

Tiere *terra friulana* furlane

**RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO**
dicembre 2016
Anno 8 Numero 3
issn 2036-8283

26





Greetings, my grandsires' church. Let spring parade
her beauty or let autumn-sunsets fade
along the sky, to me you've always brought

a secret comfort, O my childhood's church,
and my old heart seems here to end its search,
like navigator coming back to port.

*Mandi, glesiute dai miei vons. Che cjanti
la primevere o che l'autun si sfanti
tai siei tramonts, simpri un segret confuart
mi ven di te, glesiute de mê int,
e alore il cûr, chest vecjo cûr, si sint
compagn dal navigant ch'al torne in puart.*

Enrico Fruch (1873 - 1932)

Trad. di Douglas B. Gregor

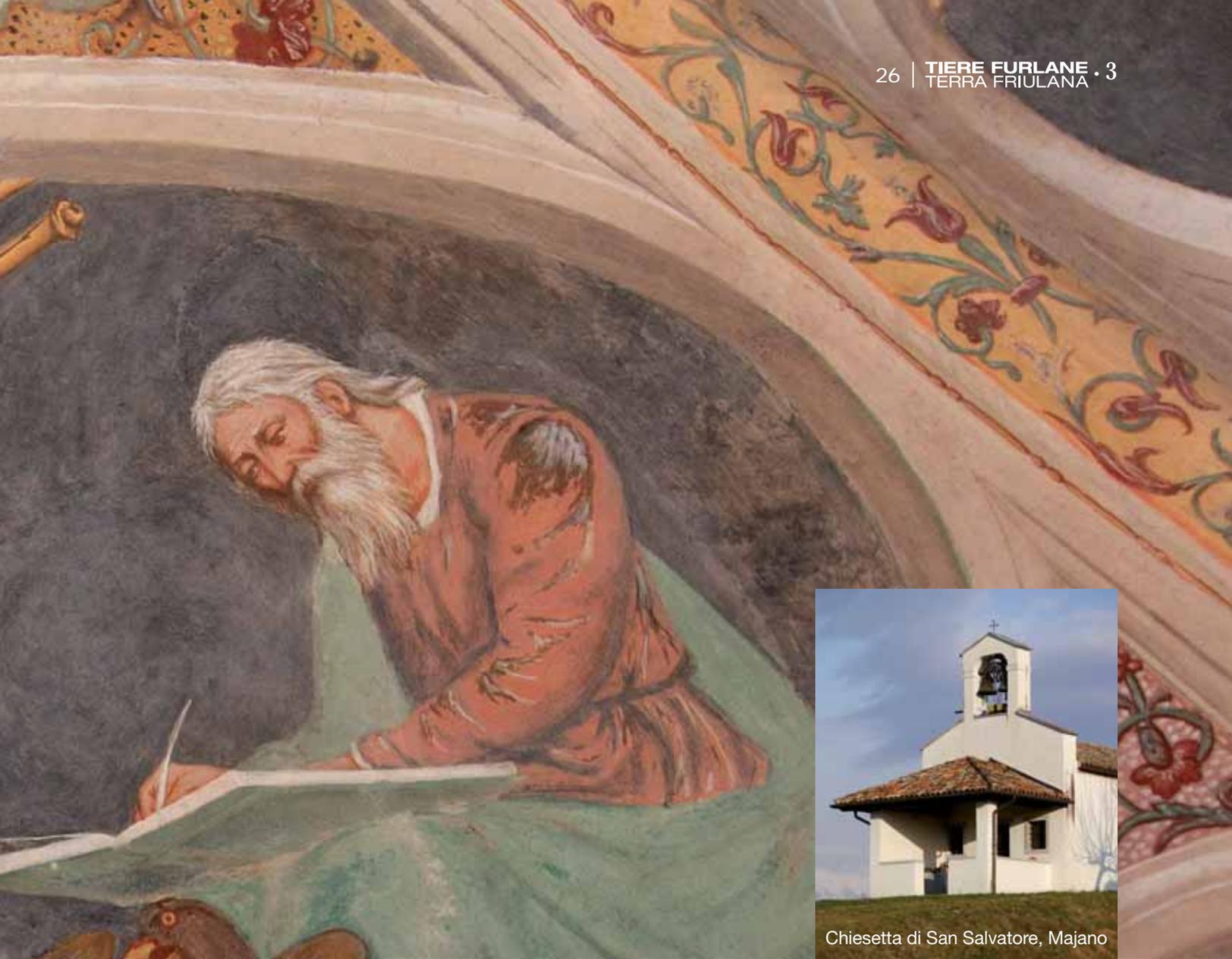
Tesori nascosti, tesori da scoprire

A

Alcuni anni fa l'ERSA dava alle stampe una pubblicazione dal titolo *Tesori nascosti in Friuli Venezia Giulia*. Si tratta di una guida che possiamo definire anomala perché trascura volutamente le principali mete di interesse turistico della regione per rivolgere l'attenzione su quattrocento piccole località del nostro territorio. Un mosaico di località, comunità, culture e tradizioni da cui si snodano sorprendenti itinerari che portano alla scoperta di luoghi "nascosti", nel senso che solitamente sfuggono alle normali guide costruite per veicolare grandi flussi turistici.

Il piano strategico del turismo regionale, ora in piena attuazione, sposa completamente questa direzione perché è necessario costruire anche su questo patrimonio capillare e diffuso, strettamente connesso alla quotidianità e all'identità delle sue comunità. Abbiamo deciso, consapevolmente, di non promuovere un modello turistico mordi e fuggi, superficiale, standardizzato e omologato, bensì di puntare su un modello che valorizzi appieno questo nostro patrimonio diffuso dove borghi, campagne e vallate montane diventano parte integrante del sistema.

Noi abbiamo la fortuna, più volte sottolineata, di avere paesaggi e situazioni estremamente diversificati che ci caratterizzano e che sono in grado di custodire il grande patrimonio di esperienze, tradizioni e culture che, assieme, compongono la nostra identità. Queste peculiarità riescono perfettamente a sposarsi con le nuove sensibilità ed esigenze che contraddistinguono il turismo moderno, indirizzato sempre di più all'ecosostenibilità, al rapporto diretto con i luoghi, a una fruizione lenta e vera. Basti in tal senso sottolineare come tendenze in forte crescita, quali



Chiesetta di San Salvatore, Majano

il cicloturismo e il turismo dei percorsi di fede, s'integrano perfettamente in questo scenario. Il Friuli Venezia Giulia garantisce un'enorme quantità di esperienze in grado di soddisfare itinerari tematici legati alla sete di sapere, alla ricerca del sacro, al desiderio del contatto diretto con la natura e con le comunità e alla scoperta di sapori autentici. Ci sono aspetti del nostro territorio che possono, se valorizzati nella giusta maniera, diventare elementi importanti per arricchire l'offerta turistica in maniera intelligente e consapevole. Un esempio sono le ottocento chiesette votive che,

come una costellazione, punteggiano la nostra regione. Se impariamo ad associare tali peculiarità alle nostre principali città e ai nostri poli turistici di maggior richiamo, estivi e invernali, possiamo costruire un'offerta che non ha eguali e può competere con qualsiasi altra situazione nazionale ed internazionale. Vi è moltissimo lavoro ancora da fare, soprattutto a livello formativo, ma siamo certi che questa sia la strada giusta e ci sentiamo motivati a rivolgere ogni sforzo in questa direzione. Non siamo una terra di luci al neon e di atmosfere artificiali,

bensi un luogo di esperienze uniche e di abbracci sinceri. Anche questa intelligente pubblicazione si muove nel solco che abbiamo sopra indicato, dando un contributo importantissimo a veicolare la sostanza della nostra terra e della sua gente. I risultati che stiamo ottenendo, come arrivi e presenze turistiche, ci stanno dando ragione e, pertanto, continueremo a salvaguardare, studiare e promuovere questo nostro patrimonio che si chiama Friuli Venezia Giulia.

Sergio Bolzonello
*Vicepresidente Regione
Friuli Venezia Giulia*

Tiere *terrafriulana* furlane

Tiere furlane

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

Dicembre 2016 - anno 8 - numero 3

Direttore responsabile:

Christian Romanini
(christianromanini@gmail.com)

Referente regionale

(susanna.rocchi@regione.fvg.it)

Hanno collaborato a questo numero:

- Gabriella Bucco
(gabriellabucco1951@gmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Tiziana Di Giusto
(giudiziana@gmail.com)
- Sandro Menegon
(sa.menegon@gmail.com)
- Franca Merluzzi
(franca.merluzzi@regione.fvg.it)
- Carlo Petrusi
(carlo.petrusi@virgilio.it)
- Giovanni Puppatti
(giovanni.puppatti@hotmail.it)
- Isabella Reale
(isabellatrinidadreale@gmail.com)
- Vincenzo Sogaro
(vincenzosogaro@libero.it)
- Raimondo Strassoldo
(raimondo.strassoldo@libero.it)

Referenze fotografiche

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

Archivio fotografico del Servizio catalogazione, formazione e ricerca dell'Ente regionale per il patrimonio culturale - ERPAC (foto Gianni Benedetti) pagg. 8-10, 12-19; Enos Costantini 36, 37, 39, 40 dx, 41, 42, 47 dx, 48 sx, 52, 53, 54, 55 dx, 58 dx, 69, 73, 80, 81, 85, 100, 101 dx, 102 dx, 108, 109, 110; Milos Lorenzo Costantini: copertina, pag. 1, 112.

Ricerche iconografiche:

Enos Costantini, Franca Merluzzi, Adriana Stroili.

Si ringrazia per la collaborazione:

Enrico Filafarro for proofreading, Biblioteca della Società Filologica Friulana; Biblioteca "Luigi Chiozza", ERSA, Pozzuolo; Servizio catalogazione, formazione e ricerca dell'Ente regionale per il patrimonio culturale - ERPAC; Archivio fotografico Promoturismo FVG. Si ringraziano altresì per la collaborazione e per i materiali fotografici messi a disposizione: Museo Etnografico del Friuli, Udine; Civici Musei di Storia e Arte di Trieste; Museo Civico d'Arte di Pordenone.

Andrea Pertoldeo, Rivignano

Impaginazione grafica:

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Ufficio stampa e comunicazione

Stampa:

La Tipografica srl, Basaldella di Camporomido



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

INDICE



8

I colori del paesaggio

Le opere del pittore
Giuseppe Barazzutti

Franca MERLUZZI



21

I creps, la fragile storia delle terraglie friulane

Isabella REALE
Vincenzo SOGARO



34

Il Natoc

Esperienze di
rimboschimento e
di imboschimento
a Strassoldo

Raimondo STRASSOLDO



46

La frutticoltura nel Cividalese

Era una discreta
integrazione di reddito,
rimane un patrimonio
genetico da salvare

Carlo PETRUSSI



56

La capra furlana

Una piccola macchina da latte ad altissima efficienza

Sandro MENEGON



68

Nullus audeat mungere capras alienas

Capre, becchi e “zoccoli” nella storia, nelle tradizioni e nel costume del Friuli

Enos COSTANTINI



77

Le capre oggi in Friuli

Un mercato in crescita per prodotti legati al territorio

Tiziana DI GIUSTO



85

Chel blecut di cjarte

Etichette per vino, etichette per grappa: una storia tutta friulana

Gabriella BUCCO



99

Dai jeans al dindi, il sorgo in Friuli

Un cereale dai molti usi

Giovanni PUPPATTI



110

Il sorgo, un cereale tanto diffuso quanto negletto

Enos COSTANTINI





Giuseppe Barazzutti, *Pomeriggio festivo*, olio su tela, 1922 circa. La scena, ambientata all'interno dell'osteria "Al Bivera" a Sauris di Sopra, ritrae alcuni uomini anziani e una bambina attorno al focolare. Le figure sono ben caratterizzate nei volti e nelle pose. Numerosi sono i particolari degli arredi: le panche sotto le finestre, gli sgabelli (tra cui quelli tipici da mungitura con sedile incavato poggiante su tre gambe), il secchiaio in pietra (seglâr) vicino alla finestra. In basso un bronzo, la brocca e i bicchieri di vino appoggiati sui ripiani. Il focolare saurano, a differenza di quello friulano, è composto solamente da un modesto rialzo dal pavimento con una pietra che fa da spalla al fuoco; è sprovvisto di cappa e canna fumaria. Dall'alto pende una catena per appendere il paiolo.

Franca MERLUZZI

I colori del paesaggio

Vecchia e bambina, olio su tela, 1921 circa.





Le opere del pittore Giuseppe Barazzutti

Il Centro etnografico di Sauris/Zahre ospitò nel 1994 la mostra *Un pittore a Sauris. Giuseppe Barazzutti 1890-1940*. La scelta non fu casuale: i più anziani del paese conservavano ancora il ricordo del pittore di Gemona che nei primi anni venti del secolo scorso aveva soggiornato a Sauris. Delle opere realizzate si era tuttavia persa memoria anche tra i conoscitori della pittura di paesaggio in Carnia e in Friuli. Il nome di Barazzutti veniva per lo più associato alla sua attività di pittore d'arte sacra; eppure nel corso della sua carriera aveva partecipato alle Biennali friulane d'arte e a manifestazioni regionali e nazionali. Per una fortunata coincidenza si creò un contatto tra i familiari dell'artista, il professor Gian Paolo Gri e il Comune di Sauris. Nacque così l'idea di esporre per la prima volta le opere conservate dai

Studio di interno con due figure, matita su carta, 1921 circa. Accurato nella resa dell'ambiente il disegno è considerato preparatorio al dipinto *Pomeriggio festivo*. L'uomo con il berretto, seduto sulla panca, è il pittore Giovanni Napoleone Pellis ritratto da Barazzutti mentre legge all'interno dell'osteria "Al Bivera". I due artisti soggiornarono assieme nella locanda di Sauris di Sopra e condivisero il comune interesse per l'ambiente alpino.

discendenti proprio nel luogo in cui furono dipinte.

L'emozione della scoperta

La mostra fu inaugurata nell'agosto 1994 e il sindaco di allora Daniele Petris nella presentazione del catalogo raccontò lo stupore e la meraviglia di coloro che videro in anteprima i dipinti di Barazzutti:

"... lentamente abbiamo cominciato a guardare sorpresi, spesso allibiti, nelle sue opere una parte della storia della comunità che ormai pensavamo perduta in modo irreparabile. Alle poche

vecchie foto dei primi del secolo ingiallite dal tempo, logorate da mani ansiose che le tenevano serbate, si sono aggiunti i colori delle opere di Giuseppe Barazzutti.

Ammirare quelle opere è un'emozione incredibile. Anche chi non è addetto ai lavori, si accorge della maestria dell'artista che ha immortalato persone e paesaggi nella loro nitidezza".

E infatti alcuni compaesani hanno riconosciuto tra le figure sedute attorno al fuoco del grande quadro intitolato *Pomeriggio festivo* – riprodotto nell'immagine di apertura – il proprio bisnonno.



La collezione salvata

Per chi allora collaborò all'esposizione fu davvero emozionante scoprire l'esistenza a Gemona della raccolta privata dell'artista giunta integra nonostante la seconda guerra mondiale e il terremoto del 1976.

Forse per il carattere schivo di Barazzutti, poco incline alla promozione della sua attività, le opere di cavalletto non entrarono a far parte, salvo pochi casi, di collezioni pubbliche o private. Sono rimaste invendute nello studio che il pittore aveva allestito nella sua casa di Gemona.

Recuperata dalle macerie dell'edificio, assieme a disegni, spolveri, libri, fotografie e altra documentazione, la raccolta non fu dispersa o frammentata, ma conservata all'interno della famiglia. Custode

Veduta invernale di Gemona, olio su compensato, 1927 circa. In primo piano il canalone innevato visto dalla borgata di Stalis; a sinistra, seguendo lo spigolo del Monte Glemine si intravede la punta del campanile del duomo, a destra il colle del castello e in lontananza la distesa del Campo di Osoppo con le Prealpi sullo sfondo.

della memoria dell'artista fu il cognato, l'architetto Silvano Crapiz, scomparso nell'aprile 2015; a lui si deve il riordino dei materiali messi a disposizione per le ricerche sui pittori Barazzutti (padre e figlio) e sugli avvenimenti gemonesi.

– *È stato assolutamente straordinario* – scrive nel catalogo della mostra Maria Masau Dan, allora direttore del Centro regionale di catalogazione e restauro dei beni culturali coinvolto nella preparazione della mostra e del catalogo – *trovare intatto, a oltre cinquant'anni dalla morte, il nucleo principale dell'opera di un artista conservato con gelosa*

devozione dagli eredi. Il caso di Giuseppe Barazzutti è davvero emblematico di un mondo culturale, come quello friulano popolato da personalità notevoli, ma spesso schive e isolate, che preferirono attendere al loro lavoro piuttosto che alle fatiche e agli inevitabili compromessi necessari per consegnarlo alla storia –.

Barazzutti, artista d'ingegno e dai molti interessi, fu pittore e disegnatore, frescante e progettista, insegnante e consulente artistico – come egli stesso si definì – per circa otto anni del mobiliere Giovanni Fantoni di Gemona.



La chiesa di San Lorenzo a Sauris di Sopra, fotografia datata 1934. Appartiene all'album del fotografo Guerrino Crapiz (1895 - 1938) cognato di Giuseppe Barazzutti. Conservato assieme alle opere dell'artista nella collezione privata gemonese, l'album contiene suggestive immagini invernali di località montane, mete probabilmente di escursioni. Sauris, uno dei comuni più alti delle Alpi orientali, fino al 1925 era raggiungibile solo attraverso mulattiere in quota. Tale situazione faceva sì che il paese, a causa della neve, rimanesse isolato dal resto della Carnia e dal Cadore. Solo successivamente venne costruita la strada della Valle del Lumiei.

I pittori migranti

Proveniva da una famiglia di pittori "migranti" esponenti di una tradizione gemonese che si era specializzata nella decorazione, sacra e profana, utilizzando in particolare la tecnica ad affresco. Queste maestranze, alla cui formazione contribuì la locale Scuola d'arte e mestieri, furono assai richieste nelle regioni d'oltralpe: Stiria, Carinzia, Slovenia e Croazia dove dipinsero nuovi cicli o integrarono quelli già esistenti.

Pittori di mestiere più che d'invenzione si dimostrarono capaci di soddisfare le esigenze dei committenti pubblici e privati, ma soprattutto del clero che alle novità

delle accademie preferiva l'abile e coscienzioso lavoro dei decoratori. Ricercati e riveriti da parroci e abati, come scrisse nel 1937 Lodovico Zanini che inserì nel suo libro "Friuli migrante" un'intera sezione dedicata ai pittori di chiese, operarono singolarmente o in botteghe. Per i lavori più lunghi e impegnativi i capibottega organizzarono cantieri stagionali con i collaboratori e ottennero spesso committenze da parte di altri friulani che all'estero dirigevano o erano titolari di imprese.

Studi recenti sulla catena migratoria del periodo hanno messo in luce alcune figure di *Baumeister*, impresari edili con autonomia

finanziaria in cui convergevano un insieme di competenze e capacità sorrette da una grande esperienza e un adeguato grado di istruzione. Costruttori con una prestigiosa qualifica, fecero fortuna all'estero mantenendo spesso relazioni di lavoro tra loro e con altri corregionali dalle diverse professionalità. Giacomo Ceconi (1833 - 1910) di Pielungo di Vito d'Asio - il conte di Montececon - costruttore di ferrovie dalle eccezionali doti tecniche ed organizzative, e Angelo Comini impresario di Artegna - per citare due *Baumeister* di fama - si avvalsero a lungo di gemonesi per decorare gli edifici da loro costruiti.

Francesco Barazzutti (1847 - 1918), padre di Giuseppe, dimorò stabilmente con la moglie Anna dal 1876 al 1887 a Graz e fu chiamato da Comini a dipingere nella rinomata stazione termale di Badgastein ai piedi dei Tauri e nel Salisburghese.

Il flusso di queste maestranze specializzate verso le regioni contermini fu intenso fino alla prima guerra mondiale. Con il crollo dell'impero asburgico e la *finis Austriae*, si avviò a conclusione la lunga stagione dei decoratori gemonesi vissuta, stando a Zanini, in un clima di rispettosa convivenza con le popolazioni locali. Costretti a rientrare nel 1915 con l'entrata in guerra dell'Italia contro l'Austria, i capibottega rimasero senza occupazione e di conseguenza anche pittori, doratori, stuccatori, intagliatori e scultori che emigravano al loro seguito dalla primavera all'autunno.

Nelle chiese

Giuseppe Barazzutti crebbe in questo ambiente di pittori artigiani, ma la sua formazione gli consentì di raggiungere esiti superiori a quelli dei suoi concittadini. Dal 1907 al 1911 frequentò l'Accademia di Belle Arti di Venezia e perfezionò la sua preparazione a Roma dove mantenne contatti con il cugino monsignor Pio Paschini, storico e in quel periodo docente in Vaticano.

Dopo la morte del padre (1918) continuò l'attività di decoratore assieme a quella di disegnatore di mobili. Come scrisse nel 1940 Giuseppe Marchetti in un articolo apparso su *Voce Amica*, bollettino parrocchiale della pieve gemonese, Barazzutti possedeva una eccezionale cultura stilistica che mise a frutto nei suoi lavori.

Dipinse cicli ad affresco, studiati da Gabriella Bucco, in chiese di montagna: a Valle di Rivalpo (Paularo), a Intissans (Verzegnis), a Stolvizza (Resia) e in numerose località friulane; di notevole impegno per vastità e soggetti rappresentati furono quelli delle parrocchiali di Manzano, San Giovanni al Natisone e Pradamano. Adottò raffigurazioni simboliche e stilizzate a Lavariano (Mortegliano), a Santo Stefano Udinese (Santa Maria la Longa), a Sant'Andrat del Cormor (Talmassons). Il terremoto del 1976 ha distrutto alcuni lavori realizzati a Gemona e in alcuni paesi limitrofi. I crolli nella cappella della Beata Vergine degli Angeli nel duomo gemonese, hanno reso frammentari i fregi, dipinti nel 1922, con simbologie legate al culto mariano.



Paesaggio primaverile, olio su compensato, datato sul retro "6. 9.1919". Veduta, probabilmente di Artegna, con alberi da frutto in fiore, erba verdeggianti, filari di viti, coltivazioni miste, arature recenti. È una delle prime opere di Barazzutti.

... e a Villa Carnera

Non furono molte le decorazioni profane; tra queste almeno una va menzionata: quella tuttora esistente a Sequals nella villa di Primo Carnera con pitture ad affresco del 1933 imperniate su temi sportivi, attrezzi ginnici, mappe e bandiere dei paesi dove il pugile combatté. Il soggiorno fu arredato con mobili in stile Novecento del Mobilificio di Achille Fantoni (fratello del già citato Giovanni), disegnati da Barazzutti, arricchiti da particolari "personalizzati" come la vetrina per esporre la cintura mondiale e i vetri molati con l'immagine di Carnera sul ring.

Pellis, l'amico pittore

Barazzutti visse a Gemona alterando soggiorni in varie località della regione durante i lavori di decoratore e in luoghi suggestivi della Carnia alla ricerca dell'ispirazione creativa.

Fu in contatto con Giovanni Napoleone Pellis (1888 - 1962) originario di Fagagna, pittore formatosi a Venezia e a Roma, uomo dalla personalità forte e tormentata, ma disponibile all'amicizia e al confronto con alcuni colleghi.

Dai carteggi risulta che il pittore invitava spesso Barazzutti a raggiungerlo per dipingere assieme nei paesi alpini in cui trascorrevano lunghi periodi. A volte si rivolge-



va all'amico gemonese in modo perentorio: – Vieni che il tempo è bellissimo – scrive nel 1928 – Ora vieni o rompiamo l'amicizia... – o dispensando consigli come si legge in una lettera del 1923: “È assolutamente necessario che ti crei uno studio tranquillo, magari uno stanzone fuori casa e qui tu ti raccolga, indisturbato dagli amici seccatori, e ti metta a lavorare seriamente in figura e in paesaggio”. E ancora, parlando prima di tutto a se stesso... “Bisogna lottare e creare. Bisogna prender parte al movimento, anche se ti prendono a calci... Ai concorsi bisogna prender parte con entusiasmo e decisi di non restare indietro... Abbiamo bisogno di impostare una vita sulla lotta quotidiana fra discussioni e pareri opposti, fra il raccoglimento e la rivoluzione. Con la tua forza non si può attendere oltre. Gli anni migliori passano. Ardere biso-

I colli di Artegna visti da Surnins (Sornico), olio su cartone, datato sul retro “6.6.1920”. Surnins è una borgata di Artegna in posizione sopraelevata al confine con il comune di Gemona. La veduta spazia in profondità nel paesaggio verso le dolci colline artenesi con i gruppi di case sparse e, in lontananza, la chiesetta di santo Stefano in Clama e il colle di san Martino con il campanile e la torre del castello.

gna di sacro entusiasmo, di fatica, di sacrificio...”. Alcune fotografie, pubblicate nel catalogo della mostra di Fagagna del 1988, ritraggono Pellis sullo sfondo di malghe e casere, cumuli di neve e assieme a lui, nei primi anni Venti a Sauris, Barazzutti. Sauris era un luogo ideale per scoprire luoghi incontaminati, lasciarsi incantare dalla bellezza del paesaggio ma soprattutto dalla luce capace di “far perdere il senso della materia”, spiegava Pellis, nelle varie situazioni atmosferiche. Il paese fino al 1925 era raggiungibile solo attraverso mulattiere in quota. Tale situazione faceva sì che il paese rimanesse isolato a causa della neve dal resto della

Carnia e dal Cadore; solo successivamente venne costruita la strada della Valle del Lumiee i cui lavori si protrassero fino al 1934. A quell'anno risale la bella fotografia di Guerrino Crapiz (1895 - 1938) con la chiesa di San Lorenzo a Sauris di Sopra sotto una coltre di neve inserita in un album di immagini della collezione gemonese. Una corrispondenza epistolare intercorse anche tra Barazzutti e Marco Davanzo (1872 - 1955) che viveva stabilmente con la famiglia ad Ampezzo, suo paese natale, come attesta il catalogo della mostra *Montagne di luce. L'opera di Marco Davanzo*, tenutasi a Tolmezzo nell'estate 2015.



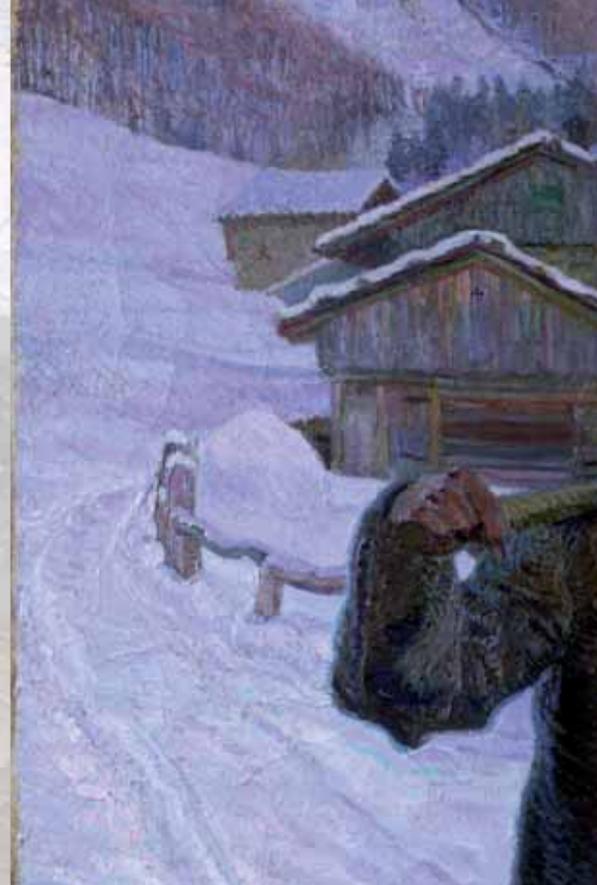
L'Interckerl dalla Casera Festons a Sauris, olio su cartone, datato sul retro "26 luglio 1920". Con il titolo attribuito dall'artista stesso, la veduta riproduce il pascolo fiorito a oltre 1850 metri d'altezza sullo sfondo delle Dolomiti Pesarine seminascolte da nuvole basse.

Gli anni della speranza

Le prime opere datate *Paesaggio primaverile* (1919) e *I colli di Artegna visti da Surnins* (1920), risalgono agli anni immediatamente dopo la fine del primo conflitto mondiale. Barazzutti trovò ispirazione nel paesaggio a lui più vicino – quello gemonese e arteniese – con i suoi caratteri morfologici: le dolci colline e le masse compatte delle Prealpi, la distesa pianeggiante con i filari e le colture tradizionali. Dipinse con giocosa libertà: gli alberi fioriti, le piante verdeggianti e i colori evocano la rinascita della natura e atmosfere primaverili. Per l'artista furono probabilmente gli anni della speranza nel futuro dopo la parentesi tragica della guerra e del suo interesse verso la pittura come espressione artistica, rielaborazione personale di quanto

recepito negli ambienti veneziani ma non solo.

Sollecitato da Pellis, Barazzutti soggiornò a Sauris per lo più nel periodo invernale – pausa obbligatoria per la decorazione ad affresco – e nella tarda primavera; dipinse dal vero immergendosi in atmosfere di neve, di prati alpini fioriti, di sfondi montuosi e di vibrazioni intense di luce. Nel 1920 - 1921 e 1921 - 1922 raggiunse l'amico pittore con cui condivise – come si apprende dalle lettere conservate – lo stesso tetto (presso la locanda "Al Bivera" di Sauris di Sopra), e si cimentò in più occasioni con i medesimi soggetti con esiti e intonazioni stilistiche diverse. In due opere distinte, che si possono mettere a confronto, adottarono esattamente la stessa inquadratura riprodotta sia nell'olio su cartone intitolato da Barazzutti



L'Interckerl dalla Casera Festons a Sauris, sia nella veduta firmata da Pellis, ora al Museo Carnico delle Arti Popolari di Tolmezzo, proveniente dalla collezione di Maria Gentile Mencucci, moglie di Michele Gortani. Il prato fiorito dipinto da entrambi sullo sfondo delle Dolomiti Pesarine è punteggiato di fiori gialli; difficile individuarli con precisione: ranuncoli o tarassaco oppure narcisi, e quelli rossi del dipinto di Barazzutti rododendri, e quelli blu genziane? Non è dato sapere; complice il piccolo formato, entrambi i pittori tendono all'immediatezza della stesura, attratti dall'insieme più che dal dato naturalistico, dallo sfondo dissolto da biancori di nuvole basse e di montagne azzurre. A documentare il sodalizio tra i due pittori anche un cartone, conservato nella collezione gemonese, dipinto su un lato da Barazzutti (Case di Sauris verso il monte Bivera), sull'altro da Pellis con caratteri stilistici diversi (La chiesetta di Mediis).



Il boscaiolo, olio su tela, datato 1921. Il trasporto dei tronchi dal luogo dell'abbattimento degli alberi inizia con le attività manuali di rotolamento e strascico. Il boscaiolo ritratto ha sulle spalle lo zappino (*sapin*) e nella mano sinistra un attrezzo metallico (*saulin*) per bloccare le funi.

Figure nell'ambiente

A Sauris Barazzutti eseguì numerosi bozzetti e quadri con vedute e scorci montuosi, case, stavoli e fienili sotto la neve; le poche figure ritratte paiono essere parte integrante dell'ambiente, immerse negli scenari naturali o nel contesto del paese.

In questi primi anni Venti adottò tecniche divisioniste affini alle opere di Giovanni Segantini; esem-

plare a questo proposito – e considerevole nelle dimensioni (cm 222 x 156) – la tela intitolata *Vecchia e bambina* (1921 ca.) resa attraverso una miriade di puntini colorati accostati e filamenti di colore puro.

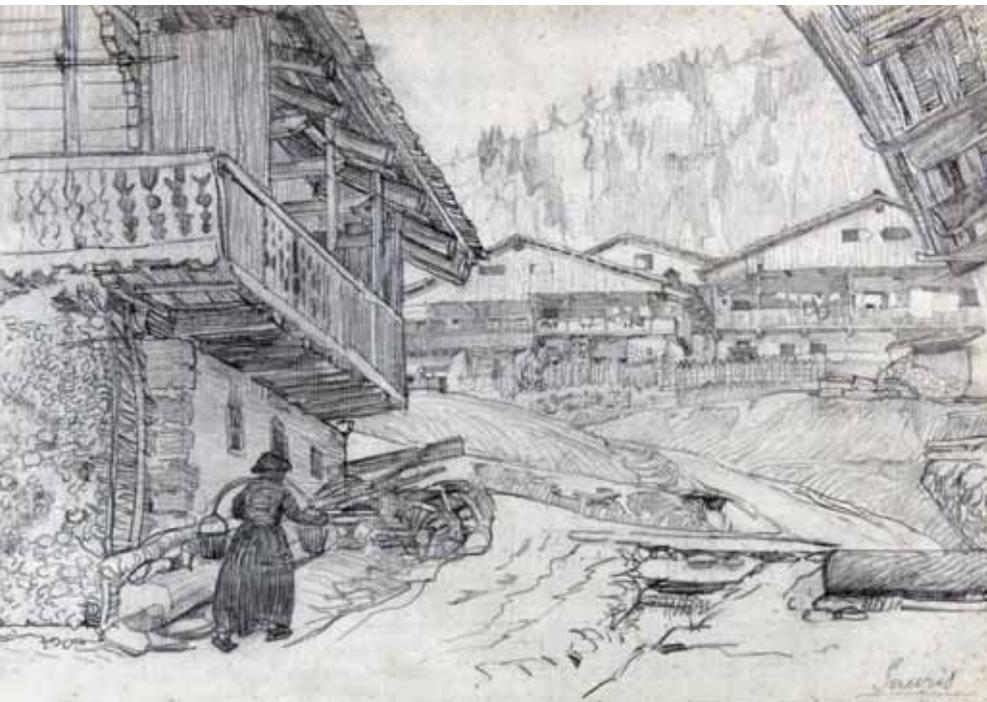
Efficace risulta la raffigurazione del boscaiolo sullo sfondo innevato di Sauris di Sopra, opera su tela datata 1921, esposta alla Mostra Goriziana di Belle Arti nel 1924.

Con volto allungato, cappello verde calato da un lato, tiene sulle spalle e nella mano sinistra gli attrezzi del suo lavoro. La figura, solidamente costruita dal colore steso a corpose pennellate che si intersecano a rendere la consistenza dell'abbigliamento, è inserita e nello stesso tempo esce dal paesaggio circostante ricco di mescolanze di rosa e di azzurro con tocchi qua e là più accesi.

Quadri e bozzetti

Ispirato dai luoghi di Sauris, Barazzutti dipinse a olio deliziosi dipinti su cartone, o su legno di abete, per lo più di piccole dimensioni, di cui oggi si apprezza il fantasioso colorismo e la rielaborazione di spunti tratti da diverse tendenze artistiche.

Immediati, dettati dal desiderio di trasferire in pittura le atmosfere e i giochi chiaroscurali, i bozzetti rimandano in pochi casi a un'opera finita, e sembrano piuttosto rispondere solo al ritmo veloce e sicuro della pennellata, alla necessità di fermare l'attimo e la suggestione del momento. Il candore della neve diventa pretesto per stesure di colori che creano spessori e movimentano la superficie dipinta. Commuove pensare che queste tavolette furono eseguite direttamente all'aperto, durante la fredda stagione invernale saurana, per cogliere l'incanto del paesaggio e della luce con le sue rifrazioni. L'artista è attratto anche dalle tonalità dell'alba e del tramonto rese con inusuali accostamenti dal blu al viola, dall'arancione al verde chiaro.



Case di Sauris e figura femminile, matita su carta, 1922 circa. Il disegno, considerato preparatorio al dipinto *Motivo di Sauris*, riproduce con accuratezza i particolari architettonici. La casa sulla sinistra presenta un ballatoio con balastra traforata, suddiviso da tramezzi lignei, travature sporgenti a sorreggere il tetto che si immagina costituito da scandole di legno. Sul lato opposto lo sporto di una linda. Le case ad uso promiscuo sullo sfondo hanno il caratteristico timpano coperto da tavole con aperture simmetriche per l'aerazione interna e ballatoi con esposizione a mezzogiorno. La figura femminile con l'arconcello (*buinç*) qui tratteggiata non è stata riproposta nell'opera dipinta.

Motivo di Sauris

Motivo di Sauris è la tela realizzata nel 1922 per la partecipazione alla Biennale di Venezia di quell'anno; accolta e numerata, inspiegabilmente non comparve nel catalogo. I ricordi familiari hanno tramandato l'amarezza e la delusione provate dall'autore in quest'occasione.

L'opera inquadra, con taglio fotografico, una via del paese su cui affaccia in primo piano una casa rustica in ombra mentre altre abitazioni in piena luce appaiono sullo sfondo colorate di giallo, turchese e arancione in un crescendo cromatico. Questa libertà espressiva rivela – come scrisse Raffaella Cargnelutti – una spontanea adesione alla carica espressionista di matrice *fauves*, appresa forse a Venezia da Gino Rossi pittore e amico di Pellis.

L'opera fu preceduta da uno studio, matita su carta, assai accurato in cui compare una figura

femminile con l'arconcello. Nel disegno la casa scorciata sulla sinistra presenta un ballatoio con balastra traforata, suddiviso da tramezzi lignei, travature sporgenti a sorreggere il tetto che si immagina costituito da scandole di larice. Sul lato opposto solo lo sporto di una linda. Le case in lontananza, ad uso promiscuo, hanno il caratteristico timpano coperto da tavole con le simmetriche aperture per l'aerazione interna, ballatoi con tavole sagomate con esposizione a mezzogiorno.

Pomeriggio festivo

Esposto con il titolo *Pomeriggio festivo* alla Prima Biennale Friulana d'Arte tenutasi a Udine nel 1926, il dipinto, olio su tela (cm 150 x 240), riproduce all'interno dell'osteria "Al Bivera" di Sauris di Sopra, uomini anziani e una bambina con grembiule rosso attorno al fuoco. Fu probabilmente eseguito nel 1922, preceduto da un bozzet-

to (olio su cartone, cm 21 x 31) con una diversa disposizione delle figure. Nel dipinto assume rilievo l'uomo di profilo che si scalda le mani con il calore della fiamma del focolare composto da una lastra di pietra con un lato rialzato. La centralità del personaggio è evidenziata dalla catena che scende dall'alto; sulle panche disposte lungo le pareti siedono gli altri avventori interpretati realisticamente in conversazione, ben caratterizzati nei volti e nelle pose. La scena, costruita tutta a piccoli tratteggi, è ricca di particolari come il bronzino in basso, la brocca e i bicchieri di vino appoggiati sui ripiani, gli sgabelli in legno, il secchiaio in pietra accanto alla finestra. Nella raccolta dell'artista si conserva un disegno, considerato preparatorio al dipinto, con due figure: una femminile con abbigliamento tradizionale saurano e una maschile con berretto. Si ipotizza, per analogia, che l'ambientazione



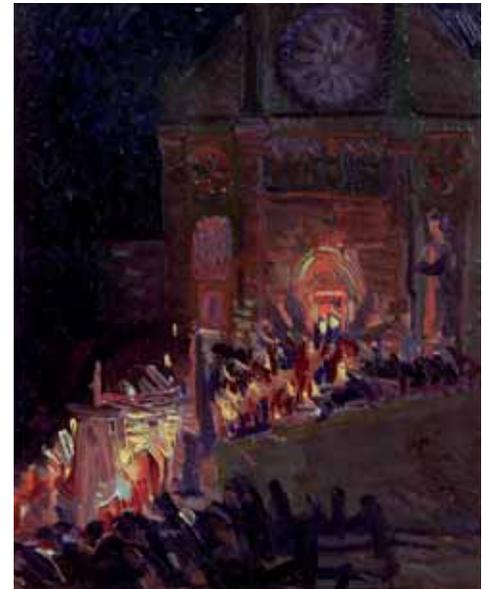
Motivo di Sauris, olio su tela, datato 1922. Con quest'opera Barazzutti partecipò alla Biennale di Venezia del 1922. Con inquadratura fotografica raffigura uno scorcio di Sauris di Sopra in una bella giornata di sole con la neve che si scioglie lungo il pendio. L'ombra grigio azzurra si proietta sulla casa e sulla strada in primo piano mentre le altre abitazioni in piena luce spiccano per le vivaci tonalità.

– assai interessante per i dettagli relativi agli arredi e alla suppellettile – sia quella dell'osteria “Al Bivera” e che Barazzutti abbia raffigurato l'amico Pellis mentre legge un libro, oppure mentre schizza qualcosa o qualcuno sul taccuino degli appunti.

La processione notturna

La processione del venerdì santo davanti al duomo di Gemona va inserita per i caratteri stilistici tra le opere dei primi anni Venti influenzate dai soggiorni saurani. Non datata, ma probabilmente eseguita nel 1922, unica per ambientazione notturna, può essere mes-

sa in relazione con il bozzetto e la grande tela intitolata *Pomeriggio festivo*. Barazzutti è affascinato dai bagliori di luce della processione come dal fuoco che arde sul focolare dell'osteria. Nella tavola gemonese l'attenzione del pittore si concentra sul riverbero delle fiaccole che fa apparire dal buio la facciata del duomo con i rosoni, la galleria dei Re magi e la scultura del san Cristoforo. Barazzutti cerca di fermare l'attimo della visione: con tocco ritmico e spezzato delle pennellate riproduce l'ondeggiare nella notte del corteo che salendo volge verso il sagrato e attraverso il portale entra nel duomo.



Processione notturna del venerdì santo davanti al duomo di Gemona, olio su tavola, 1922 circa. Unica opera di ambientazione notturna, probabilmente dipinta da Barazzutti nello stesso anno del *Pomeriggio festivo*, simile per tecnica e ispirazione. La luce delle fiaccole della processione che entra nel sagrato del duomo fa apparire dal buio la facciata con i rosoni, la galleria dei Re magi e la scultura del san Cristoforo. L'opera è esposta nel Museo civico di Gemona in ricordo dell'artista.

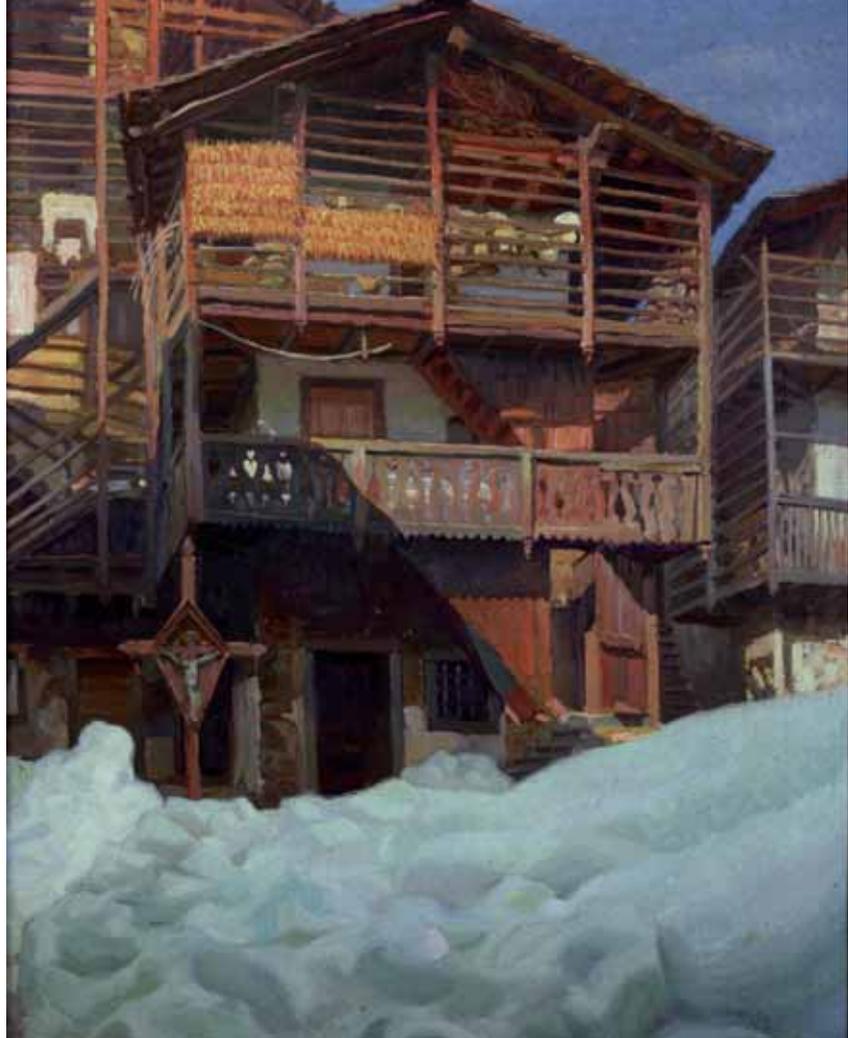
Le processioni saurane

La processione a Sauris di Sopra fu un soggetto condiviso con Pellis anche se concepito in modo diverso da Barazzutti nei due bozzetti di piccolo formato (cm 22,5 x 31,59). Pellis interpretò invece il soggetto in modo epico nella grandiosa tela (cm 180 x 336), con ben sessanta figure, esposta con il titolo *Il Viatico* alla Biennale veneziana del 1922. Il quadro fu acquistato per 8800 lire dalla Galleria d'arte moderna di Udine, mentre l'opera che Barazzutti presentò alla stessa edizione della Biennale rimase invenduta nella collezione personale dell'artista.

