2005 sulle volumetrie realizzate a seguito del rilascio di concessioni edilizie per costruzioni residenziali e per manufatti produttivi; aggiungendovi una stima del consumo di suolo per grandi opere infrastrutturali, egli rileva un consumo di 187 ettari al giorno per un totale di superficie, nel periodo considerato, pari all'estensione dell'Umbria.

Di fronte ad un fenomeno così dilagante appare anacronistica la scarsa disponibilità dei dati e il loro lento aggiornamento. Sarebbe auspicabile che gli Enti locali si dotassero di misure atte a realizzare banche dati georeferenziate, attuate con sistemi di misurazione e classificazione omogenei che consentano di analizzare periodicamente le coperture dei suoli ed i cambiamenti d'uso, in modo da ricavare un database indispensabile per la pianificazione.

Questa sarebbe la tendenza che emerge dai lavori della Commissione europea in due documenti guida recentemente pubblicati (*Overview of best practices for limiting soil sealing or mitigating its effects in EU-27, European Commission, DG Environment – Final Report, 2011*; "Orientamenti in materia di buone pratiche per limitare, mitigare e compensare l'impermeabilizzazione del suolo", Bruxelles, 2012).

Il valore strategico-culturale, unico e non riproducibile del paesaggio italiano, è stato tuttavia riconosciuto dal Piano strategico nazionale per lo Sviluppo rurale 2007-2013 (Psn), istituito dal Ministero per



Centro commerciale nei pressi di Carnia. Le ampie superfici asfaltate e impermeabilizzate sono uno spreco di suolo. Questi antesignani del centro commerciale odierno sorsero negli anni Ottanta in Carnia, nel tentativo di condurre un ammodernamento in chiave anche commerciale degli ambiti montani. Oggi sono in gran parte dismessi e stanno a testimoniare i diversi errori strategici compiuti negli anni nel tentativo di vivificare i centri montani della nostra regione. Un errore di valutazione che avrebbe dovuto portare invece a valorizzare da subito i reali centri urbani presenti sul territorio salvaguardandone la tipicità ed agevolandone lo sviluppo. Oggi la tendenza a creare nei fondovalle ampie zone commerciali del tutto simili a quelle che si generano alla periferia di Udine non è stata invertita, perseverando in una pericolosa utopia. Tali centri commerciali, seppur più moderni, più grandi e più attrezzati dei precedenti soffrono la crisi del settore.

Plus quam satis est

Abbiamo distrutto le aree umide della Bassa, abbiamo distrutto lo splendido *bocage* dell'Alta. Ora ce la prendiamo con il terreno agrario, quel sottile strato della crosta terrestre che agenti biotici ed abiotici hanno impiegato millenni a formare e che i nostri avi hanno impiegato secoli a perfezionare: poche ore di ruspa, una colata di cemento e asfalto ed è fatta. I motivi ci sfuggono perchè non si tratta di case, chiese, ospedali, scuole, stalle, attività manifatturiere.

Ho usato la prima persona plurale non per *nos maiestatibus*, ma perchè anche io sono stato complice, e succube, di tutto ciò: *imprinting* dell'infanzia ed adolescenza quando tutti parlavano di "progresso".

Né voglio dare colpe: finora è andata così, ma ora basta. Il friulano *avonde* viene dal latino *abunde* che non vuole dire 'basta', vuol dire 'più che basta'.

Il Friuli è, amministrativamente e culturalmente, una entità unica: con che cosa farà quel turismo "intelligente", "sostenibile" ed "ecosostenibile", "responsabile" (atten-

to ai valori dell'ambiente, della cultura e del patrimonio identitario), quel passaggio dal "turismo" ai "turismi" di cui tanto si vagheggia?

Con le zone industriali senza industrie? Con le zone artigianali senza artigiani? Con i parchi commerciali che non sono né parco né commercio? Col mais energetico che ha un rendimento energetico negativo?

Abbiamo città e cittadelle medievali che sono di richiamo e potrebbero esserlo assai di più. Le giudico dai loro dintorni, non dai tesori d'arte che, immeritadamente, abbiamo ereditato. Una sola chiesa di Venezia può contenere tutta l'arte del Friuli, e anche più. Abbiamo (o avevamo) quel paesaggio che nessuna Venezia potrà mai avere e che era la corona in cui incastonare la perla racchiusa da antiche mura.

Non chiediamo né processi né capestri, non demonizziamo nessuno e, augurandoci che scritti come questo non siano più necessari, diciamo semplicemente *cumò avonde!*

EC

le Politiche agricole, alimentari e forestali, con la finalità di tutelare la biodiversità e l'ambiente dei paesaggi rurali tradizionali. Alle Regioni rimane il compito di attuare gli indirizzi di piano, istituendo opportuni Programmi di Sviluppo rurale regionale (Psr). C'è da notare che all'interno dello studio ministeriale, predisposto a verifica dell'efficacia potenziale delle misure messe in atto dalle Regioni, Umbria, Veneto, Valle d'Aosta e Friuli-Venezia Giulia, hanno ottenuto le valutazioni più positive per l'attenzione alla tutela.

Che cosa succede in Italia?

L'urbanizzazione diffusa sotto forma di case unifamiliari viene da un modello americano, propagatosi in Italia come parametro di benessere

e di risparmio-rifugio. Questo modello è stato ulteriormente incrementato in anni recenti anche da interessi finanziari e pubblici di più ampia portata.

Dai dati accennati nel paragrafo precedente si deduce come l'Italia abbia vissuto negli ultimi anni il più lungo *boom* edilizio dal dopoguerra, con un aumento del 500% del patrimonio edilizio, e 4 milioni di abitazioni costruite tra il 1995 e il 2009, per oltre 3 miliardi di metri cubi di edifici. La sottrazione di territorio paesaggistico è stimata in media 500 kmq all'anno. La distribuzione della superficie urbanizzata è più elevata nel Centro-Nord, dove sfiora il 13% del totale regionale in Veneto e Lombardia, è intorno al 10% nel Lazio e in Liguria, e pari a quasi il 9% in Friuli.

Nel Mezzogiorno, valori superiori alla media si riscontrano solo in Campania, col 9,5%, mentre valori inferiori al 2% si registrano in Valle d'Aosta e Basilicata.

L'espansione si è attuata nella maggior parte dei casi a danno del suolo agricolo, con la comparsa di periferie solitamente subordinate ai servizi delle aree urbane centrali, raramente integrate tramite la rete pubblica di trasporto ai centri e quindi assoggettate obbligatoriamente all'uso dei mezzi di trasporto privati. In mancanza di una normativa nazionale che obblighi gli Enti locali ad una pianificazione virtuosa o in sinergia, si è assistito allo sviluppo monocellulare di ogni singola entità comunale, dotata ciascuna di un proprio comparto residenziale così come di un com-



Questo edificio è un colosso fuori scala nella vallata alluvionale del Tagliamento nei pressi del casello sulla A23.



SS 13 km 195 VII. L'impatto dei pesanti piloni in calcestruzzo del viadotto sul paesaggio montano fa riflettere sul consumo di suolo legato alle infrastrutture e sulle possibilità non sufficientemente esplorate di realizzare viadotti con una tecnologia costruttiva meno dirompente sul territorio, tipo ponti ad arco e strutture in acciaio.

parto produttivo-artigianale del tutto indipendente dalle realtà limitrofe. L'esito del fenomeno non è solo un paesaggio agro-periferico inqualificabile, questione su cui si potrebbe dibattere, ma è anche

un concreto e monetizzabile costo sociale, dato dai maggiori costi necessari per garantire i servizi a tutti i cittadini e, in definitiva, limitando l'accessibilità individuale agli stessi dalle periferie. Gabrie-

le Salari (la Repubblica *on line*, 2012) definisce "padanizzazione" l'edificato continuo che salda i centri abitati fra loro lungo le zone pianeggianti extraurbane, aree predilette per l'espansione edilizia in quanto soggette a minori vincoli urbanistici: "il diffondersi di grandi centri commerciali periferici incentiva ulteriormente la nascita di lottizzazioni extraurbane e l'uso dell'automobile. Più case isolate e più centri commerciali portano alla necessità di più strade e quindi a una crescita esponenziale del consumo di suolo".

Un rapporto dell'Agenzia europea dell'Ambiente, uscito nel 2006, reca un titolo significativo: "Lo *sprawl* urbano in Europa: una sfida ignorata". "Nel Rapporto si sottolinea come negli ultimi vent'anni si sia registrato un consumo di suolo per insediamenti urbani ampiamente superiore al tasso di crescita demografica, mediamente in un rapporto 3:1..." (Gibelli 2012). A dare una decisiva spinta a questo fenomeno, è stata la legge Tremonti bis. La riflessione in merito viene da Lorenzo Salvia in un interessante articolo apparso su *Il Corriere on line*, il 30 maggio 2012, all'indomani delle scosse sismiche che sgretolarono decine di capannoni nell'Emilia "...approvata nel 2001 e proposta dall'allora ministro dell'Economia, assegnava incentivi fiscali alle imprese che reinvestivano i loro utili in «beni strumentali». Capannoni, sostanzialmente. In soli cinque anni, e solo in Veneto, sono stati costruiti edifici industriali pari a un capannone alto 10 metri, largo 28 metri e lungo più di

200 chilometri... I capannoni sono troppi, nel 2009 le compravendite sono crollate del 15,9%, il prezzo è sceso a 546 euro al metro quadro. Non li vuole più nessuno, molti sono vuoti, sfitti, abbandonati. Solo nella provincia di Treviso sono uno su cinque”.

Dietro il consumo del suolo le grandi scorpacciate finanziarie

Ma quali dinamiche sono intervenute nel consumo del suolo degli anni recenti? Da una parte un incontro tra interessi pubblici e privati, dove il pubblico a fronte degli oneri di urbanizzazione ha trovato più conveniente espandere la città piuttosto che riprogrammarla. Un altro fattore è stato l'aumento della dotazione pro capite di patrimonio edilizio come espressione di benessere. “Ma la più recente e impattante causa di consumo di suolo per usi edilizi deriva dalla necessità del sistema finanziario globale di costituire consistenze patrimoniali che diano riscontro reale alle gigantesche dimensioni oggi raggiunte dall'economia di carta, di un ordine di grandezza superiore allo stesso Pil mondiale. La progressiva finanziarizzazione del settore immobiliare edilizio, un tempo tipicamente anticiclico, lo sta trasformando in strumento principe di patrimonializzazione delle rendite finanziarie... Nei paesi a più elevata finanziarizzazione la rinegoziazione dei mutui immobiliari è divenuta un sistema di distribuzione della ricchezza, andato ad alimentare i consumi. Per via finanziaria i proprietari immobiliari ricevono risorse, e per via fiscale

(IMU) le cedono... In tal modo gli immobili divengono rubinetti per l'erogazione o l'emungimento di risorse finanziarie... La crisi reale partita nel 2001 e curata con una impressionante espansione dei mezzi finanziari a livello globale, ha prodotto la crisi finanziaria innescatasi negli USA all'inizio del 2008 per l'eccessiva quantità di collaterali accettati sull'immobiliare... La crisi finanziaria si è rapidamente diffusa nei Paesi ad economia sviluppata con criticità di finanza pubblica o con altre fragilità strutturali, ed è andata a colpire anzitutto i settori dell'immobiliare e del credito, con un aumento della avversità al rischio che si è interamente trasformato in sovraccosti finanziari ed in un crollo dei mutui immobiliari.” (Ombuen 2013).

L'interessante articolo di Gabriele Salari comparso sul sito di Repubblica nell'agosto 2012 fa riflettere su un'economia totalmente dipendente da fenomeni speculativi: “La nostra economia incentrata sul Pil ha visto nel settore delle costruzioni un suo punto di forza e l'ultimo decennio non ha fatto eccezione, anzi: il 2007 è stato il nono anno consecutivo di sviluppo del settore in Italia, qualificandosi come l'anno in cui i volumi produttivi hanno raggiunto i livelli più alti dal 1970 ad oggi”.

Questa analisi ci aiuta a comprendere il fenomeno della continua immissione sul mercato di nuove aree edificabili, anche in fasi demografiche di stallo, dovuta ad una pianificazione che spesso va a sopradimensionare notevolmente le previsioni di crescita della po-

polazione, per giustificare una necessità di espansione dell'edificato di nuova costruzione, ignorando le possibilità di recupero di volumetrie all'interno del patrimonio edilizio esistente in disuso.

Comuni poveri o poveri Comuni?

La necessità di “fare cassa” da parte dei Comuni, spesso impoveriti dai continui tagli alla spesa pubblica, fa sì che la negoziazione con gli immobilari si traduca in permessi a urbanizzare pressoché indiscriminati e frettolosi, a fronte di un cospicuo introito rappresentato dagli oneri di urbanizzazione, e in seguito dalla tassazione ordinaria (IMU, TARSU, ecc.). Un meccanismo capzioso di gestione della cosa pubblica che certo porta vantaggi immediati (disponibilità finanziaria), ma che non comporta alcuna strategia a lungo termine ed alcun bene per le generazioni future, dato che una volta urbanizzato il territorio o occupato di costruzioni, siano esse residenziali o produttive, queste rimangono inattive o invendute per anni in attesa della crescita economica, che non c'è, e della ripresa del mercato immobiliare. Il suolo, tuttavia, è perso irrimediabilmente.

Il bisogno di abitazioni ad un costo sostenibile, inoltre, rimane irrisolto come chiarisce questo passaggio del Dossier di Legambiente del 2010: “... si è continuato a costruire senza soluzione di continuità migliaia di abitazioni, che con una dinamica di prezzi che prescinde totalmente dai costi di costruzione (nell'ordine di 4 a 1) hanno per-

messo di far guadagnare moltissimo proprio da una fame di case che non trova risposta. Ma c'è un'altra questione da affrontare che riguarda la pessima qualità dell'edilizia costruita negli ultimi 15 anni. Una delle ragioni della quota crescente di nuovi alloggi invenduti sta anche qui, proprio nelle dinamiche dei prezzi che consentivano di rendere vantaggioso per l'imprenditore qualsiasi tipo di intervento e di qualsiasi qualità edilizia, tanto nel tempo i prezzi sarebbero saliti. L'attenzione alla qualità del progetto, all'uso di materiali e tecnologie viene a pesare talmente poco nel determinare il prezzo finale dell'edificio che è stata di fatto trascurata”.

È nuovo, eppure già cade a pezzi!

Sempre l'illuminato Dossier di Legambiente ci fa riflettere sull'arretratezza del nostro settore edilizio: “Il problema italiano è che mentre in tutta Europa si guarda a come innovare questo settore, da noi si continua a costruire brutti edifici arretrati da un punto di vista tecnologico, in un dibattito che prescinde dai problemi. C'è una ragione precisa dietro i dati sui livelli di insoddisfazione dei cittadini italiani rispetto alle abitazioni in cui vivono, e sta nell'assenza di una vera strategia di riqualificazione del patrimonio esistente, di demolizione e ricostruzione per ripensare anche gli spazi urbani. È su questo tipo di interventi il ritardo più rilevante rispetto agli altri Paesi europei. Di positivo c'è il successo di uno strumento



Città Fiera alle porte di Udine. Il più grande centro commerciale della Regione, in continua espansione, rappresenta una progressiva gemmazione di spazi coperti e asfaltati, senza una strategia progettuale che unifichi o ottimizzi i corpi architettonici esistenti.



Strada SS 13 km 195 VI. L'immagine rappresenta un evidente stato di fatto: la statale trafficata da camion e auto, e l'autostrada vuota, dimostrano come perlomeno per il tratto Tolmezzo-Tarvisio l'autostrada sia attualmente sottoutilizzata. Ciò dovrebbe far riflettere sugli attuali progetti di potenziamento di tale arteria, previsti con il proseguimento della Cimpello-Sequals fino a Gemona.

come quello delle detrazioni sulle ristrutturazioni edilizie (il cosiddetto “36%”), che ha permesso di realizzare interventi su ben 4 milioni e 100 mila abitazioni. Ma che ad esempio non ha mosso nulla nel Mezzogiorno (dove il prezzo del

“nero” rimane imbattibile e i controlli mancano), e riguarda singoli interventi di privati che hanno un certo livello di reddito”.

Intanto all'estero...

I vicini francesi dispongono di un

registro nazionale dei consumi di suolo aggiornato annualmente. Per il contenimento dell'espansione urbana hanno attuato un mo-

dello condizionale chiamato SCOT (*Schéma de la Cohérence Territoriale*), vincolando i comuni di una agglomerazione urbana a rag-



Branco-Pagnacco, lottizzazione commerciale-direzionale. Esempio tipico di realizzazione per la “messa a reddito”. L’edificio sorge in un’area paesaggistica a sud dell’abitato di Pagnacco, lungo la strada che porta al raccordo Udine Nord. Il lungo fronte continuo e la planimetria dell’edificio fanno pensare ad una progettazione volta a massimizzare la capacità insediativa del lotto. Gli elementi architettonici di facciata, che richiamano forme vagamente storiche o feudali, non cercano alcun dialogo con il territorio circostante.



L’obiettivo del fotografo poeta ha voluto cogliere l’effimero rosso dei *confenons*, inefficace baluardo alla difesa di un prezioso paesaggio. Malgrado il noto detto, dopo il passaggio di Attila l’erba riprese a crescere, dopo l’asfalto e il cemento non sarà più possibile... Fotografia di Claudio Mattaloni.

giungere un accordo e approvare il piano d’inquadramento territoriale, altrimenti quelli situati a meno di 15 km da centri urbani di almeno 50.000 abitanti o dai litorali, non potranno realizzare interventi rilevanti di urbanizzazione di nuovi territori di frangia, o realizzare grandi superfici commerciali. L’intento di queste regole è anche quello di indirizzare verso una progettazione accurata del fronte urbano col compattamento delle nuove urbanizzazioni, dedicando attenzione particolare alle “linee di contatto” fra spazi urbani e spazi naturali e agricoli, trattate come “limiti” all’urbanizzazione, come spazi di transizione e di valorizzazione reciproca fra città e natura, da progettare accuratamente. (Gibelli 2011). La Legge Chevènement del 1999, impone sostanzialmente di pianificare attraverso l’intercomunalità volontaria, attuando un modello cooperativo, creando organismi superiori di governo del territorio intercomunale per realizzare progetti integrati e solidarietà fiscale. L’obiettivo di progettare con cura e compattezza il fronte urbano è stato perseguito anche in Olanda con il Quarto documento strategico nazionale di Inquadramento delle Politiche spaziali (*Fourth Report on Spatial Planning Extra*), approvato nel 1993, che individua 25 aree metropolitane prive di competenze in pianificazione dove, tramite accordi multilivello tra stato e municipalità, si mira alla definizione del margine urbano compattato in continuità con il tessuto cittadino esistente.

Reale e percepito

C'è una temperatura reale, oggettiva, quella misurata dal termometro e c'è una temperatura "percepita": il vento, ad esempio, incide sulla nostra sensibilità, indipendentemente dai gradi che segna il mercurio.

Così c'è un consumo di suolo reale, quello misurato in ettari distrutti (per sempre!), e c'è un consumo di suolo percepito. Il secondo è di ordine più qualitativo che quantitativo, ma è quello che più colpisce il cittadino, l'uomo della strada.

Il consumo reale, numeri alla mano (è quantificabile) risulta perlomeno preoccupante, ma il consumo percepito è quello che ha maggior impatto visivo, oltre che sulla psiche di chi perde i punti di riferimento nel paesaggio quotidiano.

Per anni, andando al lavoro vedi la splendida corona delle nostre Prealpi e un giorno, di punto in bianco, tutto

ciò sparisce dietro una cortina di scatoloni in cemento. Ti hanno tolto un pezzo di quella che si chiama "qualità della vita", e senza alcun risarcimento. E sacrificando un ambiente, anche visivo, che avrebbe potuto avere ben altre potenzialità.

Il bello di stare in Friuli, e non in periferia di Milano, era tutto lì. Quei quattro capannoni sono pochi metri quadrati rispetto alla superficie della nostra pianura, ma ti hanno cambiato la vita.

Si può vivere senza la corona delle Prealpi negli occhi? Senza poter vedere prati, boschetti, siepi, ruscelli, pioppi e querce? Certo che si può, ma è una vita diversa, da tutti considerata di qualità inferiore.

Vogliamo trarne una morale?

EC

Il progetto VINEX attuato tra il 1995 e il 2005 vede la partecipazione statale nei costi di acquisizione delle aree, come nel finanziamento di bonifiche e trasporti, con la sinergia di sei ministeri, ed uno standard di alloggi sociali fissato al 30%. Fra il 1995 e il 2004 nelle aree VINEX sono state realizzate 828.145 nuove abitazioni in quartieri compatti, misti, ben accessibili al trasporto pubblico e immediatamente adiacenti al tessuto della città.

In Germania, a Monaco, già dagli anni Novanta si è attuato un modello partenariale a forte regia pubblica; questo prevede che almeno il 40% delle abitazioni realizzate dal privato sia di "... edilizia sociale o di edilizia 'modello Monaco', dedicata cioè a locatari o acquirenti a reddito medio o medio basso: priorità alle giovani

coppie con figli. Ulteriori elementi prescrittivi riguardano le funzioni insediabili e le quote rispettive, le cessioni gratuite al comune, i criteri di fattibilità economico-finanziaria, le garanzie di trasparenza per bandi e procedure di assegnazione... modello molto virtuoso, poiché premia gli operatori privati portatori di interessi produttivi (le imprese di costruzione) anziché gli interessi patrimoniali dei grandi gruppi immobiliari; e perché garantisce alla 'città pubblica' mediamente il 30-33% del valore realizzato attraverso il processo di trasformazione..." (Gibelli 2012).

Mentre in Friuli...

Nella nostra Regione il consumo di suolo si può sintetizzare come un modello di urbanizzazione estensivo, per cui alle grandi polarità insediative costituite dai

capoluoghi di provincia e dai distretti industriali si è sovrapposto, nel corso degli anni, un tessuto edificato sparso attestato lungo le principali vie di collegamento. Questo tipo di urbanizzazione, distribuita soprattutto nelle vaste aree di pianura, si è sviluppato rapidamente con un massimo nel trentennio del *boom* economico (anni Cinquanta-Ottanta), mentre nelle aree montane si è assistito ad uno spopolamento, anche a seguito degli eventi sismici, ed una minore intensità insediativa.

Le informazioni disponibili confermano una crescita delle superfici impermeabilizzate. I dati dell'Istituto superiore per la Protezione e la Ricerca ambientale (ISPRA), sulla base delle analisi di *Corine Land Cover*, concludono che l'incremento di superficie artificiale nei tre periodi di rilevamento, 1990, 2000 e



Strada-mercato tra Udine e Tricesimo, meglio nota come *Tresemane*. Una strada che è cresciuta esponenzialmente grazie al commercio, ma che ora è in sofferenza proprio a causa della crisi che ha colpito questo comparto. Nei dieci chilometri presi in esame in un recente studio dell'Università di Trento sono stati rilevati 2.362.000 metri cubi di capannoni produttivi o commerciali e 47.260 metri lineari di recinti e 1.127.000 metri quadrati di superfici impermeabili e 952.000 metri quadrati di frammenti ineditati interclusi (Messaggero Veneto 25 maggio 2013). Si veda anche il contributo, dal significativo titolo, di Paola Cigalotto e Mariagrazia Santoro *Il Paese dei Balocchi*, *Tiere furlane*, n. 11, 2011.

2006, è pari al 6,73% del totale. Al tempo stesso le superfici concesse per nuove costruzioni ed ampliamenti è pari, tra il 1995 ed il 2006, a 21 kmq, con il dato per le nuove edificazioni residenziali estremamente elevato: quasi 10 milioni di metri quadrati. La stima effettuata da Legambiente, correggendo i dati di CLC, mostra come nel 2010 si sia arrivati verosimilmente ad un consumo di suolo pari al 9,4%. Questi dati rapportati alla strut-

tura territoriale regionale, che per il 42,5% è costituita da aree alpine e prealpine (con popolazione residente esigua, pari al 5,83% del to-

tale; si veda la tabella n. 1), vanno a confermare lo stato di emergenza già evidenziato in altre Regioni ed in generale a livello nazionale.

	Montagna	Collina	Pianura
Popolazione per area altimetrica %	5,83	36,26	57,91
Superficie territoriale per zona altimetrica %	42,5	19,3	38,1

Tabella n. 1. Popolazione e struttura territoriale del Friuli-Venezia Giulia (2005). Elaborazione Legambiente su dati ISTAT.



Area degradata all'ingresso di Cividale del Friuli; si trova ai margini della zona industriale e di un'ampia superficie perfettamente urbanizzata che, negli intendimenti, avrebbe dovuto diventare una zona artigianale di 345.000 metri quadrati (Messaggero Veneto, 15 maggio 2013). Il posto era occupato da terreni agricoli di non spregevole estetica che ben si sarebbero prestati ad accogliere il visitatore della Città Ducale.

Più in dettaglio vediamo che il territorio regionale è pari a circa 785mila ettari; di questi, nel 2000, le aree agricole ammontavano ad oltre 271mila di ettari, le aree naturali classificate in boschi, vegetazione arbustiva ed erbacea, vegetazione rada, a oltre 423mila ettari, mentre le superfici urbanizzate a quasi 70mila ettari (Catalogo dei dati ambientali – progetto Moland; www.irdat.regione.fvg.it). Nel ventennio 1980-2000, le aree agricole sono state quelle che maggiormente hanno subito una diminuzione di superficie con una riduzione del 1,9%, pari a 5.400 ettari di superfici irreversibilmente urbanizzata.

Il danno è avvenuto anche a carico di 474 ettari di superfici naturali, delle quali oltre 247 erano boschi, e oltre 2.200 ettari naturali sono divenuti agricoli.

I dati ISPRA del 2009 mettono in luce anche un forte carico di urba-

nizzazione sulle città di Trieste ed Udine, che presentano un notevole incremento delle superfici comunali impermeabili raggiungendo e superando un terzo della superficie totale.

Riassumendo dalle tabelle del rapporto ISPRA 2009 si evince che il suolo urbanizzato tra 1980 e 2000 è aumentato, con un incremento percentuale da 8,1% a 8,9%, di 5.776 ettari, una superficie pari a due volte la città di Udine. Giornalmente nel ventennio esaminato l'incremento urbano è stato di 8.000 mq, equivalente a circa 3 volte piazza Unità d'Italia a Trieste ogni settimana, ed una velocità di urbanizzazione pro capite di 2,5 mq/abitante/anno. Conseguentemente il suolo agricolo consumato nello stesso ventennio è pari a 6.482 ettari passando dal 35,4% al 34,5% (pari a -2,2 città come Udine) ed una diminuzione pro capite delle aree agricole di 2,8 mq/abitante/anno.

È recentissima inoltre una pesante novità riguardante la delicata area del Campo di Osoppo già occupata da 2.316.125 mq di costruzioni industriali. Citando Vittorio Battigelli, in un recente articolo comparso su il Fatto Quotidiano *on line*, Paolo Berdini mette in guardia sull'inutilità di ulteriori ampliamenti ex novo. Afferma l'architetto Battigelli nell'articolo: "... con l'ampliamento previsto di 815.000 mq si raggiungerà una estensione di 3.131.125 mq. Attualmente la zona è sottoutilizzata con una superficie edificata di 441.841 mq, la nuova estensione prevista permetterebbe la costruzione di capannoni per 1.292.457 mq, triplicando così la superficie coperta realizzabile rispetto a quella esistente. Adottando un rapporto di un occupato ogni 200 mq si avrebbe la possibilità di insediare attività per una occupazione di 6.400 unità sui 1.700 occupati oggi presenti: una dimensione del tutto insostenibile e sovradimensionata per il territorio in cui la zona industriale è collocata. Questo senza considerare il recupero delle strutture e infrastrutture che la recessione economica lascia inutilizzate! Si sostiene, verso l'opinione pubblica, che l'ampliamento porterà nuova occupazione, ma se questi sono i numeri c'è una sproporzione tra la sostenibilità occupazionale e la tutela della salute e dell'ambiente". Mentre nel 2009 la Regione aveva sospeso l'approvazione della Variante urbanistica presentata dal Comune di Osoppo chiedendo maggiori motivazioni, poche settimane fa [scriviamo nell'aprile 2013, NdA] è giunta la notizia di questa

inversione di tendenza che getta una luce preoccupante sul futuro e sulla salubrità di quest'area, prossima agli abitati, già pesantemente compromessa.

Conclusioni

Da questa riassuntiva indagine sul territorio è emersa una alta vulnerabilità del nostro patrimonio paesaggistico, messo in discussione da interessi pubblici e privati volti non al soddisfacimento strategico a lungo termine dei bisogni della collettività, ma spesso indirizzati verso progetti di immediato utile finanziario, e tuttavia incapaci di sostenere il confronto con un sistema globale in cambiamento costante, caratterizzato da trasformazioni economiche più rapide di quanto il nostro territorio possa evolversi nell'assorbirle. Occorre quindi pensare a tutti i livelli ad una regolamentazione del patrimonio delicato e unico di cui disponiamo, ad una fondamentale regia inter-comunale di pianificazione sull'esempio di ormai consolidati e validi modelli esteri. Dal confronto con questi ultimi, infatti, emerge che negli Stati a forte coesione nazionale il senso del patrimonio indivisibile del Paese rende pensabile una strategia coordinata fra le singole municipalità; laddove l'interesse per la cosa pubblica coinvolge tutti si guarda oltre il limitato recinto delle competenze comunali per creare sovrastrutture strategiche che mettono in primo piano l'interesse

di ogni singolo cittadino, la sua comodità e accessibilità ai servizi, alla cultura, nonché il diritto ad avere una casa dignitosa in uno spazio urbano vitalizzante. In Italia sembra impensabile il superamento dei microegoismi dettati da ogni piccola realtà comunale, laddove per un feudale senso di campanilismo ciascun Comune in competizione, mai in sinergia con i vicini, provvede da sé e per sé alla solita zonizzazione a macchia di leopardo; ciascuno con orgoglio definisce la propria area produttiva, la propria espansione, ecc., ed ora financo i "Parchi commerciali", stolido eufemismo alla moda. Sembra impensabile consorzarsi o unificare il soddisfacimento dei propri standard di sviluppo creando, ad esempio, una zona industriale intercomunale, meglio se situata vicino ad uno snodo di transito ferroviario, fondamentale per alleggerire il territorio dall'intasamento del traffico su gomma, e meglio ancora se servita da una rete di trasporto pubblica intercomunale efficiente, che consenta ai lavoratori la mobilità verso il luogo di lavoro senza ricorrere al mezzo privato. La crisi immobiliare che ha lasciato vuote recentissime realizzazioni tanto residenziali che produttive rende lampante l'insostenibilità del modello di sviluppo finora perseguito.

Ringraziamento

Ringrazio con riconoscenza l'arch. Paolo Martina per l'aiuto nella ricerca delle fonti utilizzate.

BIBLIOGRAFIA

- Berdini 2009 = Paolo Berdini, *Il consumo di suolo in Italia 1995 - 2006*, <http://www.ambientebrescia.it/SuoloItalia2009.pdf>
- Di Simine 2009 = Damiano Di Simine, *Le dimensioni del suolo, risorsa naturale e bene comune*, in Osservatorio Nazionale sui Consumi di Suolo - PRIMO RAPPORTO 2009, a cura di INU, Legambiente, Dipartimento di Architettura e Pianificazione Politecnico di Milano.
- Dossier Legambiente 2010 = *Un'altra casa?*, Dossier Legambiente, 15 luglio 2010.
- Floccia e Iacomini 2012 = Floccia F., Iacomini C. (a cura di), *Programma RE MO. Rete nazionale monitoraggio della biodiversità e del degrado dei suoli*, Roma, ISPRA, Quaderni - Natura e biodiversità n. 4/2012.
- Gibelli 2011 = Maria Cristina Gibelli, *Il contenimento del consumo di suolo in Europa: buone pratiche*, da *L'Italia mangiata*, Convegno di Italia Nostra, Roma, 25 novembre 2011.
- Gibelli 2012 = Maria Cristina Gibelli, *Governare l'esodo urbano e il consumo di suolo. Perché? Come?* in Bonora P. (a cura di), *Visioni e politiche del territorio. Per una nuova alleanza fra urbano e rurale*, Quaderni del Territorio n. 2, 2012.
- Ombuen 2013 = Simone Ombuen, *Per bilanci dell'uso del suolo, lo stato, le cause e gli impatti*, Roma 5 febbraio 2013.
- Panizza 1988 = Mario Panizza, *Geomorfologia applicata, Metodi di applicazione alla Pianificazione territoriale e alla Valutazione d'Impatto Ambientale*, NIS, Roma, 1988.
- Si consigliano, inoltre, gli Atti del Convegno *Il consumo di suolo, lo stato, le cause e gli impatti*, Roma 5 febbraio 2013. In *Tiere furlane*, n. 11, 2011 si veda *Il Paese dei Balocchi* di Paola Cigalotto e Mariagrazia Santoro.

SITI WEB CONSULTATI:

- www.arpa.fvg.it
www.fondoambiente.it
www.inchieste.repubblica.it
www.corriere.it
www.irdat.regione.fvg.it
www.ilfattoquotidiano.it



Enos COSTANTINI

Place-Names in Friûl

Dedicât ai Furlans di Toronto
Dedicated to the Friulians of Toronto

Place-names are used to identify a place (if I go to the market of Maniago I do not go to the market of Spilimbergo) and to establish landmarks in the landscape (if you want to go to the village of *Surisins* through the *Riul di Marcuç*, you go up the *Stentaria* and reach *Pecol dai Cjarpins*, then you go down through *Cjastenêt* and,

This photograph by Dario Di Gallo offers a lovely picturesque glimpse of the Friulian Dolomites. The name Dolomites is recent and can be traced back to the end of the 18th century, when the French geologist Déodat Gratet de Dolomieu (1750 - 1801) studied the rock formations of the Tyrol and of the Trentino. He described, particularly, the ones that were to be named after him, that is, the dolomite rock. It is from this rock that the mountains later got their name. In the foreground you can see a larch, in Friulian *lâris*, a tree after which many places in our mountain areas have been named, such as, *Pala dai Làris* "The Slope of the Larches" in Avasinis, *Crete dai Làris* "The Rock of the Larches" in Bordano, *Cuesta dai Làris* "The Mountain slope of the Larches" in Cavazzo, *Laraséit* "The Place of the Larches" in Venzone, etc.

once past *Selvate*, you can see *Surisins*; to get there more quickly you take the path called *Traversagn* that begins at the *Fontane Rosse* (Red Spring...). These are traditional place names; today one would have to cope with names of streets and squares, but also of supermarkets, flyovers, petrol stations, etc.

People have had to "invent" place-names for practical reasons and have, obviously, done so in their own language. Thus ancient Romans, who spoke Latin, called a junction of four roads a *Quadrivium*, the place that for us today is *Codroipo / Codroip*, while *Tricesimum* is the thirtieth mile (from *Aquileia*) and is now known to us as *Tricesimo / Tricesin*.

It must also be said that in many cases a 'ready-made' place-name has been adopted and this, for the most part although not only, with important names such as important towns and big rivers. So many Cana-

dian place-names (e.g. Ontario, Ottawa, Québec, Toronto and Canada itself) are those that the settlers learnt from the Native Americans, who were content to simply adapt the pronunciation to the sounds of their own language. When the Romans occupied Friuli they kept the names that had been created by the populations that, before them, had inhabited these places, e.g. Udine, Osoppo, Gemona, Tagliamento, Isonzo are certainly not Latin names.