In quegli anni Pellis si impose quale interprete per eccellenza del tema del paesaggio in linea con la volontà di rilancio della cultura locale sostenuta dalla Società filologica friulana e dalla rivista *La Panarie* diretta da Chino Ermacora. Anche Barazzutti dimostrò il suo interesse per le espressioni artistiche più autentiche che egli intravedeva nell'artigianato e nei caratteri dell'architettura alpina, nei segni della devozione popolare, nell'abbigliamento tradizionale ancora in uso nelle vallate più isolate.

A Forni di Sotto

Barazzutti si recò nel 1927-28 a Forni di Sotto dove soggiornava Pellis e più volte in Val Resia alla riscoperta dei luoghi più isolati e sperduti. Nel 1928 partecipò alla Seconda Biennale friulana d'arte e in quell'occasione presentò il dipinto *La Casa del Cristo*, acquistato dal Consiglio provinciale dell'Economia. La Casa è identificabile con quella detta del Cristo, in località Sale a Forni di Sotto, distrutta dall'incendio del 1944. Era infatti preceduta da un Cristo ligneo, come quello riprodotto nel quadro, detto il Cristo della soglia, preso a soggetto con l'abitazione tipica sullo sfondo, dai fotografi Umberto Antonelli e Attilio Brisighelli. A Forni, come già a Sauris, Barazzutti fu attratto dalle facciate delle case con i ballatoi in legno di cui rilevò, dal vero e sistematicamente, i motivi traforati attraverso disegni conservati tra i materiali gemonesi. Ogni foglio contiene più schizzi a matita con varie annotazioni, la data sulla base dei motivi stilistici



La Casa del Cristo a Forni di Sotto, olio su tela, firmata e datata 1927, collezione della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Udine, esposta alla Seconda Biennale friulana d'arte del 1928. La casa è identificabile con quella detta del Cristo, in località Sale nel borgo Tredolo, distrutta dall'incendio del 1944. Attualmente solo un Crocefisso ricorda il luogo su cui sorgeva l'abitazione, significativo esempio di dimora dell'alto Tagliamento. Sul reticolo di stanghe erano appese le pannocchie del granoturco.

(XVIII e XIX secolo) e la località (Tredolo, Vico e Baselia). Alcuni rilievi di "rustico" ad Ampezzo furono eseguiti probabilmente durante una visita all'amico pittore Davanzo.

L'incendio di Vico di Forni di Sotto durante la seconda guerra mondiale e le distruzioni delle case rustiche, in epoca più recente in nome della modernità (ma già in un suo schizzo riporta l'annotazione: *Incominciato a demolire*) fanno sì che i disegni costituiscano una testimonianza importante dei particolari decorativi e delle locali tipologie costruttive.

In Val Resia

Il pittore affrescò l'abside della chiesa di San Carlo Borromeo a Stolvizza dipingendo, come viene documentato da Sandro Quaglia nella pubblicazione del 2014, nella volta gli evangelisti e in tre lunette altre scene. Una di queste raffigura *Gesù risorge il giorno di Pasqua* con la consueta iconografia (Cristo sull'avello con due guardie ai lati), ma la scena è curiosamente inserita sullo sfondo del paese di Stolvizza con i campi coltivati, i boschi e i monti sovrastanti, a dimostrazione dell'interesse dell'artista



Veduta invernale. Chiesa di Prato in Val Resia sullo sfondo del Monte Musi, olio su tela, 1924 - 1930 circa. Raffigura, con inquadratura dal basso e sullo sfondo del Musi illuminato dal sole, l'antica pieve di Santa Maria Assunta con il caratteristico campanile "a cipolla" circondata dalle case di Prato.

per il paesaggio e l'ambiente naturale. La lunetta sopra l'altare (Due angeli in adorazione del Santissimo Sacramento) riporta la firma e l'anno di esecuzione (1924).

Barazzutti realizzò in Val Resia alcune opere, tuttora conservate nella collezione, eseguite probabilmente nel periodo 1924 - 1930. Stando alla testimonianza di Silvano Crapiz l'ultimo soggiorno di Barazzutti nella vallata fu tra il 1929 e il 1930. Schizzi riproducono particolari di case di Lipovaz e di San Giorgio; una tavoletta dipinta ancora con pennellate ricche di colore – e per questo databile al 1924 circa – uno scorcio in pieno sole della stessa località.

Di incerta datazione, ma entro il periodo sopraddetto, risulta il

quadro con la chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta con il caratteristico campanile "a cipolla" sullo sfondo del Monte Musi, veduta pervasa da una calda tonalità di luce rosata invernale. *Studio di ambiente con figure in Val Resia* è il bozzetto più vicino al quadro *La svolta* esposto a Gemona nel 1931 alla Mostra Artistico Agricola Industriale Didattica.

L'opera documenta il cambiamento in atto della tecnica pittorica: attorno agli anni Trenta, abbandonata la stesura corposa e vivace dei colori, preferì costruire i volumi mescolando i toni. Si persero così la freschezza e la libertà cromatica del periodo precedente e i toni divennero via via più spenti come in quest'ultimo bozzetto.

A Gemona

Gemona, suo paese natale, fu uno dei suoi soggetti preferiti con il colle del castello e le montagne circostanti, le vie del centro storico e gli scorci visti dal suo studio in via Cella. La familiarità con il paesaggio gli consente di esprimersi liberamente, a volte sconfinando nell'"informale". Prima della "svolta" pittorica, attorno al 1929-30, dipinse una solare e colorata veduta di Gemona vista da sud. In modo sintetico, ma con precisione nelle citazioni architettoniche, inquadrò il colle del castello, il duomo con il campanile, le case lungo i pendii lasciando ampio spazio al verde degradante verso la borgata di Godo.

Il dipinto *Mercato. Piazza del Ferro a Gemona*, olio su tela, realizzato probabilmente nel 1934 circa, esposto a Udine alla Seconda Mostra d'arte del Sindacato fascista Belle Arti del Friuli Venezia Giulia (dicembre 1934 - gennaio 1935) risente del cambiamento in



Veduta di Gemona in pieno sole vista da sud, olio su cartone, 1929 - 1930 circa. Il paese natale fu uno dei temi preferiti dall'artista gemonese che dipinse scorci di case e palazzi di cui molti distrutti dai sismi del 1976.

atto nella sua pittura. Le alte case e gli alberi prospicienti la piazza fanno da quinta architettonica alla scena del mercato con bancarella e contrattazioni di bovini, ma non si avverte più la vivacità che aveva caratterizzato gli anni Venti.

Le testimonianze di chi conobbe Barazzutti ne hanno messo in luce le doti umane e professionali ma anche le difficoltà di inserimento nei circuiti artistici del tempo che avrebbero potuto riconoscerne i meriti.

La sua città natale lo ricorda con tre opere esposte nel Museo civico: la tavoletta con

la processione notturna del venerdì santo davanti al duomo di Gemona, accostata a una veduta invernale con il colle del castello e *Neve* del 1921 che riproduce uno scorcio di Sauris

di Sopra con il vecchio stavolo nei cui spazi restaurati fu ospitata nel 1994 la prima – e finora unica – antologica dedicata all'artista.

Bibliografia

L. Damiani (a cura di), *Giovanni Napoleone Pellis 1888/1962*, catalogo della mostra Palazzo Municipale di Fagagna, 3 settembre - 18 dicembre 1988, Comune di Fagagna, 1988.

E. Polo (a cura di), *Cungjò Veciu País*, Centro di cultura popolare Fornese, 1990.

F. Merluzzi (a cura di), *Giuseppe Barazzutti, La bottega d'arte*, catalogo della mostra *Un pittore a Sauris. Giuseppe Barazzutti 1890-1940*, Centro etnografico di Sauris / Zahre, 12 agosto - 30 settembre 1994, Edizioni della Laguna, 1994.

D. Cozzi, D. Isabella, E. Navarra (a cura di), *Sauris / Zahre. Una comunità delle Alpi Carniche*, Forum - Editrice Universitaria Udinese, 1998-1999, due voll.

I. Reale (a cura di), *Le arti a Udine nel Novecento*, catalogo della mostra, Udine, chiesa di San Francesco, Galleria d'Arte moderna, 19 gennaio - 30 aprile 2001, Marsilio, 2001.

Sandro Quaglia, *Ta solbaška cirkōw ano te svete wuže po nes. La chiesa di Stolvizza ed i canti religiosi in resiano*, Editore Associazione don Eugenio Bianchini, Cividale del Friuli, 2014.

Isabella REALE

Vincenzo SOGARO

I creps, la fragile storia delle terraglie friulane

Venditore ambulante
di *pignate* furlane.



*Mi co sta zerla vegno fin da Role,
E pignate furlane vendo: st' altro
Gha in sti cesti da Padoa techie, e ole*

14

**All'inizio fu Trieste, ma
la Galvani di Pordenone
spopola**

“*Mi co sta zerla vegno fin da Role, / E pignate furlane vendo...*”: tra *Le arti che vanno per via nella città di Venezia*, la raccolta di incisioni di Gaetano Zompini pubblicata a nella città lagunare intorno alla metà del Settecento che descrive con oggettività i vari mestieri popolari del tempo, compare anche un personaggio che rappresenta il venditore di *pignate furlane*, carico di mercanzie stipate nella gerla, che

immaginiamo trattarsi di pignatte, in friulano *creps*, ciotole, scodelle, boccali. Questa singolare figura anticipa, per quel che riguarda il commercio e la circolazione delle stoviglie friulane, l'inversione di tendenza del mercato delle terrecotte verniciate e ingobbiate, decorate e verniciate, d'uso comune, per lo più fino allora di importazione proprio dal vicino Veneto, o dalle attivissime fabbriche del centro Italia.

Di fatto i depositi argillosi finalizzati al manufatto ceramico sono ampiamente diffusi in Friuli, in particolare lungo l'arco morenico, nell'alta pianura e in Carnia, e hanno favorito e offerto la materia prima per l'insediamento delle fornaci e per una produzione fittile ampiamente diffusa fin dall'età romana. Nel corso del XIV secolo questa produzione si rinnova favorita dal fatidico passaggio nell'edilizia dal legno e dalla paglia alla pietra e



Veilleuse. Manifattura Santini e Sinibaldi. Terraglia color avorio, 28,5x20 cm. Marca: "SS", impressa in pasta. Fine XVIII secolo o inizio XIX secolo. Civici Musei di Storia ed Arte, Trieste, inventario 7047. È una *veilleuse* usata per tener caldi infusi, tisane e altre bevande, costituita da un recipiente contenente il liquido, sorretta da un corpo forato che accoglieva la fonte di calore, una candela o un lumino a olio. Fungeva anche da lume notturno. Base cilindrica traforata con motivo floreale e mascheroni orientaleggianti applicati. Recipiente a forma di teiera, con impugnatura a *rocaille*, modellata in forma di sirena, e pomello modellato a forma di fiore.

ai laterizi, ovvero a *piera*, *copi* e *madoni*. In epoca rinascimentale l'intensa circolazione di prodotti ceramici nei principali centri e castelli del Friuli consisteva in terrecotte e maioliche, provenienti dal centro Italia e dal Veneto, che andavano ad arricchire soprattutto le mense più facoltose.

Terraglia

Molte botteghe artigiane, anche qualificate, sono documentate in epoca cinquecentesca grazie alle più recenti ricerche archeologiche, ma vere e proprie fabbriche di ceramica, ovvero attività caratterizzate da un'organizzazione di tipo industriale del lavoro e da un certo numero di dipendenti, sor-



Piattino. Manifattura Prisani di Udine. Terraglia color avorio. Diametro 13 cm. Marca: a pennello "Fabbrica di Giuseppe Prisani". Primo quarto del XIX secolo. Donazione Andreina e Luigi Ciceri, Museo Civico d'Arte, Pordenone. Piattino per tazza da tè. Al bordo, in blu, entro doppio filetto, uno ondulato, quattro gruppi di riquadri e quattro anelli che ancorano festoni color terra di Siena, sviluppati nel cavetto. Il cavetto accoglie anche quattro piccoli fiori e, al centro, un gruppo di fiori racchiuso da un filetto, tutti di colore blu. La decorazione è ispirata ai modelli che la celeberrima manifattura Antonibon di Nove (Vicenza) fabbricava, su porcellana, nell'ultimo quarto del XVIII secolo.

gono in Friuli solo a partire da fine Settecento per affermarsi lungo l'Ottocento. Ed è in questo periodo che la storia della ceramica si lega a quella della terraglia, impasto bianco poroso rivestito di vernice trasparente al fine di impermeabilizzarlo, più economica della porcellana, contrastando l'importazione in Friuli dei manufatti provenienti da Treviso, Vicenza, Pesaro e Trieste.

Dopo la scoperta dei segreti della porcellana, il Settecento vede sorgere in Europa manifatture reali di elevata qualità, mentre per i palati meno pretenziosi e fini di una clientela meno danarosa, e soprattutto per la nuova committenza borghese il cui ruolo acquista un rilievo crescente nel corso dell'Ottocento, condizionando progressivamente anche il gusto corrente, si diffonde la più democratica pasta bianca, dura e leggera. Questa corrisponde alla cosiddetta terraglia, il cui stesso

nome contiene una sfumatura di significato spregiativo, a indicare qualcosa che ha poca consistenza e resistenza meccanica, quasi a cercare la rima con "canaglia" o "gentaglia", insomma una volgare "terraglia".

Dunque la terraglia è una delle molte produzioni che, a seconda dei materiali e delle procedure di cottura, fanno capo all'arte della ceramica: la si distingue a occhio nudo per il suo corpo bianco, d'impasto fine, leggero, denso, che viene poi ricoperto di una vernice trasparente, la vetrina o cristallina. La pasta composta da argilla bianca, quarzo e feldspato, è messa a punto nella patria della rivoluzione industriale, l'Inghilterra, secondo la tradizione da un fabbricante di vasi a Fulham, John Dwight, attorno al 1671. La produzione, che necessariamente deve rispondere al principio di economicità e convenienza per raggiungere un pubblico sempre più vasto, ha come

modello di riferimento la straordinaria epopea della manifattura di Josiah Wedgwood, che sancì il definitivo successo del prodotto con i suoi bianchi serviti *Queen's Ware*, "a uso d'Inghilterra", con *nuances* che spaziano dal più gentile color *creme* al bianco assoluto, assurti a simbolo della tavola e del salotto borghese e del suo rigore e pulizia.

In principio fu Trieste

Il gusto per questi manufatti si diffuse ben presto a livello europeo, in Francia come in Italia, da fine Settecento in poi. Un ruolo non secondario, in questa mappa della terraglia, lo ebbe Trieste, dove nel 1776 Pietro Lorenzi, un brillante dipendente della storica ceramica Antonibon di Nove nel Vicentino e di Cozzi a Venezia, acquista lo stabilimento di maioliche di Giacomo Balletti, avviando di fatto la prima produzione di terraglia in Italia settentrionale. Il Lorenzi poté giovare dei privilegi commerciali offerti dal porto franco, così come della possibilità di esportare in tutti i territori dell'Impero. A Trieste, inoltre, incontrava il gusto dominante della nuova borghesia, per la quale il "bianco neoclassico" della meno costosa terraglia rispondeva alla moda della buona società. Dopo Trieste seguiranno a ruota nella conversione alla terraglia i centri più attivi della produzione ceramica, quali, per restare nel vicino Veneto, Cozzi a Venezia (1781), l'anno dopo Franchini a Este, Antonibon a Nove (1786), nel 1800 la fabbrica Fontebasso a Treviso e nel 1823 Galvani a Pordenone, manifattura fondata nel



Nettuno. Manifattura triestina, ultimo quarto del XVIII secolo. Terraglia color avorio, 41x26 cm. Non marcato. Civici Musei di Storia e Arte, Trieste, inventario 7372.

Gruppo scultoreo, o trionfo, di stile neoclassico. In sommità il dio Nettuno stringe nella mano destra un delfino, nella sinistra regge il tridente, mancante. Alla base quattro cavalli marini con coda di pesce e zoccoli palmati. Attribuito alla manifattura triestina di Giacomo Balletti, anche se non è documentata una sua produzione di terraglia.

1811, ma concentrata da questa data in poi proprio sulla terraglia.

Usa e getta

Se oggi possiamo studiare e catalogare i manufatti di terraglia, e le loro localizzazioni in Friuli e a Trieste, lo dobbiamo a chi non ha visto in essi soltanto dei semplici oggetti d'uso, delle "cose" fragili e magari sbeccate da buttare. Questa nostra prassi che chiamiamo "usa e getta", tanto diversa da quella giapponese del Kintsugi (l'oggetto in ceramica rotto è ricomposto amorevolmente con l'amalgama d'oro frammento per frammento acquistando così più valore, diventando un oggetto d'affezione), ha fatto in modo che questi oggetti d'uso quotidiano sparissero letteralmente dalla circolazione e anche dalle nostre più recondite mensole da cucina. È quindi arrivata la lavapiatti a segnare per sempre, con i suoi



Orciolo. Attribuito alla manifattura Galvani di Pordenone. Terracotta ingobbata e verniciata, altezza 39 cm, diametro 34 cm. Non marcato. Prima metà del secolo XIX. Collezione privata. Orciolo in "cristallina", con supporto in terracotta, ingobbato in bianco per immersione, per tre quarti della superficie interna ed esterna, e invetriato. Al collo, impresso in pasta, il numero "20", che indica presumibilmente la capacità in litri. Il recipiente era destinato alla conservazione di alimenti. Le ampie fratture sono state restaurate incollando i frammenti e avvolgendo il pezzo così ricostituito in una rete di fil di ferro per continuarne l'uso. L'immagine è tratta dal volume *Andrea Galvani 1797-1855. Cultura e Industria nell'Ottocento a Pordenone*, Pordenone 1994.



Ovale. Manifattura Galvani di Pordenone. Terraglia color avorio chiaro. Marca: a timbro tondo, con scritta "ANDREA GALVANI PORDENONE" entro la corona esterna e simbolo grafico del "gallo andante" al centro. Ultimo quarto del XIX secolo. Donazione Andreina e Luigi Ciceri, Museo Civico d'Arte, Pordenone. Piatto ovale da portata, con orlo liscio e ala leggermente inclinata. La decorazione monocroma in rosso è del genere "a spugnetta", ottenuta "a stampino", o a timbro, per pressione, dopo aver intinto il timbro nella vernice con cui s'è imbevuto il tampone. Il

modulo decorativo, o marchio, si ottiene ritagliando una spugna naturale nella forma desiderata. Il modulo triangolare, che occupa la superficie dell'ala per più di metà, origina un effetto stellato. Al centro del cavetto il modulo è accostato in modo da imitare una decorazione floreale. Abrasioni e segni d'uso, sia sull'ala sia nel cavetto.

lavaggi meccanici ad alta temperatura, la fine della terraglia e del suo fascino un po' rude, familiare, proprio dell'oggetto lavorato e decorato a mano. Sta di fatto che i ben pochi esemplari che si sono salvati hanno assunto i connotati di una vera e propria testimonianza storica e culturale. Questi fragili reperti sono stati a noi tramandati grazie a collezionisti e studiosi che hanno creato e arricchito le nostre collezioni d'arte etnografica o le raccolte archeologiche e storiche, esempi di un mecenatismo privato cui devono molto le nostre istituzioni, senza tuttavia dimenticare quegli investimenti pubblici che si sono dimostrati lungimiranti perché votati all'arricchimento del patrimonio collettivo.

Come esempio ricordiamo Luigi

Ciceri, uno tra i più attenti estimatori della ceramica popolare friulana. Fu un collezionista e prima ancora uno studioso infaticabile: a lui e alla moglie Andreina Nicoloso si devono importanti acquisizioni oltre che molte donazioni specifiche del settore ora conservate a Udine nel Museo Etnografico del Friuli, nel Museo di Tolmezzo e nel Museo d'Arte di Pordenone. Per l'area goriziana non vanno dimenticate le ricerche e le acquisizioni di Ranieri Mario Cossar, ora tra le raccolte dei Musei Provinciali di Gorizia. All'interno di queste raccolte si possono cercare le tracce di una storia fragile, in lotta contro il tempo e l'oblio, ma nuove perle sul terreno" possono ancora rivelare qualche sorpresa in Friuli.

Lunga vita alla Galvani

Il quadrante della produzione in terraglia, per quel che riguarda le fabbriche friulane, si estende dunque a livello di riferimenti, modelli e concorrenza, al Veneto, in particolare Treviso e Nove, oltre che a Trieste: qui, alla già ricordata attività di Lorenzi, segue a ruota nel 1784 quella della manifattura Santini e Sinibaldi, con i suoi serviti bianchi "a uso d'Inghilterra", tra raffinati cestelli e trafori, senza dimenticare le aggraziate statuine, in mostra nel recente riallestimento del Museo Sartorio di Trieste. Nell'area goriziana vanno ricordate le manifatture di Pietro Brautz e Marco Foglietti a Salcano che alla produzione maiolica affiancano la terraglia. Quelle appena menzionate sono tutte fabbriche

Ovale. Manifattura Prosecco di Trieste. Terraglia color avorio chiaro. Marca: incussa "PROSECCO TRIESTE". Seconda metà del XIX secolo. Donazione Andreina e Luigi Ciceri, Museo Civico d'Arte, Pordenone. Piatto ovale da portata, orlo sagomato e ala leggermente inclinata, testimonianza più unica che rara dell'esistenza di una fabbrica di stoviglie nell'altopiano carsico. Decorazione monocroma "a stampino", "alla buranella" e a "a spugnetta", colore blu. La decorazione "alla buranella" (il modulo decorativo si ottiene ritagliando un merletto o un pizzo o un tessuto di tulle) occupa l'intera ala, quella "a spugnetta" è circoscritta al bordo esterno del cavetto. Apprezzabile l'effetto estetico dovuto al contrasto tra il blu dell'ala fittamente decorata e il bianco avorio del cavetto. Abrasioni e segni d'uso, sia sull'ala sia nel cavetto. Le decorazioni "a stampino", "alla buranella" e "a spugnetta", caratterizzano la celeberrima ceramica popolare veneta della seconda metà del XIX secolo.



tardo settecentesche, con tratti affini, i cui manufatti facevano bella figura sulle tavole delle più illustri famiglie dell'imprenditoria triestina, e ora si conservano nelle collezioni dei Musei Provinciali di Gorizia e nei Civici Musei di Trieste. In ogni caso si tratta, però, di una produzione in terraglia che si esaurisce piuttosto velocemente nel corso della terza occupazione francese di Trieste (1809-1813), salvo sporadiche riapparizioni come documenta un raro ovale marcato "Prosecco Trieste". Altrettanto breve è la storia udinese della terraglia: tra le raccolte di Luigi Ciceri si conservano le rare testimonianze di quella che è forse la prima fabbrica udinese, quella di Giuseppe Prisani, cugino del celebre architetto Valentino Presani. Giuseppe, il 25 marzo 1814, chiede di erigere una "fabbrica di terraglie" a Udine, nell'ex contrada Cappuccini, nei locali dell'ex convento dei Frati Minori Cappuccini. L'autorizzazione è concessa nel 1815 e i pochi manufatti giunti ai giorni nostri, anche

se di qualità notevole, restano a ricordare questa esperienza udinese. Le fortune della fabbrica cominciano a declinare verso il 1850, e sono documentati vari ricorsi dei Prisani (che nel frattempo hanno cambiato il cognome in Presani) contro le imposte. Nel 1878 Guglielmo Presani affitta la fabbrica di stoviglie per 220 lire annue: l'inventario degli oggetti (cotti e non cotti) e delle attrezzature, allegato al contratto d'affitto, testimonia la varietà della produzione: pignatte, fiaschi, vasi e scaldini, ma anche prodotti per l'edilizia. La fabbrica di terraglia per eccellenza, e la cui storia non si esaurisce di certo nell'Ottocento, è quella della Ceramica Galvani di Pordenone, una delle più importanti e longeve fabbriche

italiane di ceramiche accanto alla Richard Ginori e alla Società Ceramica Italiana di Laveno, per quantità e qualità della produzione, per numero di dipendenti e per diffusione dei prodotti a scala nazionale e internazionale. Oltre ai serviti da tavolo, e a oggetti di uso quotidiano, nella sua storia lunga 160 anni produsse esclusivamente terrecotte e terraglie sino al 1969, realizzando anche targhe stradali e idrometriche, numeri civici e cimiteriali, quadranti per orologi, lavori artistici e per uso pubblicitario. Fondata a Pordenone nel 1811 da Giuseppe Carlo Galvani, esponente di una famiglia di colti e intraprendenti imprenditori che a metà del XVIII secolo si erano dedicati alla fabbricazione della carta (ne furono i maggiori produttori in area veneta nel XIX secolo), alla filatura della seta, alla distillazione di liquori e alla fabbricazione d'inchiostri, la ceramica Galvani rappresenta un apice della storia economica e artistica di Pordenone grazie a un'abilità "politica" e imprenditoriale che permise un



Fruttiera "Ferrara". Manifattura Galvani di Pordenone. Terraglia color avorio chiaro, 28x24 cm. Marca: "a stampa", "gallo andante" al centro di una corona circolare con la scritta "MANUFACTORY APG", entro cartiglio sottostante "FERRARA". Ultimo quarto del XIX secolo. Donazione Andreina e Luigi Ciceri, Museo etnografico del Friuli, Udine, inventario 385. Fruttiera ovale con bordo sagomato e centinatura interna ed esterna. Decorazione monocroma "a stampa" di color seppia. Ala fittamente decorata con motivi a fiori e foglie. Al centro del cavetto la celeberrima immagine del castello di Ferrara e di un porto di fantasia.



Ufficio tecnico della manifattura Galvani. Il fotografo Vincenzo Falomo di Pordenone, nel 1900 circa, ritrae i fratelli Vittorio e Guido De Marco, figli di Marco, rispettivamente direttore tecnico e aiutante direttore tecnico della manifattura Galvani di Pordenone, nel loro ufficio, mentre controllano oggetti d'uso in terraglia. Sui ripiani altri oggetti d'uso in terraglia e un alto vaso con anse serpentiformi, a testimoniare la produzione artistica. In basso a sinistra, posati sul pavimento, vasi e mattonelle in terracotta. Collezione della Ceramica Galvani, Museo Civico d'Arte, Pordenone.

continuo sviluppo delle attività industriali, nonostante l'instabilità del quadro politico. Ceduta nel 1969, la Galvani riprende l'attività nel 1973, in un nuovo stabilimento sotto altri proprietari iniziando una produzione di porcellane, i cui costi eccessivi e un mercato già saturo ne provocano il fallimento, nel marzo 1984 durante la gestione della ditta Tognana di Treviso, con la ragione sociale di "Porcellane Galvani Spa."

I primi prodotti della Galvani sono pignatte, scodelle, piade-

ne (*plàdinis*), catini, scaldini, fiasche, ciotole ... in terracotta ricoperta con vernice trasparente e in terracotta ingobbata e verniciata. L'ingobbio, in terre bianche vicentine, consente semplicissime decorazioni: i colori sono "zafferano", "manganese", "verde ramina" e "giallo antimonio". I manufatti ricordati, destinati a soddisfare le esigenze locali, sono venduti nelle piazze durante i mercati settimanali. La loro produzione continuò anche dopo la prima guerra mondiale, ma ne sono sopravvissuti

pochi esemplari a causa dell'uso intenso e per la modesta qualità dei materiali. L'assenza di marchi o contrassegni e la somiglianza con i prodotti di altre fabbriche friulane e venete non consentono l'attribuzione certa. Il Museo Civico di Pordenone ne conserva alcuni esempi nella collezione donata da Andreina e Luigi Ciceri.

Ma è esattamente dal 1823 che si fabbricano le "terraglie a uso d'Inghilterra", di color "bianco avorio", a imitazione della costosa porcellana: l'iniziativa è favorita dal protezionismo del governo austriaco che proibisce, dal 31 dicembre 1824, l'importazione nel Lombardo-Veneto di "terraglia e maiolica" con l'obiettivo di sottrarre le fornaci venete alla crisi provocata dall'invasione di terraglie di qualità e a basso costo, soprattutto inglesi e pesaresi.

Mentre le terrecotte sono ottenute da argille rosse friulane, le terraglie si ricavano da un impasto di argille bianche, sabbie quarzifere e calcare, provenienti rispettivamente da Vicenza (cave di Schio,

in particolare dalla località Tretto), da Treviso e dall'alto Friuli. L'impasto è oggetto di continue migliorie, con l'obiettivo di renderlo sempre più bianco e simile alla porcellana, conservando il fondo bianco avorio per conseguire peculiari effetti estetici. Le terraglie Galvani divennero ben presto famose per la nitidezza del fondo dovuta alla qualità dell'impasto e alla trasparenza della vetrina conquistandosi un posto di rilievo nelle Esposizioni internazionali di arte industriale.

“Terraglia uso inglese bianca”

Il geniale Andrea Galvani, che dirige la fabbrica dal 1836, porta a un alto livello la produzione in terraglia applicando in fabbrica un concetto di organizzazione industriale del lavoro al fine di ridurre i tempi di produzione e i costi, aumentando nel contempo qualità e varietà dei prodotti. Inizia così la produzione di servizi (da tavolo, da tavolino e per l'igiene) in terraglia bianca o decorata. Il tema centrale ora è la decorazione che, in omaggio alla tradizione, vuole il pennello impegnato a tratteggiare motivi floreali ispirati alla produzione veneta: fiori policromi, con colori decisi e contrastanti. Il decoro “alla rosa” diverrà famoso, un vero simbolo della manifattura. Di pari passo la pittura a mano libera si affianca a procedimenti di tipo più meccanico. Ecco dunque l'introduzione, dal 1845 circa, della decorazione “a stampa”, o “a trasporto”, monocroma (in bruno, blu, rosso o verde), una produ-



Tondo “Willow”. Manifattura Galvani di Pordenone. Terraglia color avorio chiaro, diametro 24 cm. Marca: “a stampa”, “gallo andante” al centro di una corona circolare con la scritta “ANDREA GALVANI PORDENONE”, entro cartiglio sottostante “WILLOW”, ultimo quarto del XIX secolo. Collezione privata. Piatto tondo con ala liscia. Decorazione monocroma “a stampa” di color blu, una “cineseria” di particolare complessità. Ala fittamente decorata con motivi geometrici orientaleggianti, così come il primo settore del cavetto. Al centro del cavetto il *Willow pattern*, traduzione letterale “disegno del salice”, creato in Inghilterra alla fine del XVIII secolo, narra un’inesistente leggenda cinese, inventata di sana pianta per garantire il successo commerciale del prodotto. La figlia di un mandarino fugge con un contabile; il padre li fa inseguire, ma essi raggiungono in barca un’isola in cui vivono tranquilli per alcuni anni; il mandarino li scopre e li fa assassinare; i due poveri amanti si trasformano in colombe. In basso a destra una pagoda con pinnacoli, immersa in un giardino ricco di cespugli e alberi, affacciato su uno specchio d’acqua. Sul ponte gli inseguitori, tre uomini con la frusta. Più in alto la barca che porta la coppia sull’isola. In primo piano un salice piangente, un arancio, un pino e la coppia di colombe in cui si sono trasformati gli amanti.

zione che ripete quella inglese resa famosa da Josiah Wedgwood, i suoi procedimenti e *pattern* decorativi, sfidando Richard Ginori, Fontebasso e Laveno. Il procedimento, detto in inglese *transfer print*, prevede una matrice metallica, ovvero una lastra incisa e inchiostrata con un colore per ceramica da cui derivarne una stampa su carta posizionata poi sulla superficie dell’oggetto da decorare.

I soggetti sono i tradizionali paesaggi e scene di gusto orientaleggiante diffuse da modelli inglesi di ispirazione orientale segnatamente cinese, *Willow* ovvero del salice piangente, detto anche *Blue Willow* disegnato da Thomas Minton intorno al 1790, e *Colandine*, con giardini, pagode e fiori giganti, cui si aggiunge una celebre veduta a capriccio detta *Ferrara Castle* tratta da una stampa di William Brookers nel 1832, dove il castello



Municipio di Pordenone. Manifattura Galvani di Pordenone. Terraglia color avorio chiaro, diametro 22 cm. Marca: a timbro tondo, con scritta "ANDREA GALVANI PORDENONE" entro la corona esterna e simbolo grafico del "gallo andante" al centro. Ultimo quarto del XIX secolo. Donazione Andreina e Luigi Ciceri, Museo Civico d'Arte, Pordenone. Piatto fondo decorato "a stampa", color bruno. Nel cavetto il palazzo municipale di Pordenone (XIV secolo), sull'ala, entro riserve, le immagini della Cartiera Galvani di Cordenons, della Filatura Meccanica, della Fabbrica di Terraglie e della Stazione della Ferrovia. Nel dettaglio la fabbrica di terraglie della famiglia Galvani.

Estense si affaccia su un porto affollato di navi.

Questa tipologia decorativa riscontra un successo clamoroso perché la produzione continuerà sino alla seconda guerra mondiale, sarà venduta ovunque in Europa e perfino nella stessa Inghilterra. Successivamente si adotteranno anche immagini e in particolare vedute più legate alla propria storia e alla friulanità, come nel caso del *Piatto celebrativo con quattro vedute di Pordenone* che riprende, sempre a stampa, inquadrature tratte dall' Album Pittorico del Friuli, edito nel 1841 da Berletti a Udine, e in particolare le vedute di Marco Moro (Zenson di Piave, 1817 - Venezia 1885) litografo ed editore a Venezia oltre che buon prospettico: nella tesa si susseguono la stazione ferroviaria (inaugurata nel 1855), la filatura, la cartiera e la fabbrica di terraglie,

tutte a fare da corona alla veduta del Municipio di Pordenone.

La Galvani tuttavia prosegue e sviluppa in parallelo la decorazione manuale, sempre e soprattutto il decoro floreale, di schietta matrice popolare, usando le mascherine e la zaffera, con il ricorso alla decorazione a spolvero, a delimitare i contorni compositivi, tracciati anche con la semplice matita in grafite, il cui segno spariva con la cottura. Se ripetitivi, i decori si applicavano anche con la tecnica dello stampino (ossia a timbro), tutte sperimentazioni queste che conobbero un particolare incentivo a fine Ottocento, sotto l'impulso dei processi di velocizzazione e sequenzialità dell'operazione decoro. Nel 1855 la direzione passa ai fratelli Giorgio e Giuseppe Galvani: come marchio di fabbrica è adottato il "gallo andante", mentre incalza l'epoca della meccanizzazione

e del dibattito sulle arti applicate, con i rituali delle grandi esposizioni, dei primi musei industriali. Possiamo seguire le conquiste della Galvani sul mercato e nel gusto grazie anche ai cataloghi e ai commenti relativi alle Esposizioni cosiddette di emulazione tra artisti e artigiani. Per esempio a Udine nel 1868 venne allestita l'Esposizione artistica industriale provinciale nel cui catalogo, alla classe arte vetraria e ceramica, figura "Galvani Andrea di Pordenone, con la sua "Teraglia uso inglese bianca I qualità; Detta a fiamma verde; Detta a fiamma bleu ... impressa, ... filettata verdone, ... disegno scozzese, ...oggetti varj. Oggetti di terracotta ordinaria". Da questa preziosa descrizione ricaviamo notizie in merito a una delle decorazioni più storiche della fabbrica, cosiddetta "a fiamma", ovvero un'elaborazione della bordura dell'ala del piatto co-

Tondo da parata. Manifattura Galvani di Pordenone. Terraglia color bianco avorio, diametro 75 cm. Marca: impressa in pasta "ANDREA GALVANI PORDENONE". Firmato "Giuseppe D. Zambelli 1873". 1873. Museo Civico d'Arte, Pordenone. Grande tondo da parata. Decorazione monocroma, colore nero, eseguita con matita refrattaria. Al centro una scena domestica del taglio di capelli. Inedito.

lorata, sagomata e incisa, generalmente verde ramina o blu o giallo, una bordura anche arricchita da un rilievo a perline o mezze sfere, che caratterizza in particolare le esportazioni dei prodotti Galvani verso Oriente; si rileva inoltre il ricorso al decoro universalmente detto "scozzese" che presumiamo alludesse al già ricordato *transfer print* della *Scottish blue and white transferware*.

In tale occasione espositiva, il Giurì giudicò i Galvani "meritevoli di elogio, per avere aggiunta la fabbricazione fina alle stoviglie ordinarie, della quale la nostra Provincia difettava, anche se potrebbero esser migliorate e modellature e tirature. La vernice si riscontra giallognola anziché bianca, e screpolata con delle piccole bolle, per cui sfigura anche il sottoposto bianco fondo. I disegni scozzesi bene eseguiti ma non armonizzati i colori. Sono encomiabili gli articoli a decalcomania. È buona l'idea delle palle da giardino, ma i colori sono poco vivaci e male applicati. Gli ornati per giardino sono inferiori ad altri prodotti italiani per esecuzione e disegno. I barili o sedie per giardino, ed i mastelli sono notevoli. I tubi ed i gruppi relativi son ben lavorati. Di questa rispettabile fabbrica che occupa circa 120 operai, mancano tutti i prodotti ordinari".



Tondo da parata. Manifattura Galvani di Pordenone. Terraglia color bianco avorio, diametro 75 cm. Marca: impressa in pasta "ANDREA GALVANI PORDENONE". Firmato "Dom. Sacilotto Dis.". 1873. Collezione della Ceramica Galvani, Museo Civico d'Arte, Pordenone. Grande tondo da parata. Decorazione monocroma, colore nero, eseguita con matita refrattaria. Al centro i moschettieri del re di Francia, dopo una notte in cui si è dormito poco. L'immagine si collega alle innumerevoli litografie che contribuirono a rendere popolare il romanzo "I tre moschettieri" di Alessandro Dumas. Si presume che anche questo tondo sia stato eseguito nel 1873, per l'affinità con le altre opere. Inedito.

La matita refrattaria

Mentre le mostre si susseguono, si assiste a un nuovo impegno per la decorazione del prodotto che porta alla messa a punto della tecnica della matita refrattaria: questa consente pregevoli effetti di morbidezza e di chiaroscuro grazie al direttore tecnico Domenico De Marco, cui si deve l'invenzione di una matita che non scrive sulla carta, ma che si fissa alla terraglia con la cottura. Si crea all'interno della fabbrica una vera e propria scuola, sotto la guida del prof. Giuseppe Zambelli, titolare di disegno e calligrafia presso la Scuola di arti e mestieri della Società operaia di Pordenone, fondata nel 1872 con tanto di sezione femminile. I risultati non tardano ad arrivare: la Galvani, diventata italiana nel 1866, partecipa all'Esposizione internazionale di Vienna del 1873 con piatti di grandi dimensioni, fino a 120 cm, decorati con la matita refrattaria affidata alla mano di valenti artisti. Una delle prime firme apposte a margine delle scene disegnate nel cavetto dei piatti da parata è quella di Domenico Sacilotto detto *Giron*. Questi, all'epoca solo ventenne, era incisore e decoratore presso l'industria di terraglie Galvani e allievo di Zambelli alla Scuola di disegno dove sarà premiato con medaglia d'argento il 15 agosto 1874. Sacilotto riproduce per l'Esposizione *La tigre sdraiata* tradotta in disegno dal pittore Michelangelo Grigoletti per la Litografia Veneta, fondata a Venezia guarda caso proprio da Carlo Galvani nel 1829. La tigre, tratta da un



Ovale da parata. Manifattura Galvani di Pordenone. Terraglia color bianco avorio, 120x78 cm. Marca: impressa in pasta "ANDREA GALVANI PORDENONE". Firmato "D. Sacilotto Dis.". 1873. Museo Civico d'Arte, Pordenone. Grande ovale da parata. Presentato all'Esposizione internazionale di Vienna del 1873.

dipinto di George Stubbs, pittore animalista attivo come decoratore per Wedgwood dal 1770, è incisa in nerofumo da Giò Dixon.

Si tratta non solo di un omaggio al conterraneo Grigoletti, da poco scomparso, ma anche di una ripresa dei modelli di riferimento del gusto inglese della terraglia, come ancora si nota nel piatto da parata con la *Cavalcata nel bosco*, in omaggio ai rituali dell'epoca, sulla cui tesa corrono girali di edera di sapore vittoriano, disegnata da Lorenzo Andretta da Ceneda, uscito dall'Accademia di Belle Arti di Venezia con un bel carico di premi e menzioni onorevoli.

La Galvani propone per questa eccezionale parata di piatti anche temi scelti dalla pittura di genere che resero famosa la scuola veneziana, convertita al realismo ottico, tra sentimentalismo e aneddotica, come nella scena del *Taglio di capelli*, tratta da un cavallo di battaglia di Antonio Rotta (Gorizia 1828 - Venezia 1903), artista molto

apprezzato dal mercato viennese. Oppure come nella scena di genere, con la *Fanciulla con colombe*, disegnata nel cavetto da Giuseppe Michelazzi. A questi si aggiungeranno ritratti di uomini illustri e di *patres patriae* di memoria risorgimentale, anche modellati di tre quarti, tributo a poeti e cantori del folklore locale, come il poeta dialettale Pietro Zorutti.

5 milioni di pezzi

Luciano Galvani assume la direzione della fabbrica nel 1885, anno in cui Pordenone viene descritta da Giuseppe Corona come "la Manchester del Friuli", per la vivacità dei traffici e delle industrie. Nel 1887 entra in esercizio il primo forno a muffola, per la cottura, a terzo fuoco, delle decorazioni in oro e argento sopra smalto. La fabbrica è così in grado di realizzare ogni tipo di lavorazione. La produzione di terrecotte e terraglie prosegue senza scossoni stilistici sino alla prima guerra mondiale.



I clienti appartengono alla piccola e media borghesia; apprezzano le decorazioni floreali e i soggetti della tradizione popolare locale (il leone veneto, l'aquila bicipite e il gallo andante). Alcuni modelli ripetono i lavori delle fabbriche venete Antonibon e Cozzi. Le tecniche di decorazione sono a stampino e a pennello, con l'ausilio di mascherine. Le maggiori esportazioni sono dirette verso il Mediterraneo orientale, in particolare verso la Turchia, dove la carta Galvani era commercializzata dalla fine del XVIII secolo, e le relative decorazioni sono studiate ad hoc. La manifattura, che impiegava all'origine 11 dipendenti, diventati 150 nel 1855 e 250 nel 1902, raggiunge nel 1909 la massima produzione con 5 milioni di pezzi. La storia della Galvani dunque è la storia stessa di Pordenone e del suo sviluppo economico e sociale; è quindi plasmata nella stessa fragilissima pasta delle terraglie, una storia che continuerà ancora a lungo nel Novecento, rinnovando forme e decorazioni, con una produzione che qui per limiti di spazio e temporali non abbiamo modo di approfondire.