Since the Romans widely colonized the territory they, in turn, had to create many place-names and we can say that in Friuli a number of small towns, rural centres and villages have Latin names that, in most cases, are those of the Roman settlers. Obviously, the populations who arrived after the Romans and who spoke Germanic and Slavic languages also left place-names: there is thus a 'stratification' which comes from a very distant past down to our times.

It is therefore better to go in order starting from earlier times.



As far as Osoppo is concerned, a scholar has said that the name is not Celtic, nor Latin, nor German, nor Slavic and so it is easier to say what it is not rather than what it is...

Mysteries

Nothing is known of the languages spoken in Friuli before the arrival of the Romans. Some place-names like Udine and Osoppo / *Osôf* will probably always remain a mystery. As far as Osoppo is concerned, there is a scholar who has made a serious statement: the name is neither Celtic, nor Latin, nor Germanic, nor Slavic and so it is easier to say what it is not rather than what it is...

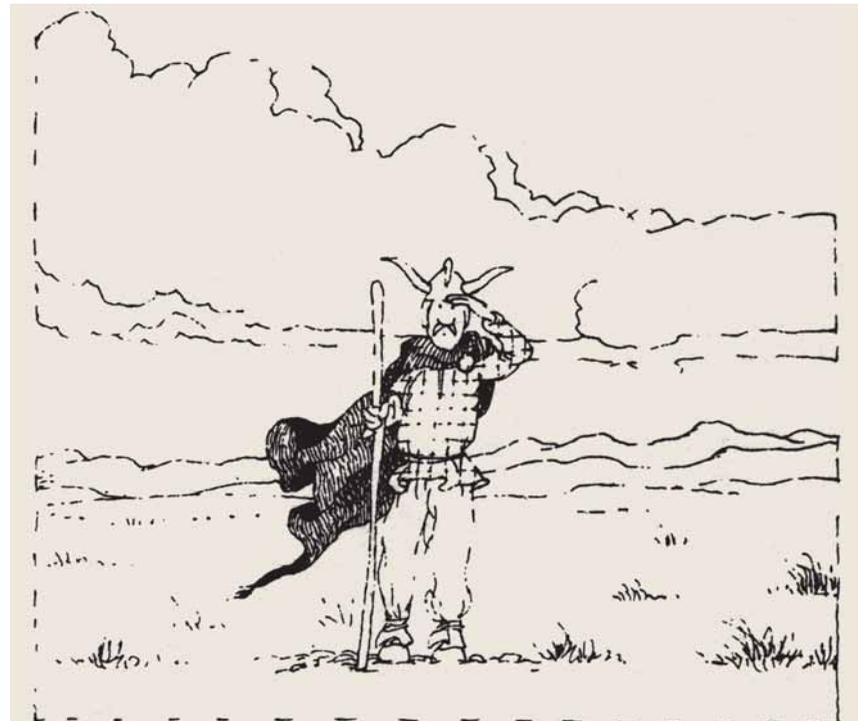
Only assumptions can be made, too, for names like Venzone / *Vençon* and Aurava / *Dogràva*: scholars have tried to explain them with words that perhaps belonged to languages so far back in time as to be virtually unknown. For example Venzone, once spelt *Aventione*, could come from *av-* that meant 'water', but it is not known in which language, nor when this language was spoken in Friuli. The same can be said for Aurava: it is said to derive from the ancient

word *aur* that meant 'water' but, quite frankly, we prefer it to remain a mystery rather than explain it like this: mysteries are more fascinating.

The fog clears up a little

The fog clears up a little, but just a very little bit, when we deal with the place-names created by the Celtic populations who lived here before the arrival of the Romans. We know absolutely nothing of the Celtic language spoken in Friuli, but scholars, thanks to the knowledge of the languages of the same language group, have managed to establish that names like Vendoglio / *Vendòl* in the municipality of Treppo Grande, Vendasio / *Vendàs* in the municipality of Tricesimo, Tagliamento, Gemona / *Glemone* could be of Celtic origin.

Both Vendoglio and Vendasio contain the adjective *vindos* 'white', Tagliamento means 'river that swells with water' and Gemona 'rounded crown or hilltop'.



Some Celtic names seem to offer a glimpse of a possible toponymic meaning and the fog begins to clear...

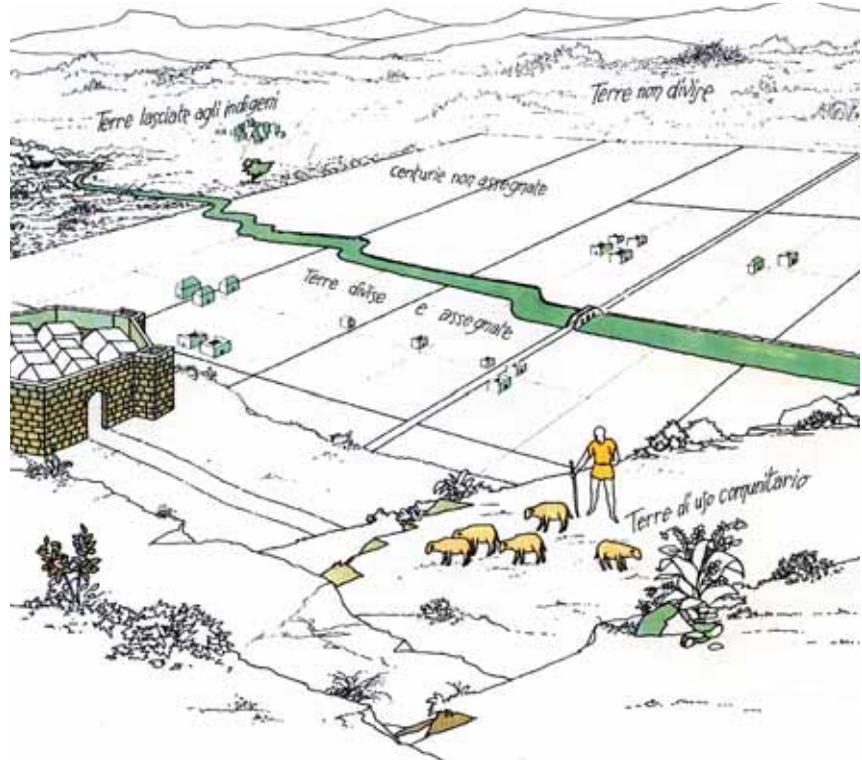
Carnia

The historical name of the Alpine area of Friuli clearly derives from the name of the population *Galli Carni* documented many times by classical sources. On the Celtic origin of this ethnic group the ancient people had no doubts and even the name seems to be ancient, as proved by comparisons with other Celtic regions or regions under Celtic influence in Europe: the *Carnutes* or *Carnuntos* population of central Gaul (with the centre *Carnunti*, now Chartres) and the name of the town of *Carnuntum* near Vienna.

Two assumptions can be made on the meaning of this population's name. The Gallic term *carnu* 'horn' could have determined the name of ethnic groups whose warriors (also in non-Celtic populations) often used to wear such emblems on their headdress. Another term that is established in all Celtic groups is *carn(o)* 'heap of stones': this is certainly one of the many loans from pre-Indo-European languages such as Basque or Ligurian. The semantics of this second hypothetical basis of the name will inevitably remain uncertain: it may indicate those who live 'among the rocks' (in the mountains), those who are 'as hard as rocks' or could be explained, as it often was, with ancient and unknown myths concerning origin and foundation.

The Flavius Farm

The Romans are the people who, because of very intense land use, have mostly modified the Friulian



The landscape of the Roman centuriation at the time of the ancient Romans. The scattered houses that we can see in the drawing were inhabited by colonisers who gave their names to the place once it became a village. For example, Flaibano indicates that there lived a certain *Flavius*. In the foreground we can see the lands, collectively owned, used for grazing: from their Latin name we have the Friulian name *Comugne* that still remains in many place-names. Settis S. (editor), *Misurare la terra*, Panini, 1993.

territory. These have been 'rational' modifications, aimed at using the land for agricultural purposes to its full potential, without reckless destruction and with a real mastery in tracing roads, ditches, rows of trees. Traces of Roman roads and of the same Centuriation can still be seen.

It is thanks to place-names, however, that we can understand how strong the impact of Roman civilization has been in Friuli.

We have already spoken about Latin names such as Codroipo and Tricesimo, but we could add other names such as Coderno, Concordia Sagittaria, etc. We will explain,

however, a simple 'trick' that helps us to understand, with a probability of 90%, if a name was generated in Roman times: when a place-name ends in *-àn* (*-ano* in Italian) we can be almost sure that it was created in Roman times.

There are many such names: Aviano, Azzano, Barbeano, Borgnano, Brazzano, Coseano, Cusano, Dignano, Flaibano, Magnano, Majano, Manzano, Mariano, Morsano, Mortegliano, Pasiano, Papariano, Pinzano, Ranzano, Rodeano, Savorgnano, Sedegliano, Sedrano, Sevegliano, Togliano, Torreano, Valeriano, etc.

Each one of them carries the name of a Roman colonizer. Ancient Romans were greatly tied to the land and their highest aspiration was to have a farm of their own. Thus, when a Roman finished his military service he received a farm, in a conquered land, from the State. The farm took the farmer's name, for example, *Flavius*' farm was called *fundus Flavianus* and from *Flavianus* comes the name Flai-bano. The place where *Mursius* lived has become Morsano; where *Malius* lived has become Maiano and it is easy to understand that the name Valeriano comes from *Valerius*. We could continue with a number of other names, but it would be a boring list, instead, we shall leave you with the town signs along our roads that show the names of towns and villages: now they can give you information that, before, was unexpected.



The small church of San Martino in Martinazzo in the Municipality of Cassacco.

Other names of people

Not all Latin names of people gave names that end in *-àn* (in Italian *-ano*). For example *Plasencis*, in the municipality of Mereto di Tomba, could derive from the woman's name of *Placentia*, like the more well-known town of Piacenza in the Region of Emilia.

Martinazzo, in the municipality of Cassacco, comes from the name Martino, but we cannot know in what period the name was formed because this first-name has been in continuous use from Roman times to the present day; we can only say that it is previous to the fourteenth century because the first evidence of its use is dated 1342.

A drop of Cognac

Cognac is a liqueur known to everybody that takes its name from a small French town. There were Celtic populations living in France who, to indicate a place where someone lived, used the suffix *-àc*. Thus *Cognac* is the place in which a certain *Connius* lived.

There were Celtic populations also living in Friuli who, to indicate a place where a certain *Martinius* lived, pronounced it *Martiniac*, from which the name of the village of Martignacco. Place-names with the Celtic suffix *-àc* are very frequent in central Friuli (Brazzacco, Caporiacco, Cargnacco, Carvacco, Cassacco, Fraelacco, Laipacco, Leonacco, Loneriaco, Lumignacco, Montegnacco, Pagnacco, Tavagnacco, Urbignacco, Ziracco, etc.). Friulians, who do not like to waste their breath, have shortened the sound and the pronunciation

has become *Martignà*, *Breçà*, *Cussignà*, *Cjaurià*, *Cjargnà*, *Cjarvà*, *Cjassà*, *Dedeà*, *Deveà*, *Faugnà*, *Fraelà*, *Laibà*, *Leçà*, *Lipà*, *Luvinà*, *Lumignà*, *Luserià*, *Montegnà*, *Nanarià*, *Pagnà*, *Poperià*, *Primulà*, *Roscjà*, *Segnà*, *Sià*, *Tavagnà*, *Urbignà*, *Vergnà*, *Zeà*, *Zerà*, etc.

Is it not lovely music?

Italians, who love double consonants and vowels at the end of words, make them end in *-acco*. Also *Manià* / Maniago belongs to this series, but its written form is influenced by Venetian, thus it ends in *-ago* and not in *-acco*.

In general, these place-names are formed by the Latin name of a person, but they could also be names of "indigenous" people that have been Latinized.

Consequently, what does Maniago mean? Maniago means "the place where *Manilius* lives" and the original pronunciation was probably *Maniliac*, later becoming *Manià* and "formalized" in the Venetian form of Maniago.

Also Istrago / *Distrà*, ends like Maniago / *Manià*, thus its written form is influenced by Venetian (it was probably originally the propriety of a certain *Histrius*).

Let us not forget that Friuli was under the rule of Venice from 1420 to 1797.

Many names from trees

What's the Friulian for "a place where there are a lot of stones"? *Clapêt*, from *clap* "stone" with the addition of the suffix *-êt* that is used when we want to indicate an abundance of something. So, a

place where there are many reeds will be called *cjanê*t (from *cjane* ‘reed’) and this corresponds to the Italian “canneto” and to the English reed thicket. Hence we can understand that the Friulian *-ê*t becomes *-eto* in Italian.

In effect *Merê*t, a town in the centre of Friuli, in Italian is called Mereto. What does this mean?

It means “the place of the apple trees”, from *Melârê*t, which, in turn derives from *melâr* ‘apple tree’, later abbreviated in *Merê*t. Evidently there were many apple trees in this area when someone, we will never know who, went to live there and wanting to give a name to the place, drew inspiration from the vegetation.

There are other towns that are named after trees or shrubs: *Cjarpenê*t, *Colorê*t, *Frassenê*t, *Gnespolê*t, *Lavorê*t, *Modolê*t, *Nearê*t / *Naiarê*t, *Paulê*t, *Sarsê*t, *Taiê*t, *Talponê*t, (*Val*)*picê*t, *Vencjarê*t...

Here, too, there is a complication due to the influence of Venice. For example, from *Colorê*t we expect an Italian form like “Colloredo”, because the collective names of plants in Italian end in *-eto* (meleto ‘apple orchard’, pereto ‘pear orchard’, noccioleto ‘hazel orchard’, vigneto ‘vineyard’, etc.), instead, the written form is typically Venetian, that is, Colloredo.

So we can draw up the following list:

*Gnespolê*t / Nespoledo;
*Lavorê*t / Roveredo;
*Nearê*t / Nogaredo;
*Taiê*t / Taiedo;
*Talponê*t / Talponedo;

*Vencjarê*t / Venchiaredo.

We can add that also *Merê*t / Mereto was often written Meredo. Italians, as we have said, like double consonants and like to make words end with a vowel, so here is a list of names that end in *-etto*, while in correct Italian they should end in *-eto*:

*Paulê*t / Povoletto;
*Naiarê*t / Noiaretto;
*Frassenê*t / Frassenetto;
*Modolê*t / Modoletto;
*Sarsê*t / Ceresetto;
*Valpicê*t / Valpicetto

Most of these names were generated in the Middle Ages, and maybe even earlier, so not all of them can be explained with the Friulian language. If for *Cjarpanê*t / Carpeneto and *Gnespolê*t / Nespoledo the explanation is easy for a Friulian (the first from *cjarpin* ‘hornbeam’, the second one from *gnespul* ‘medlar’) for Colloredo we need to turn to the Latin word *colurus* ‘hazelnut tree’, a plant that in current Friulian is called *noglar*. Thus if this small town had taken shape only 100 years ago it would have been named *Noglarê*t.

Here is yet another list (no more lists after this) that puts the name of a place next to the plant it derives from (we will write the name of the place in its “official” form, the one that is found in identity documents and in maps):

Barazetto ‘bramble’
Ceresetto ‘cherry tree’;
Frassinetto ‘ash’;
Modoletto ‘Turkey oak’;
Muscletto ‘moss’
Nogaredo ‘walnut’;



In this 1702 drawing that concerns Mereto the name of the village is written *Meredo*: the end of the word *-edo* is a clear spy of the Venetian influence in the written forms of many place-names.

Noiaretto ‘walnut’;
Ornedo ‘flowering ash’
Povoletto ‘poplar’;
Rauscedo ‘reed’
Ravaschetto ‘bramble’
Roveredo ‘oak’;
Ruscletto ‘bramble’
Taiedo ‘lime’;
Talponedo ‘black poplar’
Valpicetto ‘fir’;
Venchiaredo ‘willow’.

If you happen to tour Friuli with an interest for curiosities you will find many names that end in *-ê*t in the countryside and in the mountain areas. Here are only some examples: *Cjastenê*t from *cjastenâr* ‘chestnut’, *Faê*t from *fau* ‘beech’, *Bedoê*t from *beddi* ‘birch’ and, for the rest, it is up to you to enjoy such name games.

There is only one more small complication, this time completely Friulian. The suffix *-ê*t in some parts of Friuli becomes *-éit*, in other parts *-iat*, *-iet*, *-iot*, so train your listening comprehension because you will hear *Faéit*, *Naiaréit*, *Coloriat*, *Valpiciot*, etc.



In Friuli there are three villages called Colloredo: Colloredo di Montalbano, Colloredo di Soffumbergo and Colloredo di Prato. Their name comes from the Latin *colurus* 'hazelnut tree'.

Germanic peoples

We know that when the Roman Empire fell many Germanic peoples arrived here and something of their names has remained if, near Udine, there are two villages called *Godia* (from *Goti* / Goths) and *Beivars* (from the *Baiuvari* / Bavarians, a people who gave their name to Bavaria).

The Lombards, who arrived here in 568, settled permanently and made Cividale the capital of their first Duchy in Italy, but they did not leave many place-names. In fact they did not create new settlements and therefore did not have to invent toponyms in their language. Perhaps there are exceptions such as *Farra* 'settlement of a family', *Gaio* and *Giais*, both with the meaning of 'enclosed place'.

According to some scholars also the vast area that lies to the west of San Giorgio, known as *Richinvelda*, probably has a Lombard origin or in any case Germanic,



Glimpse of Valvasone.

because it could mean 'the field of Arichis', where Arichis stands for the Lombard name of a person. Valvasone is not easy to explain, but it is surely of Germanic origin, according to some scholar it could derive from two ancient German words: *wal* 'high ground, mound of earth' and *waso* 'meadow or green'. The meaning could therefore be that of a 'meadow with mounds of earth', or that of a 'meadow on a high ground'.

Germanic nobility...

In the Middle Ages the Friulian nobility was of Germanic origin and, as a consequence, we are left with names of castles that end in *-berg*, a word that originally meant 'mountain' and that later took the meaning of 'castle'. Here we would like to remember Gronumbergo 'the green castle', Guspergo 'the auroch (the ancestor of domestic cattle) castle', Soffumbergo 'the castle on a sharp rise', Pramper(g)

o ‘the castle in a deforested place’, Solimbergo ‘the beautiful castle’ and, obviously, Spilimbergo ‘the lookout’.

... and Slavic peasantry

The nobles of German origin owned lands in areas of present-day Austria where Slavic idioms were spoken and it is from these places that they sent farmers to work the land they owned in Friuli. This explains why in the plains of Friuli there are villages that have Slavic names, for example, Belgrado ‘the white castle’, Gradisca ‘fortified place’, Iutizzo ‘desolate area, wild’, Lestizza ‘small land ownership’, Glaunicco ‘source’, Sclaunicco ‘straw-stack’, Sammardenchia ‘foul-smelling (water)’, etc.

It is, however, in the country that most of the Slavic names are found (names of meadows, fields, woods, streams, etc.) because the Slavic people arrived as labourers. Within just a few generations they abandoned their language and passed to Friulian, but they managed to leave many place-names.

Logically Slavic names can be found on the border with Slovenia and among these the one that stands out most is Gorizia, from *gorica* ‘hill’. The same root is perhaps the source for the names of Goricizza in the municipality of Codroipo and of Gorizzo in the municipality of Camino al Tagliamento. A more well-known name is Redipuglia that comes from the Slovene language and means ‘dry land’, while Sagrado comes from *za gradec* ‘behind the fortification’, and here it means one of the

many forts from the Bronze Age that can be found in Friuli and that in Friulian are called *cjastelîrs*. Speaking of these *cjastelîrs*, when the Slovenes arrived in Friuli they referred to them in their language (*gradiščē*) and this is how many of the names of the settlements were created: Gradisca di Sedegliano, Gradisca sul Cosa, Gradisca d’Isonzo, Gradiscutta di Gorizia, Gradiscutta di Varmo, Gradischiutta di Faedis.

Sometimes the transposition of Slavic terms in Friulian or in Italian can lead be misleading. For example in the name of Santa Maria la Longa we find the adjective ‘longa’ (long) which brings to mind a village that is particularly “stretched out” along the road, but this is not the case. That “longa” disguises the Slavic *logu* ‘wood’.

When all the Saints...

Place-names deriving from saints go as far back as Medieval times and, in some cases, as far as Early Christianity. They are quite numerous because it was quite common that a village took the name the church around which it was usually built and that when it is being built is dedicated to a saint. Sometimes, some of these villages have maintained medieval aspects (San Daniele, San Vito al Tagliamento).

Sanctifications

The name of San Vito, that we have quoted, could disguise a previous Latin name, that is, *vicus* that meant ‘village’. There are also other examples of “sanctification” that are due to the resemblance of a place-name with that of a saint.



Lovaria, whose name we start to find in documents starting from the 13th century, means ‘the place of the wolves’ even though these animals disappeared centuries ago: place-names persist over time even when the reasons that generated them no longer exist. This is why they are so important for our history. The photograph dates back to the 1950s and portrays a picture of quiet country life: the jaws of the wolves are no longer even a memory. Courtesy Cartolnova, Udine.

What can place-names tell us?

You have understood that place-names can be an interesting journey in the history of Friuli. Since they have the characteristic of preserving themselves over time, even when the landscape and land use change, they can provide information about the changes that have taken place in a particular area. For example, when I was a child, I used to go with my aunt to the *Selva* (from a Latin word that means 'wood'). The first time I expected to find big trees and, I must say, also wolves because nearby there was a place, my aunt told me, called *Cjasa dal Lôf* 'wolf's house'. In actual fact I saw only meadows, vineyards and irrigation canals. The wood and the wolves had given way to human activities. Another example could also exemplify recent changes in the landscape. The hill behind my house is called *I Prâts* 'the meadows' and, in fact, there used to be lovely emerald green fields. Now there are only bushes and brambles left because for many years there have not been any cows in our village and nobody is interested in keeping the green. Just as there is no longer any interest in other kinds of agriculture and the brambles have invaded the territory unhindered. But the name *I Prâts* brings to mind a recent past, when my grandmother used to go there with her sickle and basket.

A little higher up there is a small hill called *Cjastenêt* (chestnut

grove) and I remember the delicious chestnuts that I used to go and pick. The chestnut trees have disappeared because of a disease that nobody has tried to cure because the territory has been abandoned. The name, however, remains also on the maps to bear witness to the past of the place. Fagagna means 'the place of the beech trees', but there are no more beech trees in the pleasant surroundings of this town, unless they have been planted in recent times for ornamental purposes. The landscape in Friuli has changed drastically in the last 50 years and hundreds of similar examples could be made. This is not only true for the mountain areas. When I park in a tarmac parking lot of a supermarket I remember that this area used to be called *La Cjaranduce* 'the nice little hedge' and there flowed a small river known as *Riul dal Mulin* 'millbrook' because a little further upstream it turned the wheels of the *Mulin di Cec* 'Cec's mill'. Hedge, brook and mill have disappeared, but their names are still alive among the people and will remain so for a long time on the maps.

Friulian Words

Some place-names derive from characteristic Friulian terms. So *Zoppola* will be linked to *çaup* 'trough' that, in a figurative sense, may have given the name to a stream and then from the stream it may have been passed on to the village.

Feletto in the Municipality of Ta-

vagnacco and Felettis in the Municipality of Bicinicco come from *felét* 'fern'.

Tesis in the Municipality of Vitaro could come from *tese* 'place where birds are captured with nets'.

Many place-names are based on *ronc* that means 'place cleared for crops' (Ronche di Fontanafredda, Ronchi di Terzo di Aquileia, Ronchi di Monfalcone, Ronchietti di Santa Maria la Longa, Ronchis in many places and other similar ones).

Passons in the Municipality of Passian di Prato is the plural of *passon* 'pasture/grazing'.

There are many places called *Marsure*: the name comes from the Friulian adjective *mars*, a term used to indicate very poor soil, unproductive land.

Savalons in the Municipality of Mereto di Tomba is the plural of *savalon* 'sand'.

We want to close this brief review with Magredo, a Venetian form of *Magrèt* that comes from the Friulian *magri* 'lean', in the sense of 'poor soil, unproductive land'.

Salét

The word *salét* / *selét* in Friulian indicates the areas along riverbanks where willows grow. Rivers, however, can change course but the name then remains that of the farmlands or can become the name of a village and so we find Saletti in the Municipality of Buja, Saletto in the Municipality of Chiusaforte and of Morsano and Selet in the Municipality of Vito d'Asio.



The Friulian word *grave* is of Celtic origin and means 'gravel'. It has generated many place names and so has *glerie* which has a similar meaning.



The word *salét* / *selét* in Friulian indicates the areas along riverbanks where willows grow.

The Burnt House

Place-names can call to mind past events that have not been recorded as history, but that certainly impressed the locals. Casarsa means 'burnt house' and we will never know when

and why it was burnt down, it must certainly also have marked the landscape and this is probably the reason for which it also became a place-name.

The same can be said for Cas-

asola 'isolated house', the name of at least three villages, respectively in the Municipalities of Majano, of Frisanco and of Chiusaforte. A new house, too, must have left a mark on the landscape and the name remained when the house became old and from this a small settlement was born, for example *Casanova* of Martignacco and *Casanova* of Tolmezzo.

Landscape features

Not only the houses, obviously, can generate place-names. All the elements of the landscape, be they natural or man-made, can generate place-names. The knowledge of Italian is enough to understand the etymology of Fiume 'river'. In the case of Fiume Veneto the curious adjective "Veneto" was added in 1911, a period in which Friuli was considered to be only an appendix of the Veneto Region. Bureaucratic mistakes. In Friulian Fiume Veneto is called *Vile di Flum* 'river town'.

Among the works of men who left place-names we can include Torre 'tower' in the Municipality of Pordenone.

Forgotten Words

Some place-names derive from Friulian words that are no longer used. For example Sequals comes from *Sot i Cuals* 'under the hills', but the word *cual* is not used anymore and it has been substituted by *cuel*.

The same can be said for Qualso / *Cuals* that is in the Municipality of Reana.



Qualso / *Cuals* in the Municipality of Reana del Rojale.

Be Careful

There are some practical jokers who like to find the most extravagant origins for our place names. They open the dictionary of an ancient language, for example Old English, they find a word that resembles a Friulian place name and so a place name that is either Latin, or Friulian, or Slavic becomes Anglo-Saxon!

If I open the vocabulary of a Turanian language I can find that *udin* means ‘the town under the

hill’, but can I explain the name of Udine like this? Obviously not. There have never been either Turanian or Anglo-Saxon populations here.

Do not be fooled by these explanations, this can be done for fun but for something serious trust only the experts. In this difficult field, moreover, not even the greatest experts are the custodians of absolute truth and many names make them give up because they do not have elements for a plausible ex-

planation. Rather than say something stupid they prefer to say “I don’t know”, and they have our full approval.

Per la traduzione si ringrazia sentitamente la dottoressa Irma Magda Battistuzzi dell’Ufficio relazioni pubbliche, Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia, Udine.

Emma GUSTAFSON

Tales from The Kingdom of Gjave Stropui

Toni Bataino wasn't used to obeying rules, that you could certainly say.

However, what one could not say is that he was not a very, very intelligent boy.

Being only a little boy of 12, he enjoyed playing with his friends until late in the evening and especially swimming in the little lake situated on the border between his home town Battaglia and the one right next to it.

It was a warm summer afternoon and the sun shined from the highest point in the sky. The land upon which it beamed was so hot, you could bake an egg on it. A perfect day for a jump in the Battaglia Springs.

He rushed out of his simple stone house with a piece of bread in one hand, his mother hurrying after him yelling: "Toni, Toni, make sure you come back at sunset!". But the boy was already too far away to hear her.

Walking up the main road, made up of white dirt and small grey

pebbles, he met his friends who were playing a new ball game they had just invented. Gianni and Pierino were two brothers of respectively 10 and 8; Noni, aged 12 was his best friend. Pierino was the youngest of them all, therefore it was only right that he should be the one who carried the bags. You may think, dear reader, that this was an explicit act of bullying, but, in fact, it was not: it was only part of the growing process in the small kingdom of Gjave Stropui, the reign created by the Battaglia youth, of which Corrado, a boy of 14, was the king.

After a 15-minute walk under the boiling sun, the four boys reached the lake. Toni and Noni quickly took off their baggy shirts and jumped into the crystal water. How refreshing was the gentle touch of the cold liquid on the skin. "Jump in guys!" Noni said to Pierino and Gianni. But the two children said nothing and looked at each other with suspicion.

"What's the matter?" Toni asked

looking from one to the other.

"It's just that we cannot swim", said Gianni.

"And I'm afraid of water", added Pierino.

"What are you not afraid of?" laughed Noni.

Toni thought it through and said: "Well, I shall teach you how to swim. Jump in".

The little blond boy then considered and took a look at the water, full of small waves that came from the movements of his friends, and finally dived in without even stripping. In a moment, Toni was right next to Pierino and was holding him by the elbow. Pierino was furiously splashing his hands on the surface with fear, making his instructor back up because of the spray hitting his eyes.

"Hey, calm down!" Toni yelled.

"Don't be a chicken, stop moving your hands!". And Pierino finally gave himself a break. "So, what you've got to do is, first of all, move your legs one after another and then you can start using your

hands”. The little boy followed the instructions, his friend still holding his elbow.

“Now, put yourself slightly more horizontally and draw a big circle with your right arm”. Pietrino did as he was told and drew a half circle as you would do while swimming. He soon did the same movement with his left arm. Ad he was amazed by the simplicity of what he was doing. He felt relieved; now he too knew how to swim. And it was an incredible feeling.

After more than an hour, Pietrino was confident enough to let go of Toni and set off on his first swimming adventure.

“I’m out. Noni you look after Pierino, alright?” Toni told his best friend. What a reckless thing to do. Leaving little Pietrino in the hands of Noni was like telling a cat to look after a mouse. And, anyway, Noni didn’t seem to have paid any attention to his friend’s words, being too busy laughing with Gianni who had determinately decided not to enter the water.

Meanwhile, little Pierino was still in the middle of the pond. “Well, I wonder what is down there?” Pierino thought to himself, staring at the opposite side of the lake where the crops ended in a big ticket by the water. In those places, in fact it was not uncommon to find old ruins of houses, pits and ancient objects that had once belonged to the Celts that inhabited Friuli during Roman times and that were now hidden by the mysterious bushes. Naturally, a curious eight-year old could not but be attracted by hol- low places rich in adventures. So

the child set off, his limbs moving uncertainly in the fresh water, towards the bushes.

The sun was setting in the far, far west and Toni was slowly heading home, his wet shirt on one shoulder, old leather shoes in his right hand and a straw in his mouth. It had been a long day and Toni was so tired, he didn’t even remember to go to Sunte’s house to play cards like he used to do every evening. He was about to cross the road when, at a certain point, he heard a distant voice calling his name. He suddenly stopped and looked around. Yes it was definitely his name and the one calling was none other than his friend Noni. “Toni, what a disaster! Little Pierino is trapped in the bushes and cannot get out! That pip-squeak just destroyed half of the corn plants by the end of the lake. You must help!” What a misfortune, Toni thought. And, irritated with Noni and Pierino for having ruined his peaceful walk home, he hurried over the hill towards the lake, with Noni right after him. Once they had arrived at the pond, the dark night sky, filled with white, sparkling stars, had already taken the place of the golden lights of a summer dusk. Toni and Noni couldn’t see very well. And in the quiet night they could only hear the squeaky voice of Pierino, trapped in the bushes, “Help, I need help!”. He was scared and did not know what to do.

Toni jumped into the water that had now become quite cold and had taken on more of a coal color.

Toni jumped into the water.

“Help, I’m drowning!”, Pierino screamed.

Toni had reached the bushes. He realised that, in order to free his friend from the trap, he had to go under water. So there he took a deep breath and went under. His eyes were wide open but he could barely see. He sprang his arms in front of him and, half blinded by the water, grabbed Pierino’s arm and pulled him straight out of the branches and bushes. Pierino had passed out and poor Toni found himself swimming away from the spot with only one arm and with extreme difficulty. He swam and swam over to the shore and, after a minute that seemed like five, Toni’s hands grasped a handful of blades of grass right on the shore and he breathed a sigh of relief. Pierino started coughing water out of his lungs and, lying on the humid ground, slowly came back to breathing regularly. Lifting up his head, Toni noticed that there were no longer only Gianni and Noni looking at him, but half of the small town of Battaglia was there. The priest, the milkmaid, the bar tender (who was also Noni’s father) and, God help him, Toni’s mother right in front row. “Toni, you are a mess! What should I do with you, always causing trouble? Look at what you’ve done. You destroyed half of the crops!” Toni looked at her. He had the peculiar habit of grinning every time someone reproached him. However, this time he had to resist the temptation for his own sake. “Mother, don’t get angry!”



Toni started explaining.

“No dinner for you tonight, my little one. You’re going straight to bed without one piece of polenta.” “Mother, it was not my fault!” But mother would not pay any attention to his explanations and took him by the ear.

“It’s true, ma’am!” said little Pierino. “It was me who entered the bushes and made all the crops fall down. Actually, Toni saved me”. At that point, the town priest, who knew Toni was a trouble maker, even though a good child, and was aware that Pierino always told the truth, immediately said: “Well, the boy is a hero! He should be praised! Talie, although your son

and his friend did destroy a great quantity of crops on the lake bank, I think there is no need to punish them”. Mother looked at the man and then at her son. In the end, she hugged her little Toni and said while smiling: “You are going to drive me crazy, you do know that, right?”.

And so that was the day in which Antonio Bataino, simple soldier of the majestic Kingdom of Gjave Stropui, in the glorious land of Battaglia, became the ultimate hero among the town’s inhabitants. He was now proclaimed First Knight by king Corrado himself and everything changed. From that moment on, every time he went to

Pierino’s house, he would always be offered a simple grain cookie; the milkmaid would no longer accuse him of stealing an entire form of Montasio, the local cheese, and the town girls seemed to have started noticing him. But the most important achievement was his giving weekly swimming lessons and receiving fifty lire from prior Felice for his efforts. In a month or two, Toni had taught all of the kids of Battaglia how to swim. And they never forgot it.

At the end of the day, lying in his straw bed in his humble house, Toni thought to himself: “Will I ever, ever have a normal day?” And he fell happily asleep.



Enos COSTANTINI, Sandro MENEGON

Palmipedi *made in Friûl*

Oche e *razze* della nostra tradizione

Se gli avicoli in generale per la loro capacità di procurarsi gran parte degli alimenti nelle aie, nei cortili, nelle concimaie e nei campi limitrofi alle dimore rurali, riuscivano a fornire a buon prezzo uova, carne e piume, i palmipedi esaltavano maggiormente questa peculiarità se allevati nell'ambiente più idoneo alle loro caratteristiche: l'anatra e l'oca sono animali "organizzati per la vita acquatica e ne fanno prova i loro piedi palmati e il portamento goffo in terra e sì grazioso sull'acqua" (Pitotti 1886). L'attività venatoria, naturalmente, aggiungeva il suo contributo all'approvvigionamento delle mense: una precoce testimonianza pittorica di ciò si ha nel quattrocentesco ciclo dei mesi che si può ammirare nella chiesa di San Pietro in Magredis di Povoletto.

Alessandro Bimbatti, *I Quadri di Fagagna*, acquerello/tempera su carta di cotone, 50x70 cm. Una artistica rappresentazione di una coppia di *masurins*.

Le anatre, dette *razze*

L'anatra, un animale rustico più carnivoro che erbivoro, trovava le migliori condizioni ambientali nelle aree umide, lungo i corsi d'acqua e i fossi con cigli erbosi, nelle zone incolte e nei prati stabili, tutti luoghi (oggi si direbbe "biotopi") dove si nutriva di larve di insetti acquatici e terrestri, di molluschi, di rane, di piccoli pesci, di erba e di semi.

In Friuli la zona al di sotto della linea delle risorgive era ideale per l'allevamento brado o semibrado di questo volatile: "Per le nostre Basse, l'anitra è uno dei volatili del cortile più generalmente diffuso e pregiato" (Anonimo 1908), e ciò è anticamente testimoniato perchè in un documento del 1353 relativo alla chiesa di Concordia possiamo leggere *Aquis et rivulis in quibus capiunt race seu anatre*.

L'allevamento delle anatre a livello familiare era considerato, in questi ambienti, "facile, pronto, economico" (ibidem).

A testimoniare la diffusione nella

nostra regione di questo allevamento c'è anche la formazione di una razza locale, detta "Friulana" che, pur con alcune varianti, aveva delle comuni caratteristiche di base; svariate erano le tinte del piumaggio che dal bianco, attraverso il lilla e l'azzurro, arrivavano sino al bruno nero, ma costante era la presenza di una larga macchia bianca sulla gola. In un'ottica



Maschio e femmina di anatre di razza Friulana (da Talbell 1926).

scientifico Taibell 1926 fa notare come il comportamento del colore azzurro dell'anatra Friulana sia del tutto analogo a quello del pollo Andaluso. Comunque, forse a causa della sua non uniforme presenza sul nostro territorio e del suo ridotto sviluppo corporeo, l'anatra entra, a differenza della sua "cugina" l'oca, in maniera più ridotta nel novero dei prodotti della tradizione.

Dopo la Grande Guerra la necessità di ripopolare, come per le altre specie allevate, anche i pollai (Menegon 2010, 2011, 2012) portò all'utilizzo di nuove razze come la Muschiata, la Pechino e la Rouen.

In quegli anni sul periodico *L'Agricoltura Friulana* vennero pubblicati articoli tecnici riguar-



Corte rurale con mamma anatra in primo piano, particolare di un dipinto di Otto D'Angelo.

danti la specie: *L'anitra; Ingrassamento dell'anitra; La piuma dell'anitra; Malattie dell'anitra* (Anonimo 1924 a, b, c, d), scritti che portano a considerare le nuove razze forse più produttive, ma meno rustiche, quindi, tali da richiedere il passaggio da un allevamento brado o semibrado a uno confinato e condotto con criteri più razionali.

La diffusione di nuove razze è confermata dalla presenza di esemplari in esposizioni locali e internazionali.

L'allevamento Mangilli, con sedi in Flumignano e Planis di Udine, determinante già dall'inizio del Novecento per quanto comportava i settori suinicolo ed avicolo in Friuli, conseguì numerosi e prestigiosi premi a Torino nel 1928 e, tra questi, anche il Premio d'onore nella Categoria 4 per aver ottenuto il maggior numero di punti nella Sezione 2 "Anitre". All'esposizione mondiale di pollicoltura di Roma del 1933 furono esposte anatre Rouen, Friulana grigio perla e Friulana bianca. La popolazione di anatre a piumaggio bianco deve essersi diffusa notevolmente in quegli anni, se si era meritata l'appellativo di Friulana bianca. Già nel 1909 sul periodico *L'Agricoltore Goriziano*, organo dell'i. r. Società Agraria di Gorizia, comparivano notizie commerciali su uova fecondate di anitre di Pechino giganti bianche.

Nel 1932 si ritenevano presenti, in provincia di Udine, 17.500 capi.

La varietà Friulana e le altre

introdotte andarono via via estinguendosi, incrociate e sostituite soprattutto con l'anatra Muschiata denominata anatra muta (in quanto afona), animale rustico, tranquillo e che ingrassava con facilità.

Dopo il secondo conflitto mondiale il miglioramento sociale ed economico portò ad una più razionale conduzione dell'allevamento avicolo, concentrandosi però quasi esclusivamente sull'allevamento dei polli. Il Ministero dell'Agricoltura, infatti, elargì fondi tramite gli Ispettorati provinciali, che caldeggiarono la costruzione o il riattamento dei pollai, l'utilizzo di attrezzature razionali e l'acquisto di riproduttori di razze pregiate. Le industrie mangimistiche, dal canto loro, misero in commercio miscele alimentari per pulcini e ovaiole.

A partire dagli anni Sessanta l'allevamento familiare dei polli si ridusse progressivamente, sostituito da quello intensivo; l'allevamento dell'anatra rimase invece quasi esclusivamente familiare e come tale si è ridotto attualmente a ben poca cosa.

L'anatra era cucinata lessa o in tegame con pazienti rosolature e prolungatissime cotture "in bianco" o, eventualmente, "in rosso" dopo la diffusione della conserva di pomodoro prima e della coltivazione del pomodoro nell'orto di casa poi. Citiamo un insuperato maestro di cucina: "Quando l'anatra avrà preso colore bagnatela con sugo di pomodoro o conserva e tiratela a cottura con acqua o brodo" (Artusi 1919, 198).

Viri-viri...

L'anatra, in friulano, è detta *razze* o, a seconda dei luoghi, *razza*, *rasse*, *rassa*. Le anatroccole son dette *razzutis* e il maschio è noto come *razzât*. La parola, con ogni probabilità, è stata mutuata dallo sloveno *raca* (si pronuncia pressapoco *razza*); è in uso anche nei dialetti veneti parlati in Friuli ed è penetrata fin nel dialetto trevigiano di Sinistra Piave: qui si pronuncia *ratha* col *-th-* all'inglese, le anatroccole son dette *rathète* e il maschio è noto come *rathôt*. A quella simpatica parlata appartiene il detto *le rathe no le va su pai talpon* [pioppi], *ma le core drio l'aqua* (una revisione del *sutor nec ultra crepidam*, in parallelo col friulano *no sta meti la bocje là che no ti tocje*). Vi è pure un'erba detta *rathèra*, il crescione d'acqua, che "sta lungo i fossi ed è divorato dalle anatre" (Pianca 2000). L'uso alimentare dell'anatra è documentato almeno dal Trecento, come testimonia un quaderno di esercizi di versione dal friulano al latino in uso presso una scuola notarile cividalese di quel secolo. Ecco la parte friulana: *Achesto raço, grasso e grandò com tu non dividedes uyan uno altro, la savares tu smenbrà denant un signò y[n] sum un tagli, usat d'aver di divyarsis inbandisons in un past?* Vi facciamo grazia della versione latina (*Istam anatem, pinguem et magnam...*) per offrire ai lettori ultraliventini la più trasparente traduzione italiana: "Questa anatra, grassa e grande come tu non ne vedesti quest'anno un'altra, la sapresti smembrare davanti a un signore sopra un tagliere, abituato ad avere diverse portate in un pasto?". L'anatra è raramente presente nei documenti antichi, dove prevalgono testimonianze relative a bovini, suini ed ovini come fornitori di carne. Riusciamo, nondimeno, a spigolare qualche notizia nell'ottima ricerca che Giuliano Bini ha svolto nella Bassa. Sappiamo, così, che i ladri di polli, all'occasione (che fa l'uomo ladro) non disdegnavano le anatre: si ha notizia che verso la metà del Cinquecento *uno chiamato Grassero* venne messo alla gogna a Muzzana *per haver rubato galline e rasse*. Fra i tributi appanaggio dell'*Illustrissimo et reverendissimo monsignor Mario Montagnacco* nel 1592 figuravano *Annadre grosse 2 e Anadre doi* per dei beni in Muzzana. I poveri pennuti possono anche fare le spese di liti tra paesani; come ci racconta Giuliano Bini un'anitra fu oggetto della denuncia di Battista Battistutta di Ariis contro il compaesano Francesco Battistutta: *Die veneris 3 september 1627...*

Per quello che il predetto Francesco già giorno otto in circa havendo presa una anera di Domenego Menotto et amazzandola. Menega moglie di Colau figlia d'esso Domenego, veduto questo disseli: "Non fare", et esso rispose: "Io non l'amazzo per esser tua ma perché è di Battista et di Maria sua moglie". Gettandola così morta nel cortivo di detto Battista dicendo: "Le voglio, al cospetto di Dio, ammazzar tutte".

Infine, da un accuratissimo inventario stilato a Piancada nel 1732, dove entrano anche gli animali di bassa corte, sappiamo delle cure volte alla riproduzione dei medesimi: vi comapiono *dindie de covo n. 4 più due razze et un maschio per fare samenza*.

Quanto alle manifestazioni dedicate a questo palmipede possiamo citare la *Sagra della Rassa* di Gruaro, giunta alla quarantaquattresima edizione (nel suo ambito anche simpatiche iniziative quali *La rassa in bici* e *La rassa in moto*), affiancata dalla omonima che si tiene a Basedo di Chions e dalla quasi omonima *Sagra de le Raze*, ormai centenaria, che si tiene a Staranzano. Su quest'ultima così scrisse Chino Ermacora nell'almanacco *Avanti cul brun!* del 1942: "Staranzano vanta la sua *sagra delle razze*. Ottime, cucinate al forno; ma la morte migliore delle anitre consiste nel seppellirle in un tegame colmo di rape tagliuzzate".

Appartengono alla nostra infanzia i ricordi dei messaggi vocali, così caratteristici, che le massaie rurali modulavano nelle aie per richiamare anatroccole (*lis rassutis*) e paperette (*i ocatùs*); soprattutto a sera risuonavano i *viri-viri*, talora prolungantisi in *viri-viri ài* o *viri-viri ôc* o ancora *viri-viri cjoc* e, tanto per confermare la ricchezza linguistica della nostra regione, ecco che in altro villaggio si poteva udire *suri-suri*, o il meno gorgheggiante *pudi-pudi-pudi-pudi!*

EC

BIBLIOGRAFIA

- Benincà P., Vanelli L. (a cura di), *Esercizi di versione dal friulano in latino in una scuola notarile cividalese (sec. XIV)*, Forum, Udin, 1998.
- Bini G., Castellarin B., *1000 anni di cibi e bevande*, la bassa, Latisana, 2010.
- Pianca L., *Dizionario del dialetto trevigiano di Sinistra Piave*, Canova, Treviso, 2000.

L'oca: rustica, non affatto esigente...

L'allevamento dell'oca si perde nella notte dei tempi e ne sono testimonianza resti ossei, pitture, decorazioni, lodi in prosa e in poesia, proverbi, modi di dire, fiabe, giochi, trattati di agricoltura, di cucina, ecc.

Questa specie, pur prediligendo ambienti con specchi d'acqua, si adatta ad essere allevata un po' ovunque: "Rustica, non affatto esigente, refrattaria alle principali malattie, si adatta a tutti i climi conservando ovunque le sue buone doti" (Taibell 1926).

Le buone caratteristiche di rusticità, adattabilità, frugalità e produttività dell'oca, come nel caso dell'anitra, portarono l'Associazione agraria friulana a dedicare poco spazio al suo allevamento nelle pagine del *Bullettino*, il periodico di divulgazione da essa diffuso (Anonimo 1886).

La produzione di grasso, di carne facilmente conservabile (sotto sale, affumicata, insaccata con aggiunta di lardo, cotta nel suo grasso e riposta con lo stesso in recipienti di terracotta, vetro, ecc.) e di piume giustificavano, in passato, il suo allevamento in gran parte delle famiglie rurali. A ciò si aggiungevano le uova di grande pezzatura che, seppur utilizzate prevalentemente per la riproduzione, potevano contribuire alla mensa quando erano in esubero, o al di fuori dei periodi di cova. La conservabilità delle sue carni permetteva di diversificare i pasti, generalmente scarsi e troppo spesso qualitativamente



Questa bella immagine, scattata a Tricesimo nel 1943, traduce l'atmosfera di familiarità che si instaurava nelle nostre famiglie contadine nei confronti degli animali allevati. Archivio Berlam.

poco variati, specialmente durante il periodo invernale.

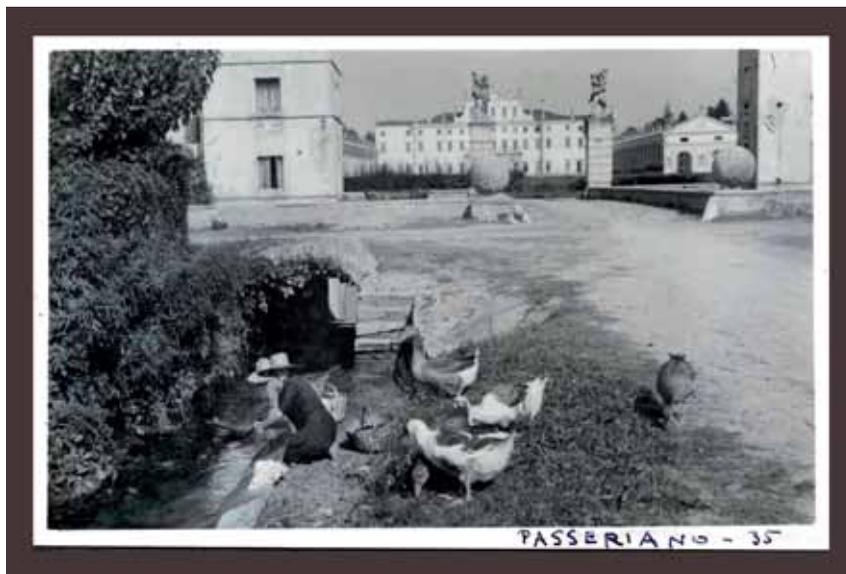
Allevamento dell'oca

L'allevamento dell'oca non presenta grandi difficoltà poichè, come si è detto, la specie è molto rustica, poco esigente e difficilmente va soggetta a malattie. Il suo accrescimento è molto rapido: dalle 3 settimane di età fino alle 10 settimane

incrementa di circa 100 grammi al giorno. Per unità di peso vivo alla macellazione, l'oca registra una velocità di accrescimento che è sette volte maggiore di quella di un vitellone. Tale rapporto cresce ulteriormente se si tiene conto della resa in carcassa, che è superiore nell'oca.

L'oca è relativamente poco feconda rispetto ad altre specie avicole,

ciò produce meno uova. Ciò, però, non costituiva un grande svantaggio quando la cova era naturale. Dall'uovo fecondato, dopo un'incubazione di 31 giorni, schiude il papero che già nel secondo giorno si procura da solo il cibo. Il piccolo comincia a rivestirsi di penne intorno al mese, rendendosi così indipendente anche dal calore materno. In modo un po' scherzoso così ce la racconta Nelso Tracanelli: "Qui nella Bassa le ochette non nascevano certo dalle "anatife" come ritenevano quei creduloni del '600, ma dalle uova bianche che si schiudevano dopo una cova di un mese, cova cui erano chiamati alternativamente oca femmina e oca maschio, e qualche contadina approfittava della tollerante tacchina che rischiava l'infarto quando vedeva le ochette, che lei considerava sue figlie, vararsi nel fossato o nel fiume. Chi non aveva la possibilità di farle nascere in casa ricorreva al mercato



La villa Manin di Passariano fa da sfondo a questo consueto quadretto di vita rurale. La storia di una grande famiglia si incrocia con quella delle nostre operose donne e con quella dei rustici palmipedi che s'accontentavano di pascolare su esigui ritagli d'erba. Archivio Berlam, 1935.

e portava a casa questi simpatici paperi gialli, malfermi sulle zampe palmate e che subito allungavano il becco a mangiare radicchio tagliuzzato mescolato a farina di mais, o a far amicizia con animali e cose emettendo un leggero *viriviri*, ed evacuando in continuazione" (Tra-

canelli 1988, 350).

La maturità sessuale viene raggiunta solo nei primi mesi dell'anno successivo alla nascita, che di norma si verifica all'inizio della primavera. L'oca compie due rapide mute annuali, una in primavera inoltrata, l'altra in autunno. Siccome è ben coperta di penne, nei nostri climi può vivere all'aperto tutto l'anno. Un ricovero, anche di fortuna, si rendeva comunque necessario per la protezione dai nocivi e per avere un'indicazione precisa sul luogo di deposizione delle uova, che altrimenti poteva essere scelto in posti appartati e difficilmente individuabili. Anche per la cova vi era bisogno di un apposito riparo.

A passon cui ôcs

Nell'allevamento familiare la maggior risorsa alimentare, dopo il periodo di "svezzamento" con ra-



Famiglia di oche selvatiche; Riserva naturale della Foce dell'Isonzo, Isola della Cona.

dicchi e farina sopra menzionato, era costituita dal pascolo. L'oca è un'ottima pascolatrice, ghiotta in particolare del giovane trifoglio: con il becco lamellato rade facilmente a tappeto le essenze foragere. Mentre si muove sull'erba divora anche gli insetti che le capitano a tiro. La conduzione al pascolo, anche in grande numero di esemplari, è favorita dalla sua spiccata attitudine gregaria. Di questa pratica abbiamo numerose testimonianze storiche; ad esempio nel Medio Evo “era detto *aucarius* chi badava alle oche e questo compito era generalmente demandato ai bambini” (Del Zan 2010, 53) o alle donne. Al rientro gli animali ricevevano di solito una integrazione in granaglie.

“Al pascolo veniva accompagnata da bambini o bambine, sino a non molto tempo fa i soli e veri guardiani d'ocche” (Tracanelli 1988, 350).

Indubbiamente la presenza di pascoli, prati e boschi nella pianura friulana, come è dimostrato tra l'altro dai toponimi *Pasc*, *Passòn*, *Prâts*, *Selve*, *Ronc*, ecc., permetteva di saziare i voraci animali con facilità e tempestività.

La divisione o la vendita dei beni comunali a partire dal Seicento, l'introduzione dei prati artificiali, l'utilizzo di aratri perfezionati, delle concimazioni chimiche, l'irrigazione nelle zone aride e le bonifiche in quelle umide favorirono la messa a coltura di molti terreni. Le oche, quindi, con l'andar del tempo, potevano venir condotte al pascolo solo sulle superfici a prato naturale, sempre più ridotte e



Due *passeôcs* conservati presso il Museo della Vita contadina di Cjase Cocel a Fagagna. Se quello sopra appartiene ad un artigianato povero, tanto come materiali che come tecniche costruttive, quello sotto è fatto “in casa” con materiali di recupero: come si può notare la coppa dell'imbuto deriva da un contenitore metallico per conserva di pomodoro.

lontane dal paese, nei pochi incolti, nei crocicchi, sui cigli stradali, ecc.

Imboconâ i ôcs

Dopo il periodo del pascolamento (*lâ a passon cui ôcs*) seguiva l'ingrasso vero e proprio effettuato con l'alimentazione forzata ingozzando l'animale con pastoni di farina di cereali o con boli alimentari a forma di grosse pillole (in qualche luogo detti *macarons*). Le metodiche dell'ingozzamento (*imboconâ i ôcs* o *passi i ôcs*) erano varie, più o meno razionali, non sempre rispettose, diremmo oggi, del benessere animale. Lo strumento a tal uopo impiegato era il *passeôcs* dal verbo *passi* ‘pascere’.

“[le oche], compiuta la loro crescita fisiologica, erano costrette all'ingrasso e un imbuto a macinino costituiva l'arnese della loro tortura” (ibidem).

“Purcità” i ôcs

“Come l'uccisione del maiale, anche quella dell'oca aveva un suo rito: stretto il becco perché non emettesse alcun lamento e non impaurisse le altre, le si strappava il piumino; quindi le venivano incrociate le ali, legate le zampe e, compito di un ragazzetto o di una ragazzetta, era quello di sedersi a cavalcioni di una sedia e tenere ben salde le zampe dell'animale appoggiato allo schienale. Una donna, levato il piumino attorno ad un orecchio nascosto, stringendo il becco con una mano, penetrava nel cervello dell'animale con una lama di forbice: il sangue che usciva a fiotti veniva raccolto in un piatto o in una scodella.

Ciò capitava ai Santi, San Martino, la Madonna della Salute, quando la prima brina era già apparsa a benedire le verze” (ibidem 350, 352).

Oca friulana

L'allevamento dell'oca in Friuli è ben documentato nel Medio Evo; nel sec. XII la voce *anseris* figura più volte nei censi del Capitolo di Aquileja (Biasutti 1956).

Dal catapan di Cavalicco abbiamo una notizia curiosa: il 18 maggio del 1401 i fratelli Driotto e Antonio, figli di Ser Galieto de Galderiis de Andriottis abitante a Udine Borgo di Sopra, vendono per una marca il livello di un'oca sul *prato dell'Oca*. Oltre che nei censi il palmipede si può trovare in altre forme di pagamento; così il 5 febbraio del 1565 don Pietro Bernardis, diacono da Lavariano, fa suo procuratore il causidico ser Pietro de Calderari in tutte le sue cause promettendogli in salario 2 oche, 2 colombini e 20 uova all'anno.

Nel 1567 una *donna che haveva nome Margarita* venne messa alla gogna a Muzzana perchè *magnava una occha* risultata rubata; un paio di secoli dopo le pene per simili furti erano pecuniarie, così a Talmassons *per dindi et oche soldi quattro il giorno et soldi otto la notte*, insomma il ladro notturno, qualora beccato, pagava il doppio del ladro diurno. Nel 1705 un tale di Teor, in seguito ad una disputa per successione, fu condannato *a restituir sorgo turco stara tre, galline d'india due, un oca, due galline*. In un inventario stilato ad Ariis nel 1736 figurano *oche di semenza* [da riproduzione] *n. 2*. Nel 1778 quelli di Driolassa, per accogliere l'arcivescovo, spesero un sacco di soldi in *vino di Cipro, capponi, chiaccolatta, ecc. e in grasso d'oca* £

1:10. Le Terziarie francescane di Latisana, nel 1779, spesero *in oche* £ 14:11; non siamo in grado di capire l'entità della spesa, se non paragonarla al costo di *tre dindioti* che era di £ 12 (il tutto pare ben sborfato con *Malvasia* per £ 9

(Bini e Castellarin 2010).

L'oca non è assente nell'onomastica personale: nel 1562 un certo *Iosef delle Hocche* è fittuale in *Gagliano in Su li Ronchi*, nel 1599 si ha memoria di *una donna detta l'occa* a Flambruzzo e nel

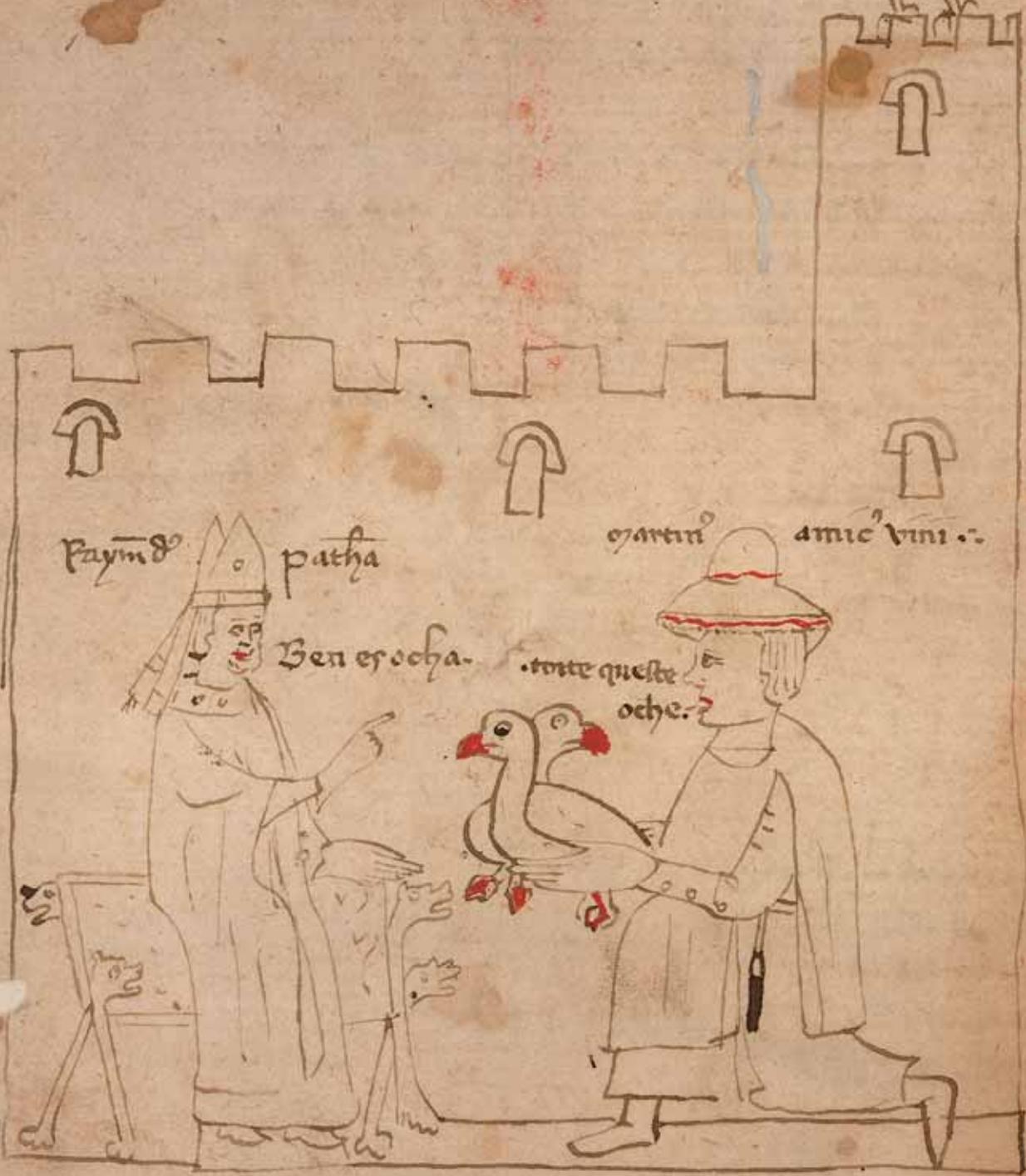


Famigliola con oca spennata. Archivio Egidio Tessaro, Buja.

xxviii

R. 47

10



Raymond patha

Martin amic' vini

Ben esocha . toute queste oche .





Particolari di una pittura murale a Ruda in *Borc da Brichis*.

Questo simpatico “fumetto” medievale si trova presso la biblioteca civica “Vincenzo Joppi” di Udine. È probabile che la scenetta faccia dell’ironia sulla persona di destra, *Martinum amicum vini*, un nome che la dice lunga, il quale presenta due oche al patriarca Raimondo Torriani dicendo *toite queste oche* e il patriarca risponde *Ben es ocha*. Il tutto è inquadrato in un castello e sopra l’unica torre si nota una cicogna.

Il documento (ms. Joppi 97) risale alla fine del Trecento, quindi il Martino rappresentato non può essere, contrariamente a quanto è stato scritto, quel maestro Martino o Martino da Como, in realtà originario del Canton Ticino, che fu un famoso cuoco e gastronomo del Quattrocento, tra l’altro per un decennio al servizio del patriarca Ludovico Trevisan.

Si è ipotizzato che questa vignetta sia una satira nei confronti del papa Martino IV che “purga per digiuno, l’anguille di Bolsena e la Vernaccia”. Si ringraziano per le informazioni e la disponibilità il dott. Romano Vecchiet, direttore della biblioteca civica “V. Joppi” di Udine e la dott. Francesca Tamburini, responsabile della Sezione Manoscritti e rari della medesima biblioteca. Autorizzazione prot. n. PG/U 0070604 del 15.05.2013.



1618 è documentata una *Donna Maria dell’Occha del q. Zuanne della Braida*. Il pennuto non ha mancato di lasciare dei nomi di luogo: un Borgo delle Oche si trova(va) a Valvasone (nel 1577 *in capite Burgi Anserum*; nel 1587 *Borgo delle ocche*) e corrisponde all’attuale Borgo Alpi; a Sacile l’attuale via Luigi Nono era la *Contrada dell’Oca*; a Pasiano di Pordenone c’è il *Ponte delle Oche*, a Porcia il *Campo dell’Occha*, e potremmo continuare a lungo, fino al notissimo *Morsan des Ocjis*, come è popolarmente noto Morsano al Tagliamento (Fadelli 2009, 63) e al *Borc des Ocjis* che si trova a Borgnano di Cormòns.

Un proverbio nostrano vuole che *A Sant Antoni (17 gennaio) l’ocje dal bon paron scemence a pogni, e a San Valentin ancje ché dal puarin*. Meno legato ai cicli naturali, ma emblematico della Dominante, è il detto veneziano *Quatro oche fa un cortivo, quatro putane fa un bordelo* (da una *Lettera* di Andrea Calmo datata 1547).

L’oca è ricordata anche da Valentino Ostermann in *La vita in Friuli*



del 1894: “Al suo grasso si attribuiscono molte virtù medicinali; coi siccioli che rimangono dopo levato lo strutto i nostri contadini fanno la *pinze* (focaccia) ritenuta una leccornia prelibata”. Secondo l’anonimo autore di uno scriterello in *Pagine friulane*, n. 3, 1901 il *fiât di ocje* avrebbe fatto parte del banchetto offerto dai Cividalesi al papa Gregorio XII recatosi nella Città

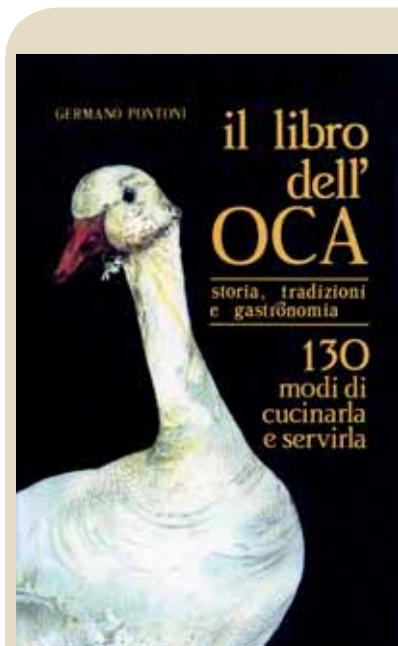


Ducale nel 1409. È una leggenda il cui unico fondamento storico è quella visita papale, realmente avvenuta, tuttavia ci dice quanto nell'Ottocento fosse ritenuto prelibato, degno di un papa, il fegato d'oca di produzione locale. A conferma della diffusione dell'allevamento dell'oca in Friuli vi è anche il fatto che tra le razze italiane veniva annoverata quella Friulana, a mantello grigio e di discreta mole, potendo raggiungere i 5 kg e oltre (Taibell 1926). Nel territorio di Gorizia si censivano 7.392 capi nel 1902, e negli anni Trenta si ritenevano presenti, in provincia di Udine, 10.000 capi. Come per tutti gli avicoli dopo la Grande Guerra si auspicava per l'oca una maggiore diffusione e un allevamento più razionale (Varutti 1922). Anche per questa specie risultò importante il contributo dell'allevamento Mangilli, che a Torino nel 1928 totalizzò 12 prestigiosi premi e, tra questi, anche il Premio d'Onore nella Categoria 4 per aver ottenuto il maggior punteggio nella Sezione 1 "Oche" (Anonimo 1928). L'allevamento Mangilli e la nascita, nel 1932, del Consorzio provinciale Allevamenti di Bassa Corte favorirono l'introduzione di nuove razze, tant'è che a mostre ed esposizioni, come quelle di Tricesimo e Palmanova, e quella internazionale di Roma del 1933, si presentarono, oltre alle oche di razza Friulana, quelle del Nilo, di Tolosa e Cignoidi. Negli anni Cinquanta, come già

accennato, molti allevamenti avicoli familiari, tendevano a diventare mono-specie: i polli, infatti, più che in passato prevalevano nel pollaio.

I sempre più limitati spazi incolti, il traffico di mezzi motorizzati in genere, l'indirizzo verso altre attività dei potenziali giovani pastorelli contribuirono a ridurre in modo drastico la possibilità di pascolare le oche.

Inoltre la demonizzazione dei grassi animali (Varutti, nel 1922, forse aveva visto lontano: "Se si vuole ottenere un'oca più carnosa che grassa il regime di ingrassamento lo si faccia durare solo quindici giorni"), il diffondersi del frigo e del freezer e le mutate abitudini alimentari ridussero ulteriormente l'allevamento dell'oca. Attualmente è allevata da alcuni appassionati e la trasformazione e preparazione delle carni in forma artigianale offre una buona gamma di prodotti, tanto che il *Nuovo Cibarario* dell'ERSA dedica un intero capitolo alle delizie a base di oca: salame, prosciuttino crudo, cotto d'oca, porcaloca, speck, petto affumicato... (Corradini e Innocente 2008). Sono leccornie da buongustai che, grazie a sapienti trasformatori, sono ormai internazionalmente conosciute. Si è conclusa in tempi recenti, anche se ormai sembrano lontani anni luce, l'epoca in cui dell'oca domestica "non si buttava niente"; a testimonianza riportiamo un modo di cucinare, frutto della tradizione empirica, una parte dell'animale che non incoraggerebbe all'assaggio i figli della



L'autore della *summa* gastronomico-culinaria dell'oca è Germano Pontoni, il *dean* dei cuochi friulani. Il libro di cui qui si vede la bella copertina, uscito nel 1991 e da tempo introvabile, è un'enciclopedia dedicata al pennuto così diffuso nelle nostre campagne fino a qualche decennio addietro. Larga parte della pubblicazione è, evidentemente, dedicata all'arte culinaria, ma sarà interessante sapere che buona parte dei 130 modi di cucinare e servire l'oca sono desunti da informazioni raccolte in Friuli, o nel Veneto più prossimo, presso ristoratori, albergatori, trattori e, soprattutto, donne di casa. Una seconda edizione, ancor più incentrata sulla cucina, ha visto la luce nel 2003 (*L'oca un animale che sa di antico...*, in collaborazione con Bertilla Prevedel), e anche questa, ormai, appartiene alla piccola ma saporita storia della nostra editoria gastronomica.

play station: i bugjéi di àucja, come li chiama Franca Spagnolo da Barbeano in *Un piatto per ogni stagione* (Spilimberc, Società filologica friulana, 1988): “Pulire accuratamente le budella delle oche, tagliandole a metà ed asportando completamente la pellicina che le riveste internamente, grattando delicatamente con un coltello. Risciacquarle a lungo in acqua ed aceto. Friggerle nel loro grasso con l’aggiunta di qualche uovo o aggiungerele al brodo preparato con le ali e il ventriglio. Alcuni preferivano invece con le budella preparare il sugo per la pastasciutta, aggiungendo, dopo averle rosolate con cipolla, il rosmarino e la conserva di pomodoro”.

Il nome dell’oca

In friulano il termine generico per “oca” è il maschile *ôc*: *lâ a passon cui ôcs*, *imboconâ i ôcs*, *passi i ôcs*, ecc. I due generi sono detti rispettivamente *ocje* per la femmina e *ocât* per il maschio. Gli individui giovani vanno normalmente sotto il nome di *ocatût* (pl. *ocatûts*), ma si può sentire anche *ocjûte* (pl. *ocjûtis*) e in documenti quattrocenteschi abbiamo riscontrato la forma *ochulino*. Un’interessante variante locale è quella che si riscontra nel Friuli occidentale (anche a Morsano!) dove l’oca è detta *àucja*, nome che viene direttamente dal latino tardo *āuca(m)* che altrove si è evoluto in *oca* (italiano, veneto) e in *ocje* (friulano). I lettori che hanno fatto il classico potranno obiettare che in latino (il latino classico dei liceali) il nome dell’oca era *anser*; giusto, ma non tutte le parole latine sono passate con naturale evoluzione nelle lingue neolatine.