La famiglia Pertoldeo di Rivignano

Le ormai quasi dimenticate glorie della terraglia friulana riservano però anche altre storie da raccontare, prima che si sbriciolino del tutto ritornando alla terra madre. Oggi le raccontano soprattutto i muri delle case della famiglia Pertoldeo, nel cuore di Rivignano, colorati per la presenza dei cocci della premiata fabbrica di Andrea Pertoldeo che si alternano alle pietre a rinsaldare le malte. La famiglia, di antica origine comasca, ma insediata a Gemona, registra la presenza di un ramo in quel di Rivignano a fine Settecento: qui Andrea Diego Pertoldeo, nato a Rivignano da Andrea e Angela Piasentini il 27 ottobre del 1809, apre una fabbrica di "cristalline" nel 1844. Utilizza argille locali di diversa colorazione per produrre terrecotte verniciate e ingobbiate, e dal 1881 realizza anche "terraglia" bianca. L'attività continua col figlio Pietro, nato nel 1836 dal matrimonio con

Gallo. Manifattura Galvani di Pordenone. Terraglia color avorio chiaro, diametro 21 cm. Marca: a timbro tondo, con scritta "ANDREA GALVANI PORDENONE" entro la corona esterna e simbolo grafico del "gallo andante" al centro. Ultimo quarto del XIX secolo. Collezione privata. Piatto tondo con filetto verde al bordo, ala decorata con foglie di color rosso, disposte a "can corrente". Nel cavetto "gallo andante" policromo, su zolle gialle sovrastanti una foglia rossa, circondato da foglie verdi. La decorazione è eseguita a pennello, parte a mano libera e parte con l'ausilio di una mascherina per tracciare i contorni del gallo. Il marchio a timbro con il "gallo andante" è icona della manifattura, come il decoro "alla rosa". Fu adottato durante la gestione di Giorgio e Giuseppe Galvani, iniziata nel 1855. Giorgio Galvani spiega, nella sua poesia "Il gallo", pubblicata nel 1909, che: "... / La CERAMICA GALVANI, / di réclame ognora parca, / dividendo il Gal dal vani, / scelse il gallo per sua marca; / marca ugual certo non v'è / ...".



Dipendenti della manifattura Pertoldeo. Un fotografo ignoto immortalò, intorno al 1900, i dipendenti della fabbrica Pertoldeo di Rivignano. All'esterno della fabbrica, in una limpida giornata invernale, una quarantina di persone, di cui almeno una decina "in tenera età", mostra il frutto del proprio lavoro, in prevalenza orci e recipienti in "cristallina". La fotografia, inedita, appartiene all'archivio della famiglia Pertoldeo, Rivignano.

Margherita Cosmi, e con i nipoti Andrea e Diego. La fabbrica, che sorgeva poco lontano dall'abitazione di famiglia, un'ampia villa padronale con vasto giardino, fu utilizzata quale deposito di munizioni durante la grande guerra, e la casa trasformata in ospedale; con l'invasione la fabbrica venne fatta saltare e tutti gli archivi quindi vennero dispersi o distrutti. Una rara fotografia d'anteguerra, inedita, con i lavoranti in posa, è il solo ricordo di questa piccola realtà produttiva, di cui restano pochi preziosi esemplari, per lo più "cristalline", vere e proprie pignatte contrassegnate da indicazioni di capacità, portavasi in verde ramina, vasi con lo stemma dei Savorgnan dipinto a pennello, boccaletti con decorazioni floreali.

La terraglia bianca nobilita fruttiere, costolate internamente, con decorazione floreale a pennello nei colori di base, rosso, giallo, verde, bruno manganese, blu, o con deco-

ro a stampino, dove
l'accostamento
del
modulo

base origina raffinate geometrie, comunque ispirate dal mondo vegetale. Il marchio circolare impresso in pasta, che contiene la scritta "RIVIGNANO" e il simbolo grafico dell'aquila, era sinora sconosciuto nella storia della ceramica italiana. All'Esposizione provinciale industriale e artistica di Udine, allestita nel 1883, tra i processi e prodotti dell'arte ceramica figurano, accanto ai prodotti ceramici di Andrea Galvani, quelli di Andrea Pertoldeo di Rivignano: se Galvani in tale contesto conquisterà la medaglia d'argento con distinzione, sia per la ceramica che per la carta di maggior qualità, Andrea Pertoldeo non sarà da meno, guadagnandosi una menzione onorevole per i suoi prodotti ceramici.

Nel 1919, all'indomani del conflitto, l'attività della ceramica a Rivignano riprenderà grazie all'iniziativa di un ex collaboratore di Pertoldeo, il torniante Arturo Fabbro, che nei difficili anni del dopoguerra riavvia la produzione di orci e vasi da giardino modellati in argilla rossa tratta dalle vicine cave. Dopo quattro generazioni la ditta produce ancora terracotta ingobbiata, ma soprattutto terraglia

anche fiorita, offerta a una clientela internazio-

le, soprattutto

Terraglie della manifattura Pertoldeo. Manifattura Pertoldeo di Rivignano. Terraglia bianca. Circa 1900. Collezione della famiglia Pertoldeo, Rivignano. Tre fruttiere inedite.

to americana, proponendo anche la decorazione floreale popolare friulana assunta a tradizione dell'Ottocento. Si tratta di piatti, lampade, boccali e orci tutti rigorosamente decorati a mano; ma questa è un'altra storia, tutta novecentesca, della terraglia furlana. Una storia che i lettori di *Tiere furlane* potranno trovare in uno dei prossimi numeri.

Bibliografia

- A. Alverà Bortolotto (a cura di), *Ceramiche nel Friuli Occidentale*, Pordenone 1979.
- S. Blason Scarel, G. Caiazza (a cura di), *Vasi di Vini viaggio attraverso 180 boccali da vino in Friuli Venezia Giulia dal III Sec. D.C. al '900*, Trieste 2004.
- L. Ciceri (a cura di), *Pordenon*, Societât Filologjche Furlane, 47ⁿ Congres, 20 setembar 1970. Con un saggio di Luigi Ciceri, Udine 1970.
- G. Corona, *La ceramica*, Milano 1885.
- F. Crippa, I. Mattozzi, *Archeologia industriale a Pordenone*, Udine 2003.
- Direzione dei Musei Provinciali di Gorizia (a cura di), *Ceramiche medioevali e rinascimentali nell'Isontino e raccolte settecentesche dei Musei Provinciali di Gorizia*, Gorizia 1980.
- G. Ericani, P. Marini, N. Stringa (a cura di), *La ceramica degli Antonibon*, Milano 1990.
- G. Ganzer (a cura di), *Andrea Galvani 1797-1855 Cultura e Industria nell'Ottocento a Pordenone. Con un saggio di Nadir e Nico Stringa*, Pordenone 1994.
- G. Ganzer, P. Busetto (a cura di), *La collezione di ceramiche di Luigi Ciceri. Con un saggio di Nadir Stringa*, Ponzano (TV) 1998.
- M. Lucchetta, *160 anni di storia della Ceramica Galvani di Pordenone*, in *La Loggia* n. 1, anno 3, Pordenone 1971.
- A. Minghetti, *I Ceramisti, artisti, botteghe, simboli dal Medioevo al Novecento*, Milano 1939.
- F. Rigon (a cura di), *Ceramica popolare vicentina dell'Ottocento. Con saggi di Raffaella Ausenda, Francesca Castellani, Fernando Rigon, Carlo Sisi*, Milano 2005.





Cocci. I muri di casa Pertoldeo a Rivignano rivelano, tra i corsi di ciottoli di fiume, la presenza di frammenti di terracotta, scarti provenienti dalla contigua manifattura.

Raimondo Strassoldo

Il *Natoc*

Esperienze di rimboschimento e di imboschimento a Strassoldo

C

Con il Regolamento 2080, in vigore dal 1992 al 2002, l'Unione Europea ha inteso perseguire due obiettivi complementari: ridurre le superfici coltivate e quindi la produzione di cereali e foraggi, il cui sostegno impegnava una quota sproporzionata del bilancio dell'Unione medesima, e migliorare lo stato dell'ambiente naturale e del paesaggio rurale estendendo le superfici arborate. Non a caso, le operazioni previste in questo quadro sono definite imboschimenti, e non rimboschimenti: si tratta di piantar alberi dove prima c'erano colture annuali. Ciò implica che questa direttiva riguardava soprattutto le pianure.

Gli imboschimenti in Friuli

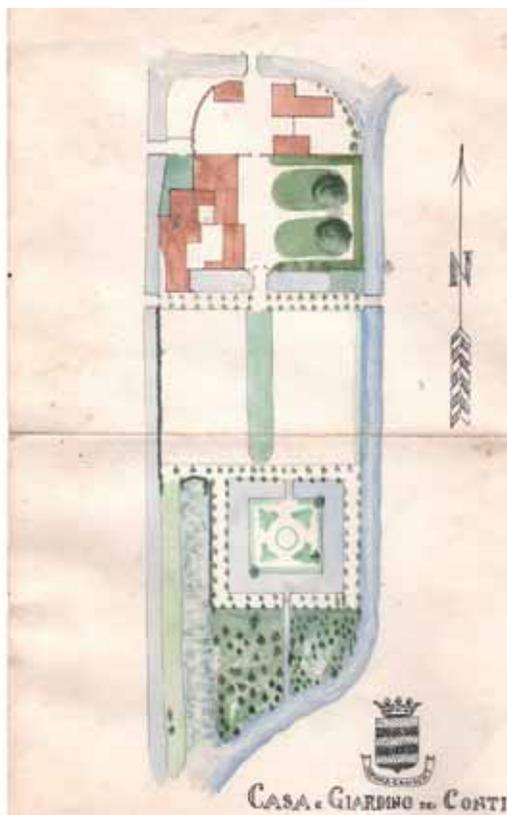
In Friuli tra il 1994 e il 2002 sono stati realizzati quasi mille imboschimenti; in media, 100 all'anno, con un avvio lento e una brusca frenata negli ultimi due anni. La maggioranza dei casi ricade nella provincia di Udine (534); seguono quella di Pordenone (304) e di Gorizia (68). In complesso, si sono imboschiti quasi duemila ettari. La categoria più numerosa (410) è quella dei progetti più piccoli, riguardanti meno di un ettaro; in media, ognuna copre 0,7 ettari. Seguono quelle tra 1 e 3 ettari (364 casi; media 1,6 ha) e tra i 3 e 10 ettari (102 casi; media 4,8 ha). La più rara (30 casi) è quella



Strassoldo

Come si vede dal Catasto napoleonico (1812) il sito di Strassoldo è collocato su un'isola circondata da differenti rami del fiume Taglio. Il giardino è prospiciente il complesso del Castello di Sotto (trasformato in villa settecentesca), due peschiere lo separano dal parco, a cui si accede attraverso un ponte che immette in un settore rettangolare fino a giungere all'isolotto tuttora esistente circondato da piante di bosso. Nella parte meridionale, dove il fiume forma un'ansa, si ha una zona boschiva. A ovest (alla sinistra di chi guarda) si snoda la strada verso Aquileia.





Il complesso castellano con il parco e il giardino dei nobili Strassoldo in un disegno acquerellato datato 1916. Nella seconda metà dell'Ottocento il parco aveva subito trasformazioni: una larga striscia a prato suddivise la zona tra le due peschiere a nord e la grande peschiera meridionale, punto focale ed elemento superstite dell'assetto settecentesco. In asse erano collocate alcune statue ora attorno a un laghetto. Si notano le fasce perimetrali alberate, presumibilmente filari di carpini.

dei progetti maggiori di 10 ettari (media 15,7 ha). Evidentemente il territorio friulano si è giovato soprattutto delle operazioni più grandi: ben oltre la metà (54,6%) della superficie è stata imboschita dai progetti di questa categoria (oltre 10 ha), che comprendono solo il 14,5% del totale; mentre quelli più piccoli, di meno di un ettaro, che ammontano al 45% del totale dei progetti, coprono solo il 14,5% della superficie. Proporzioni perfettamente speculari.



La ninfa del Natoc. Statua collocata nel punto in cui nasce da una grande olla di risorgiva la roggia Natoc.

20 milioni in 22 anni per l'economia e per l'ambiente

Il Regolamento sopra citato prevedeva il finanziamento integrale del primo impianto, il concorso alle spese delle operazioni colturali per i cinque anni successivi, e l'integrazione parziale, per vent'anni, del "mancato reddito" della superficie piantumata. In questi 22 anni (1994-2016) il Provvedimento europeo ha erogato in Friuli, attraverso la

Regione e lo Stato (Agea) oltre 20 milioni di euro; e il flusso di pagamenti continuerà ancora per sei anni. Sarebbe interessante conoscere gli effetti di questa misura. Nell'Unione Europea tutto deve essere giustificato in termini economici, e quindi il programma prevede che i beneficiari, passati i vent'anni, possano tagliare i boschi, vendere il legname e recuperare gli investimenti. Tuttavia, non è ancora possibile valutare gli effetti del programma sull'economia forestale del Friuli perché ad oggi (2016) solo 221 progetti hanno maturato i vent'anni, e solo alcune decine dei beneficiari hanno notificato all'ufficio competente l'espianto; notificazione peraltro non obbligatoria. Inoltre tale valutazione richiederebbe il riferimento al mercato del legno in Friuli, argomento complicato e del tutto estraneo alle competenze di chi scrive. L'impressione è che la regione sia invasa da legno a prezzi stracciati, proveniente da paesi esteri, vicini e lontani; e che da noi la coltivazione di boschi misti di latifoglie autoctone non sia affatto conveniente in termini monetari.

Ma che in questo programma vi siano anche obiettivi ecologico-ambientali-paesaggistici è dimostrato dal Capitolato della Regione in base al quale approvare i progetti di imboschimento: dovevano essere coltivate varie essenze tipiche del luogo (biodiversità), e quindi realizzare boschi "naturali", anche se di vita breve.

Nelle pertinenze del Castello di Sotto

In attesa di valutazioni ufficiali e finali degli effetti del Regolamento forse può essere di qualche utilità render note le esperienze particolari di chi è stato tra i primi, in Friuli, a realizzare un progetto di imboscamento. Anzi si tratta di due progetti, avviati rispettivamente nel 1995 e 1997, in due particelle diverse, ambedue della categoria medio-piccole: la prima di 1,5 ettari, e la seconda di quasi 3. Si iscrivono in un progetto molto più ampio, nel tempo e nello spazio. Si tratta del luogo dove sorge il Castello di Strassoldo di Sotto con le sue pertinenze verdi (parco e brolo) e la sua campagna. Questa si allunga per 1,8 km, verso sud, a forma di punta di lancia. I suoi confini sono nettamente segnati da due corsi d'acqua, che in certo senso ne fanno un'isola; da cui l'antico toponimo Natoc, che deriva dallo sloveno *otok* 'isola'.

Nel 1966 tutto ciò, per complessivi 46 ha, è pervenuto in eredità ai fratelli Marzio e Raimondo Strassoldo, allora ancora studenti universitari. I circa 100 campi friulani (35 ha) furono affittati a due agricoltori del paese; il resto, cioè fabbricati e aree verdi, furono tenuti in conduzione diretta. Il Natoc è l'ultimo frammento di un articolato ed esteso arcipelago di terre che un tempo la famiglia Strassoldo, molto numerosa e gestita in forma consortile, possedeva nel Friuli sia udinese che goriziano. Da secoli, i modesti redditi delle campagne erano integrati da stipendi guadagnati in attività nel



Il Natoc è un paesaggio di acque che ha sempre un suo grande fascino. Le temperature miti e i colori dell'autunno rendono più gradevoli le passeggiate.

settore pubblico (militare, civile ed ecclesiastico). La decadenza del ceto nobile-terriero nell'Ottocento, in tutta l'Europa, dovuta a diverse cause – l'incapacità di adattarsi all'ethos capitalistico-borghese-imprenditoriale, la pressione fiscale, l'abolizione del maggiorasco e l'introduzione delle tasse di successione, il calo dei prezzi dei prodotti agricoli imposto dal commercio internazionale – fece sì che nell'ultimo secolo, nella famiglia Strassoldo, a ogni generazione le proprietà venivano suddivise e si sopravviveva vendendole. Ai nipoti pervenne circa un quarto del

patrimonio del nonno Riccardo e, da esattamente mezzo secolo, essi lavorano alla sua conservazione e miglioramento.

Da quasi vent'anni il borgo di Strassoldo è sede di due feste, in primavera e in autunno, rispettivamente su "Fiori, Acque e Castelli" e "Frutti, Acque e Castelli", che attirano ogni anno diverse migliaia di appassionati. L'intenzione è valorizzare l'ambiente storico-architettonico ("Castelli"), quello naturale ("Acque", cioè il reticolo di rogge di sorgiva) e, in particolare, i tre parchi storici (Castello di Sopra, Castello di Sotto e Villa



La bassa friulana è ormai caratterizzata dal paesaggio monotono del seminativo con colture in larga prevalenza estive. La povertà biologica e l'appiattimento visivo sono qui interrotti da una fascia boscata e da un lacerto di prato. Nelle belle giornate l'occhio può spaziare fino alle Alpi e Prealpi Giulie.

Vitas; quest'ultimo fino all'Ottocento era di proprietà della famiglia comitale). I due castelli esistono da circa mille anni; i relativi parchi invece risalgono solo al Settecento. Una lapide celebra la realizzazione, verso il 1737, del Parco del Castello di Sotto, con la bonifica della "squallida palude" che lo circondava. Risale a quegli anni lo scavo di peschiere, il rialzo del terreno, la formazione di un'isola, la costruzione di ponti, la collocazione di arredi murari e statue arcadiche. Quale sia stato l'apparato botanico originale non è noto; certamente, in due secoli, l'aspetto del parco è cambiato più volte. Esistono vecchie carte che delineano curiosi progetti giardinistici, ma si può dubitare che siano mai stati realizzati.

Sopravvive qualche memoria personale, e qualche fotografia, di come era nella prima metà del Novecento. Tuttavia, alla morte del nonno Riccardo, nel 1945, erano seguiti vent'anni di abbandono, per un intreccio di cause che non è il caso di analizzare in questa sede. Cessò del tutto la manutenzione dei fabbricati e il parco fu invaso da piante selvatiche. Negli anni Cinquanta fu devastato da una moria degli ippocastani, che tradizionalmente caratterizzavano l'intero parco. Per circa dieci anni si lavorò al restauro ed estensione delle pertinenze verdi del castello (giardino, parco, cortili, brolo, orti). Poi si passò alla riqualificazione estetico-paesaggistica dell'intero Natoc.

Rimboschimento delle rive del fiume

Oltre il brolo del Castello di Sotto, lungo il fiume Taglio orientale, un tempo chiamato Imburino o Limburino, si estende per circa 1,3 km una fascia di bosco ripariale, di larghezza molto variabile, per una superficie complessiva di circa 3 ha, a un livello di circa un metro più basso della campagna. Fino agli anni Cinquanta questo bosco era stato tenuto a ceduo, fornendo ai coloni legna per le necessità domestiche, e lasciando crescere qualche rara quercia ("matricina") da opera. Alla metà di quel decennio il precedente proprietario aveva piantato, tra le ceppaie, migliaia di pioppi. Con il loro taglio nel 1972 si sperava che qui si formasse spontaneamente un bosco naturale, ma dopo qualche anno si constatò che i tempi della "successione ecologica" non corrispondevano alle attese umane. Con l'eliminazione dell'ombra dei pioppi era esploso il sottobosco di rovi, rampicanti e arbusti, che formarono collinette vegetali, dalle quali le giovani piante di maggior pregio non riuscivano ad emergere. Inoltre qualcuno incendiava, soprattutto a fine inverno, questo groviglio. Bisognava intervenire, anche pesantemente. Dal 1977 al 1981 si lavorò, per lotti, anche con ruspe e scavatrici (circa 20 interventi, per 120 ore). La fascia è costituita da quattro tratti, con caratteri fisici molto diversi.

a) *Bassa di Comar*. Il tratto più a monte prende il nome della famiglia che da generazioni la "lavorava". Questo tratto, lungo 300



Le statue che, qua e là, emergono accanto alle acque non hanno alcun valore artistico ma, soprattutto in certe ore del giorno e in certe stagioni, contribuiscono a creare un'atmosfera di fiaba.



Il prato e il bosco non chiedono apporti di fertilizzanti chimici, né il sostegno di antiparassitari; la fotosintesi clorofilliana basterebbe a darci legna e alimenti di origine animale. Non va trascurato l'aspetto ricreativo che si fa tanto più interessante quanto queste associazioni vegetali sono rare.

L'inserimento di alcune piante esotiche, ma perfettamente adattabili al nostro ambiente, quali *Liriodendron*, *Liquidambar* e acero saccharino, aumenta la biodiversità e dà una nota veramente pittoresca al paesaggio autunnale.

metri e largo fino a 80, per un'estensione di 1,7 ha, è l'antico alveo del fiume, e rimane estremamente acquitrinosa, con diversi *buions* (olle di sorgiva) e relativi rivoli e ruscelli di scarico, e zone sempre inzuppate d'acqua. Qui d'estate i contadini fino agli anni Sessanta portavano le mucche a pascolo brado, e facevano fieno di pessima qualità (*groi e serale*, cioè giunchi e carici). Per rimboschirlo era necessario renderlo accessibile a mezzi meccanici (trattori, ecc.). Come prima operazione, nel 1977, si migliorò il drenaggio e vennero posati 12 "ponti", costituiti da tubi di cemento (di diametro tra 30 a 80 cm, per uno sviluppo complessivo di 230 metri).

b) *La Riva dei platani*, lunga circa 250 m, è invece molto stretta

e alta, una vera cresta, risultante probabilmente dai lavori fatti dai veneziani secoli fa per rendere navigabile il fiume, a servizio del cantiere di Palmanova. A memoria d'uomo qui sorgeva un filare di colossali platani, tagliati negli anni Quaranta. Dalle ceppaie erano cresciuti i polloni, che rapidamente si erano trasformati in "alberi secondari", ma negli anni Sessanta avevano cominciato a deperire e seccarsi. Si dovettero eliminare, e al loro posto piantare altri alberi. Qui sono cresciuti molti e grandi noccioli, utilissimi nel tener salda la ripida costa.

c) *Bassa Bergamasca* (dal cognome dell'ultima famiglia che la "teneva"). Questo tratto, lungo circa 300 metri ed esteso per circa 1,2 ha, è invece piano e privo di acque

superficiali. Era ben delimitato da un arginello alto poco più di un metro, che fu spianato perché da tempo aveva perso la funzione di *rapâr*. In questa Bassa pochi alberi erano sopravvissuti alle traversie dei decenni precedenti.

d) *Bassa del Natocut*. Il Natocut è la punta meridionale del Natoc, lunga 350 m; a ovest presenta un argine, più massiccio del precedente, che fu mantenuto, come monumento storico-geologico. La fascia arborata lungo il fiume è stretta (20 metri) e ha mantenuto un buon numero di alberi preesistenti (querce, ontani, aceri). Qui non si è dovuto intervenire con mezzi meccanici sul suolo; si sono soltanto messe a dimora alcune decine di nuove piante.

Nei tratti sopra menzionati, si era



Uno dei tanti *buions* (olla di risorgiva) che si trovano nel bosco.

Primo tratto, verso nord, della Bassa Bergamasca. A sinistra si vedono un ontano e un acero campestre preesistenti. Gli altri sono carpini, aceri montani, olmi orientali e faggi piantati verso il 1980. In questa zona alcune piante, dopo una rapida crescita, si sono seccate, probabilmente perché soccombenti nella "lotta per la sopravvivenza" con le vicine ("auto-diradamento").

proceduto con:

a) liberazione del terreno con la ruspa, raschiando il cespugliame, ammucciandolo e poi distruggendolo con il fuoco;

b) potatura o eliminazione delle piante malformate o male posizionate;

c) scavo delle buche, per lo più con trivelle meccaniche montate su trattori;

d) messa a dimora delle nuove piante. In questi anni (1977-1981) si sono piantati circa 500 alberelli (h = 100-200 cm), acquistati in vivai commerciali, e 800 semenzali (h = 30-70 cm) ottenuti gratuitamente dai vivai della Forestale regionale di Tarcento e di Piuma. Per la gran parte si è trattato di piante "autoctone", però si è anche sperimentata l'introduzione, soprattutto sul bordo esterno, di essenze al limite del loro areale tipico (ad es. lecci, betulle e faggi) e altre esotiche,

ma morfologicamente simili alle nostrane, come i *Liriodendron*, i *Liquidambar* e l'acero saccharino. Ovviamente, non si sono piantate essenze del tutto tipiche dei nostri boschi, contando, ingenuamente, sulla loro generazione e crescita spontanea. Però si sono piantate molte talee di salici, poi tenute a ceppaia lungo il fiume, per consolidare la riva, e alcune di pioppo nero, bianco e cipressino.

Alcune piante crebbero con estremo vigore, altre non trovarono le condizioni adatte, altre furono sconfitte nella concorrenza. Trattandosi di diverse decine di specie diverse, non si può esporre in questa sede un quadro d'insieme complessivo e preciso.

Nel corso dei decenni seguenti si sono praticate anche nuove piantumazioni là dove si erano formati dei vuoti. Ma il lavoro più impegnativo, nei primi dieci anni, è

stato la difesa delle piantine dalle erbe alte, degli arbusti invasivi (sambuchi) e, soprattutto, dai rampicanti: clematidi, lonicere, luppoli e rovi (*baraçs*), di gran lunga i più aggressivi. Un paio di volte all'anno (maggio e agosto) si doveva "ripassare" l'intera superficie rimboschita, con falce e/o roncola; impegnandovi ogni volta circa 80 ore, molto sudore e un po' di sangue (da graffi delle spine e punture di ditteri). Questo lavoro si riduceva, man mano che si formava la cupola ombrosa dei nuovi alberi. Da tempo la cura dei boschi golenali è poco più che una serie di passeggiate; e ora abbiamo il lusso di dedicarci a curare "in fino" alcune zone, trasformandole in piccoli giardini all'interno del bosco, e perfino ornando i *buions* con statue arcadiche. L'intera Bassa di Comar somiglia sempre più a un prolungamento del Parco.



Sulla testata dello *Stradon* dove sbocca il *Natocut*. Un angolo speciale dove il seminativo trova una robusta barriera di biodiversità. A sinistra la corteccia bianca rende ben visibili due *àlbars* (pioppo bianco), il primo è già privo di foglie, mentre il secondo, più giovane, le conserva ancora nella loro fulgida veste autunnale. Spostando lo sguardo verso destra si nota un olmo nostrano ancora di piccole dimensioni che mantiene tutte le foglie verdi. La persona è appoggiata a una quercia (*rôl*) che ha circa 40 anni di vita e che si presenta con una chioma dal bell'effetto cromatico "di stagione", mentre mantiene la veste estiva la quercia sulla destra. Quest'ultima era già vetusta e apparentemente malandata quando chi scrive era nella sua gioventù, ma si è ripresa e non dà segni di acciacchi senili: ogni albero una storia. La fotografia è stata scattata il 30 ottobre 2016.

Imboschimenti ex novo

Fin qui si è trattato di operazioni private. All'inizio – eravamo giovani e inesperti – si sono cercate consulenze presso gli uffici delle Foreste, ma ottenendo indicazioni non molto convincenti, e, come poi abbiamo constatato, alcune sbagliate. Allora – primi anni Settanta – l'idea di piantare boschi naturali in pianura era una novità, e non si erano formate competenze professionali in questo campo. Ma i tempi cambiano e, per quanto riguarda l'ecologia, anche migliorano. Verso la fine degli anni Ottanta si aprì la prospettiva di accedere a contributi pubblici, per creare boschi (para) naturali anche nella Bassa; ovviamente sulla base di progetti redatti da

professionisti, e sulla base di precisi capitolati. Un piccolo contributo fu concesso nel 1988 dalla Provincia di Udine (ex L.R. 25.8. 1986 n. 38) con cui si piantò, sulla base di un progetto del dott. Fabio Stergulc, un centinaio di alberelli autoctoni in diverse aree del Natoc. Ma ben più importanti furono i due imboschimenti ex Reg. UE 2080, avviati nel 1995 e del 1997, menzionati all'inizio di questo scritto.

a) *Bosco Bergamasco Nuovo*.

In questa prima operazione, si affrontava una nuova sfida. Finora si erano piantati alberi su terreni che da sempre erano stati tenuti a bosco; ora si trattava di far crescere un bosco su un terreno che, a memoria d'uomo,

era stato sempre arativo, e negli ultimi vent'anni intriso di nuove sostanze chimiche (fertilizzanti, diserbanti, fitofarmaci, ecc.). Il terreno in oggetto ha riguardato un campo a forma di fuso, di 1,5 ha, a fianco del Bosco Bergamasco (vecchio). Sul terreno preparato – spianato, ripuntato, arato, erpicato – si tracciarono file curvilinee di propria invenzione e furono messe a dimora, con un sesto di 3,5 m, 1.500 semenzali dell'età e specie prescritte dalla Regione e dal progettista dr. Gian Franco Dreossi.

L'impianto ha subito diverse difficoltà iniziali. In una certa zona lo spianamento ha messo alla luce uno strato molto duro e sterile (*carantan*), con mancato o stentatissimo attecchimento delle piantine. Per alcuni anni si dovettero provare diverse essenze in grado di crescere in quel luogo; con qualche sorprendente successo (faggi). In secondo luogo, fallì la sperimentazione di una tecnica di pacciamatura alternativa a quella prevista, cioè i teli di nailon neri ("film di polietilene"). Non pare necessario spiegare le ragioni del nostro rifiuto di quella bruttura, che sconfinò nel reato ambientale. Si concordò la sperimentazione di dischi di cartone, dal diametro di circa 70 cm, sagomati a imbuto attorno alle singole piantine; nuova tecnica proposta da un perito agrario di Poppi (Arezzo). Non era previsto però che questi candidi dischi attraessero l'attenzione di lepri e di caprioli, che in un paio di settimane ne fecero coriandoli. Non



Riva del Taglio, nel tratto finale (sud) della Bassa Bergamasca. Da sinistra, due carpini e un faggio, piantati verso il 1980, e una quercia spontanea. I tronchi sono inclinati verso l'acqua a causa degli alberi preesistenti sull'altro lato del sentiero.

ne rimase traccia. In terzo luogo, per qualche anno si dovettero difendere le piantine dall'aggressione delle vigorosissime malerbe con l'antica tecnica della zappatura manuale che, sotto il sole estivo, era piuttosto impegnativa. In quarto luogo, all'inizio le piantine non erano difese dagli animali. In particolare, gli esperti non avevano previsto che nelle

nostre campagne ci fossero tanti caprioli, e non avevano prescritto adeguate protezioni; queste furono adottate volontariamente solo nell'anno successivo, con fodere di reticelle metalliche. In quinto luogo, forse alcune partite di semenzali si erano avariate nelle fasi di fornitura. Sfortunatamente, furono proprio le essenze fondamentali, cioè le querce, i



carpini, gli aceri, e gli ontani, ad attecchire peggio. Negli anni seguenti fu necessario rimpiazzarle con diverse centinaia di nuove piantine, anche di specie non previste nel progetto originale. Infine, qualche anno dopo vi fu un improvviso attacco primaverile di bruchi che defogiarono completamente l'impianto. Tuttavia, dopo qualche settimana le foglie

ricacciarono, e da allora quel problema non si è più ripresentato. Le traversie dei primi anni hanno lasciato il segno. A vent'anni il Bosco Bergamasco Nuovo ha ancora un aspetto stranamente giovanile. Tuttavia, è abbastanza maturo da richiedere qualche diradamento e spalatura, e sono diminuite le differenze visive con l'attiguo Bosco Bergamasco, che è di oltre 15 anni più vecchio.

b) *Bosco della Bonifica*. L'idea di costituire sul lato orientale, lungo la roggia Natoc, una fascia boschiva simmetrica a quella occidentale, era balenata fin dall'inizio della nostra conduzione, ma a lungo tenuta in sonno. Era un'idea molto ambiziosa e costosa, e doveva tener conto di alcune difficoltà: una, di ordine paesaggistico-estetico, riguardava la riduzione del panorama dei monti, che fa parte essenziale della bellezza della nostra terra. La seconda è l'andare ben oltre i principi della conservazione e miglioramento; qui si tratta di una innovazione radicale. Qui, a memoria d'uomo, non c'era mai stato un bosco. Però dall'altra parte della roggia, si estendeva, fino al 1947, un famoso e antico bosco di roveri ("Bosco Cistigna"). Il terzo ostacolo era l'assenso dell'affittuario e, cosa ancora più delicata, quello del Consorzio di Bonifica della Bassa Friulana. La tortuosa roggia era stata rettificata dal Consorzio negli anni Quaranta, e da allora il geometrico canale era chiamato, per metonimia, "la Bonifica". Il Consorzio imponeva, qui come ovunque, il divieto di piantare e lasciar crescere alberi

a meno di 4 metri dal ciglio. Il grande passo fu fatto nel 1991-92, quando un'insperata disponibilità di denaro (l'indennizzo ricevuto per l'attraversamento, lungo tutta la proprietà, di una condotta per le fibre ottiche) rese fattibile il progetto. Il Consorzio chiuse un occhio, con l'intesa verbale che, in caso di necessità, *ad nutum* noi avremmo eliminato gli alberi fuori regola. Fu spianata la striscia larga quattro metri e lunga 1800, e piantati 800 alberelli (h = 100-200 cm) strettamente nostrani, compresi faggi e betulle; e qualche albero di pregio ed esotico. L'impianto ebbe pieno successo; ma qui si dovettero affrontare, per la prima volta, gli attacchi primaverili dei caprioli, accaniti soprattutto contro la corteccia dei fusticini, e con predilezione per alcune specie rispetto ad altre. Dopo qualche prova fallita, ci si rassegnò a rivestire le piantine con manicotti di reti metalliche alte almeno un metro.

Nel 1997, dopo aver imparato qualcosa dal primo, si avviarono i lavori di un secondo imboschimento con il contributo ex Regolamento UE 2080. Si trattava di ampliare di 21 m la striscia dei due filari, per raggiungere i 25 m, larghezza minima perché, secondo l'UE, una piantagione di alberi possa essere definita bosco. Il progetto riguardò circa tre ettari, allungati su 1,4 km. Stavolta si accettò l'imposizione della Regione di stendere sul terreno gli orridi nastri (7.500 m) di polietilene. Si piantarono 2.500 semenzali, secondo il piano redatto dal pro-



L'ambiente del Natoc è molto frequentato dalla *garzetta*, detta anche "airone bianco minore", che staziona lungo i fossi e sulle alberature circostanti. È un uccello di media grandezza che si fa notare da lontano per il suo piumaggio tutt'altro che mimetico. Sia in volo che da posata tiene il collo elegante in posizione di "esse". Poco vocifera, fa sentire il suo verso gracchiante e sgraziato solo in situazioni di allarme. Nella nostra regione nidifica colonialmente in alcune isole della laguna, ma si rinviene regolarmente in tutti gli habitat che comprendono zone umide, dalla costa fino ai primi rilievi. In questi luoghi va alla ricerca di pesciolini, anfibi, rettili, crostacei e molluschi che cattura con precisi colpi di becco. La specie è in buona parte migratrice, ma molti soggetti svernano alle nostre latitudini in numero sempre crescente negli ultimi anni a causa del "riscaldamento globale". Fotografia di Bruno Dentescani.

fessionista (sempre Gian Franco Dreossi), e che prevedeva una gamma notevolmente più ampia di specie autoctone, rispetto al progetto precedente. Ammaestrati dagli errori precedenti, questa volta si protessero subito le piantine con retine apposite; in questo caso, di plastica, reperite sul mercato, alte prima 80 e poi 120 cm, rette da verghette d'acciaio. In molti casi si dovette ancorare i manicotti al terreno, perché i caprioli malignazzi avevano imparato a sfilarli dall'alto. Anche in questo caso si sono riscontrate ampie fallanze nel primo anno, per cui si sono dovuti praticare circa 500 rimpiazzi; e anche in questo

caso si sono inserite alcune specie non previste dal progetto (lecci, ippocastani, liquidambar, alberi di Giuda e altro). Queste sono state piantumate quasi tutte sulla fila esterna per rendere più vario, ricco e interessante il paesaggio e il passeggio.

La crescita del bosco fu soddisfacente, ma con ampie differenze tra le specie. Alcune, come gli olmi siberiani, partirono subito e divennero troppo dominanti; fu necessario cominciare presto ad eliminarli. Altri, come l'olivello spinoso e i carpini neri, ebbero un buon avvio ma, raggiunta l'altezza di alcuni metri, cominciarono a seccarsi.

Complessivamente, questo secondo impianto ha avuto un successo decisamente migliore del primo. Evidentemente l'esperienza giova. Da tempo è oggetto di interventi di potature e diradamento, per armonizzare la crescita delle diverse specie e ottimizzarne la varietà. Da qualche anno si sta lavorando anche per aumentare la diversità e la piacevolezza della fila esterna, allevandovi un centinaio di rampicanti, quasi tutti a fiore che, nell'intenzione, dovrebbero fare il loro mestiere, cioè arrampicarsi sugli alberi. I problemi non mancano, però questo è un lavoro minuzioso ma leggero, ben adatto agli anziani.

I numeri

Oggi vegetano in questa proprietà oltre 6 mila alberi e circa 1200 arbusti (di cui circa 900 potati annualmente). Si può stimare che almeno il 95% di questo volume verde non esisteva prima del 1966. Salvo qualche centinaio, proveniente dai vivai della Forestale, le piante provengono da vivai commerciali del Friuli, ma anche del Padovano e fin dal Belgio; in 60-70 partite. In media per quarant'anni si sono fatti due acquisti all'anno, per un totale stimabile di 9-10.000 piante; molto più numerose di quelle oggi esistenti, perché parecchie sono scomparse per vari motivi: malattie, invecchiamento, cadute, sostituzioni e diradamenti. Inevitabilmente, man mano che i boschi crescono, diminuisce il numero degli alberi. Nel Parco storico e adiacenze prevalgono aghifoglie (conifere e tassi) e arbusti sempreverdi ornamentali; nel Natoc si trovano esclusivamente latifoglie "forestali".

Gli animali

In questi decenni si è arricchito notevolmente non solo il manto vegetale, ma anche il mondo animale. Alcune specie si sono rarefatte, ma molte più sono divenute comuni, come germani, aironi, garzette, nitticore, folaghe, cormorani e poiane. Tassi e volpi sono presenti, ma si fanno vedere poco. Invece caprioli e scoiattoli sono una presenza macroscopica. Recentemente è passata di qui una robusta famiglia di cinghiali. A quando gli sciaccali dorati?

Le avversità

Nel corso di questi decenni sono sorte diverse avversità fitopatologiche. La casistica potrebbe essere lunga. Alcune malattie sono scomparse o si sono attenuate, come quelle che in passato hanno colpito i cipressi e i platani, mentre quella degli ippocastani si è cronicizzata. Preoccupano quelle delle essenze fondamentali dei nostri boschi, in particolare le querce, che crescono pochissimo e quasi non si riproducono più. Sembra un *omen* della nostra società. I vecchi ontani si seccano e cadono a frotte. L'olmo nostrano, un tempo protagonista del paesaggio e dell'economia contadina, pare avviato all'estinzione: la grafiosi continua a "bruciare" violentemente e spietatamente questi alberi, ovunque, di tutte le età. Anche la varietà orientale o "siberiana", di cui si garantiva l'immunità, invece ne è vittima, anche se in modi più episodici.

Si teme per la stabilità delle piante più grosse cresciute su terreni più acquitrinosi, nel caso di *boadisse*.

Fruizione

Complessivamente il nostro patrimonio vegetale cresce in quantità e qualità. Da decenni il Parco Storico ogni anno è visitato da numerose comitive, anche dall'estero (Austria e Germania), su prenotazione. Il fondo Natoc si presenta sempre più come una campagna incorniciata da un bosco, o come un bosco con un vasto seminativo in mezzo; e dall'esterno il bosco appare come un arboreto, una variegata collezione di alberi di pregio. Finora si è incontrata qual-

che difficoltà ad organizzare visite al Natoc, perché, a causa della sua estensione, le visite guidate e spiegate necessitano di almeno 2-3 ore e relativa fatica, non da tutti ben accetta. Ma è aperto "passivamente" al pubblico, per il quale sono disponibili 8 km di percorsi. Il più antico e importante è l'asse rettilineo centrale (lo "stradone") di 1,6 km, che in parte ha un fondo duro, in pietrame. Le stradine "verdi e brune" (di erba o di terra nuda) perimetrali, che si sviluppano in mezzo ai boschi o ai loro bordi, sono invece una novità resa possibile da due invenzioni tecnologiche, cioè i tubi di cemento, che permettono di superare i fossi, e le frese tipo "Taarup", con cui si può non solo macinare l'erba, ma anche levigare il terreno. Tutte sono percorribili anche da veicoli, salvo che in periodi di forti piogge.

Conclusione

Un tempo nel Natoc si vedevano solo contadini al lavoro, e occasionalmente, cacciatori, pescatori, e raccoglitori di funghi, *talis* e *urtissons*. Ora sui campi si vedono solo, ogni tanto, gigantesche macchine, mentre nei boschi si incontrano sempre più spesso, soprattutto in primavera e in autunno, famigliole con bimbi, morosi, anziani col cane, *joggers* e giovani a cavallo. D'estate girano anche turisti nordici. Ogni anno il Natoc è percorso da marcelonghe e ciclonghe.

Si può ripensare con una certa soddisfazione a mezzo secolo di lavoro con la natura.

Carlo PETRUSSI

La frutticoltura nel Cividalese

M

Era una discreta integrazione di reddito per la famiglia contadina, rimane un patrimonio genetico da salvare

Mentre ricercavo sulle nostre colline vecchi vigneti e vitigni antichi mi imbattevo frequentemente in vetusti alberi da frutto che mi riportavano alla mia infanzia vissuta tra Cividale e Marcolino, piccola frazione del comune di Prepotto. La frutticoltura era allora un'attività economica molto importante

per il bilancio familiare in quanto, come l'orto, portava denaro prontamente disponibile per le necessità di tutti i giorni. Le donne dopo il mercato si recavano a fare le spese di casa, ma prima di entrare nella bottega contavano i soldi disponibili per non lasciare nessun debito presso i negozianti.

Albana di Prepotto, vetusto esemplare della varietà di pero Coce con circa 80 cm di diametro alla base. Si stima che abbia almeno duecento anni di età.





Vi sono due biotipi di Perofico: uno, come questo nella foto, assume una colorazione rossa della buccia a maturazione, l'altro rimane sempre di color verde.

Pero Curato, localmente noto come *Coré*, a Prepotto. Era, ed è, la varietà più diffusa in questa zona. Viene raccolta a fine ottobre e matura in fruttajo per il consumo a dicembre-gennaio. Questa pianta si trova sulla riva di un torrentello (non visibile nella foto) che scende dalla borgata di Centa. La dizione locale *Coré* è interessante perché riprende l'originario francese *Curé*, senza passare attraverso il nome italiano di questa varietà che è Curato. È probabile, perciò, che la varietà sia arrivata direttamente dalla Francia, oppure che sia stata qui introdotta prima che il suo nome venisse tradotto in italiano. Venne casualmente scoperta in un bosco da un curato francese nel 1760, da lì il nome. Date le sue ottime caratteristiche si diffuse rapidamente prima in Francia e poi in tutte le aree del mondo in cui la coltivazione di questa specie è possibile.