Oca/ocje/àucja viene da *āvica(m)*, diminutivo di *āve(m)* ‘uccello’; ciò potrebbe significare che, nella tarda latinità, l’oca era considerata l’uccello per eccellenza, per antonomasia e, sicuramente, era quello da cui le plebi dell’epoca riuscivano a trarre il maggior sostentamento.

EC

BIBLIOGRAFIA

- (Una esauriente bibliografia sulla storia dell’allevamento in Friuli si ha in Menegon S. (a cura di) *L’uomo domini sul bestiame... Dalla pastorizia alla zootecnia*. ERSA, Gorizia).
- Anonimo, 1886. *L’alimentazione delle oche*. Bollettino della Associazione Agraria Friulana, Udine.
- Anonimo, 1908. *L’anitra*. L’Agricoltore Goriziano, Gorizia.
- Anonimo, 1909. *Il bestiame nel Goriziano ai 3 giugno 1902*. L’Agricoltore Goriziano, Gorizia.
- Anonimo, 1924 a. *L’anitra*. L’Agricoltura Friulana, Udine.
- Anonimo, 1924 b. *Ingrassamento dell’anitra*. L’Agricoltura Friulana, Udine.
- Anonimo, 1924 c. *La piuma dell’anitra*. L’Agricoltura Friulana, Udine.
- Anonimo, 1924 d. *Malattie dell’anitra*. L’Agricoltura Friulana, Udine.
- Artusi P., 1919. *La scienza in cucina. L’arte di mangiare bene*. Terza Edizione corretta ed ampliata. Firenze.
- Biasutti G., 1956. *Il più antico rotolo censuale del Capitolo di Aquileia*. AGRAF, Udine.
- Bini G., Castellarin B., 2010. *1000 anni di cibi e bevande nei documenti scritti della nostra storia*. la bassa, Latisana.
- Corradini C., Innocente N., 2008. *Il Nuovo Cibarario del Friuli Venezia Giulia. Atlante dei Prodotti della Tradizione*. Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ERSA, Gorizia.
- Del Zan F., 2010. *Dominare sul bestiame in Menegon S. (a cura di) L’uomo domini sul bestiame... Dalla pastorizia alla zootecnia*. ERSA, Gorizia. (La storia dell’allevamento in Friuli).
- Fadelli A., 2009. *La toponomastica di Valvasone*, Circolo culturale “Erasmus di Valvason”.
- Marchettano E., 1933. *Il V Congresso mondiale e l’Esposizione di pollicoltura a Roma*. L’Agricoltura Friulana, Udine.
- Menegon S., 2011. *Il mercato-concorso animali da cortile di Tricesimo*, in Costantini Enos (dât dongje di), *Tresesin-Ad Tricensimum*, Società filologica friulana, Udine, 2011.
- Menegon S., 2012. *Pecunia pigolante*. Tiere furlane, Udine.
- Pitotti G.B., 1886. *L’allevamento delle anitre*. Bollettino della Associazione Agraria Friulana, Udine.
- Taibell L., 1926. *Le migliori razze di galline*. L’Italia Agricola, a. 63, n. 11, Piacenza.
- Tracanelli N., 1998. *L’oca nella tradizione*, in Tracanelli N., Bergamini G., Altan G.B., *Morsan al Tiliment*. Società filologica friulana, Udine, 1998.
- Varutti E., 1922. *L’oca e il suo allevamento*. L’Agricoltura Friulana, Udine.



Piera RIZZOLATTI

L'oca a Morsano delle Oche

Una circostanziata descrizione dell'allevamento tradizionale dell'oca, con attenzione agli aspetti linguistici, ci è offerta da Piera Rizzolatti nel volume *Morsan al Tìliment*, e dove sennò?, edito dalla Società filologica friulana nel 1988. Avvertenze: a Morsano al Tagliamento, popolarmente noto come *Morsàn da lis Ocjis*, l'oca è detta *àucja*, quindi localmente diventa *Morsàn da li Àucjis*.

Il friulano parlato nelle frazioni può variare dall'una all'altra, perciò nel testo viene indicata, con un'abbreviazione, quella in cui l'informazione è stata raccolta: Mo = Morsano; Bo = Bolzano; SP = San Paolo.

Ogni famiglia sia del capoluogo che delle frazioni alleva oltre al *polàn* (galline, polli, ecc.) oche, anatre (*ràssis*) e tacchini (*dìndis*) in gran quantità per disporre della carne conservata l'anno successivo, nella stagione dei lavori agricoli. Si tengono le oche da riproduzione (*àucjis di samènsa* Mo) e il mese di marzo si mettono in cova le uova (*meti in couf* Mo), cova che si protrae per 31 giorni.

I pulcini dell'oca (*ocùs*), ancora coperti dalla loro morbida peluria (*plumìn*) vengono nutriti con erba

anche condita con farinacci (*radic cunsàt cu la farina di polenta*): *si teava il radic fin fin, si mete-va aga e farina...* (Bo). Ai tacchini si somministravano ortiche cotte, uova e latte (*a si fasevin murì li urtiis ta l'aga cjalda, si ghi meteva un ouf cuet e si pe-stava cul lat...* Bo).

Quando hanno 20 giorni si portano oche e tacchini al pascolo, nei prati incolti oltre l'argine del Tagliamento (... *li molavin a passòn; si 'seva a menà i dìndis e i ocàs a passòn. A 'sevin li feminis a passòn cun lour e a stavin via dut il dì...* Mo).

Non di rado il contatto con la rugiada e l'erba bagnata può provocare malattie ai paperi che

perdono l'uso delle zampe (... *se a si ingotàvin, ghi vigniva l'aga tai 'sinoi. Bisugnava tignili ta la paia e metili a durmì ta la sinèsa...* Bo).

L'oca è migliore se consumata giovane e fresca, di circa tre mesi. A Morsano v'è anche un proverbio che recita *cui ch'a voul mangjà un bon bocòn ch'al mangji l'àucja cul scjatòn*.

Prima della macellazione autunnale l'oca va sottoposta ad ingrasso ed imboccata con gnocchi di polenta per una ventina di giorni (*macronà, macaronà l'àucja*): ... *cuant ch'a era ora di imboconà l'àucja, si faseva i macaròns cu la polenta e si ghi parava 'sù [giù] (Mo); ... Si macronava*



Monumento alle oche a Morsano.



Macaronà l'âucja in un dipinto di Otto D'Angelo (particolare). La stessa operazione in altri luoghi è nota come *passi i ôcs* o *imboconâ i ôcs*.

l'âucja cu la plera e a diventa madura... (Mo); ... Fasevin macaròns cu la polenta, li bagnavin ta l'aga e ghi 'n paravin 'sù deis o dodis e ancja blava cueta pa la gosa, cu la plera... (Mo).

La resa dell'oca macellata è paragonabile a quella del maiale, di cui non si sciupa nessuna parte. Anche il sangue dell'oca va raccolto ed entra in preparazioni alimentari (*ghi gjavavin il sanc. Si li tigniva cont; si cueva ta l'aga il sanc e si li frideva cu la sevola ta la farsora... Mo*).

La piuma si conserva per far piimini (... *vignùt four il sanc, si*

gjavava la pluma buna par fà plumins... Mo). L'animale sbollentato viene appeso per una notte perché i tessuti si irrigidiscano (... *si li sbrovava; si ghi leava li gjambis in crous e una cuarda tal cuel. Si picjava tal sufît e cuant ch'a si li sventrava a vigniva four il balon dal gras... Mo*), quindi si sala e si procede, il giorno seguente, alla conservazione delle carni (... *si faseve bolì tal siò gras, ta la sò sonse. Si lassave disfridà, si meteve lis frissis in che bielis burnîs, si cuiarsève cul so gras apene disfât e si meteve sore il tapon di bree cu la cjarte veline... SP*).

Si preparano in conserva le parti

migliori: le cosce (*cuéssis*), il petto (*piturina*), la parte più carnosa dell'ala (*poc da li alis*); il prelibatissimo fegato è destinato al medico o ai notabili del paese (... *il fiât al era pal paròn, pal miedi... Mo*); dalla pelle si ricavano i ciccioli (... *si ghi tirava via la piél, si taiava a tocùs e si meteva a boli. Si mangjava li frissis cu la polenta cjalda o freda... Mo*), con il catriosso (*corbàn*), la testa e il becco si fa il brodo, con le interiora (*budièi*) la zuppa (*sopa*). Per quest'ultima si tagliano a pezzi le interiora, si ripuliscono del contenuto e del grasso (*lusùm SP*) insieme col ventriglio (*durion*), con parte delle zampe e la punta delle ali e si soffriggono da ultimo con abbondante cipolla.

Per il brodo (*brôt di budiel*) si legano le interiora alle zampe dell'oca (... *a curavin la gjamba, a curavin il budièl, a li leavin ta li gjambi e a fasevin il brout e la sopa cul pan... Mo*).

Il grasso (*pônga*), soprattutto quello del maschio (*ocàt*) è anche un buon rimedio per costipazioni e raffreddori (... *il gras da l'ocàt li tignivin cont; li rodolavin e cuant che ai frus ghi vigneva una gran costipassion ghi onsevin il stomi; metevin una cjarta velina, una cjossola di lana e a ghi 'sovava... Mo*).

Analogo a quello dell'oca è il procedimento per la conservazione del tacchino e le carni di entrambi gli animali vengono consumate d'estate, una volta esaurite le carni porcine.

Enos COSTANTINI

Jo soi stât grant timp paissant...

Anatre selvatiche e affini nella storia e nella cucina

Le anatre selvatiche hanno sempre dato un apporto di cibo alle mense. Essendo noi profani in fatto di caccia ci siamo rivolti per saperne di più a chi pratica questa attività nelle valli del Friuli portogruarese e, non senza meraviglia, abbiamo scoperto che le specie concupite, e appetite, dai continuatori di Nembrotte non si riducono al solo *Masurìn* (nome scientifico *Anas platyrhynchos*), l'antenate dell'anatra domestica. Esse comprendono la *Crècola* (*Anas querquedula*), la *Sarsègna* (*Anas crecca*), il *Pignòl* (*Anas sterpe-ra*), il *Palòt* (*Anas clypeata*), il *Cjos* (*Anas penelope*) e il *Magàsso* (*Aythya ferina*). Il nostro informatore, Alessandro Marcorin, oltre che cacciatore è anche un fine gourmet e classifica le carni delle specie suddette in funzione delle loro attitudini culinarie e qualità gastronomiche: il punteggio migliore, facciamo “tre stelle”, va a *Sarsègna* e *Crècola*; caratteristi-

che intermedie, ma certo ancora di buon livello, hanno *Masurìn* e *Pignòl*, quindi un meritato “due stelle”; di valore inferiore, comunque tutt'altro che disprezzabile, quindi “una stella”, si possono considerare *Cjos*, *Palòt* e *Magàsso*.

Simpatiche presenze sono anche quelle del *Penacjìn* (*Aythya fuligula*) e della congenere *Aythya nyroca* (*Maiassèt*), rara e non cacciabile, nonché dell'*Asiâl* (*Anas acuta*). Quest'ultimo nome corrisponde al veneziano *Asiào* che troviamo, in buona compagnia, in una delle *Lettere* di messer *Andrea Calmo* datata 1552: *El se vien [ogni homo] hora con el schiopo, hora con la balestra e hora con la lume de note, che i orba i poveri anemali, ... mazorini, chiossi, seroli, pizzagoi, ligoni, asiài...*

Gli stessi ambienti acquatici sono frequentati da due specie cacciabili, e commestibili, non imparentate con le anatre: la *Fòlaga* (*Fulica*



Ritorno dalla caccia alle anatre in novembre, particolare di un affresco quattrocentesco che raffigura il ciclo dei mesi. Chiesa di San Pietro in Magredis di Povoletto. Fotografia di Claudio Mattaloni.



Bella immagine di un maschio di *Anas penelope*. “La sua voce è un vero fischio” scrisse nel 1871 il nostro naturalista Giulio Andrea Pirona e, in effetti, in friulano questa specie è nota, oltre che come *Cjos*, anche come *Masurìn sivilot* e, in italiano, come Fischione. Il francese non è da meno con *Canard siffleur* e l’inglese *Wigeon* è onomatopeico. Fotografia di Stefano Zanini.

atra) e lo *Sfòio* (*Gallinula chloropus*) detto *Sfògio* nel parlare più venezianeggiante. Queste hanno le carni che sanno un po’ di *freschìn*, ma la tradizione culinaria del Portogruarese le sa proporre come autentici manicaretti. L’accorgimento è quello di togliere la pelle e di lasciare le carni sotto vino o sotto aceto; saranno poi preparate in umido o potranno entrare in splendidi risotti. Ne troviamo conferma nel classico *Mangiare e ber friulano* di Giuseppina Perusini Antonini: “la folaga disprezzata è commestibilissima purchè venga spellata; con la pelle si toglie ogni emanazione palustre. Si lava con aceto, si taglia a quarti e, dopo la rosolatura in olio e burro, si fa cuocere con un bicchiere di buon

vino rosso, un mazzo di erbe aromatiche e foglie di alloro”. Non chiedeteci perchè i prelibati pennuti summentovati abbiano nomi scientifici talvolta così poco appetibili; possiamo solo dirvi che i nomi volgari sopra riportati sono quasi tutti simili, o uguali, a quelli impiegati in altre parti del Friuli (*Masurìn*, *Crècule*, *Cercègne*, *Pignòle*, *Palòte*, *Cjos*, *Penacjìn*, *Fòlighe* e *Magàs*, quest’ultimo forse meglio noto come *Cauròs*). Quanto a *Sfòio*/*Sfògio* vi è da dire che nell’area bassotilaventina è detto *Sfuéi*, quindi concorda con *Sfòio* e *Sfògio*, ma altrove in Friuli è conosciuto col curioso nome di *Re di Gjirìule* o *Gjarìgule*, oltre che come *Polece di Aghe* o *Gjaline di Aghe*.

I nomi friulani sono documentati, forse per la prima volta, nel *Vocabolario zoologico friulano* che Giulio Andrea Pirona allegò al *Vocabolario friulano* di Jacopo Pirona dato alle stampe a Venezia nel 1871. Nelle voci del *Vocabolario zoologico* possiamo trovare talvolta delle descrizioni dell’animale; così per la *Cercègne*: “è lunga 14 pollici, ed il maschio ha la testa, le guancie e il collo di color rosso-marrone, la gola nera, una larga fascia verde che si estende dagli occhi fino alla nuca, il dorso a macchie biancastre e nere, il ventre bianco giallastro”. Altre volte, accanto alla descrizione vi possono essere notizie relative al comportamento; così i *Cjos* “passano l’inverno nelle nostre valli, ove si trovano in grandissimi



Maschio di *Spatula clypeata* che, a causa del grande becco, ha assunto la denominazione di *Palòte*. Il nome italiano, Mestolone, è altrettanto efficace nel descrivere questa caratteristica, così come lo è l'inglese *Shoveler* che potremmo tradurre con 'spalatore'. Fotografia di Stefano Zanini.

mo numero; si riconoscono subito dalla voce, ch'è un vero fischio". Non mancano notizie relative alla caccia, per esempio il *Cauròs*, o *Magàs*, "va a grandi stormi e si uccide per lo più collo schioppone". Per il *Masurìn* abbiamo notizie precedenti: nel *Rotolo* della chiesa di Muzzana, datato 1768, troviamo questa nota spese: *a Marano in fra osei è pese [pesce] è formagio, pei spinei [un tipo di pesce] e do mazurini lire una e quattro soldi*. Fra le centinaia di voci che si trovano nel *Mensuale di Spese Cibarie in Monte* del monastero delle Terziarie francescane di Latisana, nel mese di *Febbraro 1784* si può leggere *Spesi in polame e masorini lire 31* (Bini G., Castellarin B., *Mille anni di cibi e bevande*, 2010).

Una testimonianza più diretta della caccia risale al Quattrocento, secolo nel quale venne scritta una "frottola", attribuita al nobile Nicolò de Portis, nel friulano cividalese del tempo. Si tratta, con ogni evidenza, di una allegoria amorosa, ma è valida, ai nostri fini, come testimonianza storica e linguistica. La proponiamo con la grafia un po' modernizzata:

*Jo soi stât grant timp paissant
uno razzo cul falcon:
cuasi ch'jo no l'abandon
dal uziel furz dubitant.*

*Lungjamentri ài paissât
achê razzo par pijâ:
pôc e nujo m'â zovât
tant è snel lu so svolâ.*

*Non mi zovo plui stentâ
in daûr zî curint.
cu di me va plui fuînt
ed ogni oro plui vuardant.*

Facciamo senz'altro seguire la traduzione per i nostri tanti lettori d'Oltrelivenza:

"Io sono stato gran tempo cacciando un'anitra col falcone, che per poco non l'abbandono dubitando assai dell'uccello.

Lungamente ho cacciato per prendere quell'anitra: poco o nulla mi è giovato tanto è veloce il suo volo.

Non mi giova più pensare nell'andarle dietro correndo ch'è da me va [sempre] più fuggendo e ognora più guardandosi".

Franca SPAGNOLO

Un piatto per ogni stagione

Il ciclo dell'anno sulla mensa contadina

Franca Spagnolo (1934-1992) di Barbeano di Spilimbergo, maestra elementare, fu attiva nella cultura locale. Fra i tanti scritti che ci ha lasciato abbiamo scelto per i lettori di *Tiere furlane* questo contributo sull'alimentazione tradizionale di una famiglia contadina che ci pare uno dei più completi sull'argomento (da *Spilimberc*, volume edito dalla Società filologica friulana nel 1984).

Ora più che mai dietologi, *guru* ed esperti vari di alimentazione consigliano di seguire l'andamento stagionale anche a tavola: ciò che un tempo era *sante scugne* ora si rivela perlomeno un coadiuvante per la nostra salute.

Fino al 1950 l'economia dello Spilimberghese, come del resto quella di gran parte del nostro Friuli, era prevalentemente agricola. C'erano sì artigiani e commercianti, specie nel capoluogo, ma anche i loro guadagni erano condizionati dall'abbondanza o dalla penuria dei raccolti. Inoltre tanto i contadini, quanto i cittadini, si alimentavano durante l'intero anno con i prodotti



Un "modernissimo" negozio di generi alimentari nel 1957. I biscotti Guglielmone venivano venduti "sciolti", cioè sfusi, a peso. Si nota la pubblicità per la carne in scatola Simmenthal; la dotazione in affettati ed in formaggi è più che discreta per l'epoca; sotto gli affettati, nella vetrinetta del banco, ci sono tre bei pezzi di lardo; nell'altra vetrinetta del banco ci sono i liquori: Ferro China, Elixir China, Rhum e altri che non riusciamo ad identificare; sul banco ci sono dei vasi di vetro, probabilmente per olive e frutta sotto spirito, e due fiaschi di vino, forse Chianti, ma all'epoca anche altri vini erano venduti in questo contenitore; un'intera mensola della scaffalatura è dedicata all'olio Sasso. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

locali, fatta eccezione per pochi generi di assoluta necessità, non reperibili sul posto, come ad esempio l'olio, il pesce fresco o secco, lo zucchero, il sale, il caffè, le spezie, il riso e certi tipi di pasta alimentare. A rifornire gli abitanti bastavano pochi negozi, una decina in

tutto, fra capoluogo e frazioni, modestamente arredati e parcamente riforniti. Gli acquisti del resto venivano fatti con estrema parsimonia, a chili o a mezzi chili se non addirittura a etti. Tutte le merci venivano vendute sfuse, avvolte in fogli di carta velina, se sardine, aringhe

o conserva, di carta più spessa e azzurra se zucchero, paglierina invece se riso o pasta, trasformati con destrezza in cartocci dalle abili mani dei negozianti.

Gerarchie in tavola

Al resto dell'alimentazione provvedevano i campi, coltivati in proprio o affidati a mezzadria: i prodotti venivano consumati in parte dai proprietari e dai coloni, in parte ceduti agli altri membri della comunità e variavano a seconda delle stagioni; così la cucina ed i piatti serviti sulle mense seguivano un ritmo e un andamento costanti che si ripeteva di anno in anno.

Anche se i pasti erano semplici e frugali venivano preparati con grande cura e continua attenzione, generalmente dalla madre, coadiuvata dalle figlie e dalle nuore. Alla madre o, in sua mancanza, alla donna più anziana, spettava infatti l'onore, e l'onere, di gestire l'economia domestica. Soltanto la morte o una grave infermità toglieva alla padrona di casa la *ciassa* [la *cjace* nel friulano standard], cioè il mestolo.

I pasti erano tre: la *marinda* o prima colazione, il *gustà* o pranzo e la *cena*. Il loro orario seguiva il corso del sole: d'inverno si cenava verso le diciassette e d'estate verso le venti. L'orario della colazione variava dalle sette alle otto del mattino.

Al momento dei pasti erano puntualmente presenti tutti i membri della famiglia: fino al primo conflitto mondiale solo gli uomini sedevano a tavola, mentre le donne li servivano; quando questi avevano

terminato il pasto, mangiavano a loro volta. I bambini venivano sfamati prima dell'arrivo degli uomini affinché non turbassero la loro conversazione che verteva sui lavori della giornata.

Più tardi le grandi famiglie patriarcali si divisero e così bambini e adulti si sedettero tutti assieme attorno al desco; la madre però era sempre l'ultima a prendere posto, dopo aver distribuito le varie porzioni.

Colazione

Gli alimenti consumati durante il giorno variavano a seconda delle stagioni ed erano strettamente proporzionati al maggiore o minore fabbisogno di calorie. D'estate, ad esempio, la prima colazione ai lavoratori della terra veniva servita dopo le otto nei campi. In questa stagione il lavoro era continuo e faticoso: c'era infatti da falciare prati ed erbe mediche, o da sarchiare, zappare e rincalzare il granoturco,

o da mietere il grano, prima a mano, poi con la falciatrice meccanica trainata dai buoi o dai cavalli: bisognava allora cercare di sopprimere con un'adeguata alimentazione al dispendio di energie.

Così la padrona di casa cuoceva una buona frittata col salame e la cipolla, abbrustoliva alquanto fette di polenta rimaste dalla sera prima; sistemava il tutto in una cesta, accanto ad un fiasco di vino ed incaricava una ragazza di casa o una nuora di recare la *marinda* in campagna. Per una mezz'ora si sospendeva l'attività e si consumava il primo pasto di una lunga giornata sulla *zerada*, o capezzagna, accovacciati nell'erba ancora umida di rugiada, circondati dal chiarore luminoso del mattino.

Le donne a casa invece si accontentavano di una scodella di polenta e latte, e i più anziani di una mistura chiamata caffè, ottenuta con semi di orzo, di frumento e di vinaccioli, tostati in casa, nell'ap-



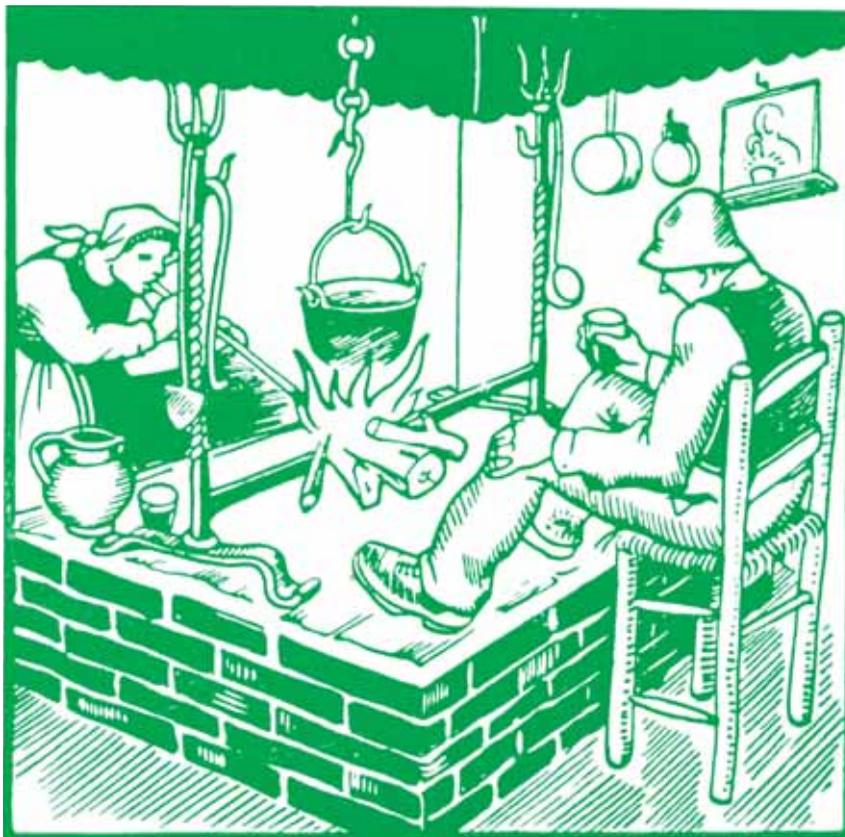
Il giornale come tovaglia per la merenda sull'erba. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

posito *brustulìn*, a forma di tegame, fornito di un manico girevole e di coperchio, o di palla.

Il pranzo

Terminata la colazione cominciava per la padrona di casa la fatica di preparare il pranzo. Fino al primo conflitto mondiale si cucinava esclusivamente sul *fogolâr*, appendendo le pentole all'uncino che pendeva da una catena collegata agli alari o sistemando i tegami su appositi treppiedi. Più tardi entrarono in funzione gli *spolèr* o cucine a mattoni e questi a loro volta furono soppiantati dalle cucine economiche in ghisa o in lamiera.

Per pranzo, come primo piatto, si preparava più spesso una minestra, specie di fagioli. Questi erano già stati mondati la sera precedente e messi poi a gonfiare in un pentolino colmo d'acqua. Venivano scolati e versati nell'apposito pentolone con un pezzo di lardo, a volte con una *crodia* o cotenna, e un *muset*, una cipolla, un mazzetto di prezzemolo e diverse patate, infine bolliti a lungo. C'era bisogno di un assiduo fuochista, perchè la minestra cuoceva sulla fiamma alimentata a fascine, di vite, o di gesso o di robinia e, quindi, bisognava aggiungere sempre nuovi stecchi. Verso le undici si toglievano il *muset* e la *crodia* e si schiacciavano le patate; poi si aggiungeva la pasta che alle volte veniva acquistata al negozio di alimentari o ritirata in cambio di frumento dal pastificio di Monreale, mugnaio a Gradi-sca, oppure fatta in casa: in questo caso si trattava di larghe e spesse



Fino alla prima guerra mondiale si cucinava sul *fogolâr*. Dall'almanacco *Stele di Nadâl* del 1962.

lasagne, ottenute impastando farina di grano tenero e acqua. Prima che subentrasse l'uso della pasta nella minestra di fagioli, mezz'ora prima della cottura definitiva, si univa invece l'orzo pilato, *l'orzu pilât* o *uardi pilât*. Questo consisteva in grani di orzo ai quali erano state tolte, al mulino, con un apposito dispositivo, le glumelle. Per cuocerlo ci voleva più tempo, ma in compenso possedeva la virtù di non scuocere mai e di poter essere gustato inalterato anche il giorno dopo. Inoltre era molto rinfrescante e neutralizzava in parte i danni che poteva arrecare alla salute l'abuso di grassi animali. Molti mulini dello Spilimberghese erano attrezzati per la pilatura dell'orzo: accanto a quello già menzionato di Monreale a Gradi-sca

ricordo quello di Ostoldi a Baseglia. In mancanza di orzo si poteva ricorrere anche al frumento, però questo si gonfiava a dismisura e trasformava il minestrone in una densa poltiglia. Io ricordo di aver mangiato, dietro suggerimento della nonna, frumento nell'inverno del 1945, ma nonostante le difficoltà di quel periodo e la penuria di alimenti, tutti lo trovammo poco appetibile. Per la preparazione della minestra di *uardi*, finché era in auge il *fogolâr*, erano adibiti i *bronzins*, cioè le pentole di bronzo, ottenute mediante fusione del metallo dentro una forma precedentemente preparata con impasto di argilla e sterco di asino. I *bronzins* con il minestrone venivano sistemati, per tutto il tempo richiesto dalla cottura

ra, sugli appositi treppiedi.

La pasta invece, qualunque essa fosse, doveva cuocere lentamente e abbastanza a lungo. La mia nonna, Angela Cimarosti, soleva dire che per essere cotta al punto giusto la minestra doveva fare la *capa*, cioè addensarsi fino a formare una tela che, di tanto in tanto, il bollore squarciava.

La nonna Anzula si intendeva bene di minestre e di fagioli; infatti la nostra famiglia di cinque persone, più gli eventuali parenti che venivano a dare una mano, consumava oltre un quintale di fagioli all'anno. Per lei la *mignestra di fasoi* era diventata quasi un rito quotidiano; solo qualche volta sostituiva ad essa una minestra con il pesto di lardo e la conserva, meno appetitosa di quella di fagioli, a mio giudizio, proprio per quei minutissimi frammenti di lardo che dopo la cottura continuavano ad affiorare in superficie.

Alla festa preparava la pastasciutta, di solito condita con un sugo a base di strutto e salame, con l'aggiunta di acqua in cui veniva sciolta una *palanca* di conserva. Con quel tipo di sugo preparava a volte anche il risotto. Solo nelle grandi festività compariva a pranzo il brodo con il lesso di gallina.

Di solito gli uomini rientravano per il pranzo. Quando però erano impegnati nella fienagione, che si svolgeva nelle praterie verso il Meduna, bisognava recarsi a portare il *gustà* con la *cjama*, cioè con la pentola della minestra e la sporta di cartoccio o un cesto di vimini contenente le scodelle, le posate, i bicchieri, la polenta, il companati-

co, il vino e qualche volta il pane, sospesi al *bwinç* o arconcello.

La minestra, il *muset* e la *crodia* e qualche volta le parti nobili della carne di oca conservate sotto grasso, consumate nei prati, all'ombra di un albero o di un covone di fieno, assumevano un

Di queste, nella buona stagione, c'era grande abbondanza e si passava dalla lattuga al radicchio, ai piselli, alle cipolle, ai cetrioli, alle zucchine, ai pomodori, ai fagiolini, per tornare di nuovo e definitivamente al solo radicchio col sopraggiungere dell'autunno.



Nell'uniforme d'ordinanza per l'orto non potevano mancare il cesto e il *grimâl*. Quando l'orto, come in questo caso, era circondato da una siepe vi si accedeva attraverso un cancelletto. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

sapore nuovo, molto simile all'aroma delle erbe che appassivano al sole.

Tal ort

Intanto che uomini, donne e bambini, per tutto il pomeriggio, dopo la breve siesta, erano impegnati nella raccolta del fieno, la padrona di casa, dopo aver rigovernato la cucina e lavato i piatti nel *seglâr*, recuperando l'acqua della sgrassatura per il maiale, si recava nell'orto, a mondarlo dalle erbacce e a raccogliere le verdure che dovevano servire per la cena.

La cena

Dopo aver pensato alle verdure la brava massaia preparava il paiuolo per la polenta, vi aggiungeva l'acqua e lo metteva sul fuoco; quando principiava a bollire aggiungeva una manciata di sale e poi gettava la farina tutta assieme, per poter tracciarvi sopra un segno di croce; quindi rimestava energicamente con il *menadôr* affinché non si formassero grumi e continuava a rivoltare l'impasto ottenuto per una buona mezz'ora, finché la crosta cominciava a staccarsi e cucina e cortile odora-

vano di polenta fragrante. Quando la polenta era stata rovesciata sul *taulîr* e tagliata a fette con il filo, veniva servita nei piatti la verdura e poi come companatico il formaggio, o il salame, o la frittata, o le uova sode; nelle grandi ricorrenze le carni di pollo, cotta nel tegame; finché le botti non erano asciutte, in mezzo al desco troneggiava sempre il boccale di vino.

Il zuf

Intanto, lentamente, intessuta di sudore e di fatica, scivolava giorno dopo giorno l'estate dentro l'autunno e le giornate cominciavano ad accorciarsi. Già si era provveduto a vendemmiare e la vigna languiva spoglia. Veniva San Michele (29 settembre) e la nonna cominciava a ripetere uno dei suoi innumerevoli proverbi: *a San Michêl la marinda a va in siêl*. Infatti gli uomini non consumavano più le sostanziose colazioni sulla *zerada*. Bastava adesso lo *scugjelin* del cosiddetto caffè, possibilmente corretto con un po' di vino. Per i bambini e per le donne si preparava invece *il zuf*. Servivano a tale scopo le zucche, cresciute rigogliose in file trasversali, alternate ai fagioli, in mezzo al granoturco, ai cui stocchi si arrampicavano vigorose. Questo era ancora possibile perché nei campi non veniva sparso come adesso il diserbante e le erbacce venivano strappate con i *sulcits* (sarchiatori) e la zappa era azionata dall'alba al tramonto. Le zucche per *il zuf* erano una varietà assai affine alle zucchet-



Alcune varietà tradizionali di zucca esposte a *Il gno Ort*, una manifestazione che si tiene ogni anno a settembre presso Villa Sulis di Castelnovo (mostra di ortaggi di vecchie varietà, convegni sull'argomento, ecc.). La zucca così *gropolôse* che si nota sulla sinistra è, come indicato dal biglietto, la *cavocie baruche*. Nel testo si trova, al plurale, come *sucis barucis*. In Friuli il nome della zucca ha molte varianti: *côce*, *çucje*, *sucje*, *zucje*, *cavòç*, *cavòce*, *cagòç*, *cogòç*... Quanto a *barùche*, o *barùcje*, viene dal veneziano *zuca barùca*, nome che è probabile eredità della cucina ebraica del Ghetto (*baruch*, in ebraico, significa 'benedetto, santo', ma era anche cognome).

te di Nizza e venivano chiamate *sucis barucis*: avevano la buccia dura, quasi legnosa e la polpa gialla e zuccherina. Si lessavano e si schiacciavano in acqua leggermente salata; quando questa giungeva ad ebollizione si lasciava cadere a pioggia una certa quantità di farina di mais fino a quando *il zuf* raggiungeva una consistenza cremosa. Allora si versava nei piatti e si copriva con un velo di latte appena munto. Grazie allo *zuf* si riempiva la pancia a tanti bambini con pochissimo latte, destinandolo invece alla produzione del formaggio. A volte anche gli uomini non disdegnavano a colazione lo *zuf*, salvo poi pavoneggiarsi con gli amici di aver fatto invece *marinda* con quei succulenti uccelletti che in autunno cadevano vittime

degli uccellatori che li attiravano con i richiami e li imprigionavano con il vischio.

Purtroppo il protagonista della storia raccontata da nonna Anzula era stato poco accorto e aveva lasciato cadere alcune gocce di *zuf* sul petto, sicché gli veniva maliziosamente replicato dagli ascoltatori che anch'essi lo avevano dedotto, dal momento che aveva ancora la piuma dello sfortunato volatile sul gilè.

Maiale e oche

Esaurita la provvista di zucche si ripiegava per la colazione di grandi e piccini sul latte bollito per una decina di minuti coi resti della polenta della sera prima: risultava una gradevole colazione poiché il gusto del latte si amal-



Si purcite: ordinaria scena di norcineria. Archivio Egidio Tessaro.

gamava perfettamente con quello della polenta, senza bisogno di aggiunta di zucchero o di surrogati vari.

Intanto, con l'autunno inoltrato, variavano in parte anche i pasti del mezzogiorno e della sera. Da Sant'Andrea in poi si cominciava ad ammazzare i maiali, ad ingrassare ed uccidere le oche che avevano pascolato, sotto la guida dei ragazzi, sui cigli delle strade per tutta l'estate. Tanta ricchezza doveva essere custodita gelosamente nei *camarins*, assieme al vino e al burro fuso e riposta nei *pignats* di terracotta. Invece le parti più scadenti e deteriorabili del maiale e delle oche, come ossa, fegati e sanguinacci, venivano man mano consumate. Così nelle minestre a mezzogiorno facevano la loro comparsa i *sanganeî*, cioè il sangue del maiale cotto e insaccato con l'aggiunta di una parte di grasso e *li polmonis*, insaccati di polmone mescolato alla carne sanguinolenta

del collo e, soprattutto, i brodi di ossa di maiale con l'aggiunta di riso o di pasta, oppure il brodo ottenuto con il *corbàn*, cioè con lo schienale delle oche. E a cena compariva il fegato dell'oca fritto con la cipolla o i gustosissimi *figadèi di purcit*, o le verze con la costa di maiale, o la prelibata salsiccia, la *luiania*, o il radicchio condito con il lardo, cioè *cu li frissis*.

Brovada e verze

Ormai il freddo si era fatto sempre più intenso e la campagna spoglia. La famiglia si raccoglieva nel tepore della stalla; nelle grandi cucine si rientrava solo nelle ore dei pasti. Anche se il gelo mordeva e inaridiva l'orto, c'erano sempre tante verze riposte sotto la *meda* di canne di granoturco; nel *foladôr*, la stanza dove si pigiava l'uva e si faceva fermentare il vino, troneggiava una botte colma di *brovada* a cui si poneva mano a Natale,

con grande soddisfazione degli adulti, ai quali non sembrava vero di gustarla finalmente assieme al nuovo *muset*. I bambini "delicati" come me, invece, si guadagnavano sempre qualche poderosa sberla perchè si rifiutavano di trangugiare quel cibo troppo robusto. Per quanto mi riguarda io avrei mangiato volentieri la brovada cruda, condita con un po' d'olio, ma non mi era permesso di farlo perchè non rientrava nei canoni culinari di Anzula Simarosta. Mi era semplicemente concesso di rosicchiare i rimasugli che la nonna non riusciva a tagliuzzare nell'apposito *grat*. Le cose non andavano troppo bene nemmeno davanti alle verze, non tanto per il sapore, essendomi sempre rifiutata di assaggiarle, quanto per l'odore acuto e penetrante che aggrediva tutta la casa. Non appena lo sentivo, già mi preoccupavo per i rimbrotti serali e per la prospettiva di finire a letto senza cena.

Nonostante i guai serali che mi procuravano non giunsi mai a odiarle, perchè talvolta si presentavano in veste più gradita a mezzogiorno, mescolate al riso, o mi fornivano una vera leccornia, almeno a mio parere, attraverso lo stelo centrale, il *tor di verza*, mondato della scorza e divorato crudo. Gusti simili ai miei dovevano essere comuni a buona parte dei barbeanesi se il mio paese era soprannominato *Barbean dal tor!*

Erbutis

Per fortuna, trascorso gennaio e oltrepassato Sant'Antoni, un'ora di demoni, a causa del freddo in-

tenso, si scivolava lentamente verso febbraio. Dopo Sant'Apollonia, la protettrice dei denti e di conseguenza di un'accurata masticazione a tavola, la morsa del ghiaccio cominciava ad allentarsi.

Prima di tutto rinverdivano in mezzo alle stoppie del mais *li erbutis* ed erano *scovetis* o sonchi, *cesaruta* o specchio di Venere, *confenon* o papavero, *radicessa* o tarassaco, *mari di viola* o viola tricolore. Venivano raccolte e mescolate in parti uguali e fornivano una verdura deliziosa, prima lessata e poi passata in tegame, con un soffritto di lardo, burro e cipolla. Più avanti, verso marzo, si recide-



Fiore della *cesaruta*, i cui germogli coi bocci fiorali entravano nella composizione delle *erbutis* primaverili. Suo sinonimo è *brucuncèsare* e si trova "nei campi, fra le biade comunissima" come scriveva Giulio Andrea Pirona nel suo *Vocabolario botanico friulano* del 1862. In entrambi i nomi friulani si trova la base *cèsare*, che in alcuni luoghi indica i piselli, ma che qui sta ad indicare un antico uso culinario di questa campanulacea (*Legousia speculum-veneris* per i botanici). *Cèsare*, in effetti, viene dritto dal latino *cicera*, nome di una varietà di cicerchia, leguminosa la cui coltivazione è documentata dagli scritti di Columella.

vano e si lessavano i broccoli, che venivano conditi in insalata con abbondante aglio: essi erano, con la *renga*, l'aringa femmina ripiena di uova, e il *cospeton*, l'aringa maschio fornito invece di latte e meno succulento, il piatto tipico delle cene di Quaresima, alternati a tarassaco lessato e condito in insalata, a cicoria selvatica (*radic di zerada*) e ai nuovi germogli di *radic cul poc* affiorati in mezzo ai campi di erba medica, dove erano stati seminati in primavera, come contorno ad un uovo sodo. Tutte queste verdure avevano una duplice funzione: prima di tutto purificare il sangue dalle scorie dopo il lungo torpore invernale e sopperire alla penuria di verdure dell'orto, essendo terminate anche le verze e la brovada. In attesa di raccogliere gli asparagi e la prima insalata novella, ci si arrangiava coi *urtiçons*, i germogli del luppolo, *cui sparcs di rùssul*, i nuovi germogli di pungitopo, e *cul sclopit*, la silene inflata, che veniva consumato o a pranzo assieme al riso o a cena in padella, spesso mescolato alla frittata.

La cjace, simbolo del potere

Le uova in primavera facevano da padrone, sia perché le galline erano entrate in piena deposizione, sia perché in tal modo era possibile risparmiare per giugno, mese di grande attività agricola, i salami, l'ossocollo e i pezzi di carne d'oca conservati nel grasso dell'animale.

Una volta o due nel corso della primavera ci si permetteva

l'acquisto di un carciofo a testa: questa verdura piaceva tanto alla mamma ed ella poté permettersi di accontentare i suoi gusti quando divenne finalmente *parona da la ciassa* (= *cjace*). Però il passaggio, come ogni successione che si rispetti, non fu del tutto indolore. Ci furono musi lunghi e risentimenti che covarono a lungo fra le parti in causa. Io mi mantenevo apparentemente neutrale, ma in realtà preferivo la nuova cucina: finalmente sparirono le odiate minestre col pesto di lardo, sostituito dal burro; fecero la comparsa di tanto in tanto gli gnocchi, i *risi e bisi*, i *risi e patatis* e molte sere il purè, specialità che la mamma aveva imparato a preparare in Francia, dove era stata emigrata fino al 1933. Per avere abbondanza di burro, essendo sopraggiunta nel frattempo la seconda guerra mondiale, toglievamo ogni mattina la panna al latte della sera e due volte alla settimana preparavamo con questa il burro, battendolo nella *pigna* (zangola). Il latticello che avanzava (*batùda*) veniva poi bevuto dalla mamma e dalla nonna, per rinfrescarsi. La nonna, inoltre, sempre a fini terapeutici, usava preparare la *zonglada*, cioè la giuncata. Sistemava accanto al fuoco una scodella di latte e lo lasciava cagliare per un paio di giorni; a questo punto aggiungeva mezzo bicchiere di vino rosso e una fetta di polenta e la cena era bell'e pronta. Non so se fu in virtù della *batuda* o della *zonglada*, ma ad ogni modo ebbe la fortuna di oltrepassare in ottima salute i novant'anni.

Pesci, rane (e i cais pai bassarôî)

Durante il regno di mia madre mangiavamo spesso anche il bacalà alla siciliana, con aglio, olio, sardine e prezzemolo e non solo il venerdì santo come succedeva prima.

Per quanto concerne il pesce fresco facevamo le nostre solenni scorpacciate ad ottobre, quando il Comune chiudeva per una settimana l'acqua della roggia e dei ruscelli: raccoglievamo allora i pesciolini rimasti a secco e, ripulendo il fango dei fossati, catturavamo qualche grossa anguilla,

la bisàta, ottima in umido con la polenta.

Ogni tanto, durante l'inverno, la mamma comprava anche le sardine o la frittura da una donna di Marano, che girava ogni venerdì i nostri paesi in sella alla sua bicicletta, col sole e con la pioggia, senza ombrello, con la sola protezione dello scialle di lana nero, come neri erano i suoi vestiti, perché in lutto perpetuo dopo la morte del marito perito in mare. A primavera, invece, tutti i ragazzi, specie quelli del paese, battevano i fossi armati di fiocine speciali chiamate *pirons* con

le quali trafiggevano le povere ranocchie acquattate nel fango e poi, spettacolo orribile a vedersi, le infilzavano, una dipò l'altra, in un filo di ferro piegato ad un'estremità, formando un lungo *spêc*. Mi facevano tanta pena, con quei grandi occhi imploranti e le manine contorte nel vuoto, che mi passava tutta la voglia di mangiarle, anche se in realtà erano buonissime, una volta che venivano scuoiate, ripulite, infarinate e fritte. Di notte a rane andavano anche gli adulti, con il faro a carburo, e la messe era sempre copiosa.

C'è sempre chi sta peggio

Nei nostri paesi non regnava l'abbondanza, ma la sopravvivenza era garantita in modo decoroso come si può evincere da questo scritto. Vi erano, però, delle famiglie decisamente più povere delle altre, come quelle dei *gravarôî* di Gradisca che tentavano di sbarcare il lunario raccogliendo le radici dell'erba detta *cuadri* (*Crysopogon gryllus*) destinata alla produzione di spazzole (si veda anche *Tiere furlane* n. 10, 2011). Franca Spagnolo, in uno scritto intitolato appunto *I gravarôî* di Gradisca (nel periodico spilimberghese *Il Barbacian*, dicembre 1986), oltre a descrivere le vicende di queste persone, si sofferma sulla loro alimentazione. Nella quale giocava un grosso ruolo il riccio, che era "alimento base per tutti gli abitanti di Gradisca che non potevano permettersi di allevare un maiale". Ed ecco i particolari:

"I ricci, questi timidi ed innocui animaletti, venivano catturati da novembre a gennaio, cioè appena essi hanno iniziato il letargo e sono perciò più ben nutriti. Per scovarne il rifugio bisognava individuare la traccia lasciata dagli animali sul terreno nel loro andirivieni per far provvista di fieno e di foglie necessari a rivestire la tana. A volte



in una giornata di ricerca si riusciva a catturarne uno solo; altre volte invece la fortuna arrideva e si ritornava a casa con una decina di palle spinose. Alla sera ci si affrettava a far bollire un pentolone d'acqua e a tuffarvi senza pietà le infelici bestiole, ancora vive, affinché si srotolassero. Si provvedeva poi a togliere con un coltello i peli del ventre ed a strappare con le tenaglie i pungiglioni. L'animaletto veniva dopo passato alla fiamma per bruciare i peli residui ed infine sventrato. Si riusciva così a recuperare da cinque a sette etto-grammi di carne. Il riccio poteva essere cucinato a guisa di spezzatino, rosolato in un po' di strutto con cipolla ed erbe aromatiche e cotto in seguito a fuoco lento, aggiungendo di tanto in tanto un goccino d'acqua. A metà cottura venivano introdotte alcune fettine di patata. Una polenta fumante completava poi la gustosissima cena.

Se la caccia era stata abbondante, alcuni ricci venivano conservati per i giorni di magra, previa salatura: avrebbero così occupato nel *camerìn* il posto degli inesistenti salami e sarebbero stati un ottimo condimento per zuppe e brodi durante l'intera invernata".



Pescatori di rane nel 1930. Fotografia di Tarciso Baldassi.

Durante la mia infanzia i *cais*, le chiocciole, erano poco ricercati; a mangiarli erano soprattutto i *bas-sarôî*, cioè i contadini provenienti dalle province venete, in modo particolare da Venezia e Treviso.

Foncs

Nei prati attorno a Spilimbergo crescevano molti funghi, ma solo

alcuni si azzardavano a raccoglierci e a sfidare la morte. Prima di mangiarli c'era chi li offriva al gatto; altri invece giuravano che si potevano gustare con tranquillità quando un anello d'oro aggiunto ai funghi durante la cottura non si era annerito. Grazie al cielo non avvenivano disgrazie per il semplice fatto che le specie raccolte erano le più si-

cure: clitocibe, igrofori e prataioli. Ogni tanto, a novembre, avvenivano casi di intossicazioni leggere a causa degli igrofori delle nebbie chiamati *batocine*, ma si risolvevano in breve, con una buona colica e tanta paura. Di solito i funghi venivano preparati in padella, con olio, aglio e prezzemolo.

Bassa corte

Galline e polli comparivano di rado sulla mensa. Una famiglia di modesti agricoltori come la nostra metteva a covare due chioce in primavera ed una in agosto per ottenere, se possibile, alcune pollastre da uova.

Si poteva calcolare una schiusa di trenta pulcini in tutto; togliendo quelli che finivano affogati in ciotole o in secchi colmi d'acqua nei quali non erano stati introdotti alcuni sassi per sostenere gli implumi imprudenti, quelli carpitati dalle poiane e quelli morti per *pi-vida*, la pipita, cioè l'ispessimento della lingua, ne restavano sì e no una ventina; perciò mangiavamo carne di pollo e di gallina soltanto nelle festività più solenni. Le galline poi venivano sacrificate solo se troppo vecchie per deporre le uova, che erano considerate un insostituibile mezzo di scambio al negozio di alimentari per procurarsi zucchero, pasta, riso, conserva e sapone. Quando finivano in pentola garantivano un brodo veramente eccezionale, tanto che si avvertiva il profumo a notevole distanza. L'allevamento dei conigli, inizialmente poco diffuso, fu incrementato durante il secondo conflitto mondiale, a causa della crescente



Galline e polli comparivano di rado sulle mense contadine (grandi occasioni, festività importanti...). Archivio Egidio Tessaro.

vano venduti sotto le feste di Natale per rinnovare il modesto guardaroba invernale; finivano così sulla mensa *dai siôrs*, o *dai artiscj*, assieme a qualche cappone, o galletto, o infelice gallinella, nei giorni di sabato, quando a Spilimbergo si teneva mercato in un apposito tratto di Corso Roma, davanti al forno di Lovison, il così detto *Marcjât da li Gjalinis*.

A trattare gli acquisti, sempre piuttosto impegnativi, per le famiglie borghesi erano le donne di servizio; invece le mogli degli artigiani provvedevano di persona ed erano sem-

mai carne bovina perchè il suo prezzo era considerato proibitivo.

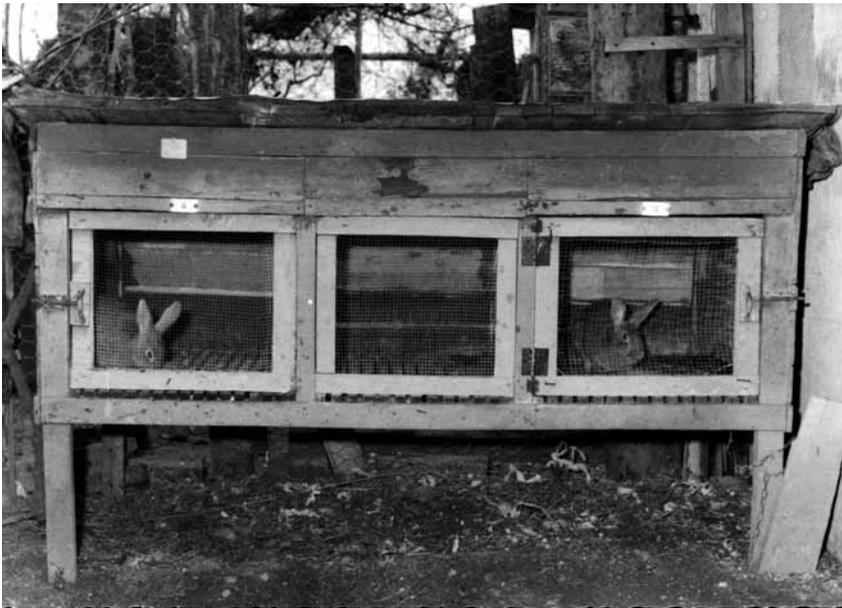
Abbondante era invece il consumo di formaggio, in un primo tempo fatto in casa e più tardi nelle latterie turnarie; a volte veniva anche fritto in padella: si otteneva così il *frico*, ottimo con la polenta.

Dolci

I dolci consumati durante l'anno erano pochi: grande concessione a Carnevale i crostoli e le frittelle, ottenuti spesso dopo un'interminabile sequela di suppliche perchè le massaie previdenti temevano di sciupare troppo strutto di maiale per friggerli.

Durante l'inverno masticavamo in continuazione *pan suturc*, il pane di segala e farina di cinquantino [si veda *Tiere furlane* n. 12, 2012], con aggiunta di semi di finocchio. Era molto duro, ma assai saporito e molto serbevole: durava anche un mese. I più fortunati potevano contare su qualche profumata *fuiassa* primaverile, specie a Pasqua.

Fra i dolci poteva essere inclusa anche la *mula* che si preparava con sangue di maiale raccolto al momento della macellazione e mescolato in continuazione fino a quando diventava freddo: si evitava in tal modo che coagulasse. A un litro di sangue si aggiungevano poi 600 grammi di farina di fiore, 800 grammi di zucchero, 400 grammi di cacao, 400 grammi di uvetta, due bustine di vaniglia, la parte gialla grattugiata di quattro limoni, quattro mele grattugiate, quattro litri di latte ed un pizzico di sale. Si mescolava il tutto che veniva poi cotto a fuoco lento, fino a quando diventava denso. Que-



L'allevamento dei conigli fu incrementato durante il secondo conflitto mondiale, a causa della crescente penuria di alimenti. Fotografia Cattedra ambulante per l'Agricoltura della Provincia di Udine - Archivio Storico Cjase Cocel, Fagagna.

penuria di alimenti.

Di solito chi aveva a disposizione un fosso con acqua stagnante cresceva una covata di anatre che sacrificava nel periodo delle vendemmie o della spannocchiatura per onorare il raccolto e i parenti solleciti nel prestare aiuto.

Gli eventuali tacchini allevati veni-

pre le più difficili ed incontentabili, trovando il pollame o troppo magro o troppo grasso.

Prodotti dell'allevamento bovino

Privilegio delle famiglie più abbienti era anche il brodo di manzo: i contadini non mangiavano quasi

sta ricetta mi è stata fornita dalla signora Maria Martina in Venier, residente a Gradisca, che soleva preparare la *mula* fino al 1974. Io ebbi la ventura di assaggiarla ed era assai gradevole, più di quanto lo possa essere un comune budino.

Pane e succedanei

Il pane veniva consumato con parsimonia; ai tempi della nonna addirittura quando si incontrava qualcuno di ritorno dal forno o dal negozio con una *bina* di pane in mano, gli si chiedeva se avesse qualche ammalato in famiglia. Esso era tanto pregiato che quando una sposa partoriva i parenti le recavano in dono una gallina, possibilmente nera, per il brodo e una cesta di pane per la *sopa*.

Anche quando io ero già grandicella il pane veniva trattato con grande rispetto e mangiato soprattutto a pranzo e d'estate, quando le giornate erano particolarmente lunghe, verso le quattro o le cinque del pomeriggio, per un semplice spuntino assieme al salame, al formaggio, o inzuppato nel vino. Ma in tempo di guerra, quando in casa c'erano tanti amici e parenti con cui dividere il cibo, succedeva che il pane non bastasse. Così mangiavamo polenta fredda anche *fôr di ora*, come si diceva allora invece di merenda; la nonna la spalmava con la marmellata di more di gelso, autentico miracolo dell'autarchia: infatti era la sola ottenibile in quegli anni di carestia di zucchero.

A giugno raccoglievamo, mediante scuotimento, le more in larghi teli. Venivano poi spremute e il succo messo a bollire finché si addensa-

va. La marmellata ottenuta aveva un profumo penetrante di fragola e un sapore assai delicato.

Per gli ammalati

C'erano anche i piatti speciali per gli ammalati e i convalescenti: la *sopa* di brodo, il brodo col vino rosso, la *panada* con l'olio di oliva e i semi di finocchio, la minestra di latte e riso, lo *zabaglione* col vino e, per risolvere raffreddori e tossi, un buon *brulé* o il latte con la grappa, la *sgnapa* o *aga di vita*, spesso distillata clandestinamente nei fossi.

Frutta

Generalmente a tavola non si mangiava mai frutta. Questa si consumava quando si presentava l'occasione, raccogliendola direttamente dalle piante o acquistandola dai rivenditori ambulanti, nei mercati, nelle sagre o in particolari periodi dell'anno.

A Spilimbergo, ad esempio, da giugno a tutto settembre e a volte fino a ottobre, attorno alla *piera dal pés* e più tardi lungo il Corso Roma, davanti alla libreria Menini, si disponevano le venditrici di frutta di Castelnovo, *li rivindiculis*, con uno o più cestelli ricolmi di frutta di stagione e la bilancia. Invitavano con insistente cortesia ad acquistare la loro merce, offrendo generosamente un assaggio.

Chi era più fornito di pecunia comperava senza farsi troppo pregare, chi invece era in difficoltà si accontentava di guardare le ciliegie, o le pere moscatelle, o le mele di San Pietro, o i *cuargnui* cioè le corniole, o *li siespis* cioè le susine,

o i fichi, a seconda della stagione e poi tirava malinconicamente per la sua strada.

La frutta più attesa erano le ciliegie: non tutti però possedevano una pianta e allora, o si tentava l'assalto a quella del vicino, a volte con spiacevoli conseguenze, o si aspettava pazientemente che venisse raccolta la *galeta*, cioè i bozzoli dei bachi da seta, per recarsi a venderla con il nonno o con i genitori e farsene pagare un cartocchetto. Si gustavano con estrema lentezza, per farle durare più a lungo e se ne riponeva due appaiate per ornarsene poi a guisa di orecchini. Però il periodo più generoso per la frutta era settembre, allora maturava in campagna ogni ben di Dio: pesche, *baracòcui* (le moderne nettarine), uva, fichi e susine, c'era solo l'imbarazzo della scelta.

Per quanto riguarda l'uva gli anziani la sorvegliavano con attenzione e tentavano invano di tenere lontano le grinfie dei ragazzi, insuperabili nell'accorgersi che qualche grappolo di Bacò stava arrossando, *ingrisint* si diceva allora, e avanti a *becotâ*. Restavano però i segni degli acini mancanti, così si veniva accusati di avere commesso il crimine. Io avevo un metodo più discreto: toglievo al grappolo l'intero racimoletto, *il raschèt*, e così nessuno poteva accorgersi dell'ammanco. Secondo gli adulti c'era licenza di mangiare uva soltanto durante le vendemmie, ma alcuni, i più crumiri, consigliavano sempre di fischiare o di cantare durante il lavoro per impedire ai vendemmiatori di avere la bocca piena. Per quanto riguarda le mele e le



La frutta più attesa erano le ciliegie. Fotografia Cattedra ambulante per l'Agricoltura di Udine - Archivio storico di Cjase Cocel, Fagagna.

castagne si faceva provvista dalle *montagnolis* sempre di Castelnuovo o di Clauzetto, che scendevano trainando il carretto carico di frutta e la cedevano in cambio di granoturco: un chilo di mele o di castagne per un chilo di pannocchie.

Il padrone di casa, il patriarca, dava licenza alle donne di barattare per tali acquisti i *sions*, cioè le pannocchie rimaste indietro durante la raccolta e che venivano recuperate al momento di tagliare le canne, di *roncjâ*. Così, per aumentare la disponibilità di *sions*, alcuni lasciavano appositamente indietro qualche pannocchia in più.

Le mele prodotte a Castelnuovo e dintorni erano piccoline, ma molto profumate e assai sebevoli e,

pur non potendo gareggiare adesso con le *Golden* in bellezza, le batterebbero senz'altro in bontà. Si era soliti riporre anche alcuni *rôs*, cioè tralci di uva con i grappoli attaccati, per mangiare l'uva nell'autunno inoltrato e nei primi giorni dell'inverno. A tale scopo si prestava bene la *Palomba*, un'uva rossa e carnosa, quasi scomparsa, il *Fruntignan*, un'uva nera, piccola di acino e con la buccia dura, dal sapore astringente, simile al Lambrusco, e la *Fraulà*, cioè l'uva Isabella.

Alcuni grappoli d'uva venivano benedetti assieme alle mele, al sale e all'acqua la vigilia dell'Epifania e poi consumati con devozione.

Gli agrumi venivano mangiati di rado: la mamma me li comprava il

nove febbraio, sagra a Barbeano di Sant'Apollonia, e penso che nessuno fosse allora più felice di me: quei frutti d'oro mi appagavano completamente saziando occhi, odorato e gola.

Gli scaffali si riempiono

Dopo il secondo conflitto mondiale la situazione alimentare cominciò gradatamente a modificarsi. Uomini e donne ripresero con la valigia la strada dell'estero, così ci furono maggiori disponibilità di denaro e quindi la possibilità di allargare le spese. Perfino sulle mense più modeste fece dempre più spesso la sua comparsa la carne vaccina, bistecca compresa. Gli scaffali dei negozi andarono via via riempiendosi di generi di consumo e di prodotti nuovi, confezionati dalle industrie alimentari in costante ascesa. Restarono un ricordo i surrogati del caffè di derivazione casalinga: finalmente si poteva gustare l'aromatica bevanda genuina, con zucchero a volontà, e avere pane e biscotti e frutta sempre a portata di borsa. Ma l'incredibile benessere mutò a poco a poco abitudini e costumi sociali antichissimi: in primo luogo le famiglie cominciarono a dividersi, a sfaldarsi; molti nuclei familiari abbandonarono la terra per trasferirsi in città dove c'erano maggiori possibilità di lavoro e di guadagno. Anche coloro che rimasero legati al loro ambiente furono a poco a poco influenzati dai mutamenti verificatisi ed i gusti alimentari cambiarono e si uniformarono. Molte tradizioni del passato furono dimenticate

definitivamente, quelle sopravvissute persero di continuità e di originalità. Dalle nostre mense non sono del tutto scomparsi i piatti tradizionali, solo che invece di essere una necessità sono diventati un diversivo per le grandi occasioni e le riunioni di amici, quando al posto della carne ormai divenuta una consuetudine, ricompaiono la polenta, la brovada col *muset*, il minestrone e altri cibi poveri, ma tanto gustosi.

Grazie ai notevoli miglioramenti economici una larga fascia sociale nell'ultimo trentennio ha potuto finalmente saziare la fame atavica: quasi più nessuno rammenta il *cospeton* appeso alla cappa del camino e fatto sgocciolare per mesi in un piatto onde intingervi la polenta, e questo è stato senz'altro un notevole successo.

Però ci siamo lasciati spesso travolgere dall'euforia consumistica, passando dai cibi economici e naturali a quelli molto più sofisticati, rimpinzandoci così con alimenti costosi e spesso anche dannosi per la salute. Ora che gli anni di abbondanza sfrenata vanno fatalmente esaurendosi, invece di lasciarci sgomentare dalla cosiddetta crisi [l'autrice scriveva nel 1983!!! NdR], è bene ricordare come in anni tanto, ma tanto, più difficili dei nostri, si riusciva a mangiare discretamente senza dover disestare il bilancio familiare e quello nazionale.

Riandando con la memoria ai tempi della nostra infanzia forse potremmo trovare la soluzione a molti problemi che travagliano questi anni di transizione e riacquistare fiducia nel futuro.



Questa fotografia è stata scattata a Spilimbergo negli anni Sessanta del secolo scorso da un funzionario della Cattedra ambulante per l'Agricoltura della Provincia di Udine (Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna).

Alla fine del contributo di Franca Spagnolo *Un piatto per ogni stagione* pubblicato nel 1984, e qui ripreso, vi è anche la descrizione di una quarantina (!) di piatti rustici friulani che, per motivi di spazio, non possiamo riportare. Non si tratta di personali elaborazioni dell'autrice ma, come il metodo vuole, di notizie raccolte dalla viva voce del popolo e fedelmente riportate. Per quanto concerne il mais vi sono due preparazioni che, pur ancillari rispetto alla polenta quotidiana, possiamo rammentare in quanto completamente uscite dalle nostre abitudini alimentari.

Blava cueta (granoturco bollito)

Le pannocchie a maturazione cerosa possono essere bollite in acqua salata e mangiate calde. Ai Santi c'era l'abitudine di bollire anche i chicchi di mais secco con qualche grano di sale, dopo averli tenuti in ammollo, per poi mangiarli durante la veglia dei morti.

Panolis rostdis (granoturco arrostito)

Quando le pannocchie sono ancora fresche, cioè contengono il cosiddetto latte, si possono arrostitire sulle braci, dopo aver infilato nel tutolo uno stecco per poterle rigirare con tranquillità. Bisogna prestare attenzione a non farle abbrustolire troppo altrimenti rischiano di bruciarsi. Se cotte al punto giusto sono molto gustose e profumano l'aria di un piacevole aroma.

Giovanni PUPPATTI

Alle origini dell'aratro in Friuli

Vuàrzine e vuarzenón:
introduzione alla storia del più
importante attrezzo agricolo

Lo studio dell'aratro in Friuli non può che partire dall'esame di reperti archeologici e dai testi classici che ne fanno cenno, nonché dalle opere di pittura e scultura che non hanno mancato di raffigurare questo importante strumento della civiltà contadina nel corso dei secoli. Gli aspetti linguistici relativi alla nomenclatura dell'aratro e delle sue parti sono appena sfiorati in questo scritto: uno studio lessicale meriterebbe un contributo *ad hoc* data l'importanza che riveste e le suggestioni che può offrire (si veda Pellegrini e Marcato 1988, Puppatti 2010, Puppatti 2012).

Dai primordi all'anno Mille

Troviamo la rappresentazione più antica dell'aratro in Friuli in una lapide conservata nel museo archeologico di Aquileia. Si tratta della raffigurazione di alcuni magistrati, di cui uno intento a reggere l'aratro, un altro a guidare un paio di bovini (una giumenta e un to-

ro, quindi testimonianza di una cerimonia religiosa più che di un uso agricolo) e altri, in posizione arretrata, che assistono al tracciamento del solco di delimitazione dell'area su cui sarebbe sorta la città di Aquileia. Questo rito in uso presso i Romani accompagnava la fondazione di una città: tutti ricordiamo dai libri di scuola la fondazione di Roma da parte di Romolo. Da un esame di quell'aratro si nota subito che è del tipo detto "di Trittòlemo", l'aratro classico che i Romani avevano ereditato dai Greci attraverso gli Etruschi. Si tratta di un aratro simmetrico semplice (senza carrello) particolarmente idoneo ad operare in terreni leggeri, possibilmente già da tempo messi a cultura e quindi liberi da pietrame e radici. Questo tipo di attrezzo, incorporando modifiche migliorative, è rimasto in uso nella nostra regione con le due varianti, quella detta "simmetrica", a due ali (*vuarzenón*), e quella "asimme-

trica", a un'ala (*vuàrzine*), fino al secolo scorso.

Nella sua forma di base esso è caratterizzato, oltre che dall'essere tutto in legno, ad esclusione del vomere che è in ferro, dal possedere un vistoso ceppo (*dentâl*) nel quale si innestano le altre parti che lo compongono, vale a dire lo stesso vomere (*fiar; versôr*), la bure ricurva (*bôt, pièrtie*) e la stiva che si è evoluta in due stegole (*màntiis*).

Vale la pena di ricordare che il vomere, introdotto dagli Etruschi nei secoli V-III e adottato dai Romani, è il vero fautore del grande successo che l'agricoltura ha avuto presso questi ultimi.

Sempre al periodo della dominazione romana va fatta risalire l'introduzione dell'aratro con ruotino anteriore (I secolo a.C), e di quello a carrello (I secolo d.C), entrambi provenienti dell'area alpina (ne parlano rispettivamente Virgilio e Plinio). Queste due invenzioni

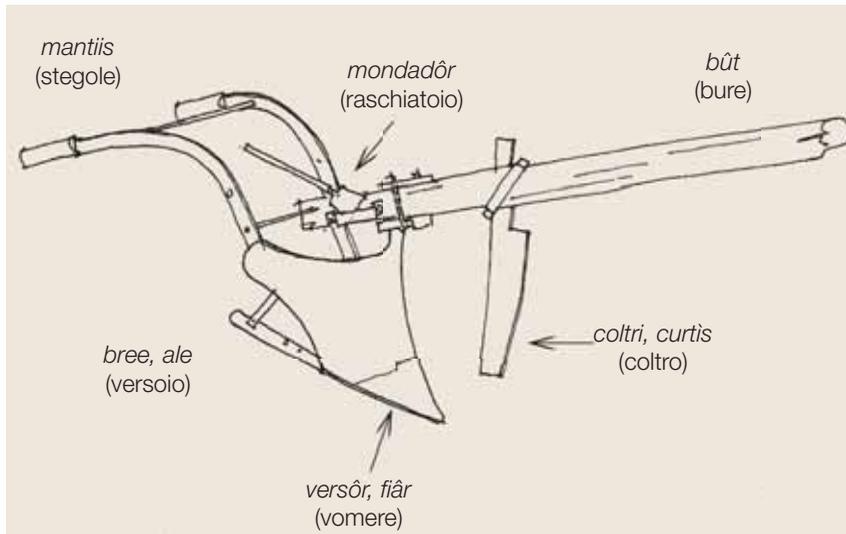


Miniatura nel salterio di S. Elisabetta (prima metà del XIII sec.) che si trova nel Museo archeologico nazionale di Cividale. Si tratta di un libro di preghiere giunto al Capitolo di Aquileia dalla Turingia-Sassonia, attraverso lo zio della santa, Bertoldo di Andechs, patriarca di Aquileia dal 1218 al 1251. Questa raffigurazione dell'aratro non trova riscontri con le analoghe attrezzature presenti all'epoca in Friuli, mentre potrebbe essere il precursore dell'aratro detto "germanico" che si sarebbe sviluppato nei secoli successivi.