Il selvatico e le calmelle: una ricerca non scontata

La nostra era una frutticoltura promiscua; gli alberi da frutto erano piantati lungo i filari delle viti o sulle testate dei medesimi (così sostituivano i pali secchi che avevano quel ruolo), sui ciglioni fra i pianelli che ospitavano le viti, nei prati, ai margini dei seminativi, all'incrocio di strade e sentieri, lungo i fossi e sulle sponde dei corsi d'acqua. La loro messa a dimora non era programmata perché si piantava dove si veniva a creare uno spazio, il vuoto non era consentito, e il risultato era un paesaggio armonioso.

La storia di ogni pianta iniziava nel bosco con la ricerca del "selvatico" da utilizzare come portainnesto. Questa ricerca era fatta in modo

sistematico e quando si trovava la pianta che faceva all'uopo la si contrassegnava in modo personalizzato affinché che altri non la potessero individuare. Alcuni agricoltori praticavano l'innesto direttamente nel bosco e passavano a recuperare la pianta innestata nell'inverno successivo.

Altri, sempre durante l'inverno, estirpavano i "selvatici" e li ponevano in un piccolo vivaio allestito nell'orto, altri ancora mettevano a dimora il selvatico direttamente nel luogo prescelto e lo innestavano a primavera.

Solo raramente si seminavano semi di fruttiferi per ottenere dei portainnesti.

Innestare era un'arte conosciuta da tutti gli agricoltori che veniva tramandata da padre in figlio

come conoscenza essenziale all'interno della famiglia.

L'innesto comunemente praticato era a spacco semplice, più raramente a corona; entrambi erano obbligatoriamente eseguiti a San Giuseppe.

L'aspetto più impegnativo rimaneva però la ricerca delle marze (*incalmis*, *calmelis*, *insits*) da innestare che constavano di rametti d'annata ben lignificati. In questa fase avvenivano gli scambi varietali fra aziende della zona o di zone diverse, e si invitavano i parenti andati a lavorare all'estero a portare con sé al ritorno delle marze per ampliare la gamma varietale. Allora come ora la varietà giusta al momento giusto poteva diventare un successo commerciale ed economico.



Centa di Prepetto, su una testata di vigneto. Innesto a spacco su ciliegio selvatico fatto col sistema tradizionale utilizzando muschio, argilla, corteccia di castagno e vimini.

A gennaio, con la luna in fase calante (linfa ferma), le marze prescelte erano raccolte e conservate in modo tale da mantenerle in condizioni vitali perfette. Per fare ciò si ponevano in sabbia fine di fiume, un materiale che non poteva mancare nelle nostre famiglie perché i piccoli lavori edili erano sempre all'ordine del giorno. Vi era chi le poneva in cantina, all'interno di damigiane ben sigillate. Qualcuno preferiva raccogliere le marze al momento dell'innesto.

A San Giuseppe

A San Giuseppe l'innestatore arrivava vicino alla pianta da innestare con un cesto di vimini dove c'era tutto il necessario per questa operazione quasi magica. Guardava la pianta con attenzione per ricercare il punto più idoneo per operare. Una volta trovato prendeva il seghetto e faceva un taglio orizzontale che puliva accuratamente e, con un vimine (*vinc*) eseguiva una robusta legatura a 10 cm sotto il taglio.

Poi prendeva un robusto coltello, lo appoggiava diametralmente sul taglio e, aiutato da un martello, fendeva il ramo in modo netto, infilando poi nell'apertura così praticata un piccolo cuneo onde mantenerla aperta.

Dal cesto prendeva le marze, le scrutava e le sceglieva in base al diametro della pianta che stava innestando: più era grosso il taglio più robusta doveva essere la marza. Con la roncola (*roncee*) o con il roncolino (*britule*) preparava la loro base dandole una forma a "lama di coltello"; da questa operazione dipendeva in gran parte la riuscita del lavoro e quindi l'innestatore assumeva in questa fase un'aria molto professionale. In seguito infilava le marze sui bordi esterni del taglio e, con estrema attenzione, controllava che le cortecce del selvatico e della marza combaciassero perfettamente, assestandole con piccoli colpetti dati col manico della roncola.

Fatto ciò, prendeva un altro *vinc* e legava l'innesto molto stretta-

mente appena sotto il taglio, poi riempiva lo spazio rimasto vuoto dello spacco con un'argilla rossastra molto plastica (tipo "pongo" per intenderci) che ogni innestatore sapeva dove trovare.

La parte conclusiva dell'operazione consisteva nell'avvolgere le marze e il taglio con del muschio per trattenere l'umidità e favorire l'attecchimento. Il muschio veniva messo con gesti sapienti e precisi per non toccare le marze e veniva trattenuto con strisce di corteccia di castagno o di robinia, a loro volta legate con un vimine al fusto o ramo innestato. L'opera d'arte era terminata; l'andamento climatico dell'annata avrebbe fatto il resto.

Carica e scarica

Ritornando a Marcolino, la piccola borgata nella valle del Judrio sopra ricordata, i miei ricordi sono legati ad alcune piante particolari: un melo detto "di San Giovanni" dai frutti rossi striati e dal sapore dolce acidulo, un piacevole dissetante pronto quando iniziava lo sfalcio dei prati; un Perofico che cresceva in modo contorto tra i sassi di un muro a secco; alcuni peri Napoleon che, negli anni con produzioni elevate e con frutti più scadenti, assieme alle susine prendevano ad agosto la via della distilleria Domenis di Cividale.

A ottobre era consentito, anzi doveroso, assentarsi da scuola per la raccolta delle mele Zeuca da piante maestose disperse in modo apparentemente casuale nei prati. Gli alberi da frutto erano sempre di dimensioni molto grandi, talvolta maestose; non subivano potatura



Mela Zeuka “originale” reperita a Tercimonte di Savogna. Ha un peduncolo molto corto e robusto: ciò provoca una pressione sul ramo o sui frutti vicini che ha come conseguenza un diradamento naturale. Al massimo tiene due frutti per mazzetto florale. Nelle varietà antiche il peduncolo era prevalentemente corto, in quelle moderne è più lungo e ciò consente di portare più frutti per ogni mazzetto florale.

re nel senso attuale del termine, ma solo dei tagli onde consentire il passaggio sotto i rami di uomini e animali per le lavorazioni. Ciò aveva come conseguenza la formazione di chiome dagli aspetti più vari, a seconda delle caratteristiche genetiche delle piante.

Questa cura, o non cura, delle piante le portava a produrre ad anni alterni; a un anno di carica seguiva un anno di scarica. Nell'anno di carica la pianta per portare a maturazione i frutti, e quindi i semi destinati alla riproduzione, sfrutta le sue riserve energetiche e pertanto differenzia pochi fiori per l'anno successivo. Nell'anno di scarica ha pochi frutti, quindi può ricreare le sostanze di riserva e differenziare



Vecchia *perarie di san Pieri*, alta circa 10 metri a Rosazzo di Manzano. Messa a dimora su un ciglione di testata del vigneto altrimenti incolto. Si nota il punto di innesto a circa 50 cm da terra; il selvatico è stato recuperato nei boschi adiacenti.

molti fiori per l'anno successivo. Le piante lavorano per sé stesse, per la loro riproduzione, non per l'uomo. Saper leggere il loro comportamento è il miglior modo per comprendere l'ambiente nel quale sono inserite.

La raccolta

Il momento della raccolta veniva deciso dall'anziano della famiglia; egli raccoglieva un frutto, lo sezionava con la roncola e vedeva se i semi erano di color marrone scuro: ciò significava che la pianta aveva terminato il suo ciclo e si poteva procedere.

Per la raccolta si utilizzavano cesti di vimini di varie dimensioni. Da terra si raccoglievano i frutti sui rami più bassi, con la scala a libro



Petorâl di Cialla ritenuto il “vero” *Petorâl*.

(*scjale musse*) su quelli mediani e i rami alti venivano raggiunti con grandi scale a pioli (*scjale di man*). Queste erano fatte con fusti di tiglio o di frassino cresciuti in un bosco fitto perché dovevano essere alti e di diametro idoneo in tutta la lunghezza per essere spaccati a metà nel senso della lunghezza. Le piante idonee erano tagliate e preparate in luna calante di agosto, poi conservate all'ombra. Usare la scala a pioli era un'arte: bisognava capire su quale ramo appoggiarla per lavorare in sicurezza, per raccogliere possibilmente tutti i frutti e soprattutto quelli sulle punte che erano i migliori perché avevano una maggiore disponibilità di sostanze nutritive. Quan-





Petorâl reperito a Gagliano di Cividale; varietà invernale da cuocere.

do era necessario lavorare con entrambe le mani la scala veniva legata ai rami con una corda e ci si sosteneva utilizzando un ginocchio che faceva leva tra un piolo e l'altro, in tal modo le due mani erano libere di operare. Durante la raccolta era tassativo non rompere rami per non compromettere le produzioni future. Queste conoscenze mi furono tramesse dal sig. Natale Bordon di Marcolino che mi descriveva con puntiglio come operare in sicurezza. Una volta salito su una pianta avrei dovuto mettere i piedi su un amo robusto, e tenere un altro ramo con una mano onde rimanere appeso nel caso di rottura del punto di appoggio.

Inoltre mi insegnò che i rami del ciliegio, susino e melo in caso di rottura si sfilacciano e ti lasciano il tempo di pensare, mentre pero, fico e kaki si rompono di netto e all'improvviso, quindi bisogna essere molto cauti, attenti e prudenti quando si opera su queste piante. Furono consigli preziosi che ancora oggi applico e trasmetto a chi mi vuole ascoltare.

Nella zona di Faedis era coltivata una varietà di pero detta Anice perché i frutti, dalla piccola pezzatura, ricordavano al gusto quell'essenza. Le piante dell'Anice erano alte ed avevano i rami fragili; la raccolta, quindi, si faceva con la bacchiatura dei frutti. Al mattino presto si stendeva uno strato di paglia ai piedi della *perarie* (così erano dette le piante di pero), poi con delle perliche si battevano i rami (bacchiatura) e le piccole pere cadevano sul soffice senza subire danni. Alla raccolta seguiva l'immediata vendita sul mercato di Cividale.



Pere della varietà *Petorâl reperito* a Cialla; pare sia questa la "vera" varietà per fare i *petorâi*, le pere cotte che erano vendute alle fiere e durante le festività.

Scala a pioli per la raccolta della frutta in uso nelle Valli del Natisone. Si noti che è aperta alla base per migliorare l'appoggio sul terreno.

Scala a pioli (*scjale a man*) per la raccolta della frutta.





Pera estiva con maturazione a luglio reperita a Biacis in comune di Pulfero. Possiede ottime qualità organolettiche.



Pera Butirra d'Hardenpont reperita a Prepotto nel *broili* di Enzo Pizzulin. Matura a fine agosto - primi di settembre; non è frutto da conservare, ma di pronto consumo. Grazie alle ottime caratteristiche organolettiche può incontrare il gusto del consumatore attuale. Il nome originale è *Beurré d'Hardenpont* perché ottenuta, nel 1759, dall'abate Nicolas Hardenpont nella sua proprietà situata nei pressi di Mons, in Belgio.

La Calvilla bianca è stata una delle varietà più diffuse sulla prima fascia collinare nel secolo scorso. Nota anche in altre aree del Friuli è di origine francese o, perlomeno, ha un nome francese (*Calville blanc*) che viene dal paesino di Calleville in Normandia. Non è detto che al nome corrisponda la culla di origine di una varietà, ma questa è coltivata in Normandia almeno dal Seicento.

Conservazione

I frutti invernali che servivano per il consumo familiare e per la vendita venivano posti in stanze fresche e umide, la cui temperatura non doveva scendere sotto lo zero per non compromettere la qualità del prodotto. Per evitare il contatto dei frutti con il pavimento del fruttajo si stendeva uno strato di paglia di frumento o si faceva un piccolo soppalco con tavole di legno. La frutta, manipolata con estrema delicatezza per evitare ammaccature, si poneva in strati non più alti di 20 centimetri onde assicurare una sufficiente ventilazione perché non doveva "scaldarsi". Periodicamente si faceva un attento controllo per eliminare i frutti colpiti dal marciume nero o dal marciume molle. Talvolta le pere invernali venivano messe a maturare nel fieno dell'ultimo taglio dei prati.

Utilizzo

I frutti erano un bene molto prezioso e i controlli per prevenire i furti campestri erano costanti; in casa erano consumati con parsimonia, dando la precedenza a quelli guasti o comunque deteriorati o difettosi. I frutti scadenti, marci, intaccati dai ghiri o non richiesti dai mercati erano dati ai maiali e, qualora in grande quantità, si utilizzavano per produrre il vino di mele o di pere che, talvolta, si poteva paragonare a un buon verduzzo. La distillazione in casa era piuttosto rara.

Le varietà

Come per le viti, anche per gli alberi da frutta, appena persa l'importanza economica, i nomi delle varietà non sono stati trasmessi oralmente e quindi dimenticati. A questo proposito pesa molto la frattura culturale degli ultimi

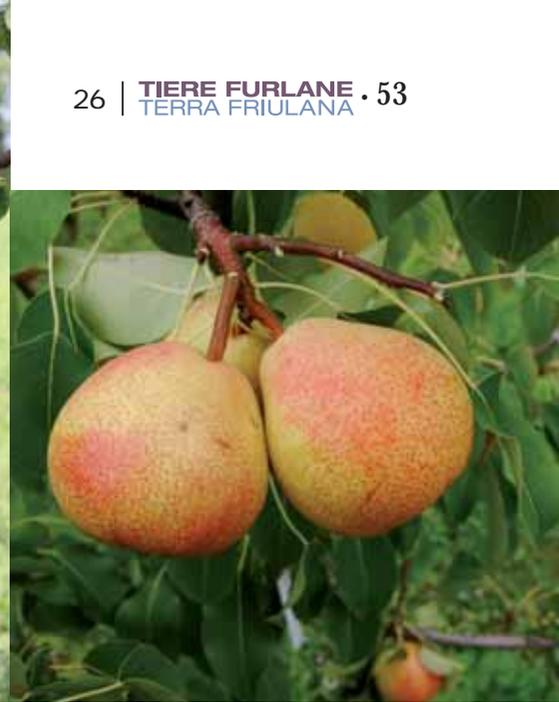
decenni del secolo scorso, quando con la morte degli anziani si è persa la loro cultura, il loro sapere e la loro manualità. Proprio mentre scrivo queste righe mi è stato segnalato che nella zona di Faedis e Attimis si coltivava una varietà di pera detta *Furmiarie*: quando ho di queste notizie spero sempre che qualche esemplare si sia salvato, spero nella negligenza e nella pigrizia della motosega. Per non disperdere le energie o forse per attaccamento alla mia storia ho voluto concentrare la mia ricerca di biotipi sui meli e sui peri. La collocazione delle due specie sul territorio da me indagato era strettamente legata ai mercati di riferimento (Udine e Cividale) che venivano raggiunti giornalmente a piedi, in bicicletta o, nei rari casi di grandi produzioni, con le carrette. Nelle zone più vicine alle città nominate si coltivavano peri



Questa varietà diventa matura a metà agosto; ha buone qualità organolettiche.



Questa varietà è probabilmente un vecchio biotipo di William giallo, localmente noto come Napoleon. Matura da metà a fine agosto, pezzatura del frutto grande, profumato e sapido, più profumato delle attuali William. Rustica e resistente alle malattie.



Pera nota come "Burro antico", possiede ottime caratteristiche gustative, non ammezzisce (non diventa nera), ha polpa di buona consistenza. Matura nella prima decade di agosto. È una delle migliori varietà.

e meli a maturazione estiva o di inizio autunno. Man mano che ci si allontanava dai mercati aumentava la presenza di varietà autunnali e invernali che servivano per la vendita diretta e, soprattutto le mele, per il baratto con il mais. Anche la nobiltà e la borghesia padronali influenzavano la diffusione di determinate specie e varietà fra i coloni in relazione ai propri interessi. Per molti di questi possidenti era un vanto avere a disposizione frutta fresca proveniente dalle proprie colonie dal primo di gennaio alla fine dicembre (mele, pere, ciliegie, albicocche, pesche, susine, kaki, nespole, pere e mele cotogne). Un notevole rimescolamento genetico avvenne dopo la seconda guerra mondiale grazie alle famiglie di sloveni (Cencig, Specogna, Magnan, Cucovaz, ecc.) delle Valli del Natissone che sui colli orientali sostituirono i coloni divenuti operai nel

triangolo della sedia e portarono con sé le specie le varietà dei paesi di origine.

Nel *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana dato alle stampe nel 1909 il dott. Domenico Rubini accenna alle pomacee coltivate nel Cividalese. Del pero scrive: "Questo, che è il sovrano fra gli alberi da frutto, è diffuso in tutte tre le zone [le fasce altimetriche in cui è stata suddivisa l'area], più però nella prima [la fascia più elevata]. Delle tre varietà: *estive*, *autunnali*, *invernali*, abbondano piuttosto le estive nelle qualità *Janis* e di *S. Pietro*, pochissimo le autunnali ed un discreto numero di *Spinacarpì* da consumarsi cotti durante l'inverno. Le pere estive *Janis*, la Claudio Blanchet, si coltivano qua e là, ma con troppo scarso interessamento, benché vengano pagate a prezzi molto remunerativi. In quanto a pere autunnali, se ne trovano

di tutte le varietà e taluna anche di merito. Di varietà vernine si notano la Curato, la Butirra d'Hardenpont, la Bergamotta Esperina, la Spinacarpì ed altre da cuocere. Ma il pero non è apprezzato quanto sarebbe desiderabile; né si eliminano le quantità [sarà da intendersi qualità] scadenti per attenersi a poche, produttive e buone, come sarebbe opportuno farsi". Il Rubini, come tanti contemporanei pari grado, critica, e neppure tanto velatamente, i coltivatori muovendo accuse di negligenza e trascuratezza. Ma i coltivatori, normalmente fittavoli o coloni, non avevano soltanto le pere a cui pensare. Ed ecco che cosa scrive del melo: "Anche questo trovasi in tutte le zone, ma specialmente nella prima; pure in fatto di mele non si notano progressi. Si ha la Renetta del Canada e la Renetta dorata, la Calvilla Rossa d'autunno,



Mela precoce reperita a Fornalis, produttiva, di pezzatura media e grossa, consigliata per *Strudel*. Matura a luglio, ma si conserva sulla pianta fino all'autunno.



Petorâl di Cialla.



Frutto con epidermide ricoperta di evidente pruina, si conserva in fruttajo fino a marzo, momento in cui è pronto per il consumo.

la Rosa ed altre. Sarebbe forse opportuno tentare la coltura della mela Zeuca, varietà assai pregiata e diffusa nel vicino distretto di S. Pietro al Natisone”.

Si noterà che il Rubini ha dato più spazio al pero che al melo e ciò forse non è casuale perché in passato il primo era considerato più pregiato del secondo e probabilmente era anche più diffuso. Per il pero i nomi di varietà che ora si ricordano e che hanno ancora qualche riscontro sono la pera Coscia, la Perofico, la Curato, il *Petorâl*, gruppi varietali il cui nome è legato all'epoca di maturazione, normalmente un santo del calendario (di San Giovanni, di San Pietro, di Sant'Anna), e va menzionata la grande famiglia delle pere rugginose. A Prepotto si ricorda la pera Coce e a Brischis di Prepotto la pera Belladonna.

Una varietà interessante è la già menzionata pera *Petorâl*, tradizionalmente nota come la migliore da cuocere; ho trovato ben quattro varietà diverse che portano quel nome: *Petorâl* di Faedis, *Petorâl* di Prepotto, *Petorâl* di Gagliano e *Petorâl* di Cialla. Quest'ultimo è, probabilmente, quello utilizzato per fare i *petorâi*, le pere cotte offerte da venditori ambulanti (si veda *Tiere furlane* n. 21, pag. 94). Per le mele la gamma varietale sembra più ristretta: Zeuca, Melone, mele di San Giovanni, Renetta del Canada. A Gagliano ho trovato la mela “di Pasqua”, così chiamata perché diventa consumabile nel periodo pasquale; tradizionalmente si faceva cotta ed era indicata per curare il mal di gola. La mela Melone si utilizzava per profumare la biancheria.

Poiché la maggioranza delle varietà da me reperite non ha un nome

noto, ho scelto di identificarle col nome dell'informatore (es. Celest 1, 2, 3, 4, 5, ...) e, quando ciò non è stato possibile, con il paese o la località di provenienza (es. Buttrio 1, 2, 3, ...).

Alcune persone mi sono state molto utili in questo lavoro; qui voglio citare il signor Amedeo Zanzig che abitava a Darnazacco / *Starnassâs* di Cividale. Egli mi raccontò che, fino agli anni Sessanta-Settanta, la sua famiglia durante l'estate si recava quotidianamente a Cividale con una carretta carica di 5-6 quintali di pere e le portava in *Place des Feminis* (piazza Paolo Diacono) dove erano acquistate dalla “Triestina”, una commerciante di Trieste che tutti i giorni feriali arrivava a Cividale con un camioncino che avrebbe riempito di frutta e verdura per il mercato di quella città.



Foto attuale di un vecchio ronco arborato che risale al 1929, non distante dall'abbazia di Rosazzo. I peri, appartenenti a una decina di varietà, sono in piena fioritura. Ne abbiamo identificate con precisione soltanto due: la Coscia e il Brutto e Buono. La foto rende perfettamente l'idea della consociazione tra fruttiferi e vite. La diversa sfumatura di colore dei fiori dipende dalla varietà. Anche da questa immagine si può capire come nella frutticoltura della prima fascia collinare tra le pomacee il pero fosse nettamente prevalente sul melo. Si intravede anche qualche olivo piantato nella medesima epoca.

Mi piace menzionare anche la signora Maria Cencig di Cialla (frazione di Cividale), nata a Montefosca di Pulfero, che ancora oggi non riesce a capire perché da alcuni anni a questa parte nessuno vuole la frutta del suo ronco...! Tempo fa mi diede delle marze di un pero che suo marito aveva avuto da mio padre (la vita a volte è strana): si tratta del pero Burro Antico, un frutto favoloso.

Il campo catalogo

Tutti i biotipi raccolti e da me innestati sono coltivati in un campo catalogo che ho costituito presso casa mia; ciò mi permette e permetterà di fare nel tempo una corretta valutazione delle loro caratteristiche fenologiche, fisiologiche e organolettiche. Sono

spesso varietà che vanno a frutto dopo molti anni, anche 5 o 6, completamente inadatte per i tempi che la produzione moderna esige. Circa la valutazione del gusto bisogna considerare che queste varietà sono state selezionate in un altro momento storico, con obiettivi commerciali non più attuali, da persone e per persone che mangiavano e vivevano in modo diverso e con altri ritmi. In generale i frutti estivi sono di breve durata e adatti al consumo immediato (ad es. le pere vanno altrimenti soggette al cosiddetto "ammezzimento", cioè la polpa diventa scura), il gusto tannico è molto frequente e scompare solo con la maturazione avanzata, la polpa granulosa è quasi una costante... non sempre, quindi, si avvicinano ai gusti moderni.



Roncole e roncolette erano attrezzi indispensabili per il frutticoltore.

Attualmente le varietà presenti nel campo catalogo sono 148 di pero dei quali 49 in produzione e 81 di melo dei quali 30 in produzione; per il 2017 ho individuato altri biotipi da innestare: c'è sempre una sorpresa dietro l'angolo. Al passato non si può tornare, ma le radici vanno salvate.

Sandro MENEGON

La capra furlana

Una piccola macchina da latte
ad altissima efficienza



N

Nelle zone montane la produttività agricola è fortemente condizionata dalla natura dei suoli, dall'acclività, dall'esposizione e da un clima non favorevole. In queste condizioni i "coltivi da vanga" non possono espandersi; lo sfruttamento più razionale dei terreni si ha con il prato e con il pascolo, quindi con l'allevamento.

In questi contesti la capra, per la grande capacità di cercare il cibo anche nei luoghi più impervi (le sue sono autentiche doti di "alpino rocciatore"), per la frugale alimentazione e grazie a una produzione latteica davvero cospicua rispetto alla mole, venne tenuta in grande considerazione dalle classi meno abbienti che, anche con grandi fatiche, riuscivano ad allevarne alcuni capi. Lo stesso poteva dirsi per i malghesi i quali se ne avvalevano per un razionale utilizzo del pascolo e vi vedevano un sostegno per l'industria casearia.

Anche l'osservatore meno attento noterà che la capra non bruca sistematicamente l'erba come la pecora, ma predilige cespugli e arbusti, e fa il possibile per raggiungere le fronde più basse degli alberi; con la innata attitudine a scegliere sa trarre da questa vegetazione il miglior nutrimento, prediligendo, come è ovvio, gli apici più tenerelli

(e ciò spiega la storica avversione nei suoi confronti da parte del Corpo forestale dello Stato). Notevoli sono le sue doti di camminatrice e di scalatrice che le consentono di esplorare quotidianamente un vasto territorio alla ricerca del cibo migliore. In zone difficili le capre possono percorrere una distanza che è dal 50 all'80 per cento più elevata rispetto a quella che possono percorrere rispettivamente le pecore e le vacche, su un dislivello di 1.500 metri in un giorno.

Ciò venne ben sintetizzato dal Lupieri nel 1858: "Come si potrebbero utilizzare tante vette ripidissime e tante rocce cespugliate, ad altre bestie inaccessibili, senza le capre? [...] e nel verno quando escire non possono dalla stalla, si nutrono di poco fogliame disseccato di frassino, ciriegio, pioppo, carpino, di vari arbusti". È calzante la definizione di *frint* che viene data dal *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona: "fronda, fronde, ramoscelli di albero raccolti verdi le cui foglie servono di cibo alle capre".

I dati della Statistica pastorale del 1868 confermano quanto sopra accennato, infatti 28.506 caprini sono presenti nella zona alpina e prealpina, contro soli 644 nella rimanente provincia di Udine.

A ulteriore conferma della adat-

Mungitura delle capre in malga Tamai verso la metà degli anni Quaranta del secolo scorso. Da Marchettano 1911 sappiamo che in questa malga alpeggiavano 150 bovine, 100 capre e 15 maiali. In malga il latte caprino serviva in parte all'alimentazione del personale e per il resto era caseificato assieme al latte vaccino, imprimendo apprezzate caratteristiche organolettiche al formaggio che ne derivava. Solo nelle poche malghe caricate esclusivamente con capre si faceva il formaggio caprino. Fotografia di Giuseppe Schiava; Archivio famiglia Schiava - Doriguzzi, Sutrio. Fototeca territoriale CarniaFotografia, Circolo culturale fotografico carnico.



“... è vero che il dente della Capra preferisce la vita che comincia, anzi la primavera stessa della giovinezza floreale: germogli appena nati, gemme nella prima pubescenza vellutata, foglie non ancora schiuse, meristemi apicali intrisi di cerume, pregni di linfa, gravidi d’ormoni, ricchi di succhi e di elementi formativi, di principii allo stato labile e nascente [...], ma è capace di ritrarre latte e poi latte anche dalle ramaglie mezzo secche di un albero stroncato, dalle frasche appassite di un arbusto malandato, dagli sterpi spinosi di un pascolo rupestre...; tutto digerisce e da tutto forma latte: dall’amido e dal legno, dalle radiche indurite alle foglie accartocciate. [La Capra ha una] attitudine cellulositica superiore, e di molto, a quella posseduta dalla vacca, inferiore soltanto a quella del cammello abituato nei deserti a digerire i rovi e gli sterpi. Attitudine cellulositica conferita alla Capra da una numerosa popolazione microbica ricca e attiva, che abita nel suo apparato digerente e che è il vero agente trasformatore delle cellulose”. Dalla voce “Capra” compilata da G T per l’Enciclopedia agraria italiana, REDA, vol. II, 1954. Fotografia di Alessia Berra.



Una porzione della montagna di Alesso particolarmente brulla e inadatta al pascolo di animali che non fossero i caprini. Nelle fotografie degli anni Trenta buona parte della località mostra la roccia affiorante con radi cespugli.

tabilità della capra alle condizioni meno favorevoli si riscontra la presenza di un numero elevato di capi nei comuni con un territorio caratterizzato da una orografia accidentata e da un substrato geopedologico povero di fertilità.

Tanto per portare alcuni esempi: Claut 860 capi, Tramonti di Sopra 1.654, Lauco 1.257, Resia 1.604, Trasaghis 2.398.

1877: inquisizione caprina

Forse ispirata da reminiscenze inquisitorie, essendo spesso la capra associata al maligno, nel 1877 venne varata una legge a limitazione del pascolo caprino (Legge 20 giugno 1877, n. 3917, *Terre soggette al vincolo forestale*) che nel primo articolo così recita: “Sono sottoposti al vincolo forestale, a norma delle disposizioni della presente legge, i boschi e le terre spogliate di piante legnose sulle cime e pendici dei monti fino al limite superiore della zona del castagno”.

La particolarità climatiche e geopedologiche della nostra regione, che portano fra l’altro a un abbassamento dei limiti altimetrici della

vegetazione, resero più drastiche le imposizioni di questa legge.

Per la provincia di Udine, in base alle risposte avute dagli uffici forestali, il detto limite è fissato intorno ai 600 metri di altitudine. Ora il maggior numero dei nostri villaggi alpini è situato ad altezze oscillanti fra i 400 e i 600 metri, per modo che tranne i pochi campicelli che li circondano tutto il restante terreno è sottoposto a vincolo. Per fare degli esempi: nel comune di Tramonti di Sopra la superficie vincolata è del 54%, nel comune di Andreis è del 60%, in quello di Frisanco è del 50%...

A nulla valgono le considerazioni razionali e propositive sull’allevamento caprino, fatte già nel 1858 dal Lupieri, nel 1873-1874 dal Beorchia-Nigris e la protesta delle donne di Barcis, comune con il 78% della superficie comunale vincolata, che portano capre e bambini in municipio gridando “Non ci permettete il pascolo, ecco capre e bambini, manteneteli voi” (Tonizzo 1903). Il legame tra capre e bambini non è casuale essendo il latte delle prime alimento corrente, oltre che ideale, per i secondi.



NON È L'ATTILA DEI BOSCHI

“È vero, che avido è il dente della capra dei novellami delle piante fruttifere e resinose; ma ove sianvi pascoli opportuni, il pascolo sia ben regolato, e le bestie ben custodite, possono le capre tenersi liberamente senza temere danni, troppo comunemente esagerati delle medesime” (Lupieri, 1858).

“Quanto alla specie caprina dirò, che porta danno ai boschi e specialmente a quelli di prima coltivazione. Tuttavia credo che le leggi forestali attuali perseguitino troppo le capre. [...] Se è giusto pertanto che si escluda, come animale nocivo, dai boschi dove reca più danno che utile, parmi esagerato il proscriverle dalle brughiere e dalle montagne dove si sostenta con poco senza far danno alcuno. In questo trovo che la nostra legge forestale è viziosa [...] Io non vorrei tanto rigore, poiché Dio creò più i boschi per la capra che la capra per i boschi” (Beorchia-Nigris, 1873-1874).

Le imposizioni quali le riduzioni delle superfici per il pascolo caprino dovute alla legge suddetta, accoppiate al concomitante aumento del patrimonio bovino, portano a una considerevole riduzione di capi, come si può rilevare dal Censimento del 1908. Infatti, nell'area tipica di allevamento, cioè nella zona alpina e prealpina, si riscontra una contrazione pari al 42% del totale, con la presenza residua di 16.455 capi.

Scendendo nel particolare vediamo che in Val Cellina la consistenza del gregge caprino rimane quasi inalterata (da 2.595 a 2.667) poiché la contrazione in alcuni comuni viene compensata dall'incremento in altri.

In Val Colvera la flessione è del 50%, mentre in Val Tramontina è più contenuta, seppur sempre con-

sistente, visto che tocca il 30%.

In Carnia il decremento medio si attesta sul 57% con un minimo del 4% (da 176 capi a 169) a Treppo Carnico, e un massimo del 95% a Forni di Sopra (da 227 a 12), mentre è in controtendenza Paluzza con un aumento del 21% (da 890 a 1.122).

Nel Canal del Ferro si verifica un calo medio del 32% (da 3.556 a 2.414), con solo il 2% a Dogna (da 292 a 286) e una punta che tocca l'87% a Pontebba (da 395 a 50). Peggiora è la situazione nel Gemonese che ha un calo medio del 77% (da 3.787 a 882), con una flessione drastica (93%) a Trasaghis (da 2.398 a 882) e a Bordano che segna un meno 98% (da 230 a 3). Nelle Valli del Torre (da 1.592 a 797) i poco incisivi incrementi di Attimis (da 0 a 57) e Faedis (da 0

Una malga con carico esclusivo di capre. Le malghe “specializzate” in capre non erano molte, ma quasi tutte ospitavano greggi più o meno grandi delle medesime assieme a vacche e pecore.

Fotografia di Giuseppe Schiava; Archivio famiglia Schiava - Doriguzzi, Sutrio. Fototeca territoriale CarniaFotografia, Circolo culturale fotografico carnico.

a 84) non riescono ad arginare la flessione di Taipana che è del 76% (da 1.139 a 276). Nelle Valli del Natisone il calo è relativamente limitato, ma la presenza è esigua in tutti i comuni; contrazione più marcata è quella di Pulfero che è pari al 38% (da 271 a 169).

L'incremento di Torreano, che tocca il 67% (da 35 a 107), si potrebbe attribuire alla presenza di capre in quasi ogni stalla nelle frazioni di Masarolis e Reant (Pergola 1912). In Val Cosa, Val d'Arzino e Forgaria l'intensificazione dell'allevamento caprino (Castelnovo passa da 64 capi a 113, Clauzetto da 59 a 328, Vito d'Asio da 743 a 781, Forgaria da 33 a 165) forse è dovuto ai minori vincoli forestali, ma sicuramente allo stretto legame tra quest'area e l'alpeggio degli animali in molte malghe della zona e della Carnia.

Il fatto che a Maniago, cittadina con una intensa attività fabbrile, si riscontri un incremento del 75% (da 19 a 75), a Montereale Valcellina (qui erano in via di attuazione la diga, la centrale di Malnisio e la strada per la Val Cellina) un incremento del 33% (da 37 a 55) e a Udine, con le sue attività commerciali, artigiane ed industriali, un aumento del 98% (da 2 a 102) può portare a dedurre che operai e artigiani considerassero la capra e

Salita all'alpeggio. Fotografia di Umberto Antonelli, Archivio Gruppo Gli Ultimi di Tolmezzo.

gli animali di bassa corte un valido contributo al sostentamento delle loro famiglie.

Sempre dal Censimento del 1908 sappiamo che in pianura si registra un aumento del 41% (da 644 a 1.093) grazie all'introduzione di un seppur limitato numero di caprini nella maggior parte dei comuni della parte pianiziale della provincia di Udine.

Nel territorio austriaco

La situazione del patrimonio caprino nel limitrofo territorio austriaco, si può considerare speculare rispetto alla provincia di Udine, condizionata, anche in questo contesto, dalle caratteristiche pedo-climatico-vegetazionali e dall'ordinanza governativa in difesa del bosco e dei selvatici (in particolare il camoscio, preda ambita da notabili e facoltosi cacciatori) istituita già nel 1844 (Gaspardis 1914; Aldrighetti 1923).

Nel Tarvisiano i 2.240 capi presenti nel 1880 (Marinelli et al. 1894) si riducono a 1.179 nel 1910 (Aldrighetti 1923);

Nella regione "alpina" della Principesca Contea di Gorizia e Gradisca, particolarmente vocata all'allevamento ovi-caprino, le salate multe ai contravventori dell'ordinanza del 1844 ostacolarono marginalmente l'allevamento caprino e solo nei primi anni del Novecento il numero delle capre si riduce, attestandosi nel 1914 a 5.530 capi (Gaspardis 1914). Nella



NEL COMUNE DI TRASAGHIS

In epoca napoleonica l'attuale comune di Trasaghis era formato dal comune di Peonis (cantone di Gemona) e dal comune di Alesso (cantone di Tolmezzo). Il primo comprendeva Peonis con 140 capre e Avasinis con 260 capre, mentre Trasaghis abbinata a Braulins ne aveva ben 300. Si può affermare che il numero dei caprini era legato al territorio, essendo quello di Trasaghis-Braulins assai più magro, ripido, roccioso e brullo rispetto a quello di Peonis. Non per nulla Peonis poteva permettersi di mantenere 248 vacche (e 555 abitanti), mentre a Trasaghis-Braulins ve ne erano soltanto 145 (per 436 abitanti).

Alesso, che aveva 696 abitanti, allevava 982 capre, decisamente un bel numero, con 258 pecore e 403 vacche. Non è un caso se le bestie allevate sono tutte dei ruminanti: soltanto essi possono trasformare l'erba, accanto ai boschi unica ricchezza locale, in alimenti e in vestiti per l'uomo.

Il numero delle bestie e la loro tipologia è lo specchio del territorio in una determinata epoca storica: un eventuale aumento quantitativo o qualitativo del foraggio avrebbe comportato un aumento delle bovine che sono più produttive, ma anche più esigenti, rispetto ai ruminanti di minor taglia (i cosiddetti "minuti"). Come si può vedere in Tab. 1 il numero delle capre scende man mano che quello delle vacche sale. Va tenuto conto della persecuzione subita dalle capre da parte della Forestale, ma tutti i centri abitati sopra menzionati potevano contare su una latteria sociale agli inizi del Novecento, un chiaro indice dello sviluppo che aveva preso l'allevamento bovino. Le 1.579 bovine registrate nel 1908 rappresentano un bel numero per un ambiente così povero, ed è il probabile risultato di miglioramenti fondiari, di igiene dell'allevamento e dei ricoveri, senza escludere qualche integrazione alimentare (sale pastorizio, cruscami). Negli anni Cinquanta e Sessanta, a fronte di un migliaio di bovine le capre si erano ridotte a qualche decina: era solo l'inizio di una fine che nel decennio successivo avrebbe travolto anche il patrimonio bovino e (ri)consegnato l'ambiente ai suoi originari abitatori: gli alberi, i caprioli e i cinghiali.

Tab. 1. Il patrimonio zootecnico nel comune di Trasaghis dal 1807 al 1930.

Animali	1807	1858	1868	1908	1930
Tori e torelli	nr	3	7	8	14
Vacche e giovenche	926	1.039	1.140	1.579	1.267
Buoi	34	20	21	14	nr
Pecore	533	607	nr	63	81
Capre	1.682	1.958	2.398	882	234



Rientro dall'alpeggio. Fotografia di Umberto Antonelli, Archivio Gruppo Gli Ultimi di Tolmezzo.

regione “media” o “collinare” e piana della Contea l'allevamento caprino è limitato, raggiungendo nel 1910 i 924 capi.

Nel contiguo territorio di Trieste, secondo Arnerrysch nel 1910 le capre sono maggiormente presenti nei distretti urbani (219 capi), rispetto a quelli rurali (19).

Le 389 capre di Gorizia, che rappresentano il 58% del patrimonio caprino nella regione collinare e piana su un totale di 924 capi di questa parte della Contea e le 219 dei distretti urbani di Trieste potrebbero consolidare la tesi dell'allevamento caprino appannaggio delle classi meno abbienti, nella periferia dei maggiori centri abitati.

Capre e alpeggio

Una ulteriore conferma dell'importanza dell'allevamento caprino nelle zone alpine e prealpine si può evincere dalla estrapolazione dei rilievi effettuati, agli inizi del Novecento, su quasi tutte le malghe delle allora provincie di Udine e di Gorizia da diversi autori:

– Distretto di Maniago, tra il 1903 e il 1907, su tutte le 15 malghe rilevate sono presenti i caprini

(Tonizzo 1903; Marchettano et. al., 1908);

– Distretto di Spilimbergo, tra il 1903 e il 1907, su tutte le 27 malghe rilevate sono presenti i caprini (Tonizzo 1903; Marchettano et. al., 1908);

– Carnia, nel 1911 in 105 malghe su 168 si riscontra la presenza di caprini;

– Canal del Ferro, nel 1911 in 29 delle 46 malghe visitate pascolano le capre (Marchettano 1911);

– Goriziano, nel 1924 il Tonizzo accenna a 24 malghe “molte delle quali ora abbandonate per la proibizione delle pecore e delle capre” e ne menziona altre 54, di cui 15 in parte abbandonate o non rilevate, mentre sulle restanti 39 sono presenti anche i caprini.

Per rendere ancora più evidente le condizioni pedo-climatiche-vegetazionali dell'alta valle dell'Isonzo dai rilievi del Tonizzo nel 1924, su 39 malghe alpeggiate si caricano solo 1.414 vacche, ma 3.767 caprini e 10.368 ovini. Le considerazioni del Kugy (2001) testimoniano l'asprezza della zona e il suo peculiare aspetto paesaggistico “Recuperare le capre smarrite è uno dei compiti più ardui per un

pastore. Si tratta spesso di incredibili arrampicate di cui certo non parla alcuna rivista di alpinismo. [...] Gli impagabili montanari della Val Trenta sono diventati, con questa scuola, maestri d'equilibrio e dell'arrampicata”.

Per il Tarvisiano abbiamo dati che si riferiscono al 1934, quindi, come vedremo in seguito, dopo l'istituzione della tassa sui caprini del 1927; qui le condizioni ambientali e socioeconomiche sono certamente migliori rispetto al Canal del Ferro e all'Alto Isonzo: su 34 alpeggi sono presenti solo una ventina di caprini in malga Egg del Vicinato di Egg-Gaital/Austria (Selvi 1934).

Da considerare che il carico caprino è più alto generalmente nelle malghe meno produttive, peggio esposte e più acclivi. In alcune di esse le capre sono più numerose delle vacche o addirittura dei bovini in generale (vacche più *sterparia*, cioè vitelli, manzette e manze).

Ancora contro e pro

Dalla lettura degli articoli stampati sugli organi dell'Associazione agraria friulana (*Bullettino* e *L'Amico del Contadino*) e sulla stampa locale (*La Patria del Friuli*) agli inizi del Novecento, emerge che la lotta alle capre si è intensificata e che i pareri e le reazioni sono, come nel secolo antecedente, contraddittorie e le soluzioni lontane. Nel 1903 l'istanza inviata al par-

lamento al fine di “invocare” una riforma dei vincoli forestali e dei pascoli caprini, firmata da ben 54 sindaci, alcuni dei quali del limitrofo Cadore, viene ignorata: “ebbe la sorte riservata a quasi tutte le petizioni: fu inviata agli archivi” (Marchettano 1909).

Il Marchettano, direttore della Sezione della Cattedra ambulante di Tolmezzo, nel 1905 scrive “È fuori dubbio che una limitazione sul pascolo delle capre è necessaria, ma noi vorremmo che essa venisse fatta seguendo criteri più razionali di quelli usati dai forestali: non possiamo ad esempio non dichiarare inconsulta la proibizione del pascolo caprino nelle zone superiori ai limiti della vegetazione arborea, dove il bosco non potrà assolutamente mai formarsi”.

Il Gortani (1913) considera l'importanza del bosco come “il mezzo più efficace per prevenire e per frenare gli scosscamenti e le frane”, però propone di “venire ad una specie di compromesso fra l'economia della natura e i bisogni dell'uomo e della civiltà”.

Il Muratori, nominato dalla Deputazione provinciale di Udine ispettore zootecnico (primo in Italia) nel 1913, convinto dell'utilità della riduzione dell'allevamento caprino a favore di quello ovino, quando espose questi concetti a Moggio nel 1915 venne bruscamente interrotto e non gli fu concesso di ultimare la relazione: “si sollevarono le proteste di alcuni dei presenti che con modi poco urbani mi interruppero [...] la riunione si dovette sciogliere senza poter concludere nulla”. Il comune ospitava 1.024



Filando al pascolo, splendida fotografia di Umberto Antonelli (1882 – 1949), Archivio Gruppo Gli Ultimi di Tolmezzo.