Cividale del Friuli, Museo archeologico nazionale, Archivio e Biblioteca, Codice CXXXVII, "Psalterium" f. 4r. JPG. Su autorizzazione della Soprintendenza per i beni storici, artistici ed etnoantropologici del Friuli Venezia Giulia - MiBAC.

sono state delle pietre miliari nella storia dell'agricoltura ma, come vedremo, la loro diffusione si avrà solo dopo il Mille. In particolare quella dell'aratro con carrello, vera gloria degli Anauni (Forni 1998), una popolazione della Valle di Non in Trentino, è stata alla base di ogni ulteriore sviluppo dell'attrezzo agricolo. Che l'agricoltura abbia ricevuto in Friuli un notevole impulso con l'arrivo dei Romani (si pensi all'introduzione della cerealicoltura mediterranea basata su grano e orzo, alla coltura dell'olivo, della vite, del castagno, ecc.) ce lo confermano i vomeri in ferro trovati nell'agro aquileiese che sono più nume-

rosi di quelli trovati in tutte le altre Regioni d'Italia (Forni 1989). I più numerosi sono quelli "a ferro di vanga", mentre meno rappresentati sono quelli "a ferro di pugnale": i primi sono caratteristici dell'area mediterranea, i secondi di quella alpina. Mancano quelli "a ferro di lancia" di provenienza germanica, più diffusi in Lombardia. Una presenza così massiccia, attestata dai reperti conservati nei musei di Aquileia, Gorizia, Udine, Cividale, Tesis di Vivaro, Codroipo, ecc., può essere attribuita alla disponibilità sul posto del ferro proveniente dal vicino Norico (ibidem) ed alle conoscenze tecniche di lavorazione



In questo disegno è riportata la nomenclatura bilingue friulano/italiano delle principali parti dell'aratro asimmetrico (a un'ala) detto in friulano (*v)uàrzine*. Questo nome discende direttamente dal latino, risultando un traslato di *örgänum* che aveva il significato di 'arnese'. L'aratro era perciò considerato lo strumento per eccellenza dell'agricoltore. La parola è interessante anche perchè non ha riscontri nei finitimi dialetti veneti, nè in altre parlate italiane; ciò significa, evidentemente, che non è un attrezzo "d'importazione". Nei dialetti veneti l'aratro è detto *versôr* (da *versorium*) che in origine indicava il vomere o, meglio, le "orecchie" (*aurae*) o *tabellae versoriae* ad esso collegate che voltavano la terra. Poi, per sineddoche, è passato ad indicare l'intero attrezzo. Anche qui il friulano si discosta in quanto ha mantenuto *versôr* nel senso di vomere.

del medesimo da parte dell'elemento celtico presente in regione. In merito va ricordato l'importante contributo dato da Ahumada Silva (1999), riordinatrice del materiale archeologico conservato nel Museo provinciale di Gorizia, là dove fa discendere i vomeri a lama di pugnale dalla tradizione celtica e colloca la loro diffusione in tempi precedenti al periodo di espansione dello Stato romano in area celtica. La stessa studiosa giustifica la presenza contemporanea nell'area friulana dei due tipi di vomeri, quello a lama di pugnale e quello a ferro di vanga, dai loro impieghi diversificati: in suoli ricchi di radici e di pietre il primo, in suoli privi di detti materiali i secondi. In

particolare in Friuli si è trovato un vomere, risalente sempre al periodo romano, dall'incipiente forma asimmetrica, che testimonierebbe, se non altro, l'avvio di una aratura asimmetrica tenendo inclinato l'aratro simmetrico.

Un altro dispositivo molto importante di epoca romana trovato nell'agro aquileiese è la catenagancio (*purcitàrie*) facente parte del carrello (*cjarugjél*). Ciò ci induce a ritenere, in accordo con Forni (1990), che il Friuli appartenga a quella area geografica che va dalla Britannia, all'Alto Reno e all'Istria, in cui prima che altrove si è diffuso l'aratro asimmetrico, l'aratro base dell'aratura moderna. Un vero primato, noto a pochi, di

cui andare fieri.

L'importante ritrovamento archeologico a Salgareda di Treviso di un vomere asimmetrico e di un coltro di età traianea confermano poi definitivamente l'uso in area veneto-friulana dell'aratro asimmetrico munito di versoio (*ale*). Quest'ultimo, che è un'altra grande invenzione applicata all'aratro, è detto in dialetto veneto *versôr*; termine che figura nel noto indovinello veronese che si fa risalire ad un periodo situato a cavallo tra VIII e IX secolo (*Se pareba boves, alba pratalia araba, albo versorio teneba, negro semen seminaba*). In area veneta il *versôr* è passato ad indicare *tout court* l'aratro asimmetrico con carrello, fornendo indicazioni incontrovertibili sulla provenienza locale di questa tipologia di aratro. Il veneto *varsôr/versôr* è penetrato in alcune località del Friuli occidentale dove si incontrano le forme *varsôr*, *varsuòr*, *varsòra*... (Pellegrini e Marcato 1988, 16). Pertanto possiamo dire che l'aratro con carrello si è evoluto diventando asimmetrico, munendosi di un versoio (come i moderni aratri) in area veneto-friulana già in epoca romana anche se, come vedremo, si svilupperà e diffonderà solo in secoli successivi.

Rinascita dell'agricoltura dopo il Mille

Nell'Europa occidentale, dopo il periodo delle invasioni barbariche, a partire dal secolo XI si hanno testimonianze della reintroduzione e diffusione dell'aratro con il carrello. Il Friuli farebbe eccezione perché, almeno per quanto si sa

al momento, bisogna arrivare agli inizi del XVI secolo per avere la rappresentazione di un aratro con carrello. Risalente al secolo precedente è l'aratro semplice (senza carrello) raffigurato nella chiesetta di S. Pietro di Magredis (Povoletto), nell'unico ciclo dei mesi intero e ben conservato (un altro, ma incompleto, si trova nella chiesa di S. Biagio di Cividale), che si trovi in Friuli. L'aratro qui rappresentato, nel mese di ottobre, è del tipo a struttura radiale, formato cioè da stegola-ceppo (*màntie-dentâl*) obliqui costituenti un solo pezzo e dotato di coltro (il coltellaccio detto *còltri* in friulano): ciò è inusuale per quel tipo di aratro e starebbe a testimoniare una certa familiarità con l'aratro asimmetrico cui normalmente il coltro non manca e, quindi, anche col carrello cui normalmente viene associato l'aratro asimmetrico. Il vomere, che è a ferro di vanga, è del tipo simmetrico con le alette laterali molto accentuate. La stegola (*màntie*) principale giacente sullo stesso piano della bure è affiancata da una ausiliaria che viene utilizzata solo saltuariamente, ad esempio al momento dell'inversione del senso di aratura, quando l'aratro va sollevato da terra. Si può ragionevolmente supporre che questa seconda stegola servisse anche a fare una aratura asimmetrica con un aratro simmetrico tenendo piegato l'aratro! L'operatore, come si vede dalla figura, tiene afferrata la stegola principale con entrambe le mani per uno stretto controllo dell'attrezzo. La bure (*bôt*), nella parte prossima all'operatore, ter-

mina con una biforcazione a cui sono applicate le stegole. Va ricordato che l'aratro asimmetrico con una delle due stegole, la bure ed il coltro collocati sullo stesso piano troverà una notevole diffusione in Friuli anche nelle sue forme successive più avanzate. Anche se nel caso raffigurato si tratta di una usuale preparazione del letto di semina per il frumento, sappiamo che l'aratro rappresentato risulta essere particolarmente idoneo ad operare in terreni semi preparati, se non addirittura vergini, da dissodare, dove c'è la necessità di far emergere le pietre e le radici rimaste dopo l'escavazione delle ceppaie. La caratteristica di questo aratro a struttura radiale, grazie al suo alto baricentro, è quella di consentire all'operatore

il pieno controllo del dispositivo aratorio (ceppo-vomere, *dentâl-versôr*) e quindi di evitare quegli ostacoli (grosse pietre e radici) che comprometterebbero l'integrità dell'attrezzo. In queste situazioni di difficoltà l'aratro di Trittòlemo andrebbe incontro ad inevitabili rotture.

Di questo quattrocentesco aratro va pure notata la lunga stegola (questa, essendo singola, andrebbe correttamente chiamata stiva) che lo assimila in parte ad un aratro tipico dell'area lombardo-piemontese (*siloria*) con il quale potrebbe vantare una certa parentela. Tale derivazione potrebbe essere avvalorata dagli stretti rapporti che in Friuli, in quei secoli, si strinsero con l'area lombarda, in considerazione dell'origine milane-

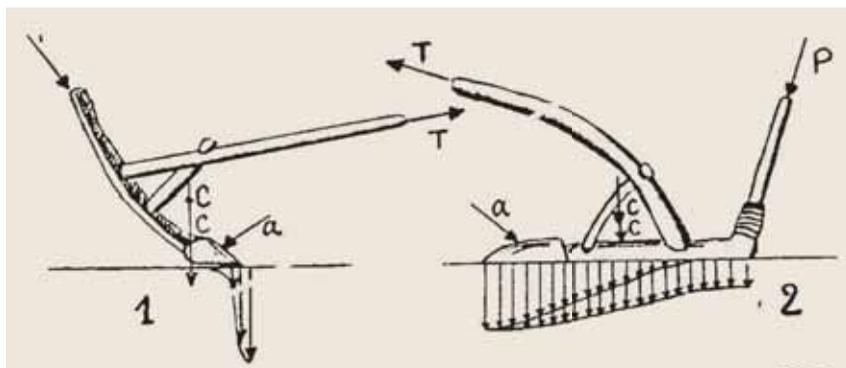


Diagramma delle forze riguardante l'aratro a struttura radiale (stiva-ceppo obliquo) e quello cosiddetto di Trittòlemo. L'analisi meccanica dell'aratro simmetrico, come risulta dal grafico delle forze durante il tracciamento del solco, permette di individuare due tipi fondamentali di strumenti: quello di sinistra (1), con stiva-ceppo-vomere (a) in posizione obliqua (è il caso dell'aratro raffigurato nel ciclo dei mesi di Magredis), e quello di destra (2), a ceppo-vomere orizzontale (tipo cosiddetto di Trittòlemo) che rappresenta la normalità degli aratri diffusi in Friuli. Nel primo tipo il centro di gravità C è tanto più alto (quindi l'aratro è più instabile e di più difficile guida) quanto più la stiva-ceppo si avvicina alla verticalità: è uno strumento adatto ai terreni in fase di disboscamento ricchi di ostacoli (sassi e radici) e ai terreni argillosi-umidi. Nel secondo tipo l'attrito del vomere (a) si aggiunge alla pressione P dell'aratore sulla stiva, ma la posizione bassa del centro di gravità C agevola il tracciamento del solco; la posizione orizzontale del vomere riduce l'attrito, cui però si aggiunge quella del lungo ceppo. Non è adatto a terreni argillosi-umidi. In entrambi i tipi, la forza di trazione T è applicata alla bure. (Tratto da Forni 1990).



Aratro romano raffigurato nella lapide conservata al museo di Aquileia. Si tratta del classico aratro di Trittòlemo con la stiva infissa nella bure, o comunque a ridosso di questa, quindi più avanzato, tecnologicamente parlando, del tipo primitivo in cui la stiva e la bure sono entrambe infisse nel ceppo e distanziate fra loro. La scena non raffigura un'aratura a fini agricoli, ma la cerimonia di fondazione di una città: il sacerdote-aratore pianta nel terreno il vomere per segnare il perimetro su cui saranno costruite le mura.

Museo Archeologico Nazionale di Aquileia - Raccolta archeologica. Riproduzione su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Soprintendenza per i Beni Archeologici del Friuli-Venezia Giulia, 12 giugno 2013, prt. N° 1707/19. Riproduzione vietata.

se di alcuni suoi patriarchi, i quali non mancarono di portare con sé maestranze ed esponenti della nobiltà e quindi anche usi e costumi di quella regione (si pensi solo ai lapicidi ticinesi che allora operarono in Friuli e ai signori Della Torre che tanta parte ebbero nella nostra storia).

Degli inizi del secolo successivo (1503), come già accennato, è la raffigurazione, alla base della

pila di acquasanta (ora adibita a fonte battesimale) che si trova a S. Lorenzo di Sedegliano (UD), di un aratro con carrello. Si tratta di un'opera del lapicida ticinese Giovanni Antonio Pilacorte, in cui l'artista ha voluto rappresentare in graffito, oltre all'aratro, altri attrezzi (*ascia/manàrie*, piccone ad *ascia/sapòn a as*, erpice/*grape*, contenitore dell'acqua/*coce de aghe*, cesto/*zei dal gustà*, rastrello/*ristiel di fiar*, badile (?)/*pale di raspe* che si aggiungono al *bue/bo*) usati in lavori di disboscamento e di messa a coltura del terreno che, evidentemente, in quel frangente erano in atto nella località interessata. Quivi viene raffigurato un aratro munito di coltro e versoio, significando con ciò molto probabilmente che si tratta di un aratro asimmetrico del tipo di Trittòlemo (solitamente, come si è detto sopra, l'aratro simmetrico non usa il coltro). Siamo davanti ad una grande innovazione in campo agricolo, ripresa, purtroppo, come sembrerebbe da questa attestazione, assai tardivamente in Friuli (in Lombardia l'uso dell'aratro composto,

cioè con carrello, è documentato fin dal XII secolo). La diffusione di questo aratro a carrello, è opportuno ripeterlo, ha rappresentato dopo il Mille un vero salto di qualità nell'agricoltura, consentendo, sotto la spinta dell'aumento della popolazione, un esteso utilizzo di terre fino ad allora rimaste vergini ed il passaggio dalla rotazione biennale a quella triennale, con il conseguente aumento della produzione agricola. Tale aumento, fino alla fine dell'Ottocento continuerà ad essere dovuto soprattutto alle nuove terre lavorate, molto meno all'incremento di produttività per unità di superficie, a causa della nulla o poca concimazione in uso. Come si può dedurre osservando i due aratri, quello di S. Pietro di Magredis (del tipo a struttura radiale, stiva-ceppo) e quello di S. Lorenzo di Sedegliano (con il carrello che conferisce stabilità e manovrabilità all'aratro del tipo di Trittòlemo), pur essendo profondamente diversi tra loro, sono entrambi particolarmente idonei, per le modalità con cui operano, ad essere impiegati in terreni vergini e, quindi, bene fotografano le attività agricole di quel periodo (disboscamento, dissodamento, scasso, aratura dei terreni).

Dal Rinascimento *agâr e cumiérie*

Con il Rinascimento prende avvio in forma generalizzata la tecnica di aratura "a porche" (*cumiériis*) tanto in Italia che in Friuli. Di conseguenza si diffonde l'uso dell'aratro simmetrico che durerà fino alla fine dell'Ottocento, finendo per

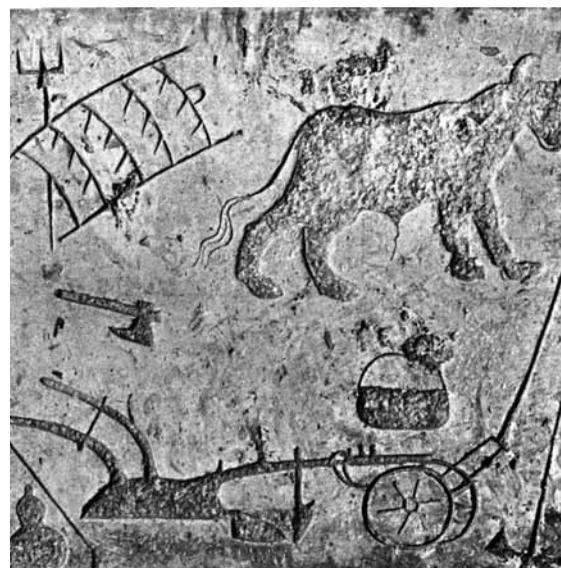
essere gradualmente abbandonato a favore dell'aratro asimmetrico. Le ragioni del plurisecolare successo dell'aratro simmetrico o *vuàrzenón* (formazione di *agâr* e *cumiérie*), non sempre ottimale per le funzioni che doveva svolgere, vanno attribuite anche al risparmio di letame che consentiva: il prezioso fertilizzante, allora unico, poteva essere distribuito lungo i solchi (*agârs*) e non a spaglio sull'intera superficie.

Va pure fatto notare che l'aratura a porche favoriva lo sgrondo delle acque nei terreni soggetti a ristagno, riduceva i tempi di lavoro e, in

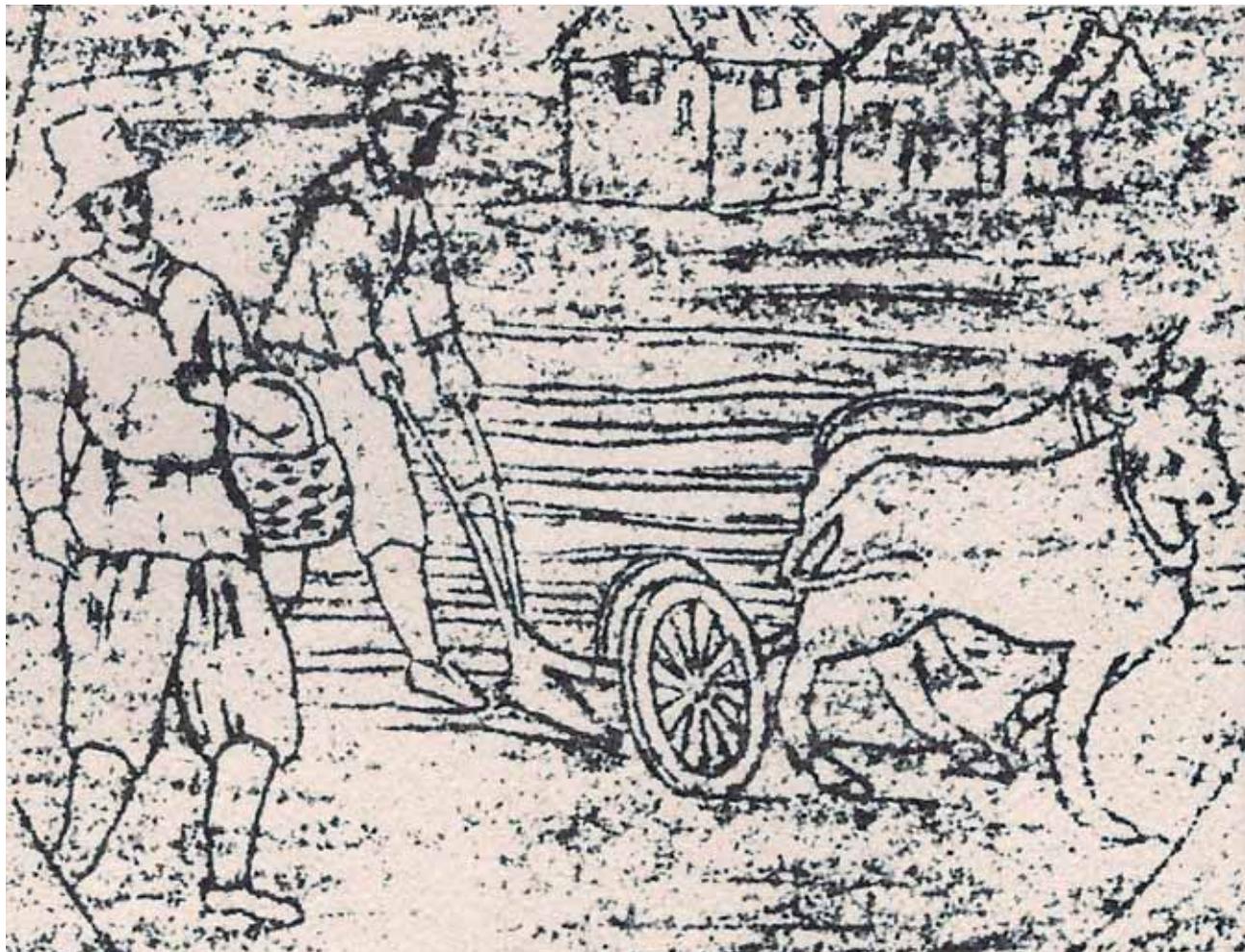
fondo, richiedeva un minor numero di buoi per il tiro: i solchi preesistenti facilitavano il mantenimento della direzione di avanzamento e l'aratura avveniva con passaggi successivi, uno accanto all'altro, evitando così quei tempi morti lungo le capezzagne (*cjaveçâi*) all'atto di invertire il senso di marcia che sarebbero stati inevitabili con l'impiego della *vuàrzine* (il voltaorecchio era ancora di là da venire). Un esempio di questo tipo di aratura si ritiene possa essere ravvisato nel seicentesco affresco di Villa Totis di Faugnacco di Martignacco, andato perso con il terremoto



Raffigurazione di ottobre nel quattrocentesco ciclo dei mesi che si può ammirare nella chiesa di San Pietro in Magredis di Povoletto. Aratro semplice (non dotato di carrello/*cjarugjé*), simmetrico, senza ali, con due stegole, a struttura radiale. Questo aratro è adatto anche alle lavorazioni di terreni accidentati o con ostacoli; era, quindi, perfettamente funzionale alla località dove è stato raffigurato, sia per i disboscamenti in atto all'epoca, sia a causa della ricchezza di scheletro dei terreni (*grave*, *glerie*). La principale delle due stegole è posta sullo stesso piano della bure (*bôt*) e del coltro (*fiâr*) e viene afferrata, come si vede nell'immagine, con entrambe le mani per trasmettere la maggior forza e stabilità possibili all'organo lavorante. L'altra serve solo in determinati momenti, soprattutto per sollevare l'aratro quando si tratta di invertire la direzione di marcia (*sui cjaveçâi*). Foto Claudio Mattaloni.



Aratro pesante con carrello del fonte battesimale, già pila dell'acqua santa, di San Lorenzo di Sedegliano. La raffigurazione risale al 1503 ed è opera di Giovanni Antonio Pilacorte. Per quanto ci consta è la prima del genere in Friuli. Come può essere osservato, si tratta di un tipico aratro di Trittòlemo con carrello (*cjarugjé*), caratterizzato dall'aver il vomere in ferro, la bure ricurva e le stegole fissate al ceppo. Inoltre, fatto molto importante, sono ben rappresentati il versore ed il coltro: questi due elementi (soprattutto il coltro) lo farebbero assegnare alla categoria degli aratri asimmetrici (*vuàrzine*). La rappresentazione è veramente interessante in quanto non solo ci raffigura una particolare tipologia di aratro, ma col corredo di attrezzi ed oggetti che l'accompagnano (*erpice/ grape*, *malimpeggio/sapon a as*, *accetta/manàrie*, *cesto/zei di gustâ*, recipiente per l'acqua/*coce di bevi*, ecc.), ci dice in maniera inequivocabile che la comunità del luogo in quel periodo era intenta a lavori di disboscamento e di dissodamento (*spezçâ*) di nuove terre che richiedevano il trasferimento della famiglia sul luogo di lavoro per l'intera giornata. Per operare in terreni vergini del genere, dove sassi e grosse radici creavano ostacoli meccanici, gli aratri più indicati erano due: questo aratro asimmetrico con carrello qui illustrato e quello semplice (senza carrello), del tipo a struttura radiale, presente nella raffigurazione della chiesetta di S. Pietro di Magredis-Povoletto.



Aratro simmetrico, cioè a due ali (*vuarzenón*), riprodotto in un seicentesco affresco della Villa Totis di Faugnacco (Martignacco) andato perso in seguito al terremoto del 1976. Si nota un robusto ceppo privo di orecchie con stegole quasi verticali e bure dritta. Anche le righe di fondo dell'affresco, simulando le porche (*cumiériis*), ci dicono, se ce ne fosse bisogno, che si tratta di un aratro simmetrico. Da qui ci viene la conferma che anche in Friuli, come nel resto dell'Italia, nel periodo che va all'incirca dal Quattrocento all'Ottocento, l'aratro simmetrico è stato quello più usato nella preparazione alla semina del terreno, nonostante che la qualità del lavoro risultasse notevolmente inferiore a quella ottenuta con l'aratro asimmetrico. Si poteva d'altro canto sopperire a questa deficienza attuando più arature. Una delle ragioni della preferenza data all'aratro simmetrico va ricercata nel migliore sfruttamento del letame che veniva distribuito soltanto lungo i solchi (*agârs*) che questo tipo di lavorazione lasciava aperti. Solo nel corso dell'Ottocento si prese coscienza delle insufficienze di questo tipo di aratro, passando all'utilizzo di quello asimmetrico. (Per gentile concessione del prof. Gaetano Forni che a sua volta ebbe questa immagine dalla prof. Andreina Nicoloso Ciceri).

del 1976, dove appare un aratro a carrello senza coltro (quest'ultimo tipico dell'aratro asimmetrico) con versoi praticamente assenti, forse del tipo delle Alpi orientali, mentre sta tracciando piccoli solchi. Si tratta della classica scena riguar-

dante la semina del grano/*forment* che si ripeteva da secoli e che perdurò fino a quando venne introdotta la seminatrice meccanica. Possiamo dire che fino al Settecento/Ottocento non ci furono particolari novità in fatto di aratri.

Se dei miglioramenti ci furono in agricoltura per quanto riguarda la preparazione del terreno, questi riguardarono essenzialmente il numero delle arature che, oltre ad essere per porche (*cumiériis*), potevano essere ripetute più volte.

Nel periodo che va dal Cinquecento al Settecento l'aratro asimmetrico venne, per così dire, messo da parte nei lavori ordinari (sostanzialmente preparazione del letto di semina). Venne invece sicuramente usato nei lavori straordinari come il dissodamento e rimase in auge fino agli anni Sessanta del Novecento per la rottura dei prati, dove risultava più efficace, sia perché raggiungeva maggiori profondità, sia perché interrava meglio la vegetazione di superficie.

The Golden Tip

Riservandoci di chiudere l'argomento con una "seconda puntata" per far conoscere la storia dell'aratro in Friuli dal Settecento ai giorni nostri, ci permettiamo di chiudere con un cenno alla lavorazione della terra praticata con un attrezzo assai meno "tecnologico": la vanga. La vangatura è stata una pratica particolarmente in uso in Friuli, e non solo in montagna, in quanto si è sempre mostrata, e ciò è indubbio, la forma di lavorazione del terreno più efficace, tanto da essere stata particolarmente richiesta dal ceto padronale. A conferma di ciò vige il detto "la vanga ha la punta d'oro, mentre l'aratro ce l'ha solo d'argento".

Presso il Museo di Storia contadina di Fontanabona (Pagnacco) è stata allestita a cura dell'Amministrazione comunale di Pagnacco una mostra sulla storia dell'aratro in Friuli (Collezione Giovanni Puppatti). Pannelli descrittivi e circa trenta aratri, ciascuno dei quali corredato da una illustrazione tecnico-storica, accompagnano il visitatore lungo un percorso che va dalle origini ai tempi nostri e che ha visto questo importante attrezzo della civiltà contadina conseguire nella sua evoluzione in Friuli posizioni da primato che pochi conoscono.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., *Contributi per la storia del paesaggio rurale del Friuli-Venezia Giulia*, Grafiche Editoriali Artistiche Pordenonesi, Pordenone, 1980.
- Ahumada Silva I., *Seconda età del Ferro - Manufatti in bronzo e ferro del periodo tardo La Tène*, in Sezione Archeologica - Guida didattica, Musei Provinciali di Gorizia, Graphy, Mariano del Friuli (GO), 1999.
- Bianco F.: *Le terre in Friuli. La trasformazione dei paesaggi agrari in Friuli tra il XV e il XIX secolo*, Mantova-Verona, 1994.
- Cammarosano P., *Le campagne friulane nel tardo medioevo*, Casamassima, Udine, 1985.
- Cammarosano P. (a cura di), *Il Medioevo*, Casamassima, Udine, 1988.
- Forni G., *Aratro e carro lodigiani nel contesto padano*, Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, Milano, 1988.
- Forni G., *Strumenti aratori di Aquileia Romana. Loro origine, evoluzione, tipologia*, in *Aquileia romana e imperiale*, Atti della settimana di studi aquileiesi (23-28 aprile 1988), Arti Grafiche Friulane, Udine, 1989.
- Forni G., *Gli Albori dell'Agricoltura - Origine ed evoluzione fino agli Etruschi ed Italici*, REDA, Roma, 1990.
- Forni G., *Agricoltura e Religione precristiana nell'Anania antica*, Bibliotheca Civis-XI, Publistampa, Pergine (TN), 1998.
- Pellegrini G. B., Marcato C., *Terminologia agricola friulana*, Società Filologica Friulana, Udine, 1988.
- Pirona G. A., Carletti E., Corgnali G. B., *Nuovo Pirona-Vocabolario Friulano*, Società filologica friulana, Udine, 2004.
- Puppatti G., *Aspetti lessicali della lingua friulana riguardanti la parola aratro*, Sot la nape, n.2, 2012.
- Puppatti G., *Il carrello dell'aratro (cjarugjel)*, Sot la Nape, n.4, 2010.



Nel museo "vivente" di Cjase Cocel a Fagagna si possono ancora osservare gli arnesi (*imprescj*) della stalla tradizionale: scope, forche, una museruola appesa e, in basso a destra, una *concje* per il sale pastorizio o gli sfarinati; il tutto allietato dalla presenza, spesso musicale, delle gallinelle dette "americane" o *chèchis/ checùtis*.

Giosuè CHIARADIA

Un universo dimenticato

Gli arnesi della stalla

Nomenclatura e usi nel Friuli Occidentale

Anche nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale, cui si riferisce la presente indagine, fino a pochi decenni fa la stalla, piccola o grande, era il centro – assieme alla casa e talora in competizione vincente con essa – della vita dell'unità familiare; che era un tempo un'unità di affetti, di volontà, di interessi, di produzioni e di consumi difficilmente intaccabile pur nelle divergenze generazionali. La vicenda delle famiglie contadine – cioè della grande maggioranza della società friulana fino alla metà del secolo scorso – aveva come punti focali la casa e la stalla, solitamente affiancate sullo stesso asse, nell'ambito della stessa struttura abitativa, sicché molti paesi erano fatti di case e di stalle, in successione seriale o sparse e isolate nella campagna. Solitamente l'insieme era rivolto a sud (o a sud-est, o a sud-ovest, in modo da utilizzare comunque anche gli ultimi raggi del sole) con una certa predilezione per la stalla collocata a sera e la casa a mattina del complesso: il quale, oltre alla stalla e alla casa, comprendeva

quanto meno anche il fienile (sovvrastante la stalla), la concimaia, il pozzo nero dei liquami, il portico, il porcile, il pollaio, il cesso, la conigliera, l'orto e naturalmente il cortile, importante momento di coesione del tutto.

È per noi oggi incomprensibile quanta storia di secoli sia passata in quello spazio ristretto, soprattutto nella stalla dove, tra il pomeriggio e la notte, da ottobre a marzo, ogni giorno si riunivano le generazioni di quella società di cui tutti in vario modo siamo nipoti o pronipoti. Qui, tra sguardi non visti, storie di lacrime soffocate, risate di giochi, fatiche mai raccontate di donne, rabbie e imprecazioni degli uomini tagliate tra i denti, circolavano sottovoce le idee, si alimentavano le proteste, si elaboravano progetti sull'avvenire dei figli, si trasmetteva la sapienza popolare, nascevano e morivano amori, passava di generazione in generazione quell'immenso patrimonio mitologico che – fortunatamente – non ha trovato cantori capaci di rubarlo all'umiltà delle sue origini.



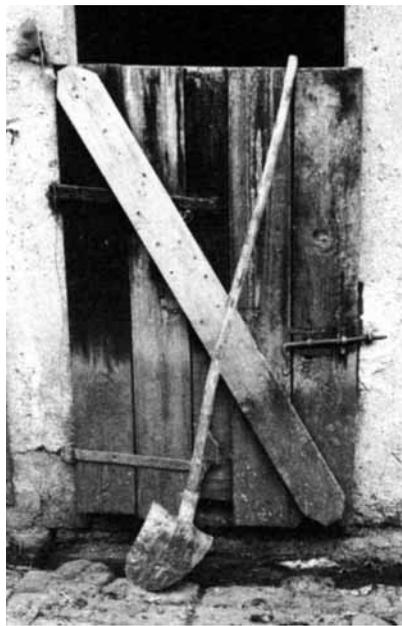
Ora quel mondo non c'è più. Prima la massiccia emigrazione, poi la cosiddetta rivoluzione industriale, la fuga dai campi, il rovesciamento dei rapporti di proprietà, di conduzione, di produzione, e quindi della compagine sociale che su di essi si reggeva, hanno determinato la scomparsa delle case contadine e delle stalle. Scopo della presente indagine – che rientra in un più ampio progetto di documentazione e studio dell'agricoltura e della zootecnica tradizionali – è quello di passare in rassegna quanto un tempo si trovava nelle stalle: perché ne resti memoria anche così, oltre che nei musei etnografici dei quali anche il Friuli Occidentale è dotato. Son cose che possono provocare reazioni diverse: il disinteresse, il sorriso di compassione, la curiosità, la commozione, una sottile angoscia della mente. L'ultima è forse la più comprensibile: perché queste sono reliquie d'un immenso naufragio nel buco nero del silenzio.

C'erano oggetti che potevano stare su una mensola o sul davanzale d'una finestra (come striglie, spazzole, collari, museruole); altri che stavano per terra, accostati o appoggiati a un angolo di muro (come forche, pale, scope, fruste, zoccoli, panche, recipienti e altro) o appesi a qualche chiodo della parete (come catene e cavezze); e altri infine che stavano fuori, sotto la tettoia che era l'indispensabile corredo di ogni stalla (falci, carri, carriole, gerle, recipienti e via dicendo). Per avere un criterio operativo, devo tralasciare, nella rassegna che segue, ciò che non

apparteneva strettamente alla stalla.

Il badile

Un badile, a lama ovviamente quadrata e più piccolo di quello da orto o da campo, c'era in tutte le stalle, per la raccolta del prezioso sterco delle mucche (denominato *buassa* nel vicino Veneto e nella parte venetizzata del Pordenonese; *buatha* nell'isoglossa liventina, da Budoia-Polcenigo a Pravisdomini; *bujazze/bujace/boazze* nella parte friulanofona della provincia: ovviamente da un latino medioevale *bovacea*) e caricarlo sulla carriola. Non veniva mai chiamato *badile* come in italiano: il termine qui usato, dal Livorno al Tagliamento, era ed è *badhil* o *badhil da grassa*, qualche volta *pala da grassa*. Pur esistendo in tutte le stalle, il suo uso era limitato a casi eccezionali,



Il badile si trovava in tutte le stalle per la raccolta della preziosa *buàtha/bujàce* (da Penzi 1983, 158).

come la pulizia del pavimento al posto della scopa: per il governo delle mucche e il cambio della lettiera, l'arnese da usare era quasi esclusivamente la forca.

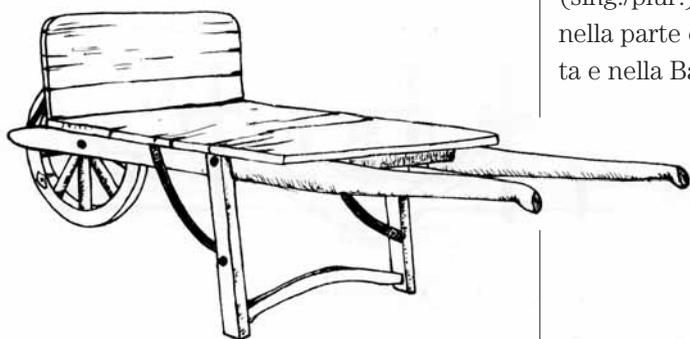
La brusca

È un piccolo arnese ancora in uso per altre necessità, una grossa spazzola di forma solitamente ovale, di legno, in cui sono incastrate delle radici vegetali dissecate, dal forte potere abrasivo: serviva per la prima pulitura della bestia, soprattutto dalla polvere incrostata dal sudore. Qualcuno la chiama semplicemente *spassola* (Castelnovo) o *spassetta* (Meduno, Sequals, Toppo di Travesio, Borgomeduna di Pordenone), con un termine probabilmente di recente importazione, ma il termine più diffuso è *brusca*, con il suo diminutivo *bruschìn*, usati soprattutto nella parte centromeridionale della provincia; discussa l'etimologia, che alcuni riconducono a *ruscus/bruscus* riferito al pungitopo; altri a un *brucus*, che sarebbe un'erica, o a un *bruscum* che significa groppo, radice nodosa; e altri infine a un *brusk*, ritenuto termine gotico per spazzola; e forse un po' di tutto questo. Diffuso nel Friuli Occidentale è anche il termine *sborff/sbolff* reperibile da Sclavons di Cordenons a Spilimbergo, che vien ritenuto più vicino all'origine della brusca stessa. In ogni caso, si tratti di *brusca/bruschìn* o di *sborff/sbolff*, con l'uno e con l'altro ci si vuole riferire alla natura vegetale delle "setole", che sono in tal caso radici disseccate di un'er-

ba, il *Chrysopogon gryllus* (in friulano *cuadri* o *scuadri*) che le donne andavano a raccogliere nelle praterie magre e assolate dei magredi.