La capra era accompagnata al pascolo, ma spesso era lei ad accompagnare i componenti della famiglia durante i lavori agricoli, la fienagione in montagna, la raccolta della legna. Si trattava di pochissimi capi, talvolta uno soltanto. Non mancava chi non poteva permettersi neppure una vacca e, in quei casi, solo la capra poteva dare un apporto di cibo, peraltro di elevato valore nutrizionale. In Carnia si allevavano molte capre e poche pecore. Queste servivano per la lana con la quale si provvedeva ai vestiti e alle calze d'inverno. Si prediligeva invece la capra (nel solo distretto di Ampezzo ve n'erano 3.000 circa) che sarebbe stata tenuta in assai più gran numero se, notava il dottor Beorchia-Nigris, non fosse stata perseguitata a morte dalle leggi forestali. La capra era assai utile per l'economia carnica... Le pelli di capretto venivano acquistate la maggior parte da commercianti tirolesi che poi le mandavano ai conciapelli inglesi e americani che ne ricavano guanti. Il dottor Beorchia-Nigris riconosceva che le capre danneggiavano i boschi, specialmente quelli di prima coltivazione; ma non era dell'opinione della Camera di Commercio ch'esse fossero troppe. “La capra – dichiarava alla Commissione inquirente – è sostentamento del povero che ansioso l'aspetta la sera per mungerla, onde col latte condire la minestra e sostenere i suoi bimbi”. Quanto alle leggi forestali egli vorrebbe che non fossero tanto rigorose “poiché Dio creò più i boschi per la capra che la capra per i boschi”. (Resoconto del dott. Beorchia-Nigris alla Commissione d'Inchiesta della Camera di Commercio di Udine nel 1880, tratto da *La Carnia di Antonelli. Ideologia e realtà*, Centro Editoriale Friulano, 1980).

LE CAPRE FUCILATE

Cento anni fa all'incirca si tenevano molte capre, e poi via via questo allevamento si è ridotto a ben poco. Non appena spariva la neve dai prati, si usava portare ai pascoli queste bestie radunandole borgata per borgata. Un incaricato, a turno fra i proprietari, giornalmente suonava il corno. A quel suono le donne scioglievano le capre, aprivano le stalle e le bestie correvano a raggiungere il suonatore, con il quale trascorrevano la giornata. Tutte le capre riunite formavano la *veide*.

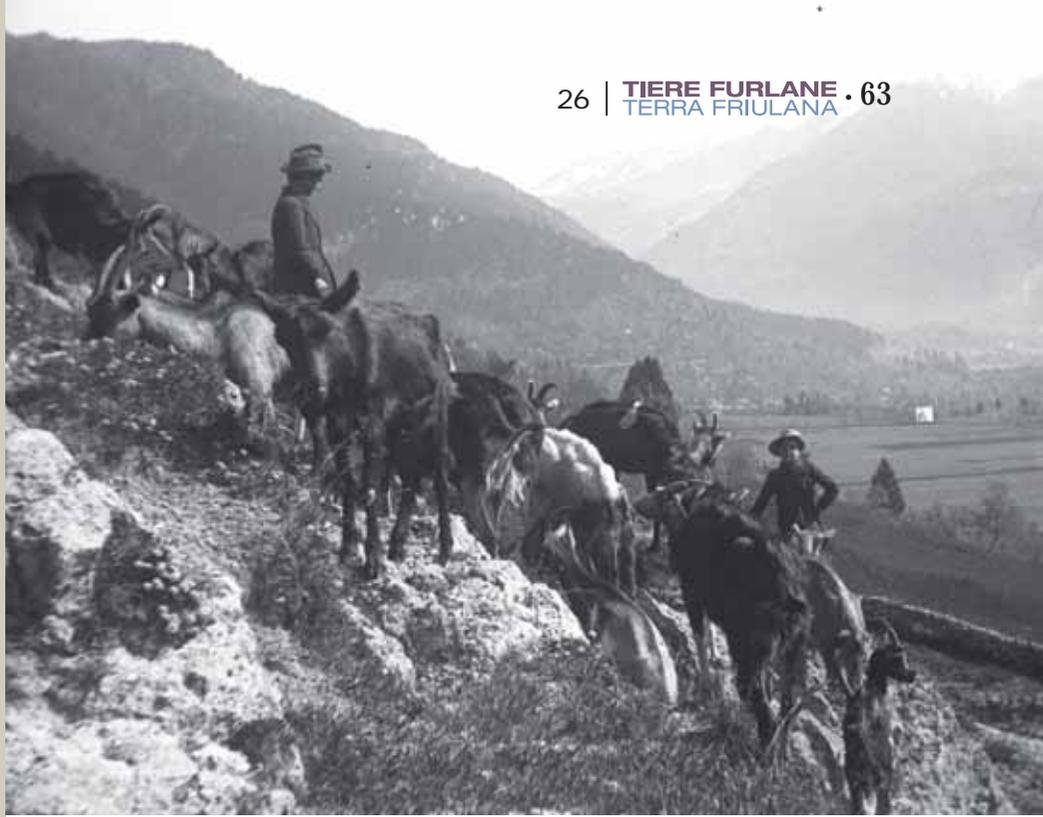
Verso sera la *veide* tornava in paese e ogni capra raggiungeva la sua stalla. Per quelle che avevano latte ci poteva essere un po' di beverone ad attenderle.

Ci fu un tempo in cui certi proprietari di numerose capre della borgata di Tredolo vennero a pascolare la loro *veide* nella campagna di Vico con la prepotenza. Era l'autunno tardo, ma c'erano ancora da raccogliere verze e rape.

Figurarsi quelli di Vico! Si raccolsero in fretta a consiglio e armati di schioppo fecero cadere morte alcune bestie. I proprietari, in fretta e furia, raccolsero le capre uccise, chiamarono a raccolta le altre a suon di fischi e di corno e mai più si azzardarono a ripresentarsi fra i campi coltivati!

Con la prima neve era chiuso il pascolo.

Marie Sala di Coletto (da Erminio Polo, *Forni di Sotto. Miti e tradizioni popolari*, supplemento al n. 37 del mese di aprile 1987 di *Relais Zint in Vile*, Forni di Sotto, Centro di Cultura Popolare Forni di Sotto, 1987.



La capra utilizza, e trasforma in latte, il poco che possono offrire terreni difficili, impervi, aridi e pressoché sterili, dove ogni forma di agricoltura è impossibile e dai quali neppure gli altri ruminanti saprebbero trarre né prodotto né sostentamento. La fotografia è stata scattata negli anni Trenta da Giuseppe Schiava; Archivio famiglia Schiava - Doriguzzi, Sutrio. Fototeca territoriale CarniaFotografia, Circolo culturale fotografico carnico.

capre nel 1868 e 803 nel 1908; nel 1911 su 12 malghe comunali erano ben 11 quelle in cui pascolavano caprini per un totale di 620 capi.

La tregua

La Grande Guerra pone temporaneamente fine al problema, provocando, limitandoci solo a considerare boschi e pascoli, danni ben più gravi di quelli veri o presunti, che vengono attribuiti alla stirpe caprina.

Indubbiamente le immani conseguenze dovute allo scoppio del conflitto riducono, se non addirittura annullano, la lotta alle capre. Inoltre, grazie alle caratteristiche delle aree di allevamento che offrono buoni nascondigli e l'agilità degli animali stessi, che facilitano gli spostamenti, riducono le requisizioni e le razzie. Infatti, rispetto agli altri animali della stalla e del

cortile, non si parla di riduzione del patrimonio caprino, né di importazione di capre in conto danni di guerra.

Razze/popolazioni allevate

La classificazione delle capre si basa prevalentemente sull'area di allevamento e sulle caratteristiche somatico-produttive, tenendo presente che, citando il Tasso, "La terra... simil a sé gli abitator produce". All'interno di questi gruppi troviamo animali con e senza corna, a pelo più o meno lungo, con mantelli semplici (bianco, rosso e nero), composti da due o più tinte e variamente pezzati.

Il Pirona (1869) differenzia le capre del distretto di Maniago e della Carnia da quelle dei distretti di Tarcento e di San Pietro al Natisone; il Beorchia-Nigris definisce "la

nostra razza” riferendosi ai caprini presenti in Carnia e il Gaspardis considera la capra Tolminotta di “razza europea e della varietà alpina”, influenzata dall’ambiente e imparentata con animali delle zone limitrofe.

1927: becchi e bastonati

Se la Legge 20 giugno 1877 limitava le superfici a pascolo caprino, ben più iniquo si presenta il R.D.L. del 16 gennaio 1927, n. 100, che, oltre a ridurre le superfici pascolative, istituì una tassa speciale annua sul bestiame caprino: “La tassa colpisce gli animali caprini che pascolano, anche occasionalmente, nei boschi, sottoposti o non ai vincoli [...] o nei terreni ricoperti da cespugli che dal comitato forestale siano stati riconosciuti aventi azioni protettive [...] anche se i boschi ed i terreni cespugliati di cui sopra appartengono allo stesso proprietario del bestiame”. Se la legge del 1877 usa paradossalmente lo stesso parametro di valutazione per tutti i variabilissimi ambienti della Penisola, il regio decreto del 1927 colpisce in forma “democratica” tutti gli allevatori meno abbienti o addirittura indigenti del Regno d’Italia. “I contadini ammazzano tutte le capre. Per forza. La tassa chi può pagarla? [...] Così, colpendo le capre, si salvano gli alberi. Ma a Gagliano (Aliano-Matera) non ci sono alberi, e la capra [...] campa di nulla, salta per le argille deserte e dirupate, bruca i cespugli di spine, e vive dove, per mancanza di prati, non si possono tenere né pecore né vitelli” (Levi 1965).



La capra, probabilmente l’unica della famiglia, rientra dal pascolo e la giovane proprietaria non manca di portare a casa un *braç* di frasche (*frint*) che servirà ad alimentare l’animale alla sera o il giorno dopo. Il fogliame più vario poteva essere utilizzato nell’alimentazione di questo piccolo ruminante e quando, durante la primavera e l’estate doveva rimanere chiuso nella stalletta onde non fare danni alle colture, era alimentato con bracciate di rovi (*baraçs*) dei cui apici vegetativi era ghiotto.

Fotografia di Umberto Antonelli, Archivio Gruppo Gli Ultimi di Tolmezzo.

Dal 1927 al 1945

Dopo la promulgazione del decreto del 1927 pare evidente che gli ordini venuti dall’alto sono improntati ancora verso il ridimensionamento del patrimonio caprino. Bisogna dare atto però che il Muratori, ormai in Friuli da diversi anni e forse memore della poco felice esperienza, già citata, al convegno *Capre o pecore* del 1915 a Moggio, nel 1920 considera che “la capra ha ancora una importante missione da compiere [...] perciò occorre diffondere capre di alta produzione in guisa di

contenere il numero nelle minori possibili proporzioni” e propone di mettere in atto un miglioramento produttivo incrociando gli animali locali con razze svizzere quali Saanen, Camosciata e Toggenburg. Il Censimento generale dell’Agricoltura del 1930 evidenzia nella zona alpina e prealpina della provincia di Udine una notevole contrazione rispetto ai dati del Censimento del 1908: meno 51%, passando da 16.455 a 8.013 capi. Nell’annessa Valcanale si passa da 7.696 a 317 capi.

LA CAPRA NEL CANALE DI SAN CANZIANO

Il gregge delle capre (*mac, trop, grop*), in genere più numeroso di quello delle pecore, staziona sui crinali d'alta montagna a pascersi di virgulti di piante diverse (*las cjâras simpri sui cunfins*). Durante la notte sono accolte nel *cjavrin*, il loggiato più vicino alla pozza dell'acqua. La mungitura delle capre avviene secondo il metodo *a piç* ed è sempre serale: infatti dal *tâmar* le capre escono di buon mattino e sciamano verso i picchi (*a binora las cjâras as partiva pas palas*), dai quali si precipiteranno nel primo pomeriggio, al sibilo del capraio (*as trê si sivilava e as plombava jù bessolas*). Allora ricevono in premio un pugno di sale (*cuant ch'ai las clama, una grampa di sâl*) di cui sono ghiottissime, tanto ghiotte da non poter essere munte dal capraio a causa del troppo eccitante odore di sale che questi emana, poiché ne conserva sempre una buona quantità in fondo alla tasca (*ta fonda*).

La figura del capraio è tanto più indispensabile a causa del carattere indipendente e scontroso delle capre, che sconfinano continuamente, si cacciano in luoghi impervi da cui non sanno più uscire. Il capraio deve seguire le capre continuamente, tenerle d'occhio perché non combinino guai (*il cjavrâr al veva pora ch'as lès a fâ dam*) e se non basta la voce o il fischio, l'agitare delle braccia, il tiro di sassi o il bastone ricorre a uno speciale *sivilot* per impartire gli ordini. Se la pecora preferisce le zone erbose, la capra si trova a suoi agio fra le rocce e i macchioni di ontanelli e di noccioli (*la piôra a sta ta jerba, la cjâra ta fuea, tai sterps*) e, di conseguenza, ha un'alimentazione squilibrata che va integrata con le fronde, amarissime, di frassino (*as cjâras devin frint di frassent*).

La capra viene apprezzata in malga per l'abbondante

produzione di latte (*la cjâra a fâs un grum di lat in mont*), che ha sapore pungente, ma rende più gradito e piccante, se mescolato al latte vaccino, il formaggio.

Come i bovini, così i caprini sono soggetti a contrarre infezioni e, per evitare tali inconvenienti, bisogna assicurare una pulizia accurata degli stabbi (*bisugnava netâ il cjavrin ducj i dis senò las cjâras as si mala*). Le capre, infatti, sono abbastanza delicate e contraggono la *fôrgula* (zoppina) come le vacche, la *bocjâria* (stomatite) che regredisce, però, naturalmente, senza dover ricorrere a medicinali (*a smariva da sê*), la *sujâria*, assai temibile perché dissecca le mammelle e fa perdere il latte all'animale: la *sujâria* è affezione legata all'ingestione di erbe troppo fresche che determinano una congestione. A causa della *svuarbària* gli occhi delle capre si riempiono di *cispe* (*grûsas tai vôl*). La *çuetària* colpisce le zampe, mentre il *rancùs* è un'affezione bronchiale simile all'asma. Non mancano poi per le capre gli incidenti "sul prato", in quanto possono venire morsicate dalle vipere assai più frequentemente delle vacche poiché si spingono in zone poco battute. In genere le capre sanno ammazzare le vipere; se ne difendono, infatti, tenendole ferme con un unghietto e schiacciandole con l'altro.

Nelle malghe della Val Pesarina il numero delle capre è sempre piuttosto alto: infatti le capre a differenza delle bovine non conoscono cali nella produzione del latte, che è perciò costante durante tutta la stagione. Il latte di capra per le sue componenti organolettiche (presenta una maggiore concentrazione di albumina e minore presenza di caseina) rende più morbida la ricotta e ben più saporito il formaggio.

(da A. Ciceri, P. Rizzolatti, *Vita tradizionale in Val Pesarina*, Comune di Prato Carnico, 1991).

Indubbiamente le conseguenze del R.D.L. del 1927, l'abbandono di molti pascoli alpini, ad iniziare dai meno produttivi, l'aumentata produttività delle vacche, la limitata presenza di buoi, già pochi in passato, e un lieve aumento degli ovini, contribuiscono alla contrazione del patrimonio caprino. Entro i nuovi confini regionali vanno considerati i 5.466 capi in provincia di Gorizia, allevati prevalentemente nell'Alto Isonzo, e i 1.793 di Trieste, prevalentemente nella zona collinare e carsica.

Nella pianura della provincia di Udine, anche grazie al contributo (304 capi) dei comuni dell'ex territorio austriaco, le capre raddoppiano passando da 1.093 a 2.265. Probabilmente anche nei paesi gli agricoltori diventati artigiani e i commercianti vedono nella capra la possibilità di una sicura integrazione alimentare.

Come precedentemente considerato, nelle periferie cittadine le classi meno abbienti si avvalgono delle capre: Udine, che ne raddoppia la consistenza rispetto al 1908

(da 102 a 216), Gorizia con 921 capi e Trieste con 695 sono un'ulteriore conferma di ciò.

Le sanzioni e l'autarchia prima e la guerra poi, che determinano tra l'altro la scarsità dei generi alimentari e l'aumento dei prezzi, portano all'utilizzo della carta annonaria e al razionamento dei generi alimentari. Tutti questi fattori forse convincono che anche la bistrattata capra possa diventare come "il coniglio la bestiola della situazione attuale" (Anonimo 1943).

Infatti dal 1940 al 1943 l'Ispettor-

to agrario provinciale costituisce nuclei di selezione a Timau e Cleulis (comune di Paluzza) e a Claut (Sambucco 1945; Anonimo 1967).

“Pocchia più che le leggi poterono li mutati tempi”

Dopo il secondo conflitto mondiale, già nel 1946, al Convegno per la ripresa economico-agraria delle Venezia, come per le pecore nel 1943, viene fatto un tardivo atto di contrizione: “la riduzione del numero di essi (caprini) non sarebbe tuttavia quella attuale se le draconiane leggi forestali non avessero dato l'ostracismo alla capra qual nemica del bosco”. E l'ispettore agrario Piccoli (1947) auspica che “Nelle nostre zone montane si può pensare che l'allevamento della capra possa avere un rapido incremento, pur mantenendo una necessaria, ma non ostica, disciplina che deve sussistere fra tale allevamento e la ripresa dei boschi” ribadendo concetti più volte espressi in passato e mai tenuti in considerazione.

Nel 1950 Tolmezzo, in occasione del congresso *La zootecnia in Carnia*, il Marchetti ribadisce l'importanza dell'allevamento caprino per la ripresa zootecnico-economica delle zone montane e in quegli anni viene creato un nucleo di selezione anche ad Ampezzo con riproduttori di razza Toggenburg.

L'abbandono delle aree marginali dove più che vivere si sopravvive, generalmente senza strade ed energia elettrica, l'emigrazione verso le Americhe, raggiungen-

do parenti precedentemente emigrati e che fanno da garanti, la possibilità di lavoro anche femminile nelle industrie italiane e d'oltralpe, l'ammodernamento e l'espansione edilizia nella periferia dei grossi centri, le ore di straordinario o i cottimi più redditizi della capra, nuovi sistemi alimentari, i pregiudizi sul latte di capra e i suoi derivati assottigliano gradualmente il già sparuto contingente caprino.

Dalla metà del secolo scorso per oltre venti anni, eccezion fatta per qualche capretto in macelleria sotto le feste pasquali, le capre cadono nell'oblio. In base alla teoria *nol è mai un mâl che nol seti un ben* questo disinteresse forse ha permesso ai giovani di non avere pregiudizi verso la stirpe caprina e ai meno giovani di dimenticarli.

Scoperte le qualità del latte caprino, non considerato più come surrogato di quello di vacca e risultando gradevoli i suoi derivati, immessi sul mercato a partire dagli ultimi anni del Novecento, si è sviluppato in varie aree italiane un moderno sistema di allevamento, generalmente stallino, con un numero di capi discreto, basato su razze a spiccata attitudine lattifera (Camosciata, Saanen). Anche in diverse località della nostra regione sono sorti questi allevamenti, che generalmente trasformano il latte (filiera corte) “che consentono di offrire al mercato prodotti caseari in linea con le nuove tendenze agroalimentari dei consumatori” (Furlan-Favotto 2016).

Bibliografia

- Aldrighetti F., 1923. *La zootecnia nel territorio goriziano entrato a far parte della nuova provincia del Friuli. Caprini e ovini*, L'Agricoltura Friulana, a. II, n. 18, Udine, Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine.
- Anonimo, 1943. *L'ora del coniglio*, L'Agricoltura Friulana, a. XXI, n. 8, Udine, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, Unione Provinciale Fascista degli Agricoltori, Consorzio Agrario Provinciale.
- Anonimo, 1967. *Le Camosciate delle Alpi*, in: *La capra. Flora e fauna. I marmi dell'Alto But*, Udine, Arti Grafiche Friulane.
- Arnerriysch F., 1900. *Rapporto di veterinaria e di zootecnia per l'anno 1898*, L'Amico dei Campi, a. XXXVI, n. 1-2, Trieste, Società Agraria di Trieste.
- Beorchia-Nigris P., 1873. *Di alcune industrie nella Provincia di Udine; contribuzioni all'inchiesta industriale italiana (1872). Bestiame-Carni-Formaggi*, Bollettino della Associazione agraria friulana, Udine, n.s. v. I.
- Beorchia-Nigris P., 1874. *Di alcune industrie nella Provincia di Udine, contribuzioni all'inchiesta industriale italiana (1872). Bestiame. Specie Ovina e Caprina*, Bollettino della Associazione agraria friulana, Udine, n.s. v. II.
- Furlan D., Favotto S., 2016. *Importante innovazione per la valorizzazione e la caratterizzazione della caciotta caprina del Friuli Venezia Giulia*, Notiziario ERSA n. 1, 2016.
- Gaspardis G.B., 1914. *L'allevamento della capra e della pecora nel Goriziano*, Bollettino della Associazione agraria friulana, Udine, s. VII, v. XXXI.
- Gortani M., 1913. *Boschi e Capre in Carnia*, La Patria del Friuli, Udine, a. XXXVI, n. 41.
- Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, 1934. *Censimento del bestiame. Volume I In: Censimento generale dell'Agricoltura 19 marzo 1930*, Roma.
- Kugy J., 2001. *Anton Oitzinger vita di una guida alpina*, Trieste, Lint.
- Levi C., 1965. *Cristo si è fermato a Eboli*, IX edizione, Biblioteca moderna Mondadori.
- Lupieri G.B., 1858. *Cenni Geografico-Fisici, Statistico-Agrari Pastoralis, Boschivi Industriali, Commerciali ed Economici relativi alla Carnia e necessarie provvidenze*, Annuario dell'Associazione agraria friulana, Udine, a. II.
- Marchettano E., 1909. *I pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro. Parte III. Stato e coltivazione dei pascoli alpini*, Bollettino della Associazione agraria friulana, Udine, s. V, v. XXVI.
- Marchettano E., 1911 a. *I pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro. Parte V. Notizie descrittive sulle singole malghe*, Bollettino della Associazione

Piccolo gregge di capre in Carnia negli anni Trenta del secolo scorso. In primo piano *un zòcul*.
Fotografia di Giuseppe Schiava; Archivio famiglia Schiava – Doriguzzi, Sutrio. Fototeca territoriale CarniaFotografia, Circolo culturale fotografico carnico.

agraria friulana, Udine, s. VII, v. XXVIII.

Marchettano E. et al. 1908. *Relazione della Commissione Giudicatrice del Concorso per il miglioramento dei pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago (1904-1907)*, Bollettino della Associazione agraria friulana, Udine, s. V, v. XXV.

Marchetti R., 1950. *La zootecnia in Carnia. Relazione tenuta in Tolmezzo il 26 agosto al Congresso di studio*, L'Agricoltura Friulana, a. XXVIII, n. 18, Udine, Ispettorato provinciale dell'Agricoltura e Consorzio agrario Provinciale.

Marinelli G., Taramelli T., De Toni E., Tacconi G., Pensig O., Marinelli O., Ostermann V., Cantarutti F., 1894. *Guida del Canal del Ferro o Valle del Fella (Tagliamento)*, Udine, Società alpina friulana.

Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1910. *Censimento generale del bestiame del 19 marzo 1908*, Roma, LXXI.

Muratori M., 1915. *Capre o pecore*, L'Amico del Contadino, a. XXI, n. 6, Udine, Associazione agraria friulana.

Muratori M., 1920. *La capra in montagna*, L'Amico del Contadino, a. XXV, n. 26, Udine, Associazione agraria friulana.

Pergola V., 1912. *Appunti critici e dati obiettivi sul problema zootecnico della Slavia italiana*, Bollettino della Associazione agraria friulana, Udine, s. VII, v. XXIX.

Piccoli G., 1947. *Gli equini, gli ovini, i suini ed i caprini*. In *Uno sguardo alla zootecnia delle Venezie*, Venezia, Stamperia editrice già Zanetti.

Pirona G.A., 1869. *Statistica pastorale. Annotazioni della Giunta di Statistica per la provincia di Udine*, Bollettino della Associazione agraria friulana, Udine, a. XIV.

Pirona G.A., Carletti E., Corgnali G.B., 1935. *Il Nuovo Pirona*, Udine, Bosetti.

[Sambucco C.], 1945. *Considerazioni sulla capra*, L'Agricoltura Friulana, Udine, a. XXIII, n. 12, Ispettorato provinciale dell'Agricoltura e Consorzio agrario provinciale.

Selvi C., 1932. *Il Consorzio Vicinale di Laglesie*, L'Agricoltura Friulana, a. X, n. 4, Udine, Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine.

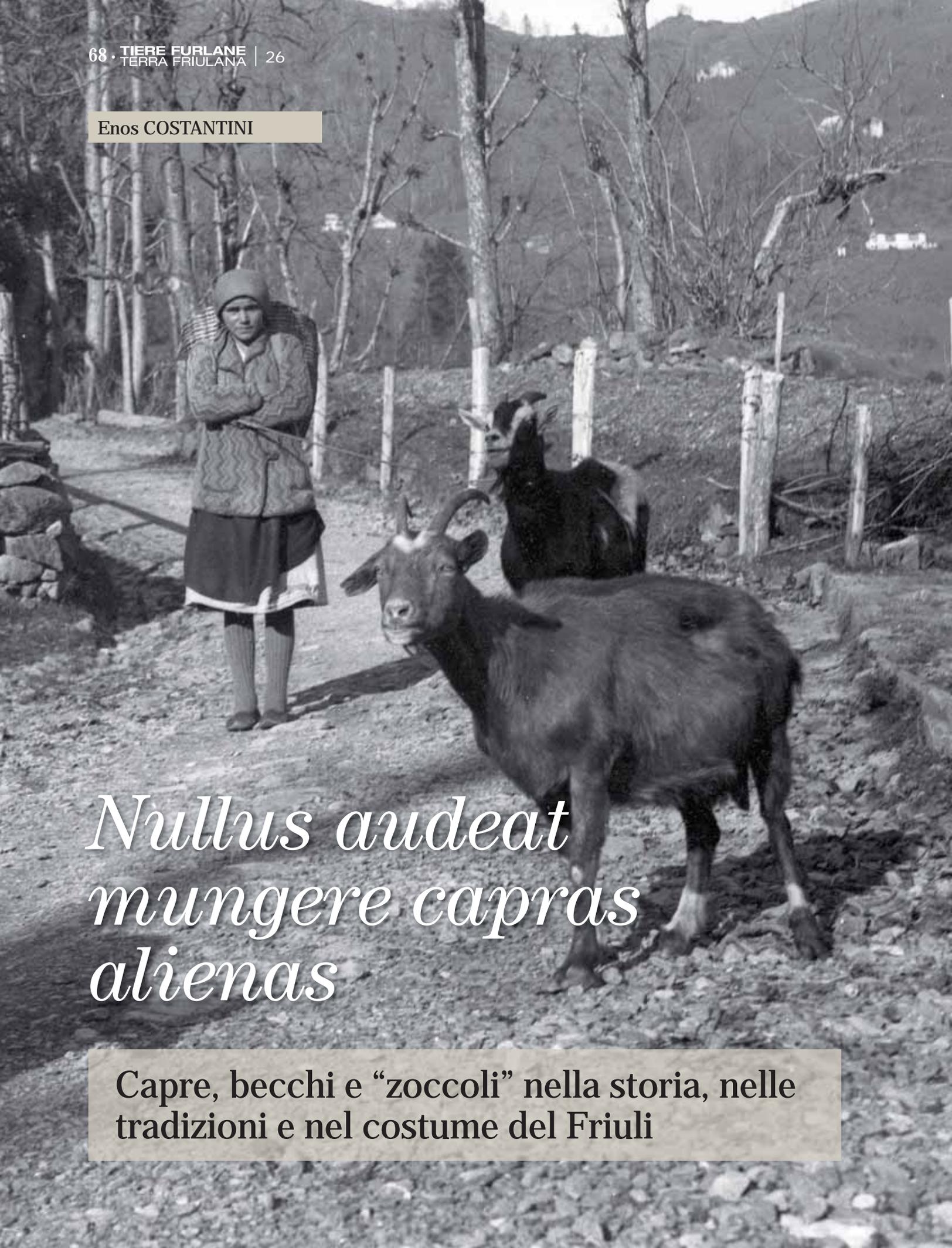
Selvi C., 1934 a, b, c, d, e, f. *I pascoli alpini della Valcanale*, L'Agricoltura Friulana, a. XIII, n. 29, 30, 31, 32, 33, 34, Udine, Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine.

Tonizzo D., 1903. *I pascoli alpini nei distretti di Spilimbergo e Maniago*, Bollettino della Associazione agraria friulana, Udine, s. IV, v. XX.

Tonizzo D., 1924. *Gli aspetti caratteristici dell'Agricoltura Goriziana*. In: *Annuario Agricolo Friulano*, Udine, Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia del Friuli.



Enos COSTANTINI



*Nullus audeat
mungere capras
alienas*

Capre, becchi e “zoccoli” nella storia, nelle tradizioni e nel costume del Friuli

V

Valentino Ostermann, nella sua opera *La vita in Friuli* uscita nel 1894, ci avverte subito che la capra (*cjavre, cjâre*) “È uno degli animali in cui il demonio ama trasformarsi”. E aggiunge una particolarità che, in un passato in cui nessuna carne era disprezzata, doveva avere qualche interesse: “Il fièle d’una capra, messo in un vaso di rame immerso nell’acqua, richiama e attira tutte le rane che sono nello stagno”. Nel linguaggio infantile la capra era detta *bebê* e chi la accudiva poteva richiamarla con la semplice formula *cjò, cjâ*, o allontanarla emettendo il frustante suono *brss, brss!*

Per quanto concerne il maschio, di solito chiamato *bec*, più raramente *cjavròn* (in italiano becco o caprone), “Il diavolo assume spesso le sembianze di questo animale”, ma ciò è risaputo e appartiene alla iconografia di Belzebù.

Più gradevole, anche se non per i vegetariani, quanto l’Ostermann scrive circa il *zòcul*: “Così si chiamano i giovani capretti al di sotto dell’anno. Si mangiano arrostiti allo spiedo, e l’arrosto di capretto si addimanda *quartuzze*; l’usanza vuole che portato in tavola, non si trinci, ma si faccia a brani colle dita”. Non manca il valore traslato della parola: “*Zocul* vale giovane spensierato; lo dice il proverbio: *Ogni zocul al à di fâ*

il so sgrîp”. Cioè ‘a ogni capretto il suo salto’.

Il femminile di *zocul*, che è *zòcule*, indica una capra che non ha ancora figliato; nel 1343 a Spilimbergo in un contratto di soccida si può leggere: ... *et capras undecim et quinque çoculas* (Bortolami 1997, 201). E nei versi di Ermes di Colloredo (1622 - 1692) troviamo che un genero così si vanta col suocero: *Jo ai dîs stârs di coculis, / Un zocul sot lis cjavrîs, cun dôs zoculis*.

Quanto al valore della parola *quartuzze* (meglio sarebbe scrivere *cuartuce*) sopra menzionata, il NP è più preciso definendola “quarto d’agnello o di capretto lattante; in genere carne di agnello o di capretto” e porta una testimonianza gemonese del 1367: *Spendut per dar al mestri de la schola per lis quartucis di pasche per l’infanti, soldi 6*. Insomma pare che anche agli scolari celebrassero la santa Pasqua con carne di *zocul*. Cita anche un passaggio di Carlo Favetti che scriveva nel friulano di Gorizia (1893): *Rinunzi... ai crauz cu’ l’ama e cul ciapon, rinunzi a la quartuzza...* Dal che deduciamo che il Favetti normalmente non si trattava male, visto che accompagnava i crauti con la spalla di maiale salata e affumicata (*ama*), nonché col cappone; per non dire, appunto, del capretto.



Una testa caprina raffigurata sul trecentesco portale meridionale del duomo di Venzone. L’essenziale stilizzazione delle simbologie rappresentate rende moderna e immortale quest’opera che risale a oltre sei secoli fa.

A Trasaghis

Nel comune di Trasaghis, accanto alla nomenclatura caprina appena ricordata, era in uso una terminologia particolare. Il richiamo per la capra era *chiti - chiti*, oppure *chita - chita*; da ciò potrebbe essere nato il nome locale della capra (*chita*) e del capretto (*chit, chiti*). La rassomiglianza con l’inglese *kid* ‘capretto’ è casuale. Una femmina sterile si diceva *sterpa* e, se di tardiva fertilità, era detta *barboia*, mentre se senza corna era *mula*. Le deiezioni solide, infine, erano note come *gnâculas*.

Cuta e mula

Dai ricordi della nostra infanzia emerge, accanto a *mula* ‘capra acorne’, il nome *cuta* con cui si designava una capra adulta con le corna. Non siamo certissimi di averlo sentito a Trasaghis, ma sicuramente appartiene al patrimonio lessicale di Clauzetto (*cute*). Ed è proprio una clauzetana, la professoressa Piera Rizzolati, a illustrarcelo (Rizzolatti 1980): l’origine della voce è presumibilmente da ricercarsi nell’antico alto tedesco *cutti* ‘gregge’ e si tratterebbe, quindi, di un prestito molto antico che risalirebbe all’alto medioevo. Il procedimento semantico che ha portato il nome collettivo antico alto tedesco al nome specifico di ‘capra’ trova un perfetto parallelo nella evoluzione del latino *pēcūs -ōris* (plurale collettivo) ‘gregge’: la voce *pēcūs*, infatti, passata dapprima a indicare il bestiame lanoso ha preso poi il posto di *ovīs* ‘pecora’. Non sappiamo se il nome *cuta-lins*, formaggetti di produzione casalinga del peso di 1 – 1,5 kg che si facevano a Forgaria, sia da ascrivere alla medesima base linguistica della capra *cute*.

Il beccaio e la beccaria

Da *bec* ‘becco’ viene la parola friulana *becjâr* e il suo derivato *becjarie*. In italiano corretto sono ‘beccaio’ (un tempo anche *beccârô*) e ‘beccheria’. Tanto in Friuli che in Italia le due parole sono documentate almeno dal medioevo (*becarius*, *becaria*) e si possono rintracciare sia nelle

opere di Dante che in quelle di Boccaccio. Tali insigni esempi non sono stati sufficienti a interrompere l’avanzata dei derivati di ‘macello’, voce dotta preferita dalle persone ‘civili’, che ha dato ‘macelleria’, un termine documentato solo dal Settecento. In Toscana ancora nell’Ottocento si diceva diffusamente *beccheria*. In Friuli, poi, siccome *beccaio* assomiglia troppo a *becjâr*, per tema di incorrere in errore, ci si è aggrappati subito a ‘macellaio’. Ogni maestra sarebbe inorridita davanti allo scolare che avesse usato le italianissime parole *beccaio* e *beccheria*.

Al di là di queste fumisterie linguistiche vi è da dire che nel medioevo con *bec* / becco si dovette intendere il capretto piuttosto che il caprone perché altrimenti non si spiega l’origine della parola: in quel periodo storico si faceva gran commercio di carne di capretto (tenera, gustosa, pregiata, nutriente), mentre il caprone difficilmente avrebbe potuto trovare tanto spazio sulle tavole, in quanto poco numeroso (basta uno per tante capre), disponibile solo a fine carriera con carni perlomeno coriacee ed emanante il caratteristico odore detto ‘ircino’ le cui componenti aromatiche non dovettero essere apprezzate neppure da olfatti meno raffinati dei nostri.

E, poi, pare che il becco fosse chiamato a svolgere anche altre funzioni: il 26 febbraio 1619 Maria *dicta la Panzona* davanti al tribunale dell’Inquisizione affermò che questo era il mezzo di

Marco Davanzo (1872-1955), Paesaggio alpino con gregge, olio su tela, databile agli anni 1930-1940, collezione d’arte della Provincia di Udine.

Formatosi a Venezia e a Roma, il pittore visse con la famiglia ad Ampezzo, suo paese natale, dove dipinse per quasi cinquant’anni il paesaggio delle Alpi Carniche. Davanzo mantenne contatti con i maestri veneziani e partecipò a mostre nazionali e internazionali, ma rimase estraneo alle correnti d’avanguardia. Per tutta la vita dipinse dal vero soggetti di ambientazione montana esprimendo la sua profonda sintonia nelle vedute e nelle scene di vita e di lavoro alpestre. In quest’opera, le montagne sullo sfondo sono in controluce, sul pendio erboso, tra le rocce e i rigagnoli, le capre e in lontananza, di spalle, il pastore con il cappello rosso. Nel Palazzo Unfer ad Ampezzo – nella Pinacoteca a lui dedicata – si possono ammirare numerosi dipinti e bozzetti della sua collezione privata che testimoniano l’intenso legame del pittore con la sua terra d’origine.

trasporto di un benandante suo santolo: “... all’hora mio santolo so che vi andava sopra un becho”. Dove andava? Andava a combattere per il bene universale come ebbe a dire la suddetta Maria: “Vi sono le streghe et li strigoni, li quali combattono per li diavoli, et vi sono li benandanti li quali combattono per la fede di Dio” (Castellarin 1997, 246).

Traslati

Il valore traslato di *bec* non era sempre quello che ha nell’italiano attuale, ma valeva piuttosto “uomo dal comportamento capresco, che si comporta da caprone”, non senza ricordare, però, l’ampio uso che se ne faceva in passato. Nei documenti si



trova solitamente accoppiato con *futût* (*befutût*) o *curnût* (*becurnût*); ne diamo alcuni esempi tratti dal poeta spilimberghese Eusebio Stella (1610 - 1671): *Furtuna chiastronazza, becurnuda; Va pur via, befutuda!*; *Oltra a chist, al dismovè un pinsêr / in purassai, ch'al fos un befutût*; e un altro preso da Fabio Simonutti (1854 - 1840): *il prin sarà anzi lui da bec futût / a dî che il mâl ch'o vês s'al vês volût...*

Anche la capra aveva i suoi significati traslati perché, come ci avverte il *Vocabolario friulano* dell'abate Jacopo Pirona (1871), con questo nome si contraddistingueva una persona pusillanime, vigliacca, di poco animo.

Cjar di zocul

La carne di *zocul* è ben documentata nel basso medioevo friulano. Nella seconda metà del sec. XIV a Cividale compare ben due volte negli esercizi di traduzione dal friulano al latino (Schiaffini 1922): ecco ciò che doveva tradurre uno scolaro di quei tempi: *Lis gnoçis si fasin, alguno cun galinis e cun gapons, alguno cun çocugll a les ed a rost, segont la varietat del timp, balant lu nuviç e la nuviço cun byelis çoys di virduro*. Uno scolaro, ma anche un adulto dei tempi nostri, non riuscirebbero certo a tradurre la frasetta in latino, ma faticherebbero pure a darne una versione in italiano o in inglese; per l'italiano li aiutiamo noi: "il pranzo di nozze qualcuno

lo fa con galline e capponi, qualcuno con capretto lessato o arrosto, secondo i tempi (il capretto o i capponi non erano disponibili tutto l'anno; il cibo seguiva il ciclo delle stagioni e la fisiologia delle bestie ad esse legata)"; il resto non è gastronomia, ma costume "lo sposo e la sposa ballano con belle gioie (ornamenti) vegetali".

Ed ecco l'altra frase: *La carne del çogulo, molt pluy tenero de lis altris, si vent comunomentri, la libro, sedis vornes, no uadagnaç del pover omo, cença fadio*. Ed ecco la nostra libera traduzione: "La carne del capretto, molto più tenera delle altre, si vende comunemente a sedici veronesi (un tipo di moneta) la libbra, una cifra che una persona comune gua-

dagna solo con molta fatica". Da Cividale passiamo a Gemona dove, nel medesimo secolo, troviamo *una churtuça di charn di zochul* (Londero 2001, 116) e *un pinduglut di zochul* (*ibidem* 118). *Pinduglut* è diminutivo di *pindù* (o simili) con cui si indicavano, e si indicano tuttora, delle strisce di carne essiccata. Sarà da collegarsi al verbo *pendâ* 'pencolare' perché tali strisce di carne venivano appese a delle stanghe. Siamo abituati a pensare alle capre come animali della montagna e della pedemontana. Nulla di più errato, visto che erano ben diffusi anche nella pianura dove, tra le altre cose, servivano a... pagare le tasse. Nel 1421, nel Libro della camera fiscale del patriarcato, un contribuente di Palazzolo paga *Zocculum* 1½, cioè un capretto e mezzo, ma i *Massarii de Rivarotta* ben sei *edos* che, nel latino di quello scrivano, significava 'capretti' (Bini 2010, 49). Per fare i *zocui* ci vuole la capra: in un inventario stilato a Precenicco nel 1558 sono segnati *un porcho e una cavra* (*ibidem* 80).

Non mungere le capre d'altri

La diffusione delle capre anche in ambito cittadino traspare in modo eloquente dai trecenteschi statuti di Udine (Carusi e Sella 1930). In essi le nostre simpatiche bestie hanno diritto a ben due capitoli, intitolati *De capris*, nei quali emerge la preoccupazione per i danni che possono provocare (*ibidem* 67). Tanto spazio negli statuti può significare che gli udinesi non

STAZIONE DI MONTA A SAMMARDENCHIA

A Sammardenchia, frazione sulla pedemontana tarcentina c'era una grande e funzionale stalla con una bella scritta esterna: STAZIONE DI MONTA TAURINA. Lì venivano fecondate tutte le mucche del luogo e spesso anche quelle dei paesi vicini.

C'era poi anche la stazione di monta caprina, gestita dalla famiglia *Tunç* con meno ufficialità, ma con tante clienti che arrivavano anche da paesi abbastanza lontani per le prestazioni del caprone.

A questo proposito si narra che la maestra di un paese vicino chiese a un bambino perché il giorno prima non fosse venuto a scuola. Il piccolo rispose di essere andato con la madre a portare la capra a Sammardenchia.

– L'avete venduta? – domandò la maestra.

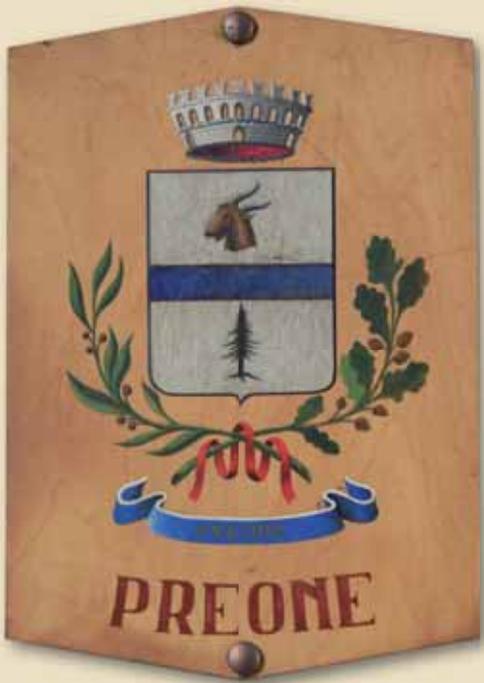
– No – rispose il fanciullo – l'abbiamo *menata dal becco che con una matita rossa gli saborava sotto la coda* –.

(da Attilio e Renato Vidoni, *Sammardenchia il mio paese, tradizioni perdute*, Comune di Tarcento, 2006).

fossero molto osservanti nel tenere sotto controllo questi estrosi animali. E ciò poteva avere un risvolto per nulla gradito ai proprietari se un altro capitolo dei medesimi statuti porta il significativo titolo *De capris alienis mulgendis* (*ibidem* 135) nel quale si proibisce di mungere le capre altrui. In tempi di vacche magre un turgido *uvri* di capra doveva essere una bella tentazione e la mungitura clandestina non era certo rara se il capitano di Udine e l'intero Consiglio della città si scomodano a scrivere *Statutum et ordinatum fuit per nobilem militem Nicolaum de la Fratina capitaneum terre Utini et per consilium dicte terre, quod nullus vicinus vel vicina aut forensis audeat mungere vel mungi facere capram vel capras alienas sine voluntati domini cuius fuerint ipse capre vel capra. Et qui contrafecerit [solvat] solidos XX...*

Insomma venti soldi di multa per chi, cittadino, cittadina o forestiero avesse munto, o fatto mungere le capre senza il permesso del legittimo proprietario.