La carriola

Era un attrezzo tutt'altro che esclusivo della stalla, dal momento che si prestava a mille usi: ma era indispensabile alla vita della stalla almeno una volta al giorno, più spesso due, per il cambio della lettiera degli animali. In montagna, soprattutto d'inverno, per lo stesso scopo si poteva o doveva usare la slitta, la *sloitha* a Mezzomonte di Polcenigo, la *mussa* a Cimolais (e in quest'ultimo posto c'era anche la tradizione di metterci sotto un paio di ruote (lo *scjaridel*)). Per trasportare poi il letame a maturare sul campo, a Claut si usava una speciale gerla chiamata *thestòn*, analoga al *cos da ledàn* di Vivaro.



La carriola, attrezzo milleusi indispensabile nella stalla per asportare la lettiera "usata" fino alla concimaia; era completamente di legno, con il cerchio della ruota in ferro ed emetteva un caratteristico cigolio (da Penzi 1983, 105).



La catena, fermata al bordo della mangiatoia da un anello, passa attorno al collo delle bovine per tenerle legate. Qui delle manze alle prese con la farina nella mangiatoia (*trasêl/grèpie*); sullo sfondo la "tromba" dalla quale si faceva scendere il foraggio dal fienile. Stalla della famiglia Mattaloni, Grupignano di Cividale, 1978.

Le catene

I bovini adulti venivano legati alla greppia con una speciale catena, congegnata appositamente per non danneggiare la bestia senza consentirne la fuga: le denominazioni vanno da *cadena/cadene* (sing./plur.) e *cadhena/cadhene* nella parte occidentale venetizzata e nella Bassa, a *ciadena/ciadene/ciadenis* nella fascia della transizione, a *cjadene/cjadenis* nell'alto Piemonte e lungo il Tagliamento. Ovviamente per i bovini più piccoli, finita l'età del collare di legno, occorreva una catena di dimensioni ridotte detta *ciadenela* o *cjadenuta* a seconda delle zone linguistiche.

Le cavezze

Chiamata in italiano anche testiera, la cavezza (dal plurale latino *capitia*) era un tratto di corda annodato attorno alla testa della bestia, in modo da poterla comandare agevolmente quando la si portava fuori dalla stalla. Qui si chiama *cavessa* nella Bassa venetizzata, *cavetha* lungo il Livenza, *ciavetha* nella fascia di transizione, *cjavecia/cjavece/ciavezze* nella parte orientale friulanofona. Occorre però ricordare che alcuni con questo termine intendono – credo impropriamente – il collare di legno dei vitellini, di cui più avanti.

La cavezza era d'importanza vitale, oltre che per ogni spostamento della bestia aggiogata o libera, anche e soprattutto durante i lavori, il traino di pesanti carri di fieno, l'aratura: normalmente con una



Due bei torelli di razza Pezzata rossa tenuti *pa cjavèce* 'alla cavezza'. Questa è così definita dal *Vocabolario friulano* dell'abate Jacopo Pirona uscito nel 1871: "Sorta di museruola di fune o di cuojo con cui tiensi legato alla mangiatoja il cavallo o altra bestia da soma", mentre il *cjaveçón* è una "cavezza di grossa fune o cuojo che si pone alla testa dei cavalli indomiti per maneggiarli". I bovini sono tratti alla mangiatoja (*traséf/grèpie*) da una catena che passa loro attorno al collo e portano la cavezza soltanto quando escono dalla stalla. Nella foto i fratelli Valerio e Dorino Sirch di Santa Maria La Longa, anno 1949 (cortesia famiglia Sirch).

mano si impugnava la cavezza (con la destra quella del *bo da fora* o di sinistra, con la sinistra quella del *bo da man* o di destra), con l'altra la frusta; più che la frusta, che non serviva quasi mai, era la cavezza a trasmettere la volontà dell'uomo alla bestia, e talora viceversa (perché c'erano talora anche bestie migliori degli uomini).

Il collare

Nel mondo dei piccoli arnesi del contadino, creati da lui per le necessità della vita quotidiana, il collare per i vitellini era una commovente sintesi di semplicità e funzionalità, autentico distillato di sapienza contadina: una U, un archetto di legno a fibra lunga (come il *salés*, il salice, o il nocciolo) chiuso a molla da una chiave dello stesso legno e bloccato con una serratura elementare ma ingegnosa, tale da poter essere riaperto so-

lo da due robuste mani operanti in coppia. Nella parte nordorientale della provincia, per indicare questo strano arnese si usano termini derivanti dal latino *can(n)aba*, come *cjàneva/cjàniva/cjànive/cjàvina/cjàvine* raccolti da Diogene Penzi nel Pedemonte tra Meduno e Pinzano, cui si possono affiancare il barciano *cjàvena* e il clautano



Due esemplari di *cjàvine/cjànive*, collare in uso per bovini e caprini; quelli nella fotografia sono per vitelli (da Penzi 1983, 91).

scjàneve; invece nella parte nordoccidentale della provincia si usano termini derivanti dal latino *canabula*, che vanno dalla *canàgola* di Casso all'avianese *cianàul/canàule*, dalla *canàola* di Caneva alla *canàvola* di Prata.

La conca

La *conca* di Ronche di Sacile, la *concia* di Aviano, la *conche* di Chions, la *bancjadora* di Maniagolifero, le *saleris* di Cordenons, pare dicano la stessa cosa, una cassetta di circa 40x40 centimetri, di forma cioè quadrata o rettangolare, utilizzata per dare – secondo i casi – farina, sale, crusca, *remoi* (cruschello) o altri macinati, misti a patate lesse o polenta, a bovini impegnati in grandi fatiche, in una forte produzione di latte, o da ingrassare. E questo si diceva *dâ di lensi* (Cordenons) o *dâ da lendhe* (Chions), precisando che in friulano *lenzi* = leccare.

Le forche

Andando da ovest a est, dal Livenza al Tagliamento, la forca si diceva *forca* (pl. *forche*), *forcia* (pl. *forcie*), *forcja* (pl. *forcjes*), *forcje* (pl. *forcjs*) ed era arnese onnipresente in mille lavori, dalla sistemazione della lettiera delle bestie della stalla, alla raccolta e sistemazione del fieno, all'allestimento del falò la vigilia dell'Epifania, alle più diverse forme di protesta, di rivendicazione, di difesa o di minaccia: era una specie di appendice del contadino. I suoi denti, o rebbi, andavano da due (non molto diffuse) a cinque (il *forcòn/forcion*, ancora più ra-





La meccanizzazione moderna ha conquistato l'agricoltura, e il trattore ne è l'emblema più appariscente, ma le forche rimangono ancora in auge per caricare il prezioso letame. Il contesto fisico e olfattivo non impedisce ai lavoranti di apprezzare un bicchiere di Bacò.

ro), mentre erano frequenti quelle a quattro e soprattutto tre denti. Uguali i loro manici: un robusto legno a fibra lunghissima, salice o salice selvatico (*saléth* a Chions, *vencjâr salvadi* a Meduno), leggero e resistente, che veniva riscaldato e messo in sagoma tra i pioli della scala del fienile. Diverso invece era il loro uso: quella a due denti si usava – ad esempio – per buttare il fieno sul fienile; quella a tre nella stalla, per *starnîr* e *guernâr* le bestie (Chions), rifare la loro lettiera o foraggiarle; quella a quattro, oltre che per rinnovare la lettiera delle bestie, in particolare eliminando lo sterco (*sbuathar* lungo il Livenza, *sbuiathâr* a Chions e in genere nella zona venetofona), anche per lavorare la terra. Analoghe distinzioni d'uso sono state raccolte a Sclavons di Cordenons, Sequals,

Polcenigo, Anduins, e quindi sono da considerarsi elementi di tradizione, trattandosi di buon senso pratico.

C'erano anche, piuttosto rare, forche a due-tre denti di legno, ricavate da rami dotati d'una particolare bi-triforcazione, utilizzate comunque solo per la fienagione.

Le museruole

Ci volevano le museruole ogni volta che si trattava di impedire o im-



Vacche con museruola metallica e *cjavèstri* sulle corna, circa 1940. La museruola serviva, tra l'altro, ad impedire che le bestie piluccassero erba o mais sui campi altrui, o che facessero degli "spuntini" fuori orario, o con materiali non adatti alla loro fisiologia digestiva. Il *cjavèstri* o *cjavièstri* viene così definito dal *Vocabolario friulano* di Jacopo Pirona del 1871: "Doppia lista lunga e larga di cuojo o fune che si attorciglia alle corna de' buoi per una estremità, e per l'altra, mediante un largo anello di ferro si fissa all'alto del timone, e serve a sostenere il carro nelle strade declivi". Nel parlare comune *cjavèstri* è diventato sinonimo di 'caparbio, ostinato, testardo'. Cortesia famiglia Vecchiutti, San Giorgio di Rualis.

porre a una mucca ritenuta malata di mangiare certi cibi o bere certi liquidi (per esempio quando una mucca non riusciva ad avviare il *rumigòn*, la ruminazione); o per insegnare al vitellino di non mangiare nel suo giocoso infantilismo robe strane (come la paglia), ma solo il latte di sua madre; o infine per vietare alle bestie in trasferimento di fermarsi a piluccare lungo le siepi, o di far sparire certe rigogliose gambe di giovane mais



Le musoliere venivano preparate con un intreccio di vimini dagli stessi contadini in modo da ottenere una specie di cesto (non per nulla si chiama *cos* in alcune zone) legato poi con delle ritorte al collo dell'animale. In epoca più recente sono comparse musoliere di filo di ferro parzialmente ancora in uso dove vi sono animali da stalla. Nella foto due *musài di scussa*, cioè fatti con la scorza di rami flessibili (da Penzi 1983, 86). Che l'uso del filo di ferro sia recente è confermato anche dalla definizione di *musolàrie/musarûl/musarin/musiâl* e simili che dà il *Vocabolario friulano* del 1871 stilato dall'abate Jacopo Pirona: "Canestrino di vinchi che si pone al muso de' bovi ad impedire che mangino quando si ara, si trebbia, ecc.". Era in metallo, invece, la *musaròle* o *musolère* del cane: "arnese di fili di ferro o di ottone saldati a guisa di rete, e che si pone al muso de' cani mordaci".

durante la sarchiatura (*solthitâr/sulcicâ/solsità*) o la rincalzatura (*solthâr/solsâr/solsâ/solçâ* o *le-drâ*). Erano fatte a mano dal con-

tadino stesso, con il filo di ferro, lavorato a maglie rigorosamente esagonali.

Come in tutto il Friuli e il vicino Veneto, la serie dei termini derivanti dal latino medievale *musum* tramite diversi suffissi (*-alis*, *-aris*, *-anus*, *-inus*, *-uttus*, *-eolus*, *-areolus*, ecc.) è molto ricca: al folto gruppo raccolto da Diogene Penzi tra Meduno, Travesio, Castelnuovo, Pinzano (e cioè *musàl/ musjàl/ musjàl/ musàl/ musalì/ musulàr/ mosolàr/ musularie/ musarìn/ musarole/ mosolàn/ moselàn/ muselàn*) si possono aggiungere il *mosàl* di Meduno e Sequals (pl. *mosai*), il *moselàn* di Barbeano di Spilimbergo e di Arzene, il *musjàl* di Aviano, Pasiano, Chions (pl. *musiai*), il *musàl* di Caneva, Sclavons, Cordenons (e qui s'usa anche il diminutivo per vitellini *musalùt*), il *musjàl* (pl. *musiei*) di Borgomeduna di Pordenone, per concludere con il *musariòl* raccolto a San Martino di Campagna di Aviano e a Cecchini di Pasiano... Una gran bella famiglia, che ribadisce la grande risorsa linguistica del Friuli Occidentale e il pari rispetto che essa esige.

Le panche

È facilmente intuibile che la stalla ne avesse viva necessità, non solo perché nei lunghi inverni (gli inverni erano ontologicamente sempre troppo lunghi, specialmente quando le fonti di calore erano molto limitate) ci si fermava al riparo dal freddo, ma anche per le operazioni eccezionali del parto o quotidiane della mungitura. Teoricamente c'erano tre tipi di panche:

a uno, a tre, a quattro piedi: dico teoricamente, perché la panchetta a un solo piede era rara, riservata alle stalle con molte bestie, come quelle di montagna, le malghe, dove era necessario legarsi ai fianchi degli sgabelli estremamente essenziali, che consentissero la libertà delle mani (ne è stato raccolto – nel corso della presente indagine – il ricordo a Cimolais, Giais di Aviano, Pozzo di San Giorgio, Sclavons di Cordenons).

Solitamente le panche avevano o tre o quattro piedi, e nel Friuli Occidentale venivano chiamate con termini diversi: *sela/siela* (dal latino *sella*) è il termine meno diffuso, raccolto ad esempio a Cimolais (dove però indica la panchetta a un solo piede), Castelnuovo e Anduins; assai diffusi in tutto il Friuli Occidentale i termini derivanti dai latini *scamnum* e *scabellum* (*scagn* a Barbeano di Spilimbergo e a Sclavons di Cordenons; *scagnèl* nel Canevese; *schegnèl* a Polcenigo; *scaniùt* a Sequals) e ugualmente quelli derivanti dal longobardo *bank* (cioè *bancia/bancja/ bancjuta/bancje* nella parte friulanofona della provincia; *banca/ bancheta/banchet* nella parte più a contatto con il Veneto).



La *bancja da molzi* o *siela di molzi* (da Penzi 1983, 73).

È interessante il fatto che, mentre il termine d'origine longobarda indica indifferentemente i sedili a uno o tre o quattro piedi (così ad esempio a Giais di Aviano), i termini derivanti dal latino sembrano riservati al piccolo sedile a tre gambe, che veniva creato dal contadino stesso (tre gambe di *cassia*, pianale di forma semilunare di faggio o frassino) espressamente per la mungitura.

Da quanto sopra, sembrerebbe che nelle stalle non ci fosse nessun sedile impagliato. E invece, proprio per la faticosa operazione della mungitura, qualcuno faceva uso di un sedile impagliato a quattro gambe, basso, quasi una sedia senza schienale e con le gambe accorciate, uso raccolto a Cordenons (*careguta par molzi*) e Pasiano (*caregheta/careghìn par moldher*).

I recipienti

È difficile per le generazioni figlie della plastica e nipoti dell'alluminio immaginare qualche contenitore per liquidi fatto di legno; e invece, fino a pochi decenni fa, per l'abbeverata o si accompagnavano le bestie – che spesso andavano da sole – al fosso o alla vasca del cortile, fischiettando durante la loro bevuta; o si provvedeva in stalla con secchi di legno chiamati *mastela* (pl. *mastele*) nella parte sud-ovest della provincia, *mastiela/mastiele* (pl. *mastiele/mastielis*) nella parte nord-est. Non era denominazione esclusiva: a Sarone di Caneva il contenitore si chiamava *sel*, ad Aviano *sela*, lungo il Livenza *secia*. Per la mungitura – fino a pochi decenni fa fatica esclusivamente

manuale – si usava un contenitore diverso, del quale ovviamente si cercava di avere la massima pulizia (ad esempio a Meduno lo si lavava con acqua molto calda e cenere, detta *sbrovâs*, sistemandolo poi a scolare su un apposito trespolo di legno appena fuori della stalla): lo si chiamava *sela* ad Aviano, Meduno, Castelnovo; *stagnâc* a Sequals; *podhîn* a Giais di Aviano; *sedèl* lungo il Livenza da Caneva a Pasiano; *gamela del lat o mastiela del lat* a Sclavons di Cordenons. Il recipiente era solitamente munito d'una sporgenza laterale, un beccuccio che facilitava il travaso in altri recipienti per la casa o la latteria.

Per il trasporto del latte dalla casa alla latteria, si usava un contenitore apposito, chiudibile a garanzia della sicurezza e dell'igiene: talora la denominazione era generica (come *bidon del lat* a Polcenigo, o *pignata* a Meduno o a Cordenons), ma lo strano è il femminile *vasa* (pl. *vase* o *vasis*, secondo le zone) usato solo per indicare questo specifico contenitore. Le *vase* del latte – è appena il caso di ricordarlo – ebbero tanta importanza nell'evoluzione della società tra il XIX e il XX secolo, perché andare a portare il latte in latteria fu per gli adulti un mezzo di partecipazione democratica all'insegna del cooperativismo, e per i giovani occasione di liberi seppur brevi incontri tra sessi diversi, dai quali spesso dipese la loro vita. Poi il latte prismatico in tetrapak ha spazzato via le *vase*, i bidoni (anche quelli con gli spallacci da zaino, o adattati alla motoretta), le pignatte e le latterie.

Le scope

Le scope (*scoe/scope*) usate nella stalla erano almeno due. Una – a dire il vero poco usata – era la liventina *scoa de scoât*, di saggina, di sorgo, di *soròs/seròs* o *sorc* o *soriâl di scope*: era scopa di nobili ascendenze, sei o sette secoli di storia, ma di breve consumo, sicchè alla stalla era solitamente destinato il residuo della scopa già consumata nella grande cucina di casa. L'altra, la *scoa de legno*, plebea ma estremamente più resistente alle grosse pulizie della stalla, del carro, del cortile, era quella costituita dai rami minuti d'una pianta arbustiva assai dura, la sanguinella (*Cornus sanguinea*) delle Cornacee, detta *len da scovi* a Meduno, odiosamente infestante della siepaglia, figlia di nessuno, incapace di produrre legna da ardere, ma utilissima per preparare forcelle da fionda, archi e frecce per giocare, gabbie e trappole per uccellini, e soprattutto robuste scope da stalla. Il suo nome più diffuso nella parte friulanofona è *sânzît* (Spilimbergo), *sânseta* (Arzene), *sânsera* (Sedrano di San Quirino), *sânsena* (Sclavons di Cordenons); ma nella Bassa di Azzano e di Chions si dice *sandinela* (che ricorda il termine italiano) e nella fascia liventina *conastrela* (che, come il carnico *corgnaline*, ricorda il nome latino e più ancora la stretta parentela con il corniolo.

A proposito di quest'arbusto, c'è un curioso modo di dire raccolto da un'informatrice di Cordenons: ci sono tre santi che non hanno mai avuto battesimo, *san Buc*, *san Sena* e *san Pedòn* (cioè il sambuco,



Scopa di saggina. Poteva essere usata nella stalla, ma soprattutto per pulire il cortile, in particolare le parti di *codolât*, cioè quelle rivestite da sassi detti *còdui/còncui/cògui*. Archivio E. Tessaro.

la sanguinella e il *zempedòn*, l'arconcello per trasportare canestri e secchi)...

La striglia

Si tratta, com'è risaputo ma non proprio da tutti – d'una serie di otto lamine dentellate fissate a una piastra immanicata: un piccolo arnese rettangolare di 10x13 centimetri circa, destinato a ripulire (raschiando) il pelo delle bestie dallo sporco più grossolano e resistente, soprattutto dai residui secchi dello sterco. Era chiamato dovunque *striga* verso il Livenza, da Aviano e Polcenigo a Pasiano e verso Pordenone e Chions, e *stringhia/strighia/strighie* da Cordenons al Pedemonte spilimberghese al Tagliamento. Fanno eccezione i termini *rafia* di Erto (riportato dal vocabolario Friulano Nuovo Pirona) e il *grat* di Anduins (da collegare con il friulano *grati* = grattugia).



Fotografia scattata negli anni Quaranta. Le vacche portano il *cjavièstri* o *cjavèstri* 'capestro'. Questo può essere formato da una corda, o da una lista di cuoio (come in questo caso) oppure da una catena che, dopo essere state attorcigliate alle corna dei due buoi (o vacche) del carro, vengono fissate ad un foro del timone mediante una cavicchia. Il *cjavèstri* era usato generalmente nelle discese con una certa pendenza, quando il carro veniva trascinato per inerzia; il lento procedere dei buoi legati ad esso, trattenendo il timone, facevano così da freno a tutto il carro col suo carico (da Penzi 1983, 85). Cortesia famiglia Genero, Tricesimo.

Gli zoccoli

Per il lavoro della stalla, il contadino calzava un paio di zoccoli, che erano di tipi ben diversi. C'erano anzitutto le *dalmine/dalmide/dalmenes/dalminis* (ma *tamides* a Sequals e Travesio e *tamades* a Castelnuovo) che erano completamente di legno, con due punte – davanti e dietro – rialzate, diffuse in tutta la montagna, il Pedemonte e lungo il Tagliamento. Scendendo nella pianura verso sud, la tomaia diventava di cuoio e si andava ri-

ducendo di dimensioni fino a una semplice striscia: allora si chiamavano *socui/thocui* o *supiei/sumpiei*, da cui son derivati i nostri zoccoli.

Da *Atti dell'Accademia San Marco di Pordenone*, 12/2010, Pordenone 2011, 663-680.

Per gentile concessione dell'Accademia San Marco di Pordenone

REFERENZE BIBLIOGRAFICHE

ASLEF, *Atlante storico-linguistico-etnografico friulano*, IV-V, Padova 1981-1984; U. BERNARDI, *Abecedario dei villani. Un universo contadino*, Villorba 2001;

G. COLLEDANI, *Nel segno del contadino, ovvero attrezzi d'uso agricolo-pastorale delle nostre valli*, in *Val d'Arzino, Val Cosa, Val Tramontina*, a cura di R. VATTORI, Tricesimo 1986, 29-46;

C. MARCATO, *Strumenti del contadino*, in *La terra e le attività agricole*, a cura di M. CORTELAZZO, Padova-Rovigo 1991, 81-104;

EAD., *Stagioni, lavori e parole del contadino*, Padova-Rovigo 1991;

G.B. PELLEGRINI, C. MARCATO, *Terminologia agricola friulana*, 2 voll., Società filologica friulana, Udine 1992;

D. PENZI, *Vandi e regolà. Una cultura contadina dimenticata*, Maniago 1983;

T. RIBEZZA, *Immagini di vita paesana, memoria di popolo*, in *Vivaro, Basaldella, Tesis. Memoria per immagini*, a cura di P. Goi, Maniago 1990;

P. RIZZOLATTI, *Maniagolibero. Ricerche etnografiche e linguistiche*, in *Maniagolibero. Un paese, la sua gente*, Maniago 1989, 293-334;

P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Milano 1980;

SCUOLA ELEMENTARE DI GRADISCA DI SPILIMBERGO, *Animali in Friuli*, ciclostilato in proprio, con una presentazione di G. COLLEDANI, Spilimbergo 1982;

F. SPAGNOLO, *Caparentri. Uomini e tempi della civiltà contadina nel Friuli Occidentale*, a cura di G. COLLEDANI, Spilimbergo 1982;

A. TOMÈ, *La sbrinsia*, Maniago 1982.

Chiara CONTE

Il Museo di Documentazione della Civiltà Contadina friulana di Farra d'Isonzo



Visione parziale della struttura museale; il vecchio gelso, caratteristico dei cortili friulani è stato conservato come elemento vivo della cultura del territorio.

Il Museo di Documentazione della Civiltà Contadina Friulana di Farra d'Isonzo affonda le proprie radici nel ricco, indimenticabile ed indimenticato passato di questa terra. Vorrei iniziare questo piccolo contributo con il raccontarvi come sia nata questa struttura museale ed ancor prima l'insediamento a corte chiusa che oggi lo ospita.

Colonia degli Strassoldo

Sul finire del XVIII secolo la famiglia degli Strassoldo, all'epoca ricchi possidenti di Villanova, nell'attuale Comune di Farra d'Isonzo, fece costruire un luogo di residenza e di lavoro per una decina di famiglie legate ad essa da contratti di colonato. Queste vi dimorarono fino agli inizi degli anni Sessanta

del Novecento quando cominciarono lentamente a trasferirsi altrove. L'insieme degli edifici andò così incontro ad un rapido degrado. L'Amministrazione comunale capì ben presto l'enorme valore di quel luogo e le sue potenzialità. Decise così di realizzare un museo etnografico, grazie anche alle condizioni particolarmente favorevoli alle

quali la famiglia Bennati, divenuta proprietaria della tenuta che fu degli Strassoldo, cedette al Comune l'intero fabbricato. Primo ideatore e grande sostenitore di tale progetto fu il compianto prof. Marino Medeot, all'epoca assessore comunale alla cultura e personalità di spicco della scena farrese. L'opera di ristrutturazione ebbe inizio portando all'antico splendore l'insieme dei diversi fabbricati che, pur risalendo ad epoche diverse, furono costruiti con la medesima tecnica. Lo statuto del Museo di Documentazione della Civiltà contadina di Farra d'Isonzo venne approvato nel 1981 e nel 1993 la struttura museale aprì al pubblico con un allestimento che abbraccia diversi ambienti ed aspetti sociali per far comprendere al visitatore come e che cosa fosse il mondo contadino.

Il museo consta di ben tredici sezioni: alcune di esse ripropongono ambienti domestici, altre presentano botteghe artigianali, ad es. quelle del fabbro e del falegname, mestieri propri del mondo contadino, altre ancora indagano su alcuni aspetti della società del tempo e le ultime si rivolgono alle attività domestiche.

La cucina e la camera da letto

La nostra visita comincia dalla stanza che riproduce il cuore di ogni abitazione friulana: la cucina. Qui l'esposizione è più che mai ricca, con i diversi secchi di rame per conservare l'acqua (*cjaldîr*), i mestoli (*cop*), i piatti di peltro, le zangole (*gesa*), gli arconcelli

(*buinz*) che servivano per trasportare i secchi colmi di acqua dopo averli riempiti al pozzo, i contenitori che, una volta appesi alle travi della cucina, servivano per proteggere i salumi ed il formaggio dai topi (*moscjâr*) e tanto altro ancora. Ma prima di rimanere affascinati da questi oggetti che oramai sono scomparsi dalla nostra vita quotidiana, a catturare l'attenzione è sicuramente il *fogolâr*, elemento principale ed indispensabile della cucina friulana. Sì, elemento indispensabile perché proprio grazie ad esso la famiglia contadina poteva sopravvivere ed alimentarsi. Grazie al fuoco, acceso con i tufoli delle pannocchie perché capaci di facile e rapida combustione, si poteva cucinare e si poteva scaldare l'acqua per l'igiene personale per poi lavarsi in grandi tinozze (*podina*) proprio nelle vicinanze del camino. Ricordiamo infatti che questo ambiente era l'unica stanza riscaldata, e proprio per tale motivo qui si svolgevano la gran parte delle azioni quotidiane, dall'alba sino al crepuscolo quando, dopo aver cenato, ci si riuniva attorno al grande tavolo di legno per ascoltare le storie degli anziani o giocare a carte. Altro possibile ambiente dove concludere la giornata poteva essere la stalla riscaldata dagli stessi animali. La visita continua alla scoperta di un altro ambiente domestico: la camera da letto. Qui l'attenzione è immediatamente catturata dalla diversità esistente tra le due metà dello stesso letto. Tale differenza, è stata concepita per far capire



L'angolo dell'acqua: *seglâr*, *cjaldîrs*, *cops*, *podine*, *bree di lavâ*.

la discrepanza tra l'addobbo del letto di un possidente e quello del contadino. Quest'ultimo si coricava sul *paion*, materasso riempito di brattee di pannocchia fatte essiccare, mentre il primo dormiva su un comodo materasso di lana coperto da ricche e sfarzose coperte ricamate. Sul materasso fa bella mostra di sé anche uno scaldaleto (*scialdêt*) e nel comodino si trova l'immane vaso da notte (*urinâl*). Altro oggetto particolarmente interessante è la cassa (*cassetón*), complemento di arredo di ogni camera da letto friulana, che al proprio interno custodiva il corredo, cioè l'insieme della biancheria personale e quella della casa. Il matrimonio, come ogni rito religioso, aveva grande peso nel mondo contadino. Come sottolinea la sezione dedicata alla religiosità popolare, la vita trascorreva in perfetta sintonia tra la sfera religiosa e quella del lavoro nei campi, facendole procedere di pari passo; la fede permeava la quotidianità ed era una presenza costante grazie ad



Trasporto del corredo nel Goriziano alla fine del Settecento, da Coronini-Cronberg F., *Volksleben in Görz und Gradiska*, Wien, 1891.

immagini votive esposte in ogni ambiente della casa. Era consuetudine sposarsi a San Martino o a Carnevale poiché questi erano periodi in cui il lavoro era meno assillante. La consistenza e soprattutto il pregio del corredo dipendeva naturalmente dalla posizione economica occupata dalla famiglia della sposa. Ad ogni modo esso doveva rispondere alle normali esigenze della coppia, e le ragazze cominciavano ad occuparsi della realizzazione del proprio corredo ancora molto giovani, dedicandovi ogni istante libero. Interessante è ricordare che il trasporto del corredo dalla casa della sposa a quella dello sposo avveniva all'imbrunire del giovedì precedente se la cerimonia era stata fissata per il sabato. La biancheria era quindi sistemata nella cassa di legno, dove sarebbe rimasta per tutta la vita, e trasportata con un carro. Da questo momento in poi gli sposi non dovevano più incontrarsi prima della cerimonia: la donna avrebbe potuto varcare la soglia della sua nuova casa, quella dove risiedeva la famiglia del futu-

ro marito, solo a nozze avvenute. Altra curiosità è legata al fatto che quando un giovane sposava una ragazza appartenente ad un altro paese, o ad un borgo differente, questi era tenuto al pagamento di un pedaggio per riscattare il fatto di aver portato via una ragazza in età da marito.

La sezione dei pesi e delle misure

Proseguendo con la visita, si incontra un'altra sezione molto interessante: è quella dedicata ai pesi ed alle misure. Il fatto che il nostro territorio sia stato da sempre crocevia di culture, neolatina, slava e tedesca, ha influito anche nei sistemi dei pesi e delle misure. Il primo tentativo di uniformare tali sistemi è da ascrivere a Maria Teresa d'Austria che, a metà del XVIII secolo, emanò diversi decreti imperiali in tal senso. Ciononostante perdurò per diverso tempo una situazione di ambiguità e di coesistenza tra diverse unità di misura. Il 1795, grazie al lavoro di un gruppo di studiosi nominati

dall'Assemblea costituente francese, vide finalmente la nascita del sistema metrico decimale. Questo, però, non fu immediatamente applicato nelle nostre terre, tanto che nel 1871 l'imperatore Francesco Giuseppe dovette emanare una legge che lo rendeva obbligatorio. Le unità di misura divennero così il litro, il chilogrammo, il metro e l'ara che, seppur dopo un periodo di convivenza, sostituirono quelle dei sistemi tradizionali (*bocâl, pesenâl, lire, braz, cjamp*, ecc.). Le misure per gli aridi erano di forma cilindrica con il diametro uguale all'altezza. Potevano essere fatte di ferro, di ottone, di rame o, se inferiori al litro, di latta o di stagno. Le misure per liquidi erano di forma cilindrica, con il diametro uguale alla metà dell'altezza. Le misure inferiori al litro erano di stagno, di latta, di vetro, di porcellana o di terracotta, mentre quelle maggiori erano di ferro.

La sezione, il cui allestimento è opera del prof. Giuliano De Biasio, autore anche di un importante contributo su questo tema (in Fain 1993, 49-77), ospita diverse misure di capacità per liquidi ed aridi accanto a numerosi esemplari di bilance.



Due vecchie misure per liquidi (litro e 1/2 litro) del sistema metrico decimale.

La sezione dedicata al credito cooperativo

La sezione dedicata alla nascita del credito cooperativo in varie realtà getta una luce sulla grande importanza che il fenomeno associativo ebbe nel panorama agricolo di fine Ottocento ed inizio Novecento.

All'epoca il contratto agrario più diffuso era quello colonico che prevedeva, da parte del proprietario, l'affidamento del fondo ad un colono per un periodo limitato. Questo, oltre a svariati servizi, doveva onorare la cosiddetta clausola "a ferro e fuoco". Ciò significava che, qualunque fossero state le condizioni meteorologiche e naturali, il colono era comunque tenuto a corrispondere l'affitto. Come si può ben immaginare i coltivatori vivevano una situazione di costante precarietà dovuta essenzialmente alla riuscita più o meno buona dei raccolti; ciò li poneva in balia dei proprietari che li vessavano esigendo continuamente interessi sui pagamenti ritardati, e diventavano facile preda degli strozzini che offrivano una soluzione transitoria del problema. L'indebitamento progressivo delle famiglie contadine diventava così la causa principale di mancati investimenti riguardanti tanto i fondi che le attrezzature. In questo clima, pur essendo diverse le voci che dichiaravano l'importanza delle associazioni con spirito associativo, banche rurali od istituti cooperativi, nessuno si mosse per dare risposte concrete al problema. Unico caso ascrivibile al territorio della contea di Gorizia fu nel 1878 la società di mutuo soccorso "La Fratellanza" che nacque proprio a

Farra d'Isonzo.

A tal proposito però è doveroso ricordare che il *corpus* legislativo austriaco già dal 1873, con la legge del 9 aprile, aveva contemplato ed inserito l'azione cooperativa in tutti i settori della vita economica, ma solo nell'ultimo decennio del XIX secolo si realizzarono le premesse ideologiche, legislative ed esperienze che permisero la nascita a Capriva, il 22 marzo 1896, della prima cassa rurale della parte italiana della Contea. Tale fenomeno si diffuse ben presto ai paesi limitrofi arrivando a Farra d'Isonzo nel 1903. Il credito cooperativo svolgeva essenzialmente due funzioni: forniva prestiti a tasso agevolato e permetteva la messa a frutto dei piccoli risparmi dei coloni.

Grande personalità, a capo della sensibilizzazione dell'opinione pubblica e promotore degli organismi di credito cooperativo, fu mons. Luigi Faidutti che guardava agli ottimi esempi forniti dalla coopera-

zione cattolica austriaca e dal vicino Veneto. Sarà lo stesso Faidutti a promuovere nel 1899 la nascita della Federazione delle Casse rurali e dei Sodalizi cooperativi al fine di coordinare tutte le sedi.

L'allevamento del baco da seta

Una stanza del museo particolarmente interessante è quella dedicata all'allevamento del baco da seta (*cavalâr*), attività diffusissima nelle nostre zone, e lo si può capire semplicemente osservando il paesaggio: ancora oggi i campi sono disseminati e limitati da alberi di gelso (*morâr*). Questo vale tanto più a Farra se si pensa che nel 1722, per volere dell'imperatore Carlo VI, qui si costruì un grande filatoio che sorgeva nel luogo ora occupato da una caserma in disuso lungo lo stradone della Mainizza. La scelta della sede, dopo aver escluso Aidussina e Gorizia, ricadde su Farra d'Isonzo grazie alla



Una vecchia cucina friulana col *fogolâr*, il graticcio e il bosco per i filugelli accuditi da due ragazze che preparano la foglia di gelso, la madia e qualche pollastrello.

sua centralità rispetto alle prime due e soprattutto perché nelle immediate vicinanze scorreva una roggia, essenziale per fornire forza motrice ai macchinari. La costruzione dell'edificio terminò nel 1724 e nel medesimo anno si avviò la produzione. Nel 1797 si verificò l'occupazione di Gorizia da parte

delle truppe francesi. In seguito a ciò questa zona fu colpita da una grave crisi economica che indusse i fabbricanti di seta della contea a chiudere l'attività e trasferirsi a Vienna. Da quel momento il filatoio di Farra servirà, fino al primo conflitto mondiale, solo come punto di raccolta per i bozzoli (*galeta*).

Anche se in tono minore il filatoio rimarrà comunque un punto di riferimento per la popolazione, la quale svolgeva nella quasi totalità l'allevamento dei bachi da seta. Questa attività, in effetti, fungeva da "paracadute economico": qualora il raccolto fosse andato male i contadini potevano sempre contare

Restituire il senso del fare

Nel 1993, a cura di Daniela Lorena Fain, vide la luce il libro *Il Museo di Documentazione della Civiltà Contadina di Colmello di Grotta* (Edizioni della Laguna, Monfalcone). L'introduzione, stilata con la consueta maestria dal prof. Gian Paolo Gri, propone diversi passaggi che inducono a meditare sulla funzione delle strutture museali e sulla corretta presentazione dei contenuti alle giovani generazioni ("Ai ragazzi di oggi si può spacciare per vera qualsiasi falsificazione della tradizione"; "Quanta responsabilità per chi si occupa del museo e delle operazioni di contorno alla riproposta museale vera e propria!") con una parte significativa che qui riproponiamo:

"... Risposte non mistificate occorrono tanto più ai ragazzi, in quanto si trovano a fare i conti con una scuola che propone una cultura vagamente universalistica, senza radicamento in alcun luogo e tempo; nemmeno, con chiarezza, nel tempo e nei luoghi della cultura industriale: una cultura che non sta da nessuna parte, e perciò troppo spesso artificiosa. E si trovano a fare i conti, magari inconsapevolmente, con una frattura nei riguardi della tradizione incommensurabilmente più radicale di quanto non sia stato per noi. Non solo non gli viene detto con chiarezza da dove vengono, e per quali strade, ma nemmeno dove stanno e verso dove vanno.

Allora, non è genericamente alle loro radici (quali?) che devono essere portati a guardare. È invece necessario che le iniziative di ricerca e di riproposta che ruotano intorno al museo abbiano come obiettivo ultimo la capacità di aiutare i ragazzi nella riflessione intorno alla rottura con le forme e i valori della cultura tradizionale da cui è derivato, e non per loro scelta, anche il loro modo di vivere e di essere. Entrare e lavorare nel museo, intorno agli oggetti del mu-

seo, rifacendo gesti legati a tecniche di ieri, può costituire per i ragazzi di oggi un'ottima trafila di operazioni buone per avviare il contatto con la cultura da cui derivano sia pure per rottura; un contatto capace di superare la genericità dei contenuti scolastici.

Prendiamo gli oggetti, le botteghe, i gesti di cui si parla in questo libro. Per noi adulti si tratta di oggetti incontrati e magari usati per una parte della nostra vita, e poi messi da parte. Leggendo di nuovo di loro, la nostra memoria è sollecitata: siamo in grado di rivederli in funzione, di ricostruire il contesto in cui si inserivano, di circondare le parole dei glossari che chiudono questi saggi di gesti, di odori, di suoni, di atmosfere, di nostalgie o di repulse. Per i ragazzi si tratta, invece, in larga parte, di cose insolite ed estranee.

Non possono essere "oggetti di memoria". Possono diventare, però, "oggetti di conoscenza", quando opportunamente inseriti in percorsi didattici coerenti, quando inquadrati entro un sistema di riproposta museale capace di restituire ai ragazzi il *senso del fare*. Da questo punto di vista, il confronto con manufatti restituiti - attraverso l'apparato iconografico, la dimostrazione pratica o la pratica del restauro, il sistema di didascalie e le pagine complementari di saggi come questi - alla catena dei gesti tecnici dell'artigianato e dei gesti pratici del contadino, diventa esperienza primaria per ragazzi abituati al contatto diretto con oggetti bell'e pronti sul bancone del supermercato, per ragazzi cresciuti in un ambiente artificiale in cui tutto si offre già fatto e nulla viene visto nel suo farsi.

Questa, connessa al senso del fare, costituisce una ineludibile esperienza primaria nel processo di crescita della coscienza critica; primaria perché connessa con il fondamento stesso della cultura umana".

sugli introiti derivanti dalla vendita dei bozzoli.

Le botteghe artigiane

Fra le sezioni dedicate alle attività artigianali ricordiamo quella del bottaio-carraio, il quale, come si evince dal nome, si dedicava alla costruzione ed alla manutenzione di botti (*caratèl*), barili (*barìl*) e tini (*tinèla*).

La prima fase per la costruzione di una botte prevedeva la scelta del legno più adatto: l'essenza maggiormente usata era il rovere di Slavonia in quanto aveva una struttura flessibile e compatta al tempo stesso, la porosità ottimale ed un gradevole profumo che si sarebbe poi trasferito al vino. Dopo l'abbattimento e la squadratura dei tronchi, le segherie ricavano le doghe che erano in seguito disposte ad asciugare. Dopo la dovuta stagionatura i bottai erano chiamati a scegliere le doghe migliori. Queste venivano piallate eliminando l'alburno, cioè la parte più giovane del legno, che era più facilmente soggetto a fenomeni di marcescenza, e rese pieghevoli. Ciò si poteva ottenere in due modi: dopo bagnatura erano passate su una fiamma viva, oppure erano lasciate asciugare per più giorni fino alla curvatura desiderata (*meti in dove*). Dopodiché la botte veniva assemblata. Il lavoro del bottaio non consisteva solamente nel costruire botti, ma anche nel recuperare e seguire la manutenzione di quelle precedentemente costruite. Egli poteva in alcuni casi dedicarsi anche alla costruzione di carri, attività che richiedeva però la presen-



Il lavoro del bottaio era altamente specializzato e richiedeva l'uso di una vasta gamma di strumenti e di attrezzi che qui sono stati puntualmente raccolti.

za di diverse figure professionali a causa della sua complessità. Un'altra sezione del museo è stata dedicata al fabbro, altra importante figura di artigiano. Qui, come nel caso del bottaio-carraio, è stata riprodotta la bottega creando un'atmosfera particolarmente suggestiva. Si possono osservare infatti la fucina (*fusìne*) con le tenaglie da fuoco (*tenàvis di fùc*) di diverse grandezze, l'incudine (*incuin*), il martello (*marcjèl*), il mantice (*fol*) che serviva a mantenere le braci sempre ardenti, ma anche tutti i manufatti del fabbro: lucchetti, portachiavi, catene, tutte le parti in ferro di ogni attrezzo e ferri di cavallo se era anche maniscalco. A chiudere questo "microcosmo" c'è la sezione dedicata al calzolaio ed alla impagliatrice di sedie. La rappresentazione di questi due mestieri è ambientata in un stanza che un tempo era adibita a cucina, dove fa bella mostra di sé un grande *spargher*. Tale ambientazione

è stata appositamente voluta in quanto questi erano mestieri per i quali non si aveva una bottega, ma si svolgevano in ambito domestico. Così è possibile ammirare il tavolo da lavoro del ciabattino con i suoi attrezzi atti alla produzione e riparazione delle calzature, le innumerevoli forme di legno e diverse paia di scarpe che si utilizzavano in passato. È risaputo che i contadini usavano tutto l'anno gli zoccoli, ma è curioso scoprire che sulla suola di legno il calzolaio applicava dei chiodi dalle teste semisferiche onde limitarne l'usura. Ancora più curioso è apprendere che molte volte gli zoccoli degli uomini avevano una lamina di ferro applicata nell'incavo che collega la porzione della suola che va dal tacco al plantare per evitare che il legno si rompesse durante lo sforzo richiesto dalla vangatura.

L'altro lato della stanza è dedicato all'impagliatrice di sedie. Questa attività era svolta dalle donne e



Nell sezione dedicata al fabbro il *fol* troneggia nella *farie*.

dai bambini che le aiutavano. Le sedute si ottenevano torcendo più steli di una canna palustre, detta appunto *palût*, che cresceva nei pressi di Monfalcone ed Aquileia, rivestiti con segala precedentemente schiacciata grazie ad un attrezzo chiamato “osso” (*ués*). Questa operazione veniva ripetuta più e più volte, andando così a formare l'intelaiatura della seduta stessa. La segala poteva essere colorata di rosso, di verde o di giallo, abbellendo in tal modo le sedie e formando diversi disegni e decorazioni. Infine, a conclusione di questa visione di insieme sulle diverse sezioni del museo citeremo anche la stalla, la cantina, la sezione dedicata ai carri è quella dei lavori agricoli.

L'attività didattica e la ricerca scientifica

Fin dalla sua apertura il Museo di Documentazione della Civiltà contadina friulana cerca di far rivi-

vere l'importante e preziosissimo passato di questa terra cercando di assumere la connotazione di un “museo vivo”. Con ciò si intende dire che la struttura museale non è una mera esposizione di oggetti caduti in disuso ma, al contrario, ha come obiettivo di far ritrovare e riassaporare il valore delle tradizioni ai visitatori più adulti, e di aprire un mondo antico, affascinante e quasi magico, agli occhi dei più piccoli. Accanto a questo importante compito ci si è posti come obiettivo, soprattutto negli ultimi anni, di incrementare l'offerta formativa riguardante i laboratori didattici. Essi sono infatti un'occasione unica per conoscere ancor più da vicino le abitudini delle famiglie contadine ed apprendere così antichi metodi di lavorazione. È possibile quindi scegliere, tra gli altri, il laboratorio del pane, delle bambole di stoffa, della terracotta, della pittura su legno, della pittura su stoffa e quello del miele.

Un ulteriore segno di vitalità e della validità del lavoro è dato dalla rinnovata istituzione di un comitato tecnico-scientifico, *team* di docenti universitari e personale qualificato, che propone temi di approfondimento ed *excursus* su argomenti inerenti il mondo agricolo, la cultura materiale e l'attività del museo stesso.

Ferma nella volontà di far divenire questo luogo un “museo vivo”, l'attuale Amministrazione comunale si è posta l'obiettivo di valorizzare al meglio la struttura, rendendola punto nevralgico di tutte le attività e gli appuntamenti culturali. Proprio con questo intento la Sala Ve-

tri, spaziosa e luminosa sala espositiva, ha ospitato ed ospita, tra gli altri avvenimenti, numerose personali e collettive d'arte. Guardando nella medesima prospettiva ricordiamo che qui ha sede l'UFI, Unione Folclorica Italiana, che si propone, tra l'altro, di diffondere la musica, la danza ed il canto popolari accanto ad altri aspetti della cultura immateriale della nostra gente.

Benvenuti

Il Museo di Documentazione della Civiltà contadina friulana di Farra d'Isonzo, visitabile su prenotazione, con possibilità di visite guidate, può essere il perfetto completamento culturale per chi vuole scoprire la provincia di Gorizia nei suoi aspetti enogastronomici con la curiosità intellettuale di conoscere la tradizione da cui provengono.

Si ringrazia per la collaborazione Linda Fantin.

Museo di Documentazione
della Civiltà Contadina Friulana
Strada della Grotta 8,
34072 Farra d'Isonzo (Gorizia)
tel. 0481/888567
fax 0481/888609
cultura@comune.farradisonzo.go.it

BIBLIOGRAFIA

- Fain D. L. (a cura di), *Il Museo di Documentazione della Civiltà Contadina di Colmello di Grotta*, Edizioni della Laguna, Monfalcone, 1993.
- Fain D. L. (a cura di), *Signôr mandait la ploja... Riti, tradizioni, immagini della devozione popolare*, Edizioni della Laguna, Monfalcone, 1999.



Gianfranco ELLERO

La Regione Veneto ha ricostruito un lembo della Patria del Friuli

Quasi tutti gli automobilisti che da San Michele al Tagliamento scendono verso Caorle, attraversando il territorio del Mandamento di Portogruaro, non sanno di correre su un territorio friulano, staccato da Napoleone nel 1807 e amministrato dapprima dal Dipartimento dell'Adriatico, poi dalla Provincia di Venezia e, da una quarantina d'anni, anche dalla Regione del Veneto: stanno dunque transitando su un'antica terra aquileiese (Diocesi di Concordia) diventata Patria del Friuli dopo l'anno Mille. Orbene, se una volta giunti a Castello, decidono di deviare a sud, verso Brussa (stupendo toponimo che indica un bosco ceduo e arbustivo) si troveranno in mezzo a un'immensa pianura, per molti secoli acquitrinosa, risanata dalle bonifiche del secolo scorso.

Lama interdunale verso Porto Baseleghe con estesa fioritura di *Limonium serotinum*, pianta comune nei suoli salsi periodicamente inondata. Fotografia di Stefano Zanini.

Il paesaggio è quello che si incontra se da San Michele si scende verso Bibione, con una sostanziale differenza: la strada rettilinea della Brussa non ci immette nel retinviario di una città balneare, bensì nell'area di sosta di Valle Vecchia, a ridosso di un'immensa pineta, per volontà della Regione difesa dalla speculazione urbanistica e trasformata in oasi naturalistica dotata di un Museo ambientale, attrezzato come centro di educazione naturalistica (per chi vuol saperne di più: www.vallevecchia.it).

Ne scriviamo su *Tiere Furlane* con immenso piacere e con cuore grato sia come cittadini che come "patrioti", cioè figli dell'antica Patria del Friuli.

Valle Vecchia in quel di Caorle
"Valle Vecchia natura nuova. La natura ritrovata" recita il dépliant del Museo; e in effetti, per chi vive nelle grandi città e anche, con stile di vita urbano, in territori sempre più invasi da case e fabbriche (molte delle quali chiuse, al presente)

l'impatto con Valle Vecchia è sorprendente ed emozionante: dove si può trovare, nell'Italia d'oggi, una spiaggia lunga alcuni chilometri, che non ha per sfondo verso terra una grande città bensì le dune, la pineta, le zone umide e i canali che regolano il deflusso delle acque? Stiamo parlando di un SIC (Sito di Importanza Comunitaria) che è anche una ZPS (Zona di Protezione Speciale), sulla quale, dopo le bonifiche, la Regione Veneto ha attuato un riuscito intervento di riqualificazione ambientale. Valle Vecchia, infatti, non è stata soltanto preservata dall'edilizia turistica, e anche dai camper o dai bungalows (cioè da permanenti occupazioni di suoli da parte di case mobili), ma anche tutelata, tramite Veneto Agricoltura, con un'ecologica coltivazione dei suoli non occupati dalla pineta, con la creazione di zone umide e con la ricostruzione delle dune che erano state spianate: quanti frequentano la spiaggia (rigorosamente libera) in un giorno di forte vento, pos-

sono vedere i granelli di sabbia, rallentati da basse e fitte palizzate, che si depositano sul rialzo della duna, solidificata e resa stabile dalla presenza di piante alòfile e xeròfile, così chiamate perché tollerano rispettivamente la presenza del cloruro di sodio e l'aridità. Alle spalle della pineta litoranea ci sono campi coltivati, siepi campestri, boschi planiziali, barene, canneti, zone riallagate con vegetazione palustre, bacini di raccolta dell'acqua irrigua, vasche per acquacoltura, vasche di fitobiodepurazione, e tre zone umide, dette di Cavanella, di Canadare e di Falconera: si tratta di un mosaico naturalistico ben armonizzato e mirabile sotto il profilo estetico.

La Regione Veneto dimostra così che è possibile la convivenza fra la natura ricostruita (dopo le bonifiche) e l'agricoltura ecologica o, se si preferisce, compatibile con l'ambiente, non alternativa.

Se si eccettuano alcuni caratteristici casoni sulle bocche dei due porti, le uniche costruzioni, del Museo e del Centro dell'Azienda agricola sperimentale, sono concentrate a nord-est, lungo il canale Cavanella, e i visitatori possono seguire itinerari (ben segnalati) a piedi, in bicicletta e a cavallo, anche per scoprire l'habitat di alcune caratteristiche specie animali, che a Valle Vecchia trovano un ambiente che sembrava perduto.

Quali le dimensioni di quella terra

ricostruita e restituita a una natura intelligentemente gestita e protetta dall'uomo?

Valle Vecchia è sostanzialmente un'isola di novecento ettari, staccata dalla terraferma dai canali chiamati Canadare, Cavanella e dei Lovi, comunicanti con le acque lagunari dei porti di Falconera a ovest e di Baseleghe a est: a sud rimane soltanto l'affascinante spiaggia fra i due porti.

Quel lembo della Patria

Siamo proprio certi che la Regione del Veneto abbia ricostruito un lembo della Patria del Friuli?

A partire dal 1200, se non da prima, cioè da quando si formò il Parlamento della Patria del Friuli (che



Valle Vecchia: serie vegetazionale dalla battigia alla pineta, con accenno di formazioni dunali. Fotografia di Stefano Zanini.



La pineta della Brusca. Fotografia di Stefano Zanini.

negli atti ufficiali si autodefiniva *Colloquium Patriae Foriulii*), la terra compresa fra il Livenza a ovest e il Timavo a est, fu indicata dai suoi abitanti con il nome di Patria, o di *Patrie* (il femminile singolare del Friuli centrale), tale essendo allora una regione che obbediva a un'unica legge, decisa appunto dal Parlamento.

L'assemblea legislativa della Patria del Friuli era composta da tre ordini: il clero, i nobili e le comunità. Concentrando la nostra attenzione sulla parte della Patria compresa fra Livenza e Tagliamento, e trascurando il resto, osserviamo che il Vescovo di Concordia, vassallo del Patriarca, era titolare del più esteso feudo della Patria, feudo che coincideva con il territorio della sua diocesi. Per la sua condizione

di ecclesiastico e per l'investitura feudale era il più eminente membro del Parlamento dopo il Patriarca.

A sua volta il Vescovo di Concordia, concedendo l'investitura feudale, aveva reso suoi vassalli il Vescovo di Caorle, l'Abate di Summaga, il Capitolo di Concordia e alcuni nobili sparsi sul suo territorio. Quali i confini della Diocesi di Concordia?

La prima definizione ufficiale è contenuta in un diploma del 996, rilasciato da Ottone II, che riconosce e afferma il potere vescovile fra i fiumi Livenza e Tagliamento fino al mare. In latino medioevale: *ubi oritur fluvius, qui dicitur Tiliamentum et defluit in mare, et ubi oritur Liquencie et defluit in mare*.

Il 9 ottobre 1028 Corrado II confer-

mò e ampliò il diploma precedente, ribadendo i confini della diocesi: dai monti al mare fra i due fiumi. Non ci possono essere dubbi di fronte a parole così chiare e precise.

La diocesi di Caorle

Paolo Diacono, nella sua *Historia Langobardorum*, scrive che il patriarca d'Aquileia Paolo, "temendo le barbarie dei Longobardi fuggì da Aquileia nell'isola di Grado e portò con sé tutto il tesoro della sua Chiesa".

In fotocopia accadde la stessa cosa a Concordia: fuga del vescovo Giovanni, del clero e del popolo sull'isola di Caorle, di fronte all'estuario del Livenza. Similmente quelli di Oderzo si rifugiarono a Eraclea, quelli di Altino a Torcello, eccetera.

E siccome il territorio della diocesi caprulana, che doveva essere provvisoria e divenne definitiva, era una piccola isola sabbiosa, Ottone I nel 967 riconobbe ai “caprisani”, ovvero agli abitanti di *Caprulae/Caorle*, il diritto di far legna *in silva Forojuliana*, situata nei pressi dell'estuario, *similiter Gradenses in earum silva*.

Si trattava di un diritto reale su selva altrui, come ben si comprende, reso necessario dalla natura spoglia dell'isola di Caorle, non di ampliamenti della giurisdizione

episcopale come qualcuno pretende anche ai nostri giorni. Ciononostante, quando nel 1818 fu soppresso il vescovado di Caorle, il suo territorio non fu attribuito alla Diocesi di Concordia, bensì al patriarcato di Venezia, che incluse da allora l'isola, La Brussa, Castello e Villaviera.

Possiamo citare, qui, le parole di mons. Mario Peressin: “Concordia rivendica tutto il territorio di cui Venezia man mano andò impossessandosi, mentre si sviluppavano le bonifiche dal Lugugnana al Livenza, ed anche Caorle stessa, poiché

fu concordiese, esisteva ed esiste nel territorio concordiese e poiché fu eretta in diocesi con l'intenzione espressa di ricongiungerla con Concordia, che le aveva portato il tesoro della fede, non appena lo scisma dei vescovi si fosse spento”. Conclusione: il potere del Patriarca d'Aquileia e del Vescovo di Concordia suo suffraganeo si estendeva fra Livenza e Tagliamento fino al mare. In senso storico, quindi, tutto il litorale fra Caorle e Bibione appartiene alla Patria del Friuli e alla Diocesi di Concordia-Pordenone.

Il nome *Brussa*

Il nome *Brussa*, sicuramente interessante dal punto di vista storico-linguistico, è considerato antichissimo; c'è chi dice celtico e chi si mantiene più sulle generali definendolo “preromano”.

L'origine di *Brussa*, in realtà, è piuttosto banale: si tratta di un nome comune che è diventato nome proprio di luogo, come succede con la maggioranza dei toponimi. In friulano, e in veneziano, *brussa* significa ‘boscaglia, fratta, selva’. Ciò è documentato in una carta friulana del 1480: ... *quadam silva sive parte silve seu brusse*. Ora la parola non sembra più vitale, ma lo era certamente nell'Ottocento se l'udinese Antonio Broili (1796 - 1876) così poetava: *un de Basse t' une brusse / tae la mace, e cu la scusse / fâs mieç pas di sivilot*. E nel *Dizionario del dialetto veneziano* di Giuseppe Boerio, dato alle stampe nel 1856, possiamo trovare questa spiegazione del nostro nome: “*Macchia o Pruneto*, Siepe o cespuglio spinoso di pruni e virgulti”.

Come toponimo si trova anche a Palazzolo dello Stella, Ronchis di Latisana, nel comune di Varmo (più volte), a Susans, a Zoppola, ecc.

Chi è stato nell'Africa un tempo francese saprà che colà, con *brousse*, si indica quella che noi, grazie a libri e documentari, potremmo chiamare savana, e nell'Africa che fu inglese il concetto si esprime con *bush*: entrambe

le parole hanno il senso di ‘boscaglia’ e la francese, in realtà provenzale/occitana (*brusso, brussa*), è strettamente imparentata con la nostra friulveneziana. La base comune è pur sempre il latino, in questo caso il latino popolare *bruscia* ‘cespo di virgulti’ (o significati simili). Quanto all'origine di *bruscia* si può anche pensare al celtico, ma non tutti gli esperti ne sono sicuri. La faccenda, però, non è più di interesse toponimico, bensì lessicale. Esempio: se il pezzo di campagna di fronte a casa vostra, ammesso che non sia occupato dall'ennesimo capannone, si chiama(va) *Braide di Toni* è facile che troviate qualche sprovveduto il quale afferma che è un toponimo longobardo in quanto la parola *braide* è di origine longobarda, o almeno germanica. Peccato che il toponimo sia stato coniato da vostro bisnonno che era un vicino di *Toni*, e che sicuramente non era un longobardo; non aveva neppure la barba bionda e lunga. *Braide*, più semplicemente, come *brusse*, appartiene al patrimonio lessicale friulano e, come tale, ha generato centinaia di nomi di luogo, anche in tempi recentissimi. Quanto a *Toni* è vero che è un nome di origine etrusca, ma dubito che Antonio Colussi detto *Toni*, il vicino del bisnonno, fosse imparentato col lucumone di Tarquinia.



Bambina nella cesta, fotografia scattata da Ugo Pellis a Belvedere di Aquileia il 4 novembre 1925
(dal libro *Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone Venti Anni 1992-2011*).

Gabriella BUCCO

Se venti anni vi sembrano pochi

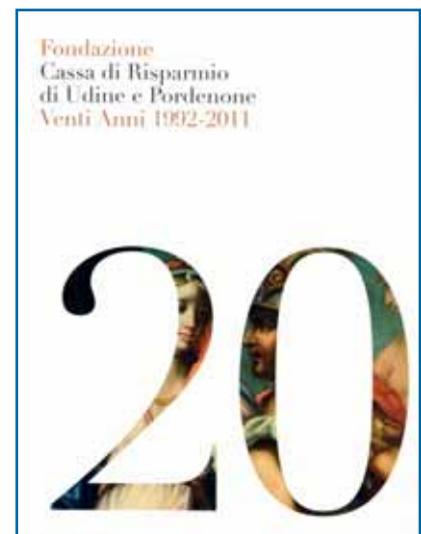
Quattro lustri di attività della Fondazione CRUP illustrati in un prezioso volume

La Fondazione Crup ricorda vent'anni di attività con un libro (*Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone Venti Anni 1992-2011*) curato da Giuseppe Bergamini e Luciano Padovese. Un bel volume concepito per quel grande numero di cittadini che ignorano che cosa siano e che cosa facciano le Fondazioni bancarie. Queste nacquero con la cosiddetta legge Amato (n. 218 del 30 luglio 1990), che privatizzò le Casse di Risparmio separando l'attività creditizia da quella filantropica. La prima fu attribuita alle Casse di Risparmio Spa, la seconda rimase alle Fondazioni.

La Fondazione Crup, associata all'ACRI (Associazione di Fondazioni e di Casse di Risparmio) che riunisce le 88 fondazioni bancarie presenti in Italia, è dunque un ente che interviene nei settori

stabiliti con iniziative di interesse collettivo, affiancandosi, ma non sostituendosi, agli organismi pubblici. Come? Con i redditi derivanti dall'investimento del proprio patrimonio costituito da partecipazioni finanziarie, beni mobili e immobili. In tempi di difficoltà le richieste aumentano e, quindi, anche la Fondazione ha dovuto operare delle scelte per venire incontro alle esigenze di utilità sociale, attuando una programmazione coerente con gli obiettivi statutari e attenta alle esigenze del territorio che comprende la Provincia di Pordenone e quella di Udine.

Per agire in modo più incisivo gli interventi privilegiati sono quelli pluriennali e strutturali. Per attuare queste finalità lo statuto prevede un organo di indirizzo, composto da 24 persone designate dagli enti territoriali, che legano l'istitu-



La copertina del libro che ricorda i vent'anni di attività della Fondazione Crup.

zione al territorio, un Consiglio di Amministrazione, un Collegio sindacale, un Presidente e un Direttore. Alle commissioni tecniche, in materia finanziaria e patrimoniale, si affiancano quelle consultive, che



La viticoltura, ricchezza economica e paesaggistica del Friuli, è sempre stata al centro delle attenzioni della Fondazione Crup, così come le chiese, patrimonio artistico e religioso. La fotografia è stata scattata in località Poggjobello nel Comune di Manzano; la chiesetta è la Cappella Micheloni, costruita dal proprietario di una tenuta attigua nel 1711.

esprimono pareri sui contributi e riguardano i tre settori in cui opera la fondazione:

1) istruzione, formazione e ricerca; 2) arte, attività e beni culturali; 3) salute, medicina, assistenza, volontariato.

Sono questi i settori che vengono trattati nel libro, descrivendo i particolari degli interventi.

Attira il lettore la gradevole veste grafica, frutto dello studio Montanari: il colore, tono su tono, evidenzia la divisione degli argomenti, una decina in tutto, accompagnata da gradevoli immagini a tutta pagina e da una fitta rete di ingrandimenti, che permettono di avvicinarsi e di osservare le opere a distanza di pennello. Sono frutto dei servizi di due dei maggiori esponenti della fotografia friulana: Luca Laureati e Riccardo Viola. Non vi è l'obbligo di cominciare la lettura dalle prime pagine: il libro

si può usare come un ipertesto grazie ai colori che, nell'indice delle pagine, si ripetono nelle aperture dei singoli argomenti. Ognuno può cercare ciò che lo interessa e l'appendice, con lo Statuto e la spiegazione dell'assetto istituzionale, può orientare in modo corretto anche coloro che pensano di chiedere dei contributi alla Fondazione. Il volume è anche un oggetto piacevole da sfogliare, scoprendo nei dettagli ingranditi aspetti sconosciuti delle opere d'arte, parecchie delle quali fanno parte della collezione dell'Istituto e furono esposte nella mostra *Testimonianze d'arte in Friuli. Capolavori della Fondazione Crup* svoltasi a Udine e Pordenone tra il 2008 e il 2009.

L'assistenza e l'istruzione sono trattati da Luciano Padovese. Nel campo dell'assistenza è privilegiata l'assistenza agli anziani, problema che emerge per il progressivo in-

vecchiamento della popolazione, e coinvolge numerose persone non autosufficienti. Un'altra categoria è rappresentata dalle situazioni di disagio, che riguardano i portatori di *handicap* privi di famiglia o i malati terminali. Per alleviare le situazioni di bisogno si sono acquistati automezzi per il trasporto dei disabili, si sono finanziate l'accoglienza e la cura dei disabili e si sono creati nuovi punti di aggregazione, atti a prevenire il formarsi del disagio giovanile.

Nel campo sanitario la Fondazione ha continuato a sostenere le strutture sanitarie fornendo moderne apparecchiature medicali al policlinico universitario udinese, al CRO di Aviano e alle diverse aziende per i servizi sanitari.

A questo settore si lega strettamente l'aiuto fornito al settore dell'istruzione e della ricerca poiché, come scrive L. Padovese "Non c'è possibilità di un progresso sia sociale che economico senza istruzione e ricerca, vere fonti di innovazione". Il sostegno della ricerca attraverso la collaborazione con l'Università di Udine ha toccato il campo biomedico, quello agrario e quello economico, cercando di "promuovere il trasferimento dell'innovazione tecnologica dal mondo della ricerca a quello dell'industria e della produzione economica soprattutto a vantaggio di piccole e medie imprese che generalmente non dispongono di valide strutture di ricerca", cercando, dunque, delle sinergie con il territorio.

Negli ultimi anni, in particolare, la Fondazione ha favorito la creazio-

ne di nuove professioni, richieste dal tessuto socio-economico friulano. In campo agrario molto rilevante è stato il sostegno al progetto pluriennale *Vigna* per il sequenziamento e analisi del genoma della vite, perseguito dall'Ateneo udinese e da altri importanti gruppi di ricerca internazionali nell'ambito del Parco scientifico e tecnologico Luigi Danieli. Il progetto ha dei risvolti anche pratici poiché implementa la produzione e il commercio delle barbatelle, in cui i Vivai di Rauscedo hanno una posizione mondiale di assoluta prevalenza.

Nell'ambito agroalimentare rilevante è stato l'appoggio dato al progetto *Ager Agroalimentare e ricerca* inserito in una rete che coinvolge parecchie Fondazioni (si veda *Tiere furlane* n. 11, 2011).

Nel settore dell'Istruzione sono state dotate di attrezzature numerose scuole, aiutate anche per quanto riguarda l'attuazione di progetti didattici, ad esempio la diffusione dei quotidiani in classe e l'alternanza scuola lavoro.

La Fondazione è anche intervenuta nel sostegno del volontariato, che riesce a risolvere numerosi problemi sociali con il microcredito, il banco alimentare, le mense dei poveri. Senza i contributi, anche modesti, molte realtà sarebbero ridimensionate con grave perdita della comunità.

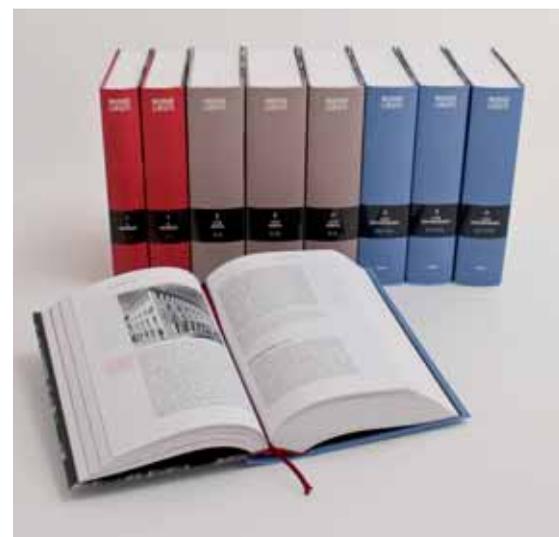
Una vera festa per gli occhi e per la mente è la sezione, curata da Giuseppe Bergamini, che riguarda l'impegno per la cultura.

Si parte dall'editoria che, con il Progetto biblioteche, ha distribuito a 750 enti destinatari, 250.000

volumi, pubblicati con il contributo della Fondazione, tra cui spicca l'ultimo, dedicato al Palazzo d'Oro di via Manin a Udine, sede dell'Istituto (si veda *Tiere furlane* n. 15, 2012). Nel settore editoriale, particolare rilevanza assumono il *Nuovo Liruti, Dizionario biografico dei Friulani* (in nove tomi, vengono presentati ben 2700 personaggi dal Medioevo al Novecento), i tre volumi di *Arte in Friuli*, le guide delle chiese e la storia dei comuni, in collaborazione rispettivamente con Università, Società filologica friulana, deputazione di Storia patria del Friuli. Il sostegno ai musei minori si è concretizzato con nuovi allestimenti, acquisto di opere e cessione in comodato delle stesse. Costante è stato il supporto alle mostre, anche in concorso con altre fondazioni ed enti pubblici tra cui l'Azienda speciale di Villa Manin, la Triennale europea dell'Incisione, Le Province di Udine e di Pordenone, il Comitato San Floriano, l'IRPAC (Istituto regionale di Promozione e Animazione culturale) specializzata in fotografia. La cultura, intesa nel senso più vasto del termine, ha riguardato anche il teatro e la musica, mentre un rilievo particolare hanno avuto i finanziamenti ai restauri. Relativamente a questi Bergamini ha evidenziato gli interventi più consistenti per le somme impiegate e per l'importanza storica dei monumenti, sottolineando come da ciò siano spesso scaturite importanti pubblicazioni scientifiche. L'ultimo settore è dedicato alle opere della collezione della Fondazione Crup, già oggetto di

una mostra e di un catalogo completo. 500 opere, non solo quadri, ma monete d'oro, cantinelle, cioè tavolette dipinte, arredi già di pertinenza della Cassa di Risparmio, sottratte a un eventuale allontanamento dal territorio che le aveva viste nascere.

Una attività, quella della Fondazione, scrive il Presidente della Fondazione Lionello D'Agostini, in cui "La nostra millenaria civiltà ci impone di guardare con fiducia e tenacia al futuro... e di non lasciare indietro nessuno, di non abbandonare le parti più deboli, indifese e bisognose di sostegno... il compito di amministrare la Fondazione... non può essere ridotto a puro esercizio tecnicistico o burocratico, ma si identifica nell'abitudine a gestire il dialogo nel vissuto dell'esperienza quotidiana delle centinaia di realtà culturali, socio-assistenziali, economiche, professionali, scolastiche di cui è fortunatamente ricco il Friuli".



Il *Nuovo Liruti*, la storia e la cultura del Friuli attraverso i personaggi che le hanno forgiato.



CANTINA SOCIALE
COOPERATIVA

33072 CASARSA DELLA DELIZIA
(PORDENONE) ITALIA

TELEFONI
(0434) 86066 - 86355



VINI A D.O.C.
GRAVE DEL FRIULI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
CABERNET
MERLOT
PINOT GRIGIO
PINOT BIANCO
TOCAI
VERDUZZO