Gli animali allevati che sfuggono al padrone o all'armentaro provocano danni nei fondi altrui e, in ciò, il maiale si distingue in quanto, lavorando di grugno, compromette anche il substrato su cui vegetano le colture. Ciò gli ha fatto dedicare dei bei capitoli negli statuti medievali. In un caso lo troviamo accomunato alla capra che, per danneggiare le colture in atto, non è seconda a nessun altro erbivoro: *Statutum super capram et porcum inventos in alienis clausuris* titola un capitolo degli statuti sacilesi del 1421. Il proprietario negligente doveva pagare tre denari di multa per ogni bestia trovata in terreni altrui, e per ogni volta che tali animali erano stati "beccati" dalla guardia o da altri.



Questo stemma del Comune di Preone è stato fotografato a Tolmezzo nel palazzo Campeis; lo stemma ufficiale è un po' diverso avendo il becco meno di tre quarti e l'albero raffigurato è chiaramente un pino mentre qui sembra piuttosto un abete.

Orgogliosi di essere *becs*

Nei paesi del Friuli era riscontrabile qualche soprannome legato all'allevamento della capra. Si noti che *Bec* poteva essere un nomignolo affibbiato a chi possedeva dei maschi di questa specie e li teneva a servizio delle femmine del circondario, insomma una stazione di monta caprina. Vi poteva altresì essere qualche signora che, per comportamento o per vaghe rassomiglianze fisiche, poteva essere indicata col nome del nostro belante e furbo animale.

Circa i blasoni popolari, cioè le denominazioni, di solito ironiche e talora perfide, con si indicavano gli abitanti dei villaggi vicini, non abbiamo grandi riscontri. Gli abitanti di Rivarotta di Teor erano detti *Cjavrôî*, che può significare 'caprioli' ma, vista la rarità di questo animale nel passato, potrebbe trattarsi di un alterato di *cjavre* 'capra'.

Fanno eccezione, quindi, gli abitanti di Preone che sono detti *Becs*. Siamo abituati a considerare il caprone, *bec*, come un animale dalla testa dura, cocciuto; inoltre, come sopra detto, appare spesso come simbolo del demonio. Pare strano, perciò, che esso possa comparire su di uno stemma, per di più uno stemma comunale, che rappresenta un'intera popolazione.

Per spiegare la presenza del caprone nello stemma comunale di Preone, niente di meglio delle parole del sindaco che, alla fine degli anni Settanta, produsse, in allegato alla domanda per la concessione dello stemma, un *Cenno storico giustificativo* nel quale si legge che "Il Comune di Preone non ha origini feudali e non si collega a nessun mastio ed a nessuna nobile famiglia e quindi è sprovvisto di uno stemma araldico originario. Preone ha una origine

che trae motivo dalla pastorizia, in quanto il suo territorio era prevalentemente adatto al pascolo di bestiame e prevalentemente delle capre". Nel prosieguo dell'illustrazione, viene fatto cenno alle diatribe sorte, all'epoca del distacco ecclesiale del territorio di Preone dalla Pieve matrice di Socchieve, tra gli abitanti dei due comuni, con scambio di epiteti, sorta di blasoni popolari: per i preonesi, i socchievini erano *mui*, muli, mentre questi ultimi definivano i preonesi *becs*, caproni. Nonostante la connotazione offensiva, "mentre il titolo di BECHS è consonato, dalla tradizione, a denigrare gli abitanti di Preone, questi, invece, fieri delle proprie origini, chiedono ora di elevare la testa di caprone quale stemma civico, unendo a questo, nella parte bassa del suddetto stemma, un pino silvestre, al naturale, sradicato, per indicare l'estesa superficie boschiva che circonda il paese". La fascia di azzurro, che partisce i due campi dello scudo, può indicare il torrente Seazza, che divide in due il territorio comunale. (Informazioni di Enrico Filafarro).

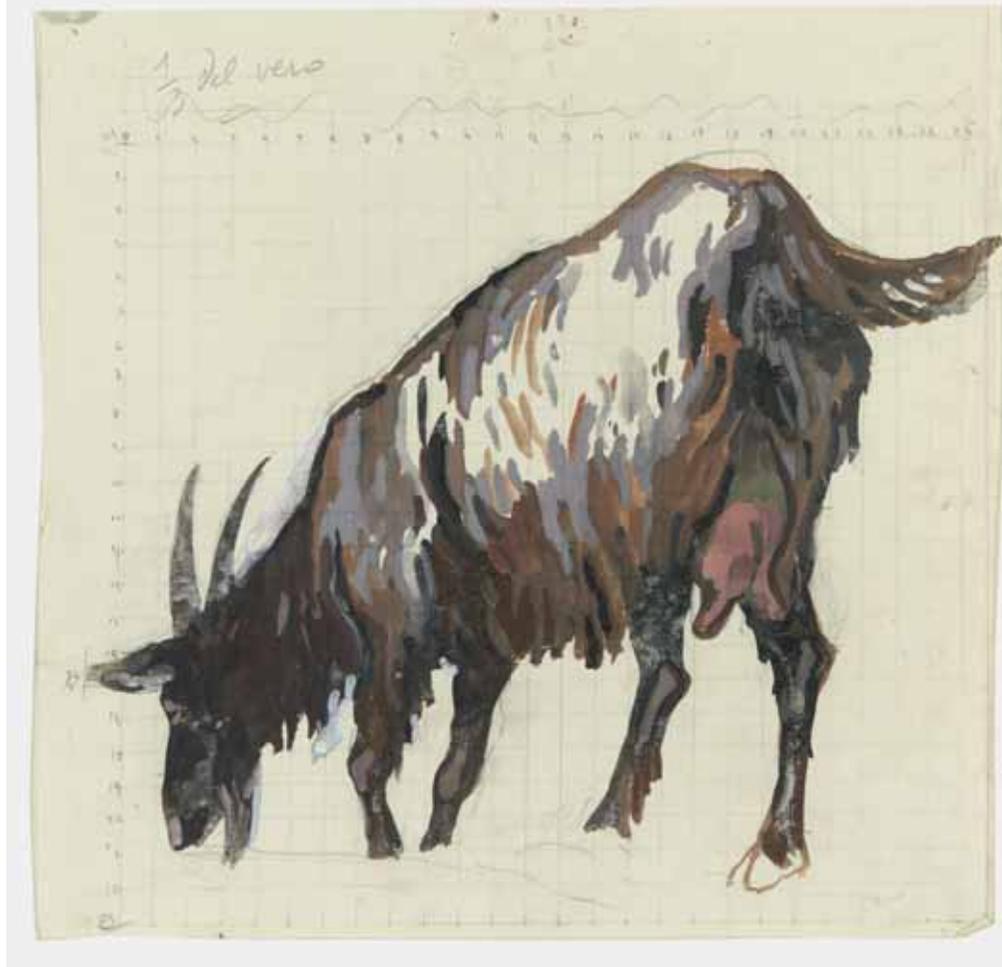
Il primo luglio 1928 Preone divenne frazione di Enemonzo per diciotto anni con grande disappunto dei suoi abitanti. Quando nel 1946 i preonesi tornarono ad essere finalmente indipendenti "*La prima rouba ch'a an portât in ca di 'Nemonç a son stâts i cuars dal bec*", secondo alcuni gli stessi che ancora fanno bella mostra di sé nell'edificio del Comune (Inf. Mayla Pellizzari).

Toponimi ircini

Contrariamente a quanto si può pensare la capra è scarsamente rappresentata nei toponimi. La ragione sta proprio nella sua frequenza: vacche e capre si trovavano un po' dappertutto ed erano sempre in movimento, elementi che impedivano di caratterizzare un luogo. Sono più numerosi i toponimi derivati da nomi di alberi, proprio perché questi, emergendo nel paesaggio, creano dei punti stabili di riferimento. Dire "il luogo delle capre" non avrebbe avuto senso quando di capre ce n'erano per ogni dove. Alcuni nomi tuttavia emergono, ma sono da attribuirsi a ricoveri, o a luoghi deputati in modo specifico al pascolo o al passaggio di questi ruminanti, ma possono avervi concorso dei soprannomi di persona.

Il noto Cjavriis di Udine (ormai pronunciato alla triestina *Chiàvris*) potrebbe essere stato in origine proprio un ricovero per queste bestie (la pastorizia udinese è stata ben descritta da Gianfranco Ellero già nel primo numero di *Tiere furlane*). *Cjavriis* è anche una borgata in comune di Venzone, a ovest di Portis Nuova (qui si ha la strada comunale detta strade di *Cjavriis*), nonché un rione di Tolmezzo (gli abitanti sono i *Cjavrisots*), mentre a Cercivento si riscontra *Cjavries*.

A Trasaghis una delle borgate rase al suolo dal terremoto del 1976 era *Borc das Cjâras* e i suoi abitanti erano detti *Cjavrins*. In questo caso si tratta, però, di un nome di famiglia tra i Collavizza documentato come *Delle Capre* nei libri



Fred Pittino (1906-1990), Capra che bruca, tempera su cartone, databile agli anni 1950-1960, Spilimbergo, archivio Scuola Mosaicisti del Friuli.

L'artista, ormai affermato, assunse il ruolo di responsabile artistico della Scuola Mosaicisti del Friuli dando una personale impronta all'attività dal 1941 al 1977. Negli archivi della Scuola si conserva un numero cospicuo di disegni e bozzetti preparatori (oltre 1500 di varia tipologia) spesso ideati nell'ambito dei corsi annuali di formazione. Non tutti furono realizzati ma, nell'insieme, costituiscono una documentazione preziosa delle relazioni proficue intrecciate dalla Scuola con artisti regionali, nazionali e internazionali. Nel disegno si nota la quadrettatura per la trasposizione a mosaico.

della chiesa fin dal Settecento. A Venzone troviamo la *Cueste das Cjâris*, probabilmente un pendio deputato al pascolo di queste bestie e un *Troi das Cjâris*, quello che doveva essere un passaggio obbligato per l'andata e ritorno dal pascolo. A Forni di Sopra c'è il *Cuol da las Cjaras*, e si sarà sempre trattato di una località, in questo caso un colle, dove brucavano le nostre bestie. Queste, come noto, sono in grado di trarre l'alimento anche da luoghi impervi dove altri animali allevati non riuscirebbero ad accedere: sui monti

di Gemona troviamo il *Clapon das Cjâris* e il *Cret das Cjâris*. A Brulins, infine, è ricordato il loro ricovero con *il Stali das Cjâres*. Sui monti glemonesi troviamo il curioso nome *Mirîe da Cjâre Garse*: la *mirîe* è il luogo in cui si portavano a merigiare le greggi; circa il misterioso aggettivo *garse* sarà da chiedere a qualche abitante della cittadina sul conoide. A San Martino di Campagna troviamo *la Strada comunale Via Chiares*: "il nome spiega la funzione della via: era la strada che portava ai pascoli. L'interesse

Nella rivista *Pagine friulane* dell'anno 1900 (XIII) abbiamo colto questo raccontino intitolato *I becs di Segnà* che sarebbe stato scritto in *dialett di Glemone*. In realtà, come si può evincere dalla costruzione della frase e dal lessico, è scritto nel friulano di una persona "studiata", forse il folclorista Valentino Ostermann che era per l'appunto di Gemona. Lasciamo invariata la grafia.

In nota si dice che la storiella sarebbe tratta "Dagli scritti inediti d'un anonimo", ma pensiamo si tratti di una finzione letteraria. Più interessante il resto della nota: "Quasi dappertutto dove furono dissidi o lotte tra paese e paese, sia per diritti civili, sia per ecclesiastici, le tradizioni ricordano novelle ed epigrammi arguti, composti espressamente per mettere in ridicolo gli avversari; e la presente, che potei raccogliere in quel di Tarcento, ebbe probabilmente origine dall'antica lotta tra la Curazia di Segnacco e il Pievano di Tarcento".

I BECS DI SEGNÀ

Une volte, prime dal 1500, il Curat di Segnà al spiegave il vanzeli al so popul. – Par tirà l'atenzion dai uditòrs, che parevin distrats e svojads, al decidè di vierzi l'esordio contand une vision da lui vude, in siumm, la gnott prime.

"Mi pareve (al començà, culis mans in alt e i voi al cîl) di iessi muart...; e di çhatami lassù, devant al Creator, devant al Giudiz eterno, a rindi cont de la me vite, delis animis fidadis a la me cure...

"Daur di me, i eris voaltris, uditòrs; a ierin lis vuestris animis peçhatricis, sott formis e aspiets diferents, come diferents a son i borgs e lis çhasis di chest país.

"A giestre mi pareve di viodi chei di Cuel-alt in forme di çhans e di volps, che a urlavin e a si muardevin continuamentri. A çampe a ierin chei di Lunarià e di Vilefrede; i cuai, duçh spaventads e malcontents, si tignivin l'un dongie l'altri come pioris e agnei. Dapit a vignivin lis animis di Mulinis, culis orelis spiçadis, come tançh jeurs e cunins in paise. Finalmentri, in tal miezz, si distingueve la compagnie di Segnà. Oh, ce musis ombrosis e sfiguradis, Signor!... cula piell, cula barbe, cui cuars di becc..."

– Parcèmo di becc? – oservà il Muini – che a boçhe vierte al stave sintind un fatt cussì miraculòs.

Il Curat, a cheste interuzion inaspetade, si volte a lui in premure: – Di becc sì, copari, di becc. I sai ben io parcé! –.

Un Tarcintin, che par cas al iere ançhe lui daur la puarte a sinti che prediçhe, nol volè altri; saltàd fur ridind dala glesie, al contà par dutt il Friul la storie dai becs di Segnà.

storico del toponimo è nel tipo di animali che transitavano in prevalenza. Questo presupponeva anche un tipo particolare di paesaggio, di coltivazioni e di consuetudini. Le capre sono infatti note per la loro voracità, tanto che già nel medioevo si cominciò a fissare norme precise che ne regolavano il transito e addirittura lo vietavano in determinate zone" (Begotti 1985, 153). Il maschio adulto, il *bec* (in italiano 'becco') compare in una serie di toponimi, ma si ricorda che potrebbe trattarsi di un soprannome di persona e, soprattutto tra i cacciatori, con questo nome si può intendere tanto il maschio del capriolo (*çjavrûl*) è pur sempre un derivato dal latino *caprea* 'capra selvatica') che quello del camoscio. Circa i toponimi che seguono possiamo escludere, con un buon margine di sicurezza, il soprannome di persona.

A Ravascletto c'è il semplice *Becs*, a Portis c'è una *Cengle dai Becs* 'la cengia dei becchi', mentre *pecòl* 'sommità orografica allungata' si trova nel *Pecol dai Becs* di Gemona e nel *Pecol dal Bec* di Clauzetto. A Forni di Sopra si riscontrano la *Masiera dal Bec* e la *Fursiela dal Bec*, a Ludaria il *Plan dal Bec*. Abbiamo riscontrato il capretto soltanto nella *Pale dal Zocol* sui monti venzonassi.

Il capraio, che era detto *çja(v)râr*, ha lasciato un nome a Interneppo / Tarnep (*Çjavrâr*), uno a Ravascletto (*Çjavrâr*, vicino al rio Margò) e una serie di nomi sui monti glemonassi (*Çjarâr*, *Polse di Çjarâr*, *Clapon di Çjarâr*, *Lis Palis di Çjarâr*, ecc.).



Un bambino (a destra) e un escursionista giocano con le capre in malga Tamai nel 1931. Fotografia di Giuseppe Schiava; Archivio famiglia Schiava - Doriguzzi, Sutrio. Fototeca territoriale CarniaFotografia, Circolo culturale fotografico carnico.

Altri nomi che, con ogni probabilità, si rifanno alla capra sono: *Cjavrî* (Clauzetto), *Cjavrinôl* e *Cjavrio* (Ludaria), *Cjavrit* (Peonis), *Cjavròns* (Alesso), *Cjavrigna* (Vito d'Asio).

Potremmo considerare tra i toponimi anche il *Cjavrìn di Ungarine* (da *cjavrìn* 'ricovero per capre'), uno stabbio con muratura a secco e copertura in lamiera su telaio di legno che si trovava poco sopra la Casera di Ungarina (comune di Venzone) a 1.310 m slm; sul suo sedime è stato costruito un edificio di piccole dimensioni da adibirsi a modesto ricovero per escursionisti (G. Mainardis; inf. pers.). Per motivi di brevità abbiamo preso in considerazione solo

un piccolo manipolo di comunicampione; il lettore potrà divertirsi a cercare *ircotoponimi* nelle zone che gli sono più fami-

liari. Se, poi, trova dei formaggi caprini in luogo dei toponimi, buon per lui e avrà tutta la nostra invidia.

Bibliografia

Begotti 1985 = Begotti Pier Carlo, *La toponomastica di San Martino*, in Paolo Goi (a cura di), *San Martino di Campagna*, Pordenone, GEAP, 1985.

Bini 2010 = Bini Giuliano, Castellarin Benvenuto, *1000 anni di cibi e bevande*, Latisana, la bassa, 2010.

Bortolami 1997 = Bortolami Sante, *Spilimbergo medioevale. Dal libro di abbreviature del notaio Supertino di Tommaso (1341 - 1346)*, Comune di Spilimbergo, Biblioteca civica, 1997.

Carusi e Sella 1930 = *Statuti di Udine del sec. XIV*, Udine, 1930.

Castellarin 1997 = Castellarin Benvenuto (a cura di), *I processi dell'inquisizione nella bassa friulana, 1568-1781*, Latisana, San Michele al Tagliamento, Associazione culturale "la bassa", 1997.

Londero 2001 = Londero Alida, *Il broili di San Michele - Un'azienda agricola del Quattrocento*, in Enos Costantini (a cura di) "Glemone", Società filologica friulana, Udine, 2001.

NP = Pirona Giulio Andrea, Carletti Ercole, Corgnali Giovanni Battista, *Il Nuovo Pirona - Vocabolario friulano*, Società filologica friulana, seconda edizione, Udine, 1996.

Rizzolatti 1980 = Rizzolatti Piera, *Noterelle etimologiche*, Ce fastu?, LVI, 1980.

Schiaffini 1922 = Schiaffini Alberto, *Esercizi di versione dal volgare friulano in latino nel sec. XIV in una scuola notarile cividalese*, Rivista della Società Filologica Friulana, 2, 1922, pp. 87-117. Ora anche Benincà Paola, Vanelli Laura, *Esercizi di versione dal friulano in latino in una scuola notarile cividalese (sec. XIV)*, Forum, Udine, 1998.

Tiziana DI GIUSTO

Le capre oggi in Friuli

Come si può leggere in altra parte di questa rivista l'allevamento caprino vanta una buona e lunga tradizione nella nostra regione. I suoi effettivi sono crollati drasticamente nella seconda metà del secolo scorso fino a ridursi ai minimi termini dopo il *boom* economico. La capra, associata a tempi di povertà, non godeva di buona immagine e il consumo dei derivati prodotti dal suo allevamento si era praticamente azzerato. Permaneva la tradizione del capretto pasquale, ma in modo estremamente rarefatto e sempre meno seguita. Come spesso succede nella storia, si sta ora verificando un'inversione di tendenza: i prodotti del territorio godono di nuova fortuna e, non avendo le giovani generazioni memoria degli stenti dei loro avi ai tempi delle capre, è emersa una certa domanda di prodotti caprini. Per rispondere a essa sono nati, con criteri moderni, alcuni allevamenti che, però, non riescono a soddisfarla completamente.

Il Friuli Venezia Giulia si posiziona al penultimo posto, tra le regioni del Nord, per quanto riguarda il numero di caprini allevati; vi sono, quindi, ancora ampi spazi per un suo ulteriore, e auspicato, sviluppo.

Un mercato in crescita per prodotti legati al territorio

Capre di razza Camosciata delle Alpi al pascolo (Platischis di Taipana).

Qui si possono sbizzarrire a cercare germogli freschi e teneri, esibendo tutte le loro doti funamboliche per raggiungere proprio "quella fogliolina lì, che è la più buona di tutte".
Fotografia di Alessia Berra.

I numeri

Nella nostra regione sono presenti all'incirca 2000 caprini, soltanto una parte dei quali sono allevati in aziende professionali; gli altri si trovano in piccoli allevamenti di amatori dove possono svolgere un ruolo nell'autoconsumo familiare, oppure sono tenuti semplicemente come animali da affezione e da compagnia.

Le aziende da latte sono 26, soltanto metà delle quali si possono definire professionali e aderiscono all'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia (AAFVG).

Questi 13 allevamenti raccolgono un totale di 853 fattrici (femmine in età riproduttiva). Il numero di effettivi per allevamento è piuttosto disomogeneo potendo andare dai 27 ai 151 capi.

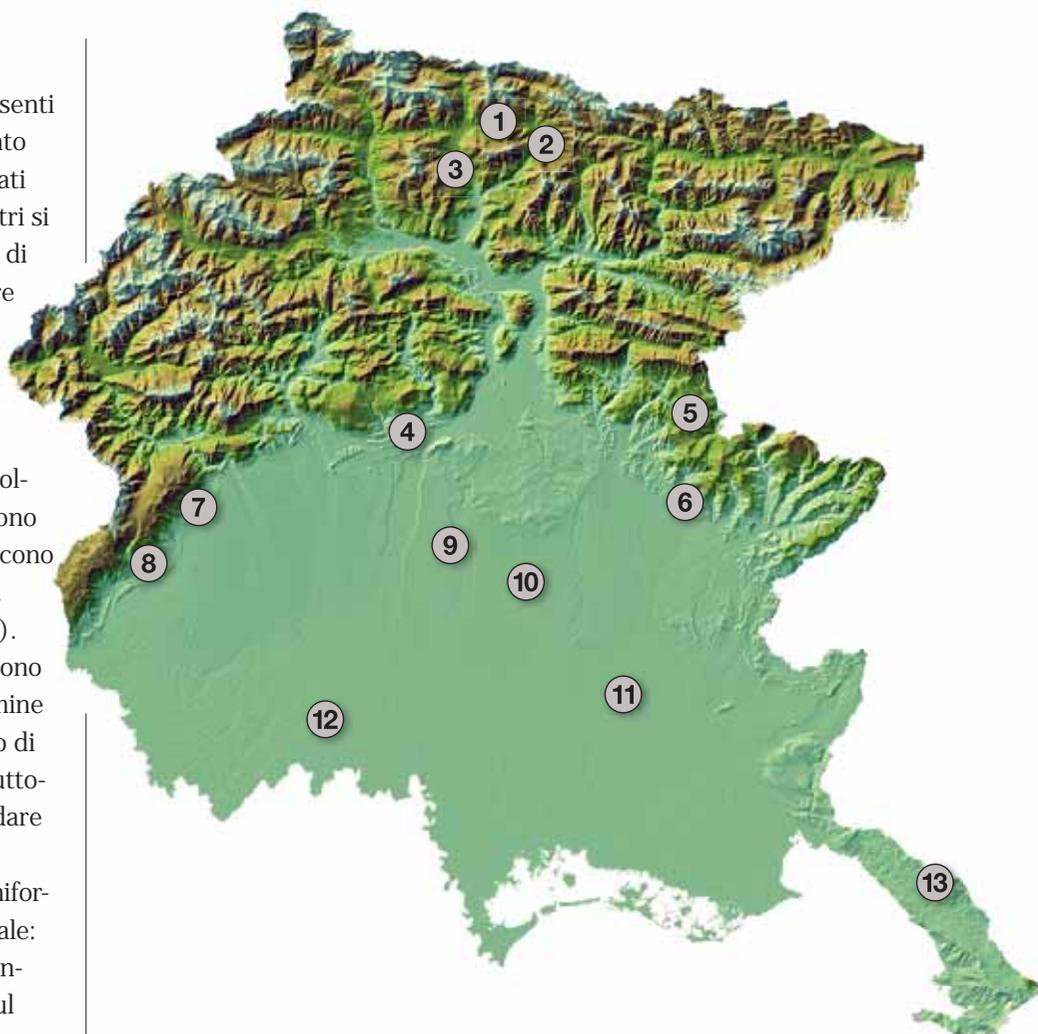
Le aziende sono distribuite uniformemente sul territorio regionale: nella zona montana e pedemontana, in collina, in pianura e sul Carso; 11 aziende allevano la razza Camosciata delle Alpi, 2 la razza Saanen (si veda la mappa n.1).

Le produzioni medie di latte rilevate nel 2015 sono pari a 587 kg per la razza Camosciata e 644 kg per la razza Saanen, ma si possono raggiungere, e superare, anche i 1.000 kg.

L'allevamento

Il metodo di allevamento praticato è sempre la stabulazione libera: gli animali non sono legati, ma liberi di muoversi a piacere all'interno dei ricoveri e in un paddock (un cortiletto) esterno.

Normalmente all'interno dei ricoveri (area di riposo e zona di



Mappa n. 1. Aziende con caprini da latte seguite dalla Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia. Come si vede gli allevamenti sono distribuiti in tutte le aree pedoclimatiche della regione.

N.	Azienda agricola	Località	Num. fattrici
1	Velazquez Mirtha Gratiela	Cuisiel, Treppo Carnico (UD)	27 Camosciate
2	La Cjargnelute Bram's Ranch di Reputin e Concina	Trelli, Paularo (UD)	70 Camosciate
3	Gortani Franco	Sutrio (UD)	47 Camosciate
4	"Capramica" di Andrea Zannier	Pinzano al Tagliamento (PN)	97 Camosciate
5	"Zore" di Alessia Berra	Zore, Taipana (UD)	75 Camosciate
6	Pistor Patrizia	Campeggio, Faedis (UD)	50 Saanen
7	"San Gregorio" di Cipolat Massimo	Castello, Aviano (PN)	88 Camosciate
8	De Conti Giovanni	Gorgazzo, Polcenigo (PN)	68 Camosciate
9	"Tal Pascat" di Vidizzoni	Coseano (UD)	151 Camosciate
10	Giacomini Tomas	Blessano, Basiliano (UD)	81 Saanen
11	"Bordiga" di Fava Elisa	Bordiga, Bagnaria Arsa (UD)	36 Camosciate
12	"Fabee" di Luca Allaria	Bagnarola, Sesto al Reghena (PN)	29 Camosciate
13	"Gruden Zbogar" di Dimitri Zbogar	Samatorza, Duino Aurisina (TS)	34 Camosciate



Il pascolo asseconda il naturale istinto alimentare delle capre, in particolare quando vi è, come in questo caso, una forte presenza di piante arbustive dove gli animali possono scegliere i più teneri e nutrienti germogli. La facoltà di “scegliere” e, quindi, di “scartare” appartiene alla natura caprina più che a quella bovina: ne sanno qualcosa gli allevatori che devono tenere conto di ciò quando l'alimentazione viene fatta in mangiatoia. Fotografia di Alessia Berra.

alimentazione) si ha la lettiera permanente, cioè uno strato di paglia mantenuto sempre asciutto e regolarmente rinnovato. L'alimentazione può variare a seconda delle disponibilità aziendali di foraggi, le cui caratteristiche sono influenzate dalla zona in cui si trova l'allevamento.

Alcune aziende praticano il pascolo durante la buona stagione. Si tratta di un pascolo strettamente turnato in cui le bestie non tornano mai sullo stesso settore nel corso dell'annata. Ciò consente di prevenire reinfestazioni da eventuali parassiti intestinali emessi nell'ambiente con le deiezioni. Quando sono al pascolo le capre non mangiano solo erba ma, come è loro costume, si deliziano degli apici vegetativi degli arbusti e persino dei rami più bassi degli alberi

che spesso riescono a cogliere con astuzie acrobatiche. Assecondare il comportamento degli animali non può che giovare al loro benessere, senza contare il contenuto in vitamine e in chissà quanti principi nutritivi, si suppone non ancora tutti noti, presenti nei germogli di sterpi, rovi e alberelli.

Un pascolo cespugliato non appaga l'occhio quanto un bel tappeto erboso tenuto rasato (in questo le pecore sono maestre), tuttavia consente un buon apporto nutrizionale in modo aderente agli istinti alimentari di questa specie. Naturalmente in un moderno allevamento da reddito il pascolo non è sufficiente e, quindi, vengono somministrati foraggi aziendali e mangimi del commercio (miscele di cereali e di leguminose con integrazione di sali minerali) studiati

appositamente per le capre da latte. Alcune aziende pretendono che la ditta mangimistica fornisca loro dei prodotti senza organismi geneticamente modificati (Ogm-free). È fondamentale che si utilizzino foraggi di produzione aziendale (fieni di medica o di prato stabile) perché solo così si ha aderenza al territorio e solo così si possono avere dei prodotti veramente “locali” e “tipici”.

Il ciclo biologico delle capre

I caprini raggiungono la pubertà intorno ai 6 mesi di vita, la gestazione dura 153-155 giorni; i parti avvengono tra gennaio (mese in cui si ha la massima concentrazione) e aprile e ciascuna madre partorisce uno o due capretti. La lattazione dura 280-290 giorni, mentre la fase di asciutta dura circa due mesi. La percentuale di rimonta si aggira sul 16-20%. Sia gli adulti sia i nuovi nati sono registrati alla Banca Dati Nazionale (BDN) di Teramo. L'identificazione di ciascun animale consente di poterlo seguire durante tutto l'arco della sua vita, garantendo in questo modo la sanità degli allevamenti e la sicurezza alimentare. Intorno al terzo anno le capre raggiungono la massima produzione di latte, ma la loro vita all'interno dell'allevamento dura almeno altri tre o quattro anni. Nella maggior parte degli allevamenti la fecondazione è naturale, grazie alla presenza di uno o due becchi, in base al numero di femmine adulte presenti. Negli allevamenti da noi visitati è stata

fatta la scelta di aderire a un piano di miglioramento genetico, chiamato "Contratto genetico caprino" che prevede l'utilizzo della fecondazione artificiale sul 30% delle femmine in età riproduttiva. Appoggiandosi a esperti dell'Associazione Allevatori della Lombardia e a un centro genetico in Francia, queste aziende hanno la possibilità di migliorare le potenzialità produttive dei loro animali.

Le caratteristiche del latte di capra

Il latte caprino ha una composizione media in grassi e proteine (in Friuli rispettivamente 3,24% e 3,31% nella razza Camosciata) abbastanza vicina a quello di vacca, mentre si discosta di molto rispetto a quello di pecora che ha percentuali decisamente superiori. Questi dati, naturalmente, variano a seconda dell'individuo, della razza e dell'alimentazione.

Il latte di capra, come quello di bufala, è sempre perfettamente bianco perché i caroteni, pigmenti di colore giallo-arancio contenuti nei foraggi (particolarmente abbondanti nell'erba), a differenza di quanto avviene nelle bovine, non vengono trasferiti alla mammella, ma sono convertiti totalmente in vitamina A, che è incolore.

Il lettore ignaro di queste cose sappia che il grasso si trova nel latte sotto forma di finissime goccioline (globuli) la cui dimensione influenza la digeribilità. Il latte di capra è molto digeribile grazie alle piccole dimensioni dei suoi globuli di grasso, il 65% dei quali ha un diametro inferiore ai tre



Capretti e fattrice di razza Saanen (si noti l'ottimo sviluppo dell'apparato mammario / *uvri*). È una razza di origine Svizzera (Saanen è un comune nel cantone di Berna), buona produttrice di latte, di taglia medio-grande, di indole docile e adatta all'allevamento stabulato intensivo o con solo un parziale ricorso al pascolo. Ha il mantello bianco uniforme, con pelo corto e fine, pelle sottile e non pigmentata.

micron (millesimi di millimetro), mentre tale percentuale raggiunge solo il 43% nel caso del latte vaccino. A parità di percentuale di grasso il latte caprino ha un numero doppio di globuli rispetto a quello vaccino. Non sarà male sottolineare che la vitamina A è liposolubile, quindi si trova nei grassi: ecco che non tutti i grassi

vengono per nuocere (vale anche per le vitamine D, E e K).

Il latte di capra è apprezzato per la capacità di dare formaggi dal gusto delicato, dove spicca il "sapore di latte", specie se si tratta di un prodotto fresco, ma può avere anche aromi più intensi in particolare dopo tempi più o meno lunghi di stagionatura.



Capre di razza Camosciata delle Alpi, mentre riposano su lettiera di paglia. Una lettiera asciutta, pulita, distribuita uniformemente e con uno spessore adeguato permette alle capre di riposare e ruminare a lungo, condizione essenziale per la produzione del latte: i ruminanti più riposano, più producono latte. Un giaciglio con queste caratteristiche consente di avere animali con mantello, mammelle e unghie puliti: ciò significa capre sane, che producono latte di buona qualità igienica e organolettica. Quando la lettiera verrà sostituita, dopo un adeguato tempo di maturazione, diventerà letame, ottimo fertilizzante naturale, che potrà essere distribuito sui pascoli o utilizzato negli orti.

Tutto il latte crudo caprino deve provenire da allevamenti registrati presso le Aziende Sanitarie e ufficialmente indenni da brucellosi e tubercolosi, non deve contenere residui chimici o farmacologici e deve rispettare delle caratteristiche microbiologiche minime.

I prodotti

Quasi tutto il latte caprino di produzione regionale viene trasformato in azienda; vi è solo il caso di un allevamento che preferisce destinare il prodotto a un caseificio del vicino Veneto. Non vi è produzione di latte fresco per il consumo diretto, ma si spera che i friulani riscoprano questo alimento che appartiene alla loro storia e che ha innegabili vantaggi nutrizionali. I latticini vengono venduti per lo più direttamente nello spaccio aziendale, ma ci piace segnalare il fatto che alcune realtà hanno iniziato a fornire anche la ristorazione di alto livello. Qui le mani di

cuochi esperti valorizzano i nostri formaggi e, inserendo nei menu il nome dell'allevamento, fanno conoscere le nostre realtà produttive a chi viene a visitare la nostra regione.

Nel paniere dei prodotti oggi disponibili troviamo il classico caprino fresco, lo stracchino, la ricotta, le robiolè (talvolta con erbe aromatiche locali), il *formadi frant* di capra, la caciotta classica o con erbe e molte altre varianti legate alla maestria e all'ingegno del casaro.

Ma come caratterizzare e valorizzare i prodotti caseari caprini regionali, in particolare la caciotta, legandoli ulteriormente a questo territorio? Questa esigenza dei produttori è stata tradotta, da ERSA e AAFVG (in collaborazione con l'Università di Udine e il laboratorio di Veneto Agricoltura a Thiene - settore di biotecnologie agroalimentari), nella messa a punto di ceppi batterici (batteri

starter) autoctoni, da utilizzare al posto dei batteri commerciali che non hanno una precisa origine geografica, per l'arricchimento e l'acidificazione del latte durante la caseificazione. Questa selezione batterica "furlana" ha conferito ai formaggi degli aromi particolari che ne hanno esaltato le caratteristiche sensoriali, molto apprezzate dal *panel* di assaggiatori che hanno partecipato al progetto.

La norcineria caprina

Una produzione interessante, seppur collaterale, è quella legata alla norcineria caprina. La vendita del capretto pasquale (che ha registrato un calo nel corso degli anni) è tuttora un discreto cespite d'entrate, ma per valorizzare le carni di animali a fine carriera si sono messe a punto strategie vicine alla tradizione friulana del maiale (produzione di insaccati da consumare freschi o stagionati, come le salsicce e il salame, ma an-

che cacciatorini), oppure trovano un felice impiego nella produzione della famosa pitina, presidio Slow Food e in corsa per ottenere l'Indicazione geografica protetta (Igp).

Le criticità

Gli allevatori da noi intervistati, in diversi casi, sentono il peso della trasformazione: tutti gli allevamenti oggi possiedono il proprio mini-caseificio con annesso punto vendita. Questa condizione, che di per sé garantisce la filiera cortissima ai consumatori, rende decisamente gravoso l'impegno lavorativo. I proprietari delle aziende si trovano a dover svolgere quattro mestieri: l'allevatore, l'agricoltore, il casaro e il commerciante. Tutti questi ruoli richiedono molte competenze e presuppongono incombenze amministrative talora pressanti. Alcuni dei nostri interlocutori auspicherebbero, soprattutto per le nuove aziende, la creazione di latterie consortili, non troppo grandi, ma con funzione di raccolta e trasformazione e, perché no, di vendita. Le normative attuali sulla produzione e sull'igiene degli alimenti sono molto stringenti e richiedono strutture, attrezzature e documentazioni molto sofisticate, per cui un'associazione tra allevatori potrebbe rendere a tutti la vita più semplice, garantendo nel contempo la preparazione di prodotti qualitativamente elevati a costi di gestione più bassi. Inoltre, strutture più organizzate permetterebbero di ampliare le aree di vendita sia nella nostra regione, sia in quelle contermini. Una maggior visibilità comporta una maggior

forza di vendita.

Una buona opportunità potrà venire dalla nuova normativa nazionale, la cui entrata in vigore è prevista per il primo gennaio 2017. Essa consentirà di indicare l'origine del latte fresco e di quello utilizzato per la produzione dei formaggi e degli altri latticini: un ulteriore strumento per legare i prodotti ai luoghi e per garantire che ciò che abbiamo nel piatto proviene dal nostro territorio.

Avanti così!

Lo sviluppo dell'allevamento caprino è un bel segnale, importante sia per motivi strettamente commerciali, sia per motivi ambientali e sociali.

I consumatori hanno a disposizione diverse tipologie di formaggi caprini di buona qualità, prodotti in regione, quindi sempre molto freschi: elemento di non poco conto anche per quelle categorie di persone che non possono consumare prodotti a base di latte vaccino e che trovano in quelli caprini un ottimo sostituto.

Dal punto di vista ambientale e sociale le aziende caprine sono un modello interessante e alternativo, ad alta sostenibilità e, almeno nelle zone disagiate, presidiano il territorio consentendo di recuperare terreni abbandonati, valorizzandoli con prodotti ad alta caratterizzazione e creando posti di lavoro. Sono un punto di speranza per un'agricoltura che, soprattutto nel settore lattiero-caseario, non sta attraversando un momento favorevole.



Bell'esemplare di becco (capra maschio) di razza Camosciata delle Alpi. Originaria della Svizzera, questa razza è diffusa in tutto l'arco alpino, ed è chiamata così perché il suo mantello ricorda quello del camoscio. Di taglia medio-grande, ha un'indole docile e affettuosa ed è un'ottima produttrice di latte. Fotografia di Alessia Berra.

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento al signor Antonio Menegoz dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia (AAFVG) per i dati forniti.



Bambino e capra a Sutrio verso la metà del secolo scorso. Fotografia di Giuseppe Schiava; Archivio famiglia Schiava - Doriguzzi, Sutrio. Fototeca territoriale CarniaFotografia, Circolo culturale fotografico carnico.

Gian Carlo Venuto, etichetta per Picolit, anni Ottanta; VinJuli Viticoltori di Cividale del Friuli. L'etichetta creata per il consorzio voluto da Silvio Nadalutti è raffinatissima: lo scricciolo (*favite*) si posa su un realistico grappolo di Picolit, mentre la J si trasforma in dinamico viticcio elegantemente incurvato.



A sinistra due bottiglie dipinte da Gianni Di Lena con due esemplari tra i più belli dell'avifauna friulana. Sopra, una storica etichetta di un Tocai del 1947 dell'Amministrazione Conti Agricola di Risano. Le tre bottiglie si trovano nel Museo del Vino Vigneti Pittaro a Zompicchia di Codroipo.

Gabriella BUCCO

Etichette per
vino, etichette per
grappa: una storia
tutta friulana

Chel blecut di cjarte

**Artisti, designer e
aziende tipografiche
per promuovere il
buono attraverso il
bello**



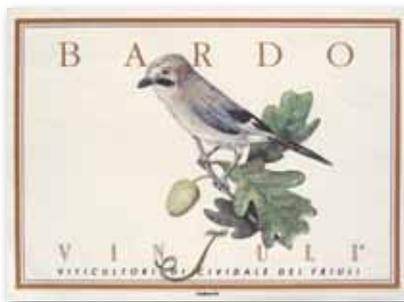
L

Otto D'Angelo / Grafiche Tirelli - Fagagna, etichetta per i vini della cantina di Casarsa, anni Settanta ca. Otto D'Angelo fu assunto nel 1971 dalle Grafiche Tirelli per disegnare le etichette della Cantina Cooperativa di Casarsa. Nato a Silvela nel 1923, emigrò nel dopoguerra in Francia dove diventò disegnatore di fumetti e fotoromanzi, come si vede in questa etichetta dove la bella bruna che si versa il vino dal boccale assomiglia a una Lollobrigida in costume friulano.

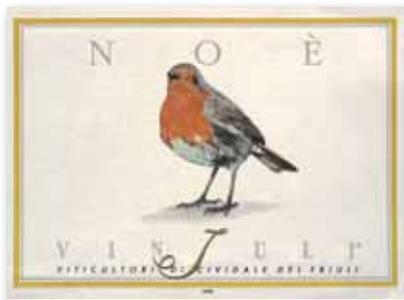
Le etichette da vino sono un mondo quasi inesplorato, in cui creatività artistica, capacità tecnica, innovazione tecnologica si uniscono. Sono infatti un prodotto di équipe cui concorrono il bozzettista, l'artista e il *designer* per la parte creativa, i tecnici e l'impresa industriale per la stampa che deve sfruttare al meglio le innovazioni tecnologiche con un occhio attento ai costi e ai desideri del committente. C'è un'osmosi costante tra chi disegna l'idea e chi la traduce in pratica.

In Friuli fino a tutto il primo Novecento il vino era ritenuto un prodotto modesto da vendere sfuso; è a partire dagli anni Cinquanta che si comincia a imbottigliarlo e quindi si può parlare di etichette, ma

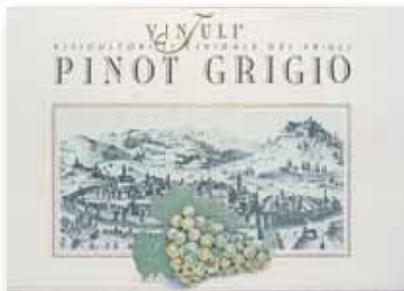
solo più tardi ci si accorge dell'importanza della comunicazione. Dapprima i bozzettisti e i tecnici lavorano sulla pietra litografica, sostituita negli anni Ottanta dalle fotografie stampate in quadricromia da macchine *offset* o su rotocalco. Alla tipografia carta e colla si affianca rapidamente quella su carta e film autoadesivi, che non ha limiti di formato. Dopo gli anni Ottanta la grafica digitale sostituisce la fotoreproduzione e le attuali tecnologie di stampa supportano ogni innovazione combinando serigrafia, finiture in lamina a caldo, a colori, in argento e oro, stampe a rilievo, vernici "spessorate" con effetto materico e tridimensionale, *glittering* e carte metallizzate dagli effetti *optical*.



Gian Carlo Venuto, etichetta per Bardo, anni Ottanta; VinJuli Viticoltori di Cividale del Friuli. Per i vini di più alta qualità Venuto lavora sull'immagine disegnando i differenti volatili presenti nel Cividalese: la ghiandaia evoca nel nome gli alberi di querce tipici delle Valli del Natisone.



Gian Carlo Venuto, etichetta per vino Novello, anni Ottanta; VinJuli Viticoltori di Cividale del Friuli. Accanto al pettirosso (*scriz*), che si avvicina alle case quando il vino novello è pronto, Venuto si sbizzarrisce con i giochi evocativi di parole. Noè è il patriarca biblico che si ubriacò, ma il nome deriva da No(vello) è.



Gian Carlo Venuto, etichetta per Pinot Grigio, anni Ottanta; VinJuli Viticoltori di Cividale del Friuli. L'etichetta stampata su carta bodonia, preferita da Venuto per l'aspetto tattile, è usata sulla linea classica. Lo sfondo è costituito da un'antica stampa di Cividale in modo da fornire la localizzazione del prodotto, mentre il realistico grappolo indica il vitigno usato per il vino.

Le etichette d'artista. Gian Carlo Venuto: "il vino prima di arrivare in bocca deve colpire l'occhio"

Ho già avuto modo di trattare sulle pagine di *Tiere furlane* il caso assolutamente unico e straordinario di etichette d'autore, rappresentato dalla Cantina di Cormons che fece stampare da Tonutti un centinaio di etichette disegnate a titolo gratuito dai più prestigiosi artisti mondiali (Bucco 2015, 132-144). Numerosi sono però gli artisti locali che si sono cimentati nel campo delle etichette: Arrigo Poz, Giuseppe Zigaina, Gianni Borta e numerose le aziende che utilizzano quadri, da quelli di Mario Micossi alle opere di Guido Tavagnacco.

Tra gli artisti contemporanei Gian Carlo Venuto (Udine, 1951), pittore e grafico, opera da anni con continuità in questo settore osservando che «il vino prima di arrivare in bocca deve colpire l'occhio». Predilige le etichette grandi in carta vergata bodonia, definite da cornici in rilievo o stampate a secco. Lo si vede bene nelle etichette create negli anni Ottanta per VinJuli, la cooperativa viticoltori di Cividale, e che comprendeva ben tre linee di produzione: alta, classica e bassa. Per i vini di più alta qualità abbina alla J di VinJuli i differenti volatili presenti nel Cividalese: lo scricciolo per il Picolit, il pettirosso per il vino rosso novello, la ghiandaia che evoca gli alberi di querce tipici delle Valli del Natisone. Un altro animale, il tacchino, è raffigurato invece sulle bottiglie di brut poiché nei ricordi dell'artista evoca la festa

e i pranzi familiari, mentre le stel-line rimandano alle bollicine che si sprigionano nei bicchieri. Un'antica stampa di Cividale è utilizzata per l'etichetta della linea classica, dove i vari vini si differenziano per il disegno del corrispondente grappolo del vitigno, mentre per la linea più economica Venuto sceglie una riproduzione di un carro del vino, raffigurato su una terracotta del museo di Cividale.

Negli anni Novanta, Venuto realizza l'immagine coordinata del marchio Ratchis, caratterizzato dalla frase "vignaioli nella terra dei longobardi" stampata su ogni bottiglia. Inventa dunque un profilo del duca longobardo ispirandosi ai volti incisi sulle gemme e sulle pietre romane, usa colori opulenti (oro, blu cobalto, nero, rosso laterano) per valorizzare il vino e non lesina sui rimandi ai monumenti longobardi, come la cornice di foglie e grappoli d'uva del tempietto longobardo. Per l'azienda Rubini di Spessa, Venuto ha curato negli anni Novanta tutta l'immagine coordinata, che mette in risalto la villa ottocentesca edificata da Andrea Scala. Nelle bottiglie di Picolit l'etichetta diventa preziosa non solo per il disegno neotiepolesco del putto, che sfiora l'informale nel groviglio di segni, ma anche nella scelta della carta riso, che evidenzia le fibre. Le etichette per Rubini devono suggerire l'idea del tempo anche negli effetti finto antico, ottenuti con varechina e solventi sulla carta, come si può notare non solo nei vini, ma anche nell'etichetta effetto carta da zucchero dell'olio, dove Venuto incide la località di



Gian Carlo Venuto, etichetta per vino spumante anni Ottanta; VinJuli Viticoltori di Cividale del Friuli. Per la bottiglia del vino spumante, Venuto disegna con grande precisione il tacchino poiché questo animale evoca nei suoi ricordi infantili la festa dei pranzi familiari, mentre le stelline dorate sul collarino devono ricordare le bollicine che si sprigionano nei calici. La scritta Civindat ricorda Cividale, ma anche *dindi/dindiat*, il tacchino in lingua friulana.

Bergum vicino a Faedis, mentre Rocca Bernarda è raffigurata sull'etichetta dell'azienda dell'Ordine di Malta come se fosse una incisione antica al tratto. Recentemente per l'azienda Perusini, ha creato due etichette per bottiglie Magnum, stampate da Imoco, strettamente legate alle sue grafiche poiché raffigurano le calle (Agostinelli e Dell'Agnese 2014, 78-80), mentre un'altra è basata sul *lettering* del nome Perusini.

La designer Manuela Fischetto

Manuela Fischetto dirige a Udine lo studio grafico *Fischetto design* che si occupa solo di etichette di vino. È quasi una tradizione di famiglia dal momento che Giovanni e Teodoro Fischetto, originari di Brindisi e produttori di vini salentini, commerciavano già nel 1928 in vino a Udine, nel bell'edificio di Cesare Scoccimarro all'angolo di via Volontari con via Pordenone. Dopo gli studi, Manuela Fischetto entra alla Tonutti di Fagagna, una esperienza che

lei giudica fondamentale. Negli anni Novanta segue i corsi della School of Visual Art a New York e, dopo un periodo milanese, torna a Udine aprendo nel 1998 il suo studio grafico. «Iniziava allora la comunicazione specializzata nel vino – ricorda – e i clienti sono venuti con il passaparola; eravamo pochi in questo settore di nicchia. È fondamentale che l'immagine creata per i vignaioli comunichi con coerenza il carattere del prodotto, del produttore e del territorio di provenienza. Saper ascoltare e interpretare è fondamentale nel caso di un nuovo progetto, di un *restyling* o anche per un *refresh* dell'etichetta». Fondamentale è motivare il disegno attingendo alla storia dell'azienda e mantenere una immagine coordinata nella linea di produzione. «Prediligo le etichette spaziose, poiché penso che un soggetto debba avere il giusto spazio per esprimersi e raccontare la sua storia» afferma la *designer*, che definisce l'etichetta un biglietto da visita del vino.



Fischetto design – Udine, etichetta per tenuta Casali Maniago; Azienda conte d'Attimis Maniago, Buttrio. Manuela Fischetto differenzia i vini della tenuta con molteplici varianti cromatiche, esprimendo tutta la sua vena pittorica nel dipingere vitigni e grappoli in modo informale, mantenendo però nello stemma un disegno dettagliato e preciso.



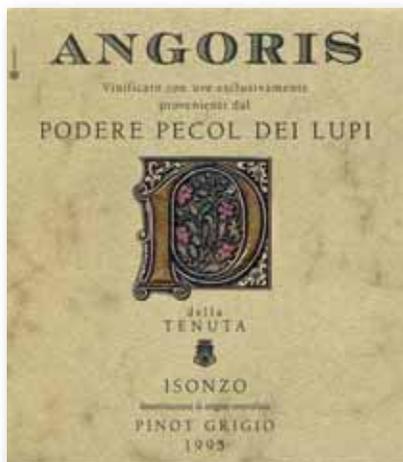
Fischetto design – Udine, etichetta per Tocai friulano, 1996; Azienda Livio Felluga, Capriva del Friuli. L'etichetta raffigurante una carta geografica dal 1956 connota ormai in tutto il mondo l'azienda di Livio Felluga, che ne rivendica l'ideazione. Localizza facilmente il luogo di produzione nel territorio compreso tra il Natisone e l'Isonzo, con al centro Rosazzo. I simboli sono quelli usati dagli antichi cartografi veneti del Cinquecento, ma i toponimi sono quelli moderni. L'idea iniziale ha subito innumerevoli *restyling* con numerose versioni del cartiglio differenziate per i decori floreali, le proporzioni e le diverse riquadrature. Qui presentiamo la versione di Manuela Fischetto, con un cartiglio dorato ornato da fiori e rose.



Fischetto design – Udine, etichetta per vino Chardonnay, 1999; Società Agricola Ca' Ronasca, Dolegna del Collio. Nella etichetta ovale per un vino Chardonnay, già prodotto da Ca' Ronasca di Dolegna, Manuela Fischetto si diverte a parafrasare *Un uomo senza qualità* di Musil, ironizzando sull'utilizzo del termine qualità per il vino. Il nome della linea di questi bianchi era Whites, in assonanza con il cognome Bianchi degli antichi proprietari. L'etichetta del Picolit usa caratteri fatti a mano, a ribadire la preziosità del vino.



Fischetto design – Udine, etichetta per Friulano, 2005/2006, Azienda Cantarutti Alfieri Terre di Rosazzo, San Giovanni al Natisone. Talvolta un'etichetta nasconde una storia: l'azienda voleva fare un vino con una tecnica innovativa e la designer doveva visualizzare il nome Scacco al Re. Chi poteva tenere in scacco i potenti? Solo il giullare ha pensato Manuela, che si è recata a Venezia dove ha comprato una maschera da buffone, fatta con vecchie carte da gioco e ne ha tratto spunto per questa etichetta.



Fischetto design – Udine, etichetta per Pinot grigio, 1996; Tenuta Podere Pecol dei Lupi, Angoris. Per sottolineare la preziosità del vino, l'etichetta si finge antica miniatura. Qui l'autrice si ispira ai capilettera degli antichi amanuensi, mettendo in evidenza la sua abilità disegnativa, attenta ai particolari minuti, e la perizia degli stampatori. Il gusto rinascimentale della linea si accoppia alla marcata sensibilità per i colori, elementi distintivi di Manuela Fischetto.

Non esita a confrontarsi con i gusti dei paesi stranieri: tra i suoi clienti ci sono la Stroh di Klagenfurt, *The spirit of Austria* disegnato a Udine o l'israeliana Flam Syra. Tra i primi committenti dal 1998 c'è l'azienda toscana Carpineto per la quale ha disegnato etichette colorate a mano con fiori e foglie di raffinato gusto rinascimentale nella rappresentazione della natura o nei caratteri fatti a mano, paragonabili alle miniature a ribadire la preziosità del vino. In Friuli Manuela Fischetto lavora per parecchie aziende ispirandosi alle opere d'arte del territorio, ma non disdegna l'arte contemporanea come nella campagna pubblicitaria per Angoris dove la bottiglia appare da una carta strappata ispirata alla Pop Art di Pistoletto. L'abilità disegnativa, attenta ai minuti particolari, bene accoppiata alla sensibilità per i colori si può notare anche nelle etichette per l'azienda Specogna, dove una coppia di fagiani fa il nido tra grappoli e foglie di vite.

L'etichetta in carta martellata per il Rosantico, il Moscato rosa dell'azienda Bressan di Farra d'Isonzo, riproduce i colori del vino con un cartiglio a minuscole corolle floreali di gusto Déco, stampate in diverse gradazioni di oro e rosa. Per i vini dell'azienda D'Attimis Maniago di Buttrio, Manuela Fischetto invece esprime tutta la sua vena pittorica nel dipingere vitigni e grappoli in etichette dalle proporzioni rinascimentali. Per i vini Bastianich ha inventato una interpretazione astratta dell'andamento sinuoso dei filari di vite dell'azienda, mentre la stessa essenzialità e una buona dose di ironia sono state usate nella etichetta ovale per un vino Chardonnay, già prodotto da Ca' Ronasca di Dolegna. Manuela Fischetto ha eseguito anche *restyling* delle etichette dell'azienda Livio Felluga, caratterizzate dal disegno delle mappe, producendo in numerose versioni il cartiglio dorato ornato da fiori e rose.



Marcello Di Tomaso/ Grafiche Chiesa, etichetta per *Mimosa Vino spumante brut*, 1988; Azienda Agricola Isola Augusta, Palazzolo dello Stella. La tradizione dei manifesti *liberty* stampati dalla Chiesa ritorna in una serie di etichette disegnate da Marcello Di Tomaso, come quella per l'azienda agricola Isola Augusta di Palazzolo, in occasione la festa della donna, con un viso femminile inquadrato da fiori di mimosa.



Marcello Di Tomaso, etichetta per Refosco dal peduncolo rosso; Azienda Agricola Zorzettig, Spessa. L'etichetta secondo l'artista Marcello Di Tomaso deve esprimere il territorio e la storia. Forse per questo sono tanto diffuse le etichette che riportano ville, chiese e case del Friuli. Di Tomaso disegna la pianta di villa Manin per la Cantina Sociale di Codroipo, porta Manin a Udine per la Cantina di Bertiole e nel 1994 disegna l'etichetta, tuttora in produzione, con casa Zorzettig.



Marcello Di Tomaso, etichetta per Tocai friulano, 1990. Il bozzetto eseguito da Marcello di Tomaso su film plastico riproduce in modo naturalistico un usignolo (*rusignul*), di cui rende lo scorcio spaziale e studia con attenzione le scritte. Dell'etichetta esiste una seconda versione dal disegno più stilizzato per l'azienda agricola Ferruccio Sgubin.

Le Grafiche Chiesa e il pittore Marcello Di Tomaso, dalla tradizione alla modernità

La ditta più antica ad occuparsi di pubblicità in Friuli è la Chiesa, che ha fatto la storia del manifesto friulano, ben raccontata dalla mostra goriziana curata da Isabella Reale e Annalia Delneri (Delneri 2013). La produzione di etichette deve molto a Marcello Di Tomaso, che vi opera dal 1961 al 1993, quando l'avvento del *computer* lo induce ad andare in pensione «a malincuore. L'esperienza avrebbe aiutato, ma io mi sentivo svilito, il mio mondo era cambiato».

Marcello Di Tomaso (Chiasellis 1942) si forma presso la Scuola d'Arti e Mestieri Giovanni da Udine dove insegnavano il pittore Emilio Caucigh e Dino Basaldella. Giovanissimo lavora alla OPLA

Madrisotti e non ancora maggiorenne entra alle Grafiche Chiesa. Le sue etichette seguono i modelli realistici della ditta e gli insegnamenti di Emilio Caucigh (Udine 1905 - ivi 1972), buon pittore allievo di Ettore Tito, titolare di una agenzia di pubblicità in Udine, dotato di uno stile rapido e sintetico e di grande capacità di disegno, anche caricaturale. Dal bozzetto, le figure e le scritte erano rifatte nelle dimensioni della etichetta su un film trasparente, dipinte sul retro con scritte erano fatte a mano o con i trasferibili, poi si facevano i *cliché* per la stampa, procedimento dove Roberto Sponchia, predecessore, tecnico e maestro del Di Tomaso, aveva inventato una tecnica particolare. Spesso però, per sveltire i tempi, si saltava il bozzetto e si disegnava direttamente sulla pellicola.

Molto richieste erano le scene di vendemmia, in cui i committenti volevano non rappresentare dei contadini, ma delle figure quasi nobili. Di Tomaso disegna numerose etichette di gusto *liberty* in cui compaiono eleganti figure femminili, riprese dagli antichi manifesti Chiesa.

«Più è semplice l'etichetta, più è importante il disegno, che deve esprimere il territorio e la storia» osserva Di Tomaso che, negli anni Settanta, si ispira alle mappe disegnando in forma semplificata la pianta di villa Manin per i vini della Cantina sociale di Codroipo, il cavaliere per la Cantina di Bertiole e ancora nel 1994 l'etichetta, tuttora in produzione, di Zorzettig.



Marcello Di Tomaso/ Grafiche Chiesa, etichetta per *Verduzzo friulano*, anni Ottanta; Azienda Volpe Pasini. Di Tomaso modernizza il disegno delle etichette Chiesa, improntandole alla sintesi grafica, evocativa più che descrittiva. Sue sono le etichette per l'azienda Volpe Pasini, che gli consente piena libertà di sperimentazione come si nota in queste stilizzate foglie di vite colorate su fondo bianco. In basso la raffigurazione della villa di Torreano, dove c'era l'azienda di famiglia, erede della Volpe, fabbrica udinese di mobili in legno curvato.

I successi ottenuti con gli essenziali manifesti, spingono Di Tomaso a modernizzare le sue etichette, spesso contro il parere della proprietà: «non volevo fare pittura realistica, la grafica era cambiata, avevo studiato Armando Testa e volevo usare elementi semplici e immediati». Per una orzata della Camel inventa la prima etichetta astratta della ditta Chiesa, basata sulla ripetizione di forme geometriche. Improntate alla sintesi

grafica, che deve evocare più che descrivere, sono le etichette per l'azienda Volpe Pasini che gli consente piena libertà di sperimentazione. Stilizzate foglie di vite colorate su fondo bianco e, per i vini da commercializzare in Giappone, sfrutta la V e la P del cognome che diventa un ideogramma tricolore o due dinamiche V tracciate sopra Villa Volpe. Per l'azienda Dama delle Grave del Friuli disegna ironicamente una scacchiera geometrica o per il Re Fosco (1972) un volto corrugato che fa capolino da un grappolo d'uva. L'etichetta per un Tocai del Collio combina la rigorosa composizione delle scritte con un usignolo stilizzato.

Nel 1981 vince il primo premio per il disegno delle etichette al Vinitaly di Verona e ciò lo spinge maggiormente alla sperimentazione come nei profili colorati dell'azienda, che riprendono "la linea" inventata da Osvaldo Cavaldoli o nelle scattanti diagonali, che anticipano la svolta pittorica successiva.

Le Grafiche Tirelli

Nella seconda metà del Novecento opera anche l'azienda grafica Tirelli, fondata nei primi mesi del 1964 da Walter Tirelli (1931 - 2012), emigrato dal 1959 al 1963 a Sidney in Australia dove aveva lavorato al giornale degli emigranti italiani, insieme al fratello Mario, come finanziatore, e al cognato Febo Schifo, che proveniva dalla Tonutti. Walter Tirelli, lavorando inizialmente con 4 o 5 operai era riuscito ad

avere clienti prestigiosi come la Birra Moretti, piccole fabbriche locali di bibite, numerose al tempo in Friuli, le carinziane Pago, Stroh (produttrice di liquori), vari ristoranti e salumifici come Morgante e Pantanali. Nel settore delle etichette per i vini dapprima lavorò con i viticoltori per basse tirature, poi operò con l'Azienda Fantinel, la Friulvini, l'Azienda Pittaro e soprattutto la Cantina di Casarsa. Ai produttori di vino si aggiunsero quelli di distillati come la grappa Fattori di Faedis, fabbricanti di Elisir di China e sambuche, la Comar. Gradualmente la Tirelli si ampliò fuori regione operando nella zona di Valdobbiadene e acquisendo aziende di acque minerali (San Benedetto, Guizza, Vera) e olearie (l'olio Cuore) tanto che Walter Tirelli, diventato nel 1974 proprietario unico, decise di costruire un nuovo stabilimento, dove attualmente ha sede l'Imoco, progettato dallo studio D'Affara e Lovaria. Qui dal 1968, nei periodi di minor lavoro, la Tirelli stampò per incarico della Banca del Friuli una serie di calendari dedicati ai maggiori artisti friulani: Ciussi, Celiberti, Anzil, Ceschia, Pittino, Gomirato. I quadri riprodotti sul calendario erano acquistati da Walter Tirelli che, così, si formò una ottima collezione d'arte, cui affiancò una attività editoriale di qualità. Le Grafiche Tirelli, dopo vari passaggi di proprietà, incorporarono nel 1993 le Grafiche Chiesa, dove furono trasportati i macchinari fino alla chiusura definitiva nei primi anni 2000.



Otto D'Angelo/ Grafiche Tirelli – Fagagna, etichetta per *Grappa di Ramandolo* vecchia riserva, anni Settanta; Distilleria Giacomo Ceschia, Nimis. La grappa Ceschia nasce dalla distillazione di vinacce di Verduzzo di Ramandolo; Otto sceglie dunque di rappresentare l'antica chiesetta votiva di Ramandolo, emblema della località e dedicata a San Giovanni Battista. Fu costruita tra 1472 e 1488 su un antico sacello romano e nel Cinquecento furono aggiunti il porticato e gli affreschi di Gian Paolo Thanner. Le etichette erano, e sono tuttora, applicate su caratteristiche bottiglie in vetro impagliato con scus; sul retro la controetichetta in lingua friulana dove si legge «*Le sgnape di trape / Ramandul iè' buine/ anin e insieme / bevinle ninine/ E dopo plui legris/l'amor fasarin/e tantis bussadis/ di plui si darin*».

Otto D'Angelo pittore di storie e di etichette

La produzione di etichette della Tirelli si incrocia con le vicende del pittore Otto D'Angelo (1923), che fu assunto nel 1971 proprio per disegnare le etichette della Cantina cooperativa di Casarsa. Nella rivista *Tiere Furlane*, Giovanni Serafini ha già ampiamente trattato della sua vicenda artistica (Serafini 2014, 8 -21), qui tratterò solo delle sue etichette.

I soggetti da lui preferiti sono paesaggi con paesi, castelli, chiese e vigneti e scene ambientate nelle cantine; per i disegni parte da foto-



Otto D'Angelo/ Grafiche Tirelli – Fagagna, etichetta per Grappa friulana di pura vinaccia, anni Settanta ca.; Distillerie Durbino, Passons di Pasian di Prato. Le etichette di Otto D'Angelo sono briose e inconfondibili per il realismo analitico che permette di riconoscere oggetti, persone e luoghi. Protagonista di tanti disegni è il focolare con il *cjavedâl* (alare), schizzati dal vero in una osteria tarantina da Otto e che compare in molte sue etichette. In questa per la distilleria Durbino, uno dei tanti piccoli stabilimenti attivi in regione fino agli anni Settanta, tratteggia la cappa del camino alla friulana dove si legge il motto «*Il zoc vieli ten dongje il fùc*».

grafie, illustrazioni o, più spesso, da schizzi dal vero, sfruttando la sua abilità di fumettista. I committenti non sono solo viticoltori, ma anche ristoratori, commercianti di vino, produttori di liquori, di salumi (disegna i tre porcellini danzanti della Pantanalì) e di aceto che preferiscono le nature morte.

Minuziosa cura, evidente anche nell'uso della lingua friulana, è posta da Otto nel legare il vino al luogo di produzione con la raffigurazione dei monumenti più significativi del territorio: dalla basilica di Aquileia alla chiesetta votiva di Ramandolo, disegnata al tratto per



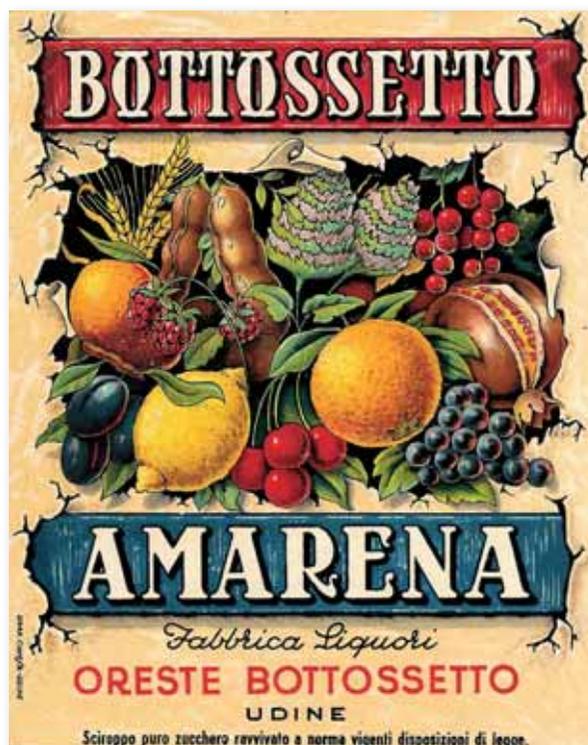
Otto D'Angelo/ Grafiche Tirelli – Fagagna, etichetta per *Grappa friulana di pura vinaccia*, anni Settanta; Distilleria A. Nonino, Percoto. Anche Otto D'Angelo si cimenta nelle etichette Nonino firmandone una elaborata da un bozzetto a tempera colorate raffigurante due danzerini friulani. L'etichetta mantiene solo la figura femminile con le 'dalmine' ai piedi, i mutandoni che spuntano dalla gonna, reggente con le braccia un cesto tradizionale, oblungo e col manico di nocciolo; sullo sfondo l'ennesimo alare (*cjavedâl*). Notevole il disegno monocromo con la figura in negativo sullo sfondo.

l'azienda Monai e poi riproposta a colori per la grappa Ramandolo della distilleria Ceschia. Ad essa si abbina una retroetichetta in friulano che così recita: *Le sgnape di trape / Ramandul iè' buine / anin e insieme / bevinle ninine / E dopo plui legris / l'amor fasarin / e tantis bussadis / di plui si darin*.

Numerose e tipiche di Otto D'Angelo sono le briose scenette ambientate nelle cantine; disegnate inizialmente per la Cantina Sociale di Casarsa, sono poi riprese per altri committenti come le distillerie Bello di Codroipo, Durbino di

Passons e persino per la Nonino di Percoto. Famosa la scena in cui una bella bruna in costume friulano, che ricorda la Lollobrigida, si versa un bicchiere dal boccale in ceramica, mentre sullo sfondo altri avventori al tavolo brindano o giocano a carte. Gli stessi personaggi saranno ripresi in numerose varianti tra bottiglie, botti e sostegni per ruotare lo spumante, dove Otto usa il tratteggio e le sfumature per dare profondità alle sue piccole opere d'arte. Un vecchio bevitore, un ritratto dal vero del padre, viene messo in primo piano come nella etichetta della grappa distillata da Mario Bello a Codroipo, con l'invito in lingua friulana a bere responsabilmente, si direbbe oggi, «*Bevint di cheste sgnape/ dut al passe/un bussul al è pôc/e tre son masse*». L'immane cjevadâl, ritorna anche in una delle prime etichette della grappa Nonino: qui Otto disegna in primo piano una danzerina con un cesto d'uva, una variante del bozzetto tuttora in possesso dell'artista. Il focolare friulano, copiato dal vero, diventa talora l'unico protagonista dell'etichetta, affiancandosi nella grappa Durbino al motto *Il zoc vieli ten dongje il fûc*. Le etichette per i vini si interpolano con quelle dei distillati, tra cui predominano mele, pere, susine. Per il distillato di prugne prodotto a Cabia dalla distilleria Gortani, Otto disegna l'antico alambicco di rame datato 1880 e ricostruisce minutamente tutto il processo di distillazione. Le sue etichette sono infatti dei quadri in miniatura, raccontano la storia di un Friuli scomparso.

Il Friuli vanta una discreta tradizione liquoristica (non solo grappe) e una altrettanto discreta tradizione nella produzione di bevande analcoliche come bibite, gazzose e sciroppi a base di frutta. Nel nostro immaginario rimangono nomi di ditte legate alla grappa o agli amari digestivi (alcune sono tuttora in attività), mentre ci siamo dimenticati di chi produceva altre bevande. Qui vediamo una etichetta delle Grafiche Chiesa per la ditta Oreste Bottossetto di Udine.



L'azienda Tonutti, una eccellenza mondiale nella produzione di etichette

La ditta Tonutti è senza rivali, rappresenta una delle realtà più importanti a livello mondiale per la produzione di etichette, sviluppatesi dal settore vinicolo, coprono ora ogni tipo di prodotto e di *packaging*.

Fu fondata a Fagagna da Pietro Mario Tonutti (Martignacco 1912 - 2005), sposato con Teresa Passerini e titolare a Fagagna una sartoria di alto livello, da cui deriva il soprannome *Sartôr*. Aveva molto fiuto per gli affari e nel 1945 aveva acquistato le macerie di una tipografia per vendere il ferro delle macchine; trovandone una ancora in buone condizioni la rimette in funzione per produrre quaderni. Poi con l'intelligenza di chi sa osservare e con occhio alle esigenze del mercato, pensa che la stampa delle etichette poteva essere un settore interessante. (intervista a Maria Teresa Tonutti, gennaio 2016; laddove tra virgolette si cita

sempre la medesima fonte). Mario Tonutti inizia così a stampare etichette avendo come riferimento la ditta Chiesa, l'attività gli piace e amplia l'azienda specializzandosi nel settore enologico e dei liquori, che gli sembra offrire garanzie di sviluppo e se dapprima la sartoria ripiana le spese, gradualmente la stampa delle etichette prende il sopravvento.

La svolta industriale avviene nei primi anni Sessanta, quando in azienda entra il figlio Manlio, che dà impulso alla evoluzione tecnologica e inventa applicazioni nuove (SFF 2007, 391-403) tanto che il 29 gennaio 1970 la Tonutti Arti Grafiche trasforma la sua ragione sociale in TGT Tecniche Grafiche Manlio Tonutti sas. Nel 1989 entrano in ditta i figli di Manlio, Marco e Maria Teresa

La Tonutti si differenzia per la continua evoluzione tecnologica, sempre un passo davanti agli altri, ricordano concordi i *designer*, precorrendo i tempi. Fin dal 1955 è tra le prime aziende del settore



Alessandro Bimbatti/Grafiche Tonutti, Il creativo di etichette, 1970 ca. La scenetta ritrae il grafico di etichette travolto dal suo difficile compito ed è tratto da un dépliant aziendale della Tonutti datato ai primi anni Settanta, quando si usavano ancora per il vino le etichette carta e colla.

ad avere uno studio grafico interno di progettazione dell'etichetta, che impiega personale qualificato (fino a 6 elementi) proveniente in gran parte dalla Scuola Mosaicisti di Spilimbergo.

L'azienda di tipo familiare attualmente impiega 130 persone e opera su tre linee di produzione: la tradizionale carta colla, il film e l'autoadesivo. Al comparto vinicolo si è aggiunto quello delle acque minerali e delle bibite, dove si investe molto in grafica e immagine. Le etichette carta e colla che rappresentavano il *core business* dell'azienda ora si sono ridotte al 10% della produzione e alle etichette autoadesive da una decina d'anni si sono aggiunte le *stretch sleeves* etichette tubolari in film plastico termo retrattile, che si adattano perfettamente al contenitore e sono usate per la loro economica appariscenza nelle bollicine *easy drink* (più gazzosa che vino direbbe Enos Costantini). L'unicità della Tonutti è di poter eseguire tutte le lavorazioni nello stabilimento, che si è dotato di macchinari d'avanguardia di tipo modulare, così su una stessa linea si possono combinare modi diversi di stampa.

Nel tempo le etichette si sono evolute sia nell'ambito tecnico che

grafico e nelle dimensioni. Le etichette commerciali, appariscenti e stampate in larga tiratura, sono destinate a soddisfare le richieste del mercato, quelle di qualità per prodotti di pregio, hanno tirature minori e qui la creatività si unisce al *marketing* (comunicazione di Manlio Tonutti, febbraio 2016). Secondo Manlio Tonutti «Un grafico di etichette deve essere 10 volte più bravo di altri perché in 100 cmq deve esprimere tutto il buon gusto, il *marketing*, il marchio. I disegnatori della Tonutti sono stati ottimi creativi anche se "sparavano" cinque etichette al giorno. C'è infatti una differenza tra chi può fare poche etichette uniche e chi deve progettare etichette una vita, poiché rinnovarsi continuamente non è facile».

Guerrino Sevino, allievo della Scuola di Mosaico di Spilimbergo, è stato il primo disegnatore della Tonutti; lavorava sulla pietra litografica tracciandovi al rovescio le scritte con i più diversi caratteri, che miravano a fidelizzare il cliente rendendo difficile passare ad un altro stampatore.

Tra la fine degli anni Settanta e Ottanta le etichette della Tonutti iniziano a mutare: accanto ai disegni al tratto compaiono i primi *cliché* fotografici.

Alessandro Bimbatti, designer e pittore

Alessandro Bimbatti, diplomato all'Istituto statale d'Arte di Udine si forma presso l'azienda Madrisotti dove si appassiona ai caratteri e alle lettere, quindi passa alla Del Bianco dove prende confidenza con la stampa. Dopo un periodo all'Encia, lavora dal 1970 al 1980 alla Tonutti, dove non si limita a progettare etichette, ma segue anche tutte le fasi di stampa e diventa amico di Guerrino Sevino riconoscendone le straordinarie capacità.

Per Alessandro Bimbatti, alla cui attività pittorica la rivista ha già dedicato un articolo (Bucco 2011), «l'etichetta è una costruzione grafica» fatta di una idea che si concretizza in un tema e costruisce uno spazio utilizzando anche i caratteri tipografici, il tutto all'insegna della più rigorosa attenzione al rapporto qualità prezzo.

Unisce alle sue straordinarie capacità di resa veristica dei soggetti, una innata attenzione al *marketing*, al *design*, al *packaging* e all'immagine coordinata del prodotto. Tanto che Manlio Tonutti dice di lui «è un grafico creativo, completo».

I primi lavori di Bimbatti sono le etichette per la tenuta S. Anna in cui grazie al suo virtuosismo tecnico rielabora i quadri dei grandi pittori spagnoli come Velasquez e Murillo per passare poi al *re-styling* di quadri fiamminghi e di Bruegel in particolare.

Bimbatti progetta il marchio dell'azienda Pighin di Risano, declinato in numerose versioni: entro un tralcio di vite un gallo, simbolo della fertilità della terra e del sole, suona un trombone, che deve ricordare il suo canto all'alba. Dopo aver osservato e collezionato i particolareggiati disegni e dipinti di Guerrino Sevino sui paesaggi, Bimbatti inventa e realizza *Un vigneto chiamato Friuli*, il manifesto che pubblicizza tuttora i vini friulani. Su una carta geografica del Friuli disegna e dipinge a volo d'uccello i vitigni rappresentativi della regione, ponendo grande attenzione ai dettagli che ne permettono il riconoscimento e la precisa collocazione geografica dei vitigni.

Nel 1971 mette a punto per lo spumante *Il Grigio* di Collavini quella che forse è una delle sue migliori realizzazioni: una etichetta dal colore grigio antracite decorata con un pampino curvilineo argenteo che la decora asimmetricamente. Essenziale ed elegante, l'etichetta si accompagna a un *dépliant* concepito secondo le stesse concezioni stilistiche con un elegante nudo femminile, profilato da linee curve su un reticolo geometrico in cui le parti trasparenti e quelle scure aumentano l'eleganza *Liberty* dell'insieme.

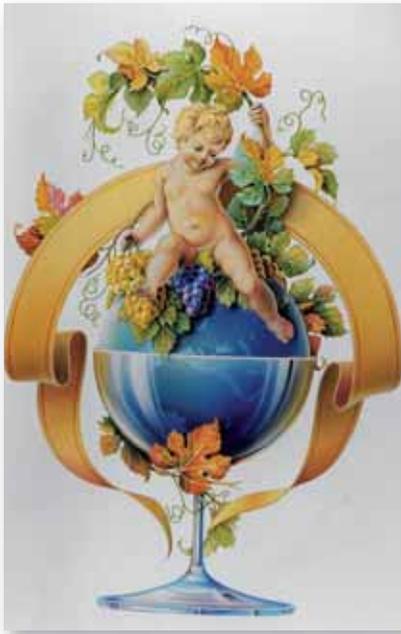


Alessandro Bimbatti/Grafiche Tonutti, *dépliant* per *Il Grigio* dell'Azienda E. Collavini, 1970 ca. Il pittore Alessandro Bimbatti è definito da Manlio Tonutti, «un grafico creativo, completo perché competente anche nelle questioni di *marketing*». Le sue etichette sono molto innovative come quella per lo spumante *Il Grigio* dell'azienda Collavini di Corno di Rosazzo, forse una delle sue migliori realizzazioni. *Designer* attento al *packaging* e all'immagine coordinata, concepisce un *dépliant* legato allo stile dell'etichetta con un elegante nudo femminile, profilato da linee curve su un reticolo geometrico, in cui parti trasparenti e scure si alternano.

Arrigo Buttazzoni: “Un mondo d'arte dietro alle etichette”

A Bimbatti succede un altro artista, Arrigo Buttazzoni (San Daniele 1947 - Moruzzo 2012), che entra in Tonutti nel 1969 come lithoritoccatore, dove incontra la moglie, Alessandra Cuttini, anche lei grafica. Apprezzato da Alessandro Bimbatti, nei primi anni Ottanta entra nel laboratorio grafico che terrà, insieme con Angelo Campaner, fino alla pensione nel 2009 (Ellero e Pualetto 2014). Arrigo Buttazzoni è uno dei pochi

che non separa l'attività artistica dal mestiere: caso più unico che raro nelle sue etichette c'è molto della sua pittura e spesso l'ispirazione deriva dai sopralluoghi in campagna per lavoro. Pittore versatile, cambia frequentemente stile dal realismo all'astratto e anche le etichette seguono queste variazioni spaziando dal figurativo al moderno. Il suo carattere preciso e perfezionista si riflette nelle etichette, che sono un lavoro minuzioso ed esatto, come si nota negli stemmi e nelle minute cornici.



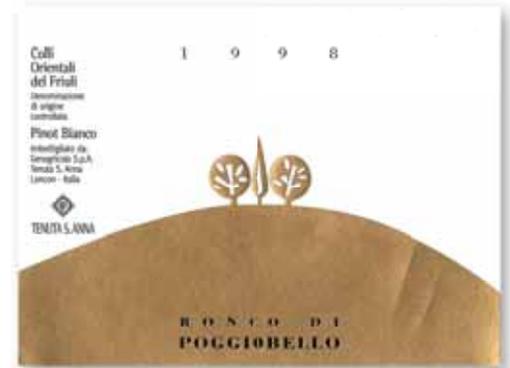
Arrigo Buttazzoni / Grafiche Tonutti – Fagagna, etichetta per il vino del 2000; Azienda Vigneti Pittaro, Codroipo. Il carattere preciso di Arrigo Buttazzoni si riflette positivamente sul disegno delle etichette, che sono un lavoro minuzioso ed esatto, come mostra questo bozzetto per il vino del 2000, imbottigliato da Pietro Pittaro, enologo, titolare dell'omonima azienda e creatore di un bel museo del vino. Il nuovo millennio è simboleggiato da un calice di vino, ricco di riflessi, che contiene il mondo, su cui troneggia un putto, avvolto da tralci di vite, grappoli e pampini, incorniciati da uno scenografico cartiglio, su cui doveva campeggiare la scritta *Vinum novum / amicus novus*. Il motivo del putto e del cartiglio è stato in seguito rielaborato per diventare un'etichetta declinata nelle varianti corrispondenti ai diversi vini.

Buttazzoni è sempre molto attento al colore giocato in contrapposizione o su una unica tonalità, come si nota nelle foglie autunnali di vite per l'etichetta dell'azienda agricola Cantarutti, la cui stampa accurata riesce a rendere il delicato effetto dei pastelli. Formati orizzontali si alternano a quelli verticali con una netta propensione nell'uso dell'oro, come si nota nella sintesi paesistica dell'etichetta per la Tenuta S. Anna. Le etichette degli anni Novanta evidenziano, come nella pittura, il passaggio all'astrazione con costruzioni geometriche di fasci di luce.



Arrigo Buttazzoni / Grafiche Tonutti – Fagagna, etichetta per Cabernet, anni Novanta; Azienda Agricola Livio Felluga, Ippolis. Arrigo Buttazzoni è artista versatile che passa facilmente dal realismo all'astratto di questa raffinata etichetta. Il marchio dell'azienda, stampato a rilievo con un effetto *trompe l'oeil*, è esaltato dal fondo composto da una parte marezzata, ottenuta fotografando una lastra marmorea e da una striscia minutamente disegnata con colori attentamente accordati. Così le strisce verticali formano con le loro proporzioni una composizione astratta ed euritmica di effetto elegante.

I quadri astratti di Buttazzoni si trasformano in etichette: in quella per il Novello Canevel l'oro e gli spessori rendono la pennellata, in altre valorizza la colatura del colore e gli andamenti spezzati della linea. Oltre al disegno l'artista cura la qualità della stampa, in cui le *texture* sono ottenute con la serigrafia, gli ori e il rilievo, come dimostra l'etichetta del Prugnolo ispirata alle opere di Zecchin e di Klimt. Tra queste etichette artistiche va menzionata anche quella per Livio Zorzettig, in cui i colori marezzati e le proporzioni a bande verticali



Arrigo Buttazzoni / Grafiche Tonutti – Fagagna, etichetta per Pinot bianco, 1998; Ronco di Poggiobello; Azienda Genagricola S.p.a. Tenuta S. Anna. Buttazzoni rinnova le etichette convogliando nei paesaggi le sue esperienze pittoriche: prospettive a volo d'uccello, susseguirsi di forme curve. Formati orizzontali si alternano a quelli verticali e non mancano neppure i paesaggi composti con il susseguirsi dei profili a campiture piatte. Degna di nota per la sintetica semplificazione del paesaggio è l'etichetta per la Tenuta S. Anna, essenziale anche nella luminosa scelta dell'oro molto lucido contrapposto al bianco della carta. Buttazzoni usa, infatti, con piacere l'oro in pasta, a caldo, in lamina, in polvere poiché esalta i colori cui è abbinato.

formano una composizione astratta ed euritmica.

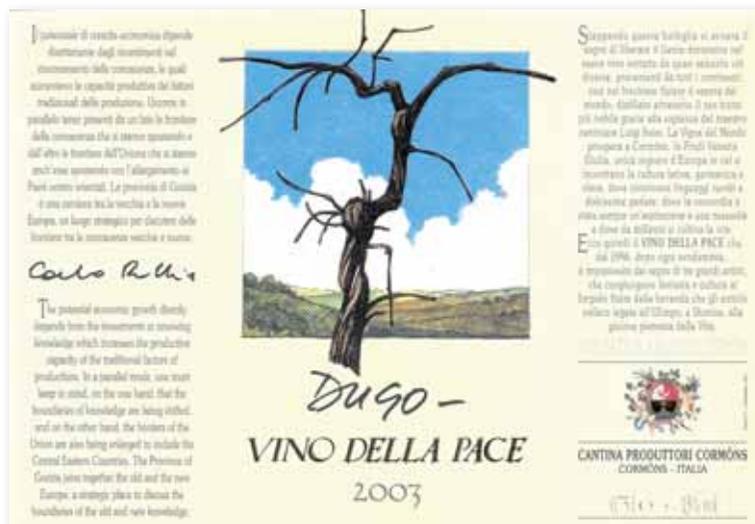
Artista molto versatile, Buttazzoni inventa etichette molto originali: quelle a effetto *optical* per l'azienda La Tunella, in cui alterna parti piatte e in rilievo, lucide e opache. Prepara per la stampa le etichette del Vino della Pace e nelle cantine di Cormòns è ancora conservata una sua installazione astratta, esposta all'Intart di Bohinj in Slovenia nel 1996. L'arte non sempre si stampa, talora bisogna aiutarla, e molto opera il pittore in questo senso risolvendo i problemi tecnici

e rendendo esecutivi i bozzetti degli artisti.

Buttazzoni sa bene interpretare il gusto “barocco” e fastoso di Pietro Pittaro, titolare dell’omonima azienda e creatore di uno straordinario museo del vino. Buttazzoni disegna lo scenografico putto tra pampini di vite sul cartiglio che ne costituisce il marchio, declinato in molte varianti su carte alluminate di diversi colori. L’eredità di Buttazzoni nello studio grafico della Tonutti, è raccolta attualmente da Barbara Passon e Massimiliano Gosparini, creatore di fumetti e artista lui stesso, cui si devono i calendari aziendali.

La storia delle etichette continua

Oltre alle maggiori qui trattate molte furono le aziende operanti in questo specifico settore. Negli anni Cinquanta operarono le Poligrafiche Riunite, presenti alla Esposizione friulana del 1948 con delle belle etichette disegnate da Nino Za per la distilleria Candolini (Catalogo 1948; Reale 2003). Si può ricordare la Del Bianco per cui lavorarono Alessandro Bimbatti, Luciano Biban e il grafico Sandro Conti nonché, in tempi recenti, la Juliagraf e la Imoco Group di Fagagna che ha assorbito nel 2006 le Arti Grafiche Friulane. Un mondo d’arte, di tecnologia, di *marketing* si cela dietro questa attività, importante anche dal punto di vista economico nel mondo della viticoltura, specie ora che la comunicazione diventa sempre più importante. Si fa presto a dire etichetta, ma l’immagine scherzosa disegnata da Alessandro Bimbatti per Tonutti rende bene la difficoltà dell’assunto!



Franco Dugo / Grafiche Tonutti – Fagagna / messa in stampa A. Buttazzoni, etichetta per il Vino della Pace, Cantina Produttori Cormòns, 2003. Un caso assolutamente unico e straordinario di etichette d’autore è rappresentato dalla Cantina di Cormòns che fece stampare da Tonutti un centinaio di etichette disegnate a titolo gratuito da una novantina di prestigiosi artisti mondiali. Dal 1986 al 2012, tre bottiglie etichettate ogni anno da famosi artisti internazionali e stampate dalla ditta Tonutti sono state inviate ai capi degli stati riconosciuti dalla repubblica italiana, formando così una delle più grandi collezioni al mondo. Arrigo Buttazzoni, disegnatore della Tonutti, vinse nel 1996 e 1997 l’etichetta d’oro e, come dipendente della Tonutti, preparò per la stampa tutte le etichette per il vino della pace risolvendo i problemi tecnici e rendendo esecutivi i bozzetti degli artisti. Tra gli artisti regionali si possono ricordare Zoran Music, Giorgio Celiberti, Leonor Fini, Darko e il suo San Urbano. Nel 2003 Franco Dugo mise a frutto le sue competenze grafiche: davanti a quella che sembra una finestra sul Collio si dispone una vite dal fusto ritorto, che contrasta con la vitalità del paesaggio retrostante.

Bibliografia

F. Agostinelli, F. Dell’Agnese, *Gian Carlo Venuto “soste della forma”*, catalogo della mostra (Udine 4 ottobre - 30 novembre 2014), Stamperia d’arte Albicocco, Udine 2014.

G. Bucco, *La Natura secondo Alessandro Bimbatti. Vero e verosimile, le segrete geometrie di piante e animali*, in “Tiere furlane”, n. 4 (dicembre 2011), pp. 8-20.

G. Bucco, *Wine & Art, The Art of wine in Friuli, this is how a winery becomes an Art gallery*, in “Tiere furlane”, n. 22, 2015, pp. 132-144).

L. Caprile, A. Molinari Pradelli, P. Menon, *Il vino della Pace*, Edizioni Vino della pace, Cormons 2008.

Mostra Regionale 1948 Friuli Venezia Giulia. Rassegna delle attività civili ed economiche, catalogo della mostra (Udine 7-29 agosto), Doretti, Udine 1948, p. 72.

Luciano Biban Pittore grafico pubblicitario, catalogo della mostra (Udine, Casa della Contadinanza, 30 agosto - 14 settembre 2008), Grafiche manzanesi, Manzano 2008).

A. Delneri, *Réclame / Manifesti e bozzetti del primo ‘900 dal Fondo Passero Chiesa*, catalogo della mostra

(Sala espositiva della fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia 29 marzo-29 settembre 2013) Fondazione Cassa di risparmio e di Gorizia, Edizioni della Laguna 2013, pp. 32-42.

G. Ellero, G. Pualetto, *Arrigo Buttazzoni*, catalogo della mostra (Udine, chiesa di Sant’Antonio abate), Udine 2014.

Comune di Fagagna, *Un mondo nel cortile. Mostra antologica di Sevino Guerrino*, catalogo della mostra (Fagagna, palazzo Pico, 1 - 30 settembre 2001), Fagagna 2001.

M. Piazza, *Creativi negli anni Cinquanta in Annicinquanta. La nascita della creatività italiana*, catalogo della mostra (Milano, Palazzo Reale, 4 marzo-3 luglio 2005), Milano, Skira, pp. 163-191.

I. Reale (a cura di), *Un volto del Novecento. Da De Chirico a Campigli: la collezione Zanini*, Mazzotta, Milano 2003.

G. Serafini, *Il colòr dal Friùl. Otto D’Angelo resoconto di una passione*, in *Tiere furlane* n. 21 dicembre 2014, pp. 6-20.

A dir la sua virtù, c’è l’etichetta, in “Civiltà del bere” dicembre 2000, pp. 58-59.



Grafiche Chiesa - Udine, bozzetto per *Acquavite polare*, Distilleria Mangilli, 1941 ca., tempere e collage su cartoncino. Un rubicondo e sorridente Stalin che alza il piccolo calice di acquavite polare? La simpatica immagine si deve a un ignoto bozzettista delle Grafiche Chiesa che ha usato il retro di un pezzo di carta datato al 1941. Sopravvissuta al bombardamento della tipografia nel 1944, è una vera rarità. L'etichetta pubblicizzava una acquavite 'polare', come ben mostrano i fiocchi di neve che si depositano sulle scritte, sul colbacco e sulla pelliccia del pastrano. Il liquore era prodotto dalla distilleria dei marchesi Mangilli di Flumignano, fondata alla fine dell'Ottocento e ceduta nel 1977.

ESR 5-6
PALOMBE
19-8



Giovanni PUPPATTI

Dai *jeans* al *dindi*, il sorgo in Friuli

Un cereale dai molti usi: alimentari, zootecnici, artigianali, industriali, domestici, agricoli

C“Che cos'è mai questo sorgo”? È la domanda che molti si saranno fatta leggendo il titolo di questo articolo. Il sorgo, in friulano *soròs*, è un cereale (*Sorghum vulgare* Pers.) praticamente scomparso dal panorama agricolo friulano. A livello mondiale è tuttora la quinta coltura per quantità prodotta, dopo il mais, il riso, il frumento e l'orzo. In Friuli ha mantenuto un ruolo di un certo rilievo come coltura estiva, a scopo alimentare, fino a quando è stato spodestato dal mais. Fino ad allora, assieme alle granelle di altre due colture estive, cioè il *sarasin* (grano saraceno) e il *mei* (miglio), entrava nella composizione della polenta e, opportunamente miscelato con cereali panificabili,

anche del pane. È facile capire come il mais, dando una polenta più buona, abbia messo in un angolo questo suo parente. Ciò è avvenuto nel corso del Seicento, ma una certa superficie a sorgo si è mantenuta fino agli anni Sessanta del Novecento. Il suo utilizzo come cibo si è andato sempre più marginalizzando (gli informatori ricordano che soltanto i meno abbienti, e soltanto in alcuni villaggi, ne facevano un uso peraltro episodico), mentre ha continuato a mantenere in vita un piccolo artigianato locale la cui memoria è ancora ben viva. Con sorpresa, poi, abbiamo potuto constatare che in un'area dell'alta pianura friulana veniva prodotto anche per scopi industriali.

In una fredda serata d'inverno, dopo cena, la famiglia è riunita *in file* nella stalla con i vicini di casa per godere del tepore generato dagli animali. Il pittore Otto D'Angelo rende magistralmente l'attiva partecipazione di ciascuno dei presenti al proprio impegno, senza che minimamente ci si curi di quanto avviene intorno. C'è chi gioca a carte e c'è un ragazzino che si diverte con i giocattoli costruiti forse da egli stesso con le canne del mais; in basso a sinistra si vede un anziano che, munito di una striglia (*strighie*), è intento a sgranare su un asse da bucato (*bree di lavâ*) le parti apicali (panicoli) dei gambi di *sorc neri* destinate alla confezione di *scôl*: scena che meglio non poteva essere resa!



Granella di sorgo sulla spiga (attuale).



Sorgo da foraggio (Istituto tecnico agrario, Cividale, 2013).

Le varietà

Questo scritto fa riferimento all'alta pianura friulana della provincia di Udine, ma sappiamo ma si sa che il sorgo era più o meno diffuso in tutta l'area pianiziale: "Coltivato in Friuli fino alla regione submontana" secondo Gortani 1906, 55.

Gli stessi autori riportano la sottospecie *typicum*, che sarebbe nota tanto in Friuli che in Carnia come *saròs*, *sorg ros* e *soròs*, e la sottospecie *saccharatum* (Mnch.) che sarebbe nota come *soròs di scove*. Menzionano, poi, un *Sorghum rubens* (W.) e un *Sorghum nigrum* (R. et S.), entrambi coltivati nella nostra regione. S sa, tuttavia, che il sorgo, pianta assai polimorfa, è stato un bel rompicapo per i botanici. Qui non si vuole certo creare nuove beghe tra studiosi e ci si atterra ad una classificazione quanto mai pratica e basata sui nomi locali in friulano.

In tutta l'alta pianura e sulla collina morenica nella prima metà del Novecento si coltivavano quattro "varietà": il sorgo da scope (*soros di scove*), che raggiungeva un'altezza

di circa 2,5 metri e aveva il panico (la parte più alta della pianta, quella che porta i semi) allungato e ricadente; il sorgo nero (*sorc neri*) dal culmo molto più alto (anche 3 metri, 3 metri e mezzo) e panico globulare; un sorgo più basso (alto circa un metro e mezzo) coltivato per la granella, che non ebbe molta fortuna; infine il *Sudan grass* coltivato per essere somministrato ai bovini come erbaio (*dât di vert*) o come foraggio essiccato (*fen*). In questo scritto si parlerà delle prime due varietà che di gran lunga si sono imposte sulle altre per l'utilizzo che ne venne fatto, sia in campo alimentare che industriale e artigianale.

Il *sorc neri* per i *blue jeans*

Con la prima industrializzazione dell'Italia di fine Ottocento il *sorc neri* divenne, grazie ai terreni aridi e caldi dell'alta pianura friulana, una fonte di reddito non trascurabile in una parte del Friuli, quasi alla stregua della bachicoltura. L'area interessata, grossolana-

mente compresa tra San Daniele e Codroipo, era particolarmente vocata alla sua coltivazione, tanto che venne prodotto fino al 1966. Il seme, raccolto da intermediari locali, veniva inviato a Genova dove serviva per tingere di blu quella particolare stoffa che, spedita in America, diede origine ai *blue jeans*, parola che – come noto – richiama in lingua inglese il termine blu-Genova (per ottenere il colore blu venivano impiegati per un terzo il sorgo e per due terzi l'indaco). Si tenga presente che il prodotto era di notevole pregio, tanto da essere oggetto di furto campestre.

I semi, come avveniva per le altre piante agrarie, erano prodotti in proprio selezionando le spighe migliori.

La semina avveniva a file (raramente a spaglio) distanti circa 80 cm, contestualmente al mais alla fine di aprile; normalmente il seme era distribuito a mano sulla parte alta della *cumierie* (porca). Le operazioni successive erano il diradamento, la sarchiatura e la

Raccolta del *sorc neri* o *sorc di scôî*. Questa varietà era assai diffusa in una parte dell'alta pianura friulana per la produzione di granella ad uso industriale con rese che potevano aggirarsi sui sei quintali per campo friulano. In tutta la parte planiziale della regione e in area collinare veniva coltivata quasi esclusivamente per la confezione dei cosiddetti *scôî*, scopini utilizzati per la pulizia del pentolame, ma anche dei pitali (*urinârs*). Come si vede la pianta viene recisa alla base con un falchetto dal lungo manico (*rincòn*) e adagiata di lato per essere successivamente "curata" (*medeâde*). Le spighe, una volta trasferite nell'abitazione, venivano deposte in forma circolare sull'aia (*ârie*) per la trebbiatura mediante il calpestio di un bovino. L'immagine è di Otto D'Angelo.



rincalzatura, come per il mais, ma avvenivano in modo più sbrigativo. La pianta si autoprotteggeva dalle malerbe col privare della luce solare il terreno sottostante mano a mano che cresceva. Faceva eccezione la romice o *lenghe di vacje* (*Rumex crispus*) che, grazie a radici grosse e ricche di sostanze di riserva, sopravviveva anche all'ombra del sorgo.

La maturazione avveniva contemporaneamente a quella del mais, con una resa di circa 6 quintali di granella per campo friulano a *la piçule* (3500 mq circa). Si iniziava la raccolta tagliando i gambi alla base, dopo aver stretto a sé col braccio sinistro alcune piante, usando un falchetto dal lungo manico (*rincòn*). Quindi, chini in ginocchio sulle piante riposte a terra si procedeva alla loro "cura" (*si medeave*), provvedendo ad asportare le spighe. La pianta andava toccata con attenzione in quanto la scorza poteva procurare

fastidiosi pruriti in tutto il corpo, e anche ferite che stentavano a rimarginare; i genitori ripetevano continuamente ai ragazzi di porre attenzione nel maneggiare le canne (*cjanussis*): chiaramente l'utilizzo dei guanti allora era di là da venire.

Mentre i panicoli dei semi venivano portati all'abitazione, i gambi, raccolti in manipoli (*balçûi*), andavano a formare biche (*tamossis*) che in tempi successivi avrebbero subito il trattamento degli stocchi di mais, cioè sarebbero finiti nella stalla come lettiera (*scjarnum*) dei bovini.

Sorprende che, a fronte della notevole produzione di *sorc neri* in quest'area dell'alta pianura, per la trebbiatura non si utilizzassero le moderne macchine, neppure nel secondo dopoguerra. Ecco come si procedeva: le spighe venivano distribuite sull'aia (*ârie*) in maniera da formare una corona circolare; qui venivano calpestate

Un'immagine di *sorc neri* tratta dal festone di piante, fiori e frutta che si trova nella chiesa di San Martino di Leonacco Basso / *Luvinà Bas* (Tricesimo), risalente alla seconda metà del Cinquecento e opera di Leonardo e Lorenzo da Marano. Questo cereale, che si differenzia dal *sorc di scove* per avere il panicolo compatto e chicchi nerastri tendenti al viola (il *sorc di scove* ha il panicolo allungato e ricadente con chicchi rossastri), veniva coltivato per ricavare dalla spiga particolari scopini detti *scôî* e, dai semi macinati, la polenta oppure, mescolato a farine panificabili, un rustico pane. Nel corso del Novecento, mentre la coltura del sorgo in generale perdeva importanza con il diffondersi del mais, il *sorc neri* continuò ad essere coltivato in una ristretta area del Friuli (indicativamente l'alta pianura ghiaiosa e siccitosa ora irrigata dal canale Ledra-Tagliamento) per essere inviato a Genova dove da esso si ricavava, con l'aggiunta dell'indaco, il colore blu che si utilizzava per tingere quella particolare stoffa che, inviata negli USA, serviva alla confezione del più famoso capo di vestiario del Novecento: i *blue jeans*.



La foto rende bene quale sia l'altezza del *sorc neri* che, come si può osservare in questa vecchia fotografia, sopravanza l'altezza di un uomo (Lisdero Valle, nostro informatore, con il nipote) potendo superare abbondantemente i tre metri.



Coltivazione del *sorc di scove* in area collinare. Le piante occupano una *cumierie* (porca) al limitare del campo di mais per conferire a quest'ultimo protezione contro il vento grazie ai gambi, flessibili ma robusti, e contro le erbacce grazie all'ombreggiamento provocato al terreno sottostante.

da una bovina condotta per la cavezza, avendo la duplice avvertenza:

- a) di non impegnare l'animale per più di dieci minuti, altrimenti si sarebbe "ubriacato";
- b) di far seguire la bestia da una persona (il più delle volte un ragazzo) munita di un secchio per intercettare le deiezioni dell'animale prima che giungessero a terra, altrimenti si sarebbe persa una parte del prodotto. L'operazione finale era quella di liberare dalla pula e dalla sporcizia il seme mediante l'uso del buratto (*burat*) o di un particolare cesto detto *val*. Con la *val* il seme veniva lanciato in alto in luogo ventilato, come ad esempio in un sottoportico (*sotpuarti*), di modo che la pula e altre impurità leggere venissero allontanate dal vento mentre il seme, più pesante, ricadeva nel contenitore.

Soròs di scove

Diversamente da quanto avveniva nell'area dell'alta pianura sopra indicata per il sorgo nero, nella restante pianura udinese a nord della linea delle risorgive e in zona collinare, la coltura del sorgo era marginale e destinata prevalentemente al *soròs di scove* (coltivato peraltro anche nell'area dove aveva più successo il *sorc neri*); essa avveniva ai lati dei campi seminati a mais impiegando per la semina solo alcune porche tronche (*bolçs / bolçs muì*), oppure porche (*cumieriis*) a ridosso dei filari di gelsi (*plantis di morârs*) dove le resa del granoturco sarebbe stata compromessa dall'ombra degli alberi. In tal modo il sorgo – che raggiungeva e superava in altezza il mais – proteggeva quest'ultimo dalle intemperie e creava un microclima favorevole.

La semina – sempre contestuale a quella del mais – era manuale: si faceva cadere il seme dal pugno sulla sommità, piuttosto piatta, della *cumierie*. Si creava in tal modo una striscia di piante sfalsate (*a sterp falît*), distanti tra loro circa 10-15 centimetri (se necessario si interveniva successivamente con il diradamento).

Seguiva una leggera erpicatura col rastrello. Come per il mais, anche in questo caso si procedeva alla sarchiatura e alla rincalzatura, ma sempre in maniera più sbrigativa. Pure la raccolta avveniva contestualmente a quella del mais: tra l'altro, a maturazione avvenuta, il *soròs di scove* doveva essere prontamente mietuto perché molto appetito dai passerai. La raccolta consisteva nel tagliare la parte apicale del gambo per una lun-



Santo Pitassi di Pavia fa vedere una scopa di saggina (*sorc di scove*) appena confezionata e un manipolo della stessa pianta come si presentava prima di essere sgranata e rifinita per formare l'attrezzo. Preso singolarmente il manipolo andava a formare uno scopino (*scovet*) per uso domestico, ad esempio per la pulizia del piano cottura della cucina economica (*plote dal spoler*). Fotografia di Carlo Fiappo.

ghezza di circa 80 centimetri, ricavando dei manipoli che poi si sarebbero portati a casa dove erano appesi in luogo riparato e ben esposto al sole, *intal ricès*, ad esempio sul poggolo

(*piùl*) o sotto la gronda (*linde*) della stalla per un periodo di essiccazione. La restante parte dei gambi rimasti nel campo veniva raccolta in manipoli e accantonata lungo i filari di gelsi

(*plantis / spaleris*) in attesa di essere usata come legacci nella confezione delle biche di mais (*tamossis, cjapis di soreâl*). Come già accennato, nel secondo dopoguerra – periodo che per motivi anagrafici si ricorda molto bene – in area collinare il sorgo era una produzione marginale e non poteva quindi contare su trebbiatrici ad esso adatte; la sgranatura, quindi, doveva avvenire manualmente.

Cogliendo l'occasione di una giornata piovosa, quando i lavori in campagna erano interdetti, oppure nelle sere invernali mentre si era intenti alla *file* nel tepore delle stalle, quando le spighe erano ben asciutte si provvedeva ad asportarne la granello utilizzando la tavola da bucato (*bree di lavā*) e la striglia (*strighie*), una spazzola in ferro altrimenti utilizzata per pulire il mantello dei bovini.

NEL FRIULI AUSTRIACO

Nel 1777 il goriziano Michele Tuzzi diede alle stampe le *Dissertazioni di agricoltura per accrescere i prodotti del Friuli austriaco* nelle quali cita il sorgo perché le sue canne sarebbero adatte al "bosco" dei filugelli ("cavalieri") e gli dedica alcune righe, che riportiamo, prese in buona parte dal Mattioli. Il senese Pier Andrea Mattioli, medico e botanico, è stato un ottimo conoscitore del Friuli austriaco in quanto fu protomedico di Gorizia dal 1542 al 1554; la sua traduzione, con commento, di Dioscoride, stampata per la prima volta a Venezia nel 1554 e magistralmente illustrata dall'udinese Giorgio Liberale, fu uno dei più grandi successi librari del Cinquecento.

Si potrebbe per ultimo dir qualche parola del sorgo chiamato dagli antichi saggina, ma che da noi viene comunemente sorgo rosso appellato. Questa biada da molto tempo è in uso nel Friuli, come può vedersi negli antichi registri delle affittanze coloniche, che tanti nobili feudatari ed altri padroni facevano ai loro coloni. Anche

di questa il Mattioli sopraccitato ci lasciò una bellissima descrizione colle seguenti parole: "La saggina, che chiamano chi melega chi sorgo, è una specie di biada, che produce il suo gambo simile alle canne di modo che, quando è cresciuto fino all'ultima sua grandezza ne' campi, ove egli è seminato, non pajono altro, che canneti, comechè le sue canne non sieno di dentro vacue, ma piene d'una midolla bianca simile a quella, che si trova nelle canne, di cui si fa il zucchero: le mazzocchie del seme, che hanno, nella sommità loro son grosse, come pine domestiche, e qualche volta maggiori, di colore che nel rosso nereggiava, o veramente del tutto son nere, come se ne ritrovano in più luoghi della Patria del Friuli tutte cariche di numeroso seme, del quale fanno i villani farina, e di quel pane assai zotico e ruvido, quantunque in Toscana più si semini la saggina per dare ai colombi ed alle galline, che per l'uso degli uomini".

(Michele Tuzzi, *Dissertazioni di agricoltura per accrescere i prodotti del Friuli austriaco*, in Gorizia per Valerio de Valerj, MDCCLXXVII).

Scovets, scôî e scovis

La confezione di scopini e scope era riservata alle persone più anziane in quanto occorreva una certa dimestichezza col lavoro, nonché una specifica abilità, soprattutto se si voleva un prodotto ben fatto e rifinito, magari da vendere sul mercato di Udine (piazza San Giacomo) o di Spilimbergo (mercato del sabato).

Si partiva col mettere assieme circa una decina di steli per formare un piccolo manipolo (la procedura era la stessa sia che si trattasse della confezione degli *scovets* che degli *scôî*, due tipologie di scopini di diverso impiego, come vedremo). Seguiva la legatura del manipolo mediante dei vimini (*vencs*) spaccati a metà (si incideva con il coltello

falcato a serramanico detto *britule* la punta del ramo di salice, poi con ripetuti piegamenti del ramo si protraeva lo spacco per l'intero virgulto), non prima di aver stretto il manipolo con due-tre giri di cordicella trattenuta da un capo sotto un piede e dall'altro strattonata a mano (asciugandosi, la legatura di salice si sarebbe stretta da sé). In entrambi i casi (*scovets* e *scôî*) le legature erano tre: vicino alla base, all'altezza delle spighe e al centro. Tre manipoli di culmi di *soròs di scove* uniti assieme con le descritte legature e mantenuti allineati su un piano

mediante un tassello di legno, formavano una scopa (*scove*). L'operazione finale consisteva nel rifilare per bene con

la *britule* e con le forbici (*fuarpis*) il manello diventato ora uno scopino o una scopa pronti per essere usati. Nel caso della scopa occorreva aggiungere il manico, ricavato il più delle volte da un ramo di nocciolo (*noglâr*). Inutile dire che oggi, con l'arrivo della plastica, questa tipologia di scope e scopini, diffusissima in passato, è sparita completamente dalla circolazione.

Le due forme di scopini (*scôî* e *scovets*) erano fatte con tipi diversi di sorgo e non avevano gli stessi impieghi. Gli *scôî* si facevano col *sorc neri* e servivano nell'acquaio (*seglâr*) per la pulizia del pentolame e delle stoviglie (*la massarie*), ma anche nel gabinetto (*cesso*) per la pulizia del pitale (*urinâr*) e della "turca" (*cadôr*). Gli *scovets* erano ricavati dal *soròs di scove* e si utilizzavano soprattutto per la pulizia del piano cottura della cucina economica (*plote dal spoleri*) che venne introdotta in Friuli dal Nord Europa all'inizio del Novecento.

C'era molta attenzione nell'utilizzo delle scope perché dovevano durare e man-

Mazzo di parti apicali di *sorc di scove* come si presentano una volta raccolti e curati (*medeâts*) per essere utilizzati, dopo la sgranatura, nella confezione di scopini (*scovets*) e scope (*scovis*). Fotografia di Carlo Fiappo.





Qui l'operazione di sgranatura riguarda il *sorc di scove*. Attentamente osservati dai famigliari sono al lavoro il nonno che, seduto su una panca, sgrana la parte apicale del sorgo, spiga a spiga, mediante una striglia, servendosi come piano di lavoro della panca stessa, e il nipote che preleva i gambi già trattati pronti per diventare scopini (*scovets*) e *scove* (*scovis*). Sotto la panca è posizionata una *val*, particolare cesto a forma di conchiglia con il margine ribassato da un lato e due maniglie per essere afferrato. La *val* serve a liberare i semi dalla pula e dalle impurità mediante il loro lancio in aria in ambiente ventilato, imprimendo al cesto con le braccia un particolare movimento. Sopra la panca c'è un setaccio (*tamês*) che viene impiegato per liberare definitivamente i chicchi da ogni sporcizia mediante scuotimento sotto controllo visivo. L'immagine è di Otto D'Angelo.

tenersi efficienti il più a lungo possibile, valendo il detto *scove gnove* (ben tenuta) e *scove ben* (in verità il detto ha un senso metaforico), perciò ogni scopa dopo l'uso doveva essere riposta in piedi a rovescio in modo che la parte spazzante (*tei*) non acquisisse una piega che avrebbe reso meno efficiente il lavoro. Oppure era appesa verticalmente a un chiodo, grazie a un'asola di cuoio o altro materiale inserita all'estremità del manico, in modo tale che il *tei* non toccasse terra.

L'impiego della scopa nel corso dei mesi doveva seguire un preciso iter: si partiva dall'uso in cucina per passare, mano a mano che si deteriorava, a quello in cantina (*cjanive*), poi in dispensa (*camarin*), per finire, ridotta a un mozzicone, nel porcile (*cjôt*) e quindi, non più utilizzabile, sul fuoco. Per completezza d'informazione si ricorda che un terzo tipo di *scove* utilizzate per la pulizia della stalla e del cortile era quello realizzato con rami di sanguinella (*sanzit*), detto comunemente *bradasc*.

Uso alimentare

I semi (*balutis*) delle due varietà di sorgo, a parte quelli del sorgo nero inviati a Genova, entravano nell'alimentazione dei maiali e degli animali da cortile, mentre erano solo raramente utilizzati in alimentazione umana, almeno nel corso del Novecento, tanto più che, essendo vestiti, per un loro utilizzo dovevano preliminarmente essere decorticati. L'informatore Lisdero Valle di Nogaredo di Corno ricorda che nei vicini paesi di Silvella e Baracetto si poteva fare il pane anche con il *soròs* che era macinato con un mulino a mano e poi *tamesât fin* (setacciato finemente) per eliminare gli indigesti tegumenti.

Non si dimentichi, comunque, l'importanza che il *sorc neri* ha avuto in Friuli, durante l'*annus horribilis* della grande guerra (1917-18), quando ha potuto alleviare le condizioni di fame della nostra gente perché le truppe d'invasione austro-ungariche non provvidero alla sua requisizione, non conoscendo l'uso alimentare che se ne poteva fare. Così annotava il parroco di Moruzzo in quel tragico periodo: "Mi recai a trovare i miei a Moggio. Dovetti mangiare la polenta di sorgorosso! E che buona!" (Fabi e Viola 1993, 52). E il parroco di Flambro: "... gran parte delle famiglie era riuscita a nascondere in luogo sicuro il fabbisogno di granoturco. E dove difettava si cercò di supplire con misture di farine di granoturco, segala, sorgorosso, ecc." (ibidem 166). Nel giugno del 1918 il parroco di Dignano segnala il prezzo del granone (mais) che definisce "enorme" andando dalle

quattro alle sei corone al chilo, con punte di dieci corone, mentre il sorgorosso ne valeva da una a due al chilo (ibidem 210).

Sorgo per gli avicoli

La granella di sorgo somministrata alle galline provocava una colorazione rossa del tuorlo (*bale dal ûf*), ma il suo utilizzo più curioso era quello rivolto alle chioce (*vuedis / clocjis*) dei tacchini (*dindis*). Si deve sapere che le femmine di questi animali erano ricercate per la cova in quanto, data la loro mole, potevano covare dalle 25 alle 30 uova di gallina per due tornate successive nello stesso anno, dimostrandosi anche particolarmente premurose ed efficacemente protettive nei confronti dei pulcini fatti segno spesso delle attenzioni dei rapaci quali il gheppio (*falçuç di çjampanîl*) e la poiana. Esse inoltre non si muovevano dal nido per parecchi giorni (la cova delle uova di gallina dura 22 giorni) se non per i bisogni fisiologici. Proprio per assecondare la propensione a non lasciare il nido si somministrava loro la granella di sorgo per le funzioni nutritive e astringenti che i semi possedevano. Un'altra curiosità che si vuole qui ricordare è quella dell'utilizzo per la cova del tacchino maschio (*dindiât*) anche per due tornate nello stesso anno, affidandogli ogni volta fino a 70 uova: a tal fine bastava legare, piegate all'indietro, le dita medie delle sue zampe. Questa pratica veniva ricordata nella filastrocca cantata dalle madri ai loro bimbi per farli addormentare: *mê mari e à un dindi, par fâlu rindi, lu met a clocî*, "mia madre ha un tacchino, per farlo rendere lo fa covare".

SORC E UCEI

Di poi subito partiti [i soldati di Carlo V] viensi tanta quantità di uccelletti, franzelli e uccelli che mangia biava che era una cosa stupenda e mai si potria creder se un non lo avessi visto. Erano sul tenir de Provesan fin a Sequals e non in altro luogo della Patria. La causa fu perché non tolsino suso li sorghi e sarasini per il rispetto [= la paura] de li soldati. Andavano in un campo de sorgo che pareva un nuvolo e se non fussi sta previsto che paravano cum la voce ed altri istrumenti, avrian mangiato tutto in un tratto. Fecino un grandissimo danno e pur assai campi non romasi la mità e in tal niente.

(Roberto de' signori di Spilimbergo, *Cronaca de' suoi tempi dal 1499 al 1540*, ristampa anastatica dell'edizione del 1884 a cura della pro Spilimbergo, dicembre 1991).



In questa immagine di Lucio Peressi, scattata nel 1960, si vede come la coltivazione della saggina (*sorc di scove*) in alcune zone del Friuli avvenisse in associazione con il mais andando ad occupare una porca (*cumierie*) al limitare del campo (in basso a destra). Si nota subito la notevole altezza della pianta che supera di gran lunga quella del mais.





Il sorgo rosso del *buon fattor di villa*

Chi si interessa di storia dell'agricoltura conosce bene il testo del trevigiano Giacomo Agostinetti, *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, edito a Venezia nel 1679. In esso un intero "ricordo", il numero XCI, è dedicato al sorgo rosso.

Del sorgo rosso

Hora devo trattar del maggior amico che habbino li contadini di questi paesi, qual è il sorgo rosso, ch'anco chiamasi melega. Dico il maggior loro amico, perché non vedo che usino maggior diligenza che nella coltura del sorgo; quale lo seminano nelle meiere [sulle stoppie del miglio], ma prima le terrazzano benissimo, fanno anco li fossi e conducono nel campo la terra cavata avanti il verno e purificata dal giaccio, tal che con queste doi sorti di terra si presuppone una coltata che concorre all'alimento del sorgo, che essendo di natura grande, ha bisogno di gran sostanza. Va seminato conforme la natura e sito del paese caldo o freddo, poiché venendo tocco dal freddo nel nascere spunta rossetto e si può dar per ispedito, e per assicurarsi, non bisogna seminar sorgo se prima non si vede spuntata la foglia delli morari, ch'è sicuro inditio d'esser totalmente passato il freddo; ma perché potria esser che col portar tanto il tempo avanti fosse tardivo, stimerei bene aspettar lo spuntar sì di detta foglia, ma prima metterlo a molle nell'acqua di corte, ovvero fatta grassa con l'arte, come ho discorso già secondo l'intentione del perito Clemente. Quando poi spunta dalla terra che si possa discernere dall'erba, bisogna sapparlo all'indietro, levandogli l'erba e quella crostetta di terra che avesse attorno la sua gambetta, poi si sappi la seconda volta andando avanti, dandogli terra; e se qualche buon agricoltore si diletasse dargli la terza sappata tanto meglio sarebbe. Devesi avvertire che questa biava è più amica dell'humido che del secco e però si deve più tosto metter nella terra buona e polposa, chi desidera farne buona raccolta. E perché se ne trova sorgo di molte sorti: di bianco, di rosso, di alto, di basso, che però l'alto va seminato a luna scema et il basso a luna crescente; l'alto convien ne i luochi alti et il basso nelli paesi bassi, che non hanno tanto bisogno delle canne e pastura come ne i luochi alti, che si servono delle medesime in luoco di pastura e poscia di sternidura in luoco de strami; essendo anco il basso più comodo per levargli la panocchia, come costumano senza tagliar le canne, che poi le tagliano l'inverno secche in piede e con maggior loro comodo. Molto altro si potrebbe discorrere in proposito di questo gran, ma perché non vi è mestiere rurale che meno ricerchi la diligenza del fattor quanto questo, tralascierò d'inoltrarmi: perché pur troppo il contadino è diligente, anzi diligentissimo, che venendogli comandato di fare qualche servitio in corte, che pure sarà obligato, risponde non potere, asserendo che deve seminare il sorgo et così in altro tempo sapparlo, parendo a loro che in simil caso siano esenti d'ogni facione e pubblica e privata, il qual riguardo non hanno mentre seminano il formento o altre biave, parendo che il sorgo habbia privilegio particolare. Onde quel contadino che va trascurato nella coltivazione del sorgo, si può ben dire che sia delli miseri e disgratiati che habbia la rustica progenie.



Sorgo colorante

Non si dimentichi che i semi di sorgo nero servivano per tingere (*intenzi*), oltre che le stoffe dei *blue jeans* anche lane, brattee di mais (*scus*) per sporte e uova di Pasqua, conferendo agli oggetti un colore marroncino. Il materiale (ad esempio la lana) che si voleva tingere veniva fatto bollire nell'acqua assieme ad un sacchetto di semi di sorgo, non prima di averlo fissato (*mordensât*) con dell'allume di rocca (*lum di roche*).

Legami e letame

I gambi che, in area collinare, erano stati ammuccchiati lungo *lis spaleris*, servivano, come già detto, grazie alle loro flessibilità e lunghezza, da legacci per le biche di mais. In questo caso si utilizzavano due gambi che, intrecciati per la punta e appoggiati alla bica, l'avvolgevano completamente, dopo che la stessa era stata stretta e compattata mediante una particolare corda munita di un tassello di legno. Alla fine non rimaneva che intrecciare le due estremità e la bica era assestata. Sia i gambi del sorgo accantonati in manipoli lungo le piantate e non utilizzati



Coltivazione di sorgo attuale. Ora questo cereale è coltivato quasi soltanto per ottenerne granella ad uso zootecnico. Dal punto di vista agronomico è meno esigente del mais e non contiene le famigerate micotossine.

come legacci che quelli ammassati in biche nel campo, venivano trasferiti all'abitazione dove erano fatti a pezzi con il *taçon* e usati come lettiera delle vacche. Il letame che se ne ricavava era ritenuto di ottima qualità.

Nell'orto

Alla stregua dei gambi del mais, anche quelli del sorgo potevano essere impiegati nell'orto per ricoprire le verdure invernali (porro, verze, radicchio, ecc.) in quanto non solo servivano a riparare le pianticelle dal freddo ma, grazie alla fermentazione cui erano soggetti, miglioravano il microclima dell'aiola.

Un altro uso era quello che vedeva le canne del sorgo impiegate per piccole palizzate. Perché, poi, non ricordare che con le stesse canne si realizzavano i cessi in fondo all'orto?

Giocattoli e aucupio

Infine non va dimenticato l'utilizzo che i ragazzi (o i padri e i nonni per loro) facevano delle canne di sorgo. Queste ultime avevano le stesse caratteristiche delle canne di mais, erano cioè leggere e robuste nello stesso tempo, dotate al loro interno di un midollo che si poteva asportare; per contro erano più sottili e tra nodo e nodo correva più spazio, per cui, tagliate a metà, erano ideali per costruire i telai degli aquiloni con cui i ragazzi in primavera scorrazzavano sui prati. Costituivano pure il materiale di base per la realizzazione di giocattoli (*bebèls* / *zugatuî*) come piccoli animali che, data la versatilità offerta dalle canne, si riusciva a rendere facilmente riconoscibili (elementi connotanti l'animale, ricavabili con facilità dalle canne del sorgo, erano le orecchie lunghe per l'asino e piegate in giù per le pecore, le corna per le vacche, la criniera per i cavalli, ecc.). Classico era il cavalluccio (*cjavalut*) rappresentato da una canna di sorgo che, stretta tra le mani, i bambini tenevano tra le gambe con il ciuffo della spiga che faceva da coda. All'ingegno non c'è limite, come è ben documentato nel 1699, quando *Zuane Morello, putto d'età d'anni 11 in circa, aveva, come fanno li putti, fatto un carretto con canne di sorgo e le rode di ravi* (Bini 2010, 71). I filamenti della spiga del sorgo rosso erano ottimi per fare delle leggere e quasi invisibili paniuzze (*viscjadis*) da fissare sulle vermene (*vermenis*) per la cattura di piccoli uccelli come i lucherini (*luiars*).

Morale

Qualche lettore, davanti agli impieghi del sorgo sopra descritti, potrebbe bonariamente sorridere e ciò è comprensibile in tempi di tecnologia tanto spinta quanto invasiva.

Le conoscenze empiriche della nostra gente, prima che la scienza salisse sul suo piedistallo dorato, non procuravano alcun danno all'ambiente. I nostri pronipoti non sorrideranno bonariamente delle nostre pratiche attuali (si pensi solo alle montagne, e ai mari, di plastica che lasciamo loro in eredità, alle terribili scorie e alle migliaia di molecole sicuramente non biodegradabili che entreranno nella loro quotidianità) ma, più probabilmente, ci manderanno qualche inutile maledizione. La storia ci insegna, però, che i tempi cambiano, e non sempre in meglio. Chissà, non è detto che venga in auge un'agricoltura che soddisfi i bisogni primari di una società con maggior coscienza ambientale, spontanea o imposta dagli avvenimenti. Allora anche il *soròs* potrà tornare buono.

Si ringraziano i coniugi Lisdero Valle e Lidia Bianco di Nogaredo di Corno (Coseano) e Rinaldo Sacca-vini di Bellazio (Povoletto) per le loro preziose informazioni.

Bibliografia citata

Bini 2010 = Giuliano Bini, Benvenuto Castellarin, *1000 anni di cibi e bevande*, Latisana, la bassa, 2010.

Fabi e Viola 1993 = Lucio Fabi, Giacomo Viola, *Una vera Babilonia...*, Mariano del Friuli, Edizioni della Laguna, 1993.

Gortani 1906 = Luigi Gortani, Michele Gortani, *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia*, Udine, Doretti, 1906.

Enos COSTANTINI

Il sorgo, un cereale tanto diffuso quanto negletto

Il termine friulano *soròs* con cui viene genericamente chiamato il sorgo, deriva da *sorc ros* (sorgo rosso) a motivo del colore rosso, più o meno intenso, della granella matura. In realtà il suo nome era semplicemente *sorc* e l'aggettivo *ros* venne aggiunto per distinguerlo dal mais che, diffusosi a partire da fine Cinquecento, prese il nome di *sorc turc* (il granoturco degli italiani). Un altro nome con cui è noto è *sorc lunc* in quanto la sua altezza superava quella del mais. Il sorgo / *sorc* si può riscontrare nei documenti (censi, compravendite, quartesi) a partire dal basso medioevo. Ad es. nel 1363 compare costantemente tra gli affitti riscossi a Carpacco dall'Ospedale di Udine, e lo ritroviamo a Martignacco e ad Arcano (Corgnali 1967, 143-45).



Sorc di scove, fotografato nel settembre 2010.

Talora compare anche la sua destinazione; ad esempio in una carta gemonese del Quattrocento leggiamo *una quarta di sorch per dalu al purçit* (Londero 2001, 117). La *quarta* era una unità di misura (la quarta parte dello staio / *stâr*) e l'utilizzo nell'allevamento suino si deduce dal nome "grano porcino"

che riscontriamo negli Atti preparatori del Catasto austriaco di Tricesimo stilato nel 1826. In alimentazione umana il *sorc* era il cereale meno pregiato e, nei prezziari, si trova sistematicamente agli antipodi rispetto al frumento che era il più quotato. Per il Cinquecento, ad esempio, abbiamo

i prezzi riportati da Roberto di Spilimbergo nella *Cronaca de' suoi tempi*, dove vediamo che il frumento vale 10 ducati allo staro e il sorgo soltanto 2,3. Gli altri cereali hanno valori intermedi (5 il miglio, 8 la segala, ecc.). A Udine nel 1520 il frumento valeva 13,8 lire venete allo staio, il sorgo soltanto 4,11. Il confronto è impietoso con la segala anche nel secolo precedente, quando questa era venduta nel 1414 a Cividale a 16 soldi il pesenale, mentre il sorgo ne valeva solo cinque per la stessa misura (Corgnali 1967, 138).

Queste grandi differenze si spiegano col fatto che il sorgo, a differenza del frumento e della segala, non è un cereale panificabile; si suppone, inoltre, che le varietà qui presenti avessero il seme provvisto di tegumenti piuttosto coriacei che andavano eliminati: si rendeva, quindi, necessaria una ulteriore operazione (pilatura o decorticatura) che, fra l'altro, non sempre poteva contare su una adatta tecnologia.

È altresì probabile che le polente, o pappe, o lo stesso pane in cui veniva inserita una certa percentuale di sorgo, non fossero all'apice delle qualità organolettiche. Il *pan di sorc* è ben documentato per il passato, anche nel Cinquecento, ma non va confuso con il *pan di sorc* che hanno conosciuto i nostri nonni e che ancora si fa (è presidio Slow Food): quest'ultimo si ottiene con una miscela di farina di segala e di farina di mais cinquantino, ottenendosi un prodotto che aveva forse più le caratteristiche di un dolce, in un'epoca in cui altri dolci

non esistevano, e che era merenda tanto gradita quanto parca per i bambini.

Sta di fatto che nei secoli trascorsi il *sorc*, attuale *soròs*, aveva cattiva immagine e ciò traspare con chiarezza da alcuni componimenti poetici del Cinquecento (Corgnali 1967, 63) di cui offriamo qualche verso in grafia modernizzata:

Mangjin dal pan di sorc e sarasin

Ju sclâfs, e ju cjargnei, e ju vilans

Cioè "Mangiano pane di sorgo e di grano saraceno / gli slavi, e i carginelli, e i villani". Insomma era roba per montanari (così erano intesi *ju sclâfs* e *ju cjargnei*) e contadini.

Inoltre, come espressione di un anelito di uguaglianza sociale, o piuttosto di "giustizialismo alimentare e logistico", possiamo leggere (*ibidem* 62):

Pan di mei e di sorc ancj ai signôrs

*Zonte, cjar di piore e jet sul fen
A lôr e 'l ben a nô lavoradôrs*

Che sarebbe: "Pane di miglio e di sorgo anche ai signori / Vinello (ottenuto gettando acqua sulle vinacce già torchiate e inacidite), carne di pecora e giaciglio sul fieno / a loro e ogni bene a noi lavoratori".

Che il sorgo fosse la granella meno apprezzata emerge anche da questa strofa di un *Alfabeto contro i villani* del medesimo secolo (*ibidem* 69):

*Forment, siale mei e ogni gran
Par altris samenin nô maladets
E a nô un pôc di sorc nus fâs lu pan*

"Frumento, segala, miglio e ogni

granella / Per altri seminiamo noi maledetti / E per noi deve bastare una manciata di sorgo a farci il pane".

E ancora (*ibidem* 70):

Polente e puar è nestri paravîs

E pan di sorc ju agn nô zin mangjant

Puçant sore la tiere a duçj bieî vîfs

"Polenta e porro è il nostro paradiso / E pane di sorgo andiam mangiando da sempre / Puzando a tutti sulla terra [anche se siamo ancora] vivi".

Chiudiamo con una felice sintesi del poeta Giovanni Battista Donato che scriveva nella seconda metà del Cinquecento:

Che 'l Terren magri frodij mens del gras

Lu sorgh mens dal forment facci bon Pan

"[Si sa] Che il terreno magro frutta meno di quello grasso [fertile] / il sorgo fa il pane meno buono del frumento".

Bibliografia

Corgnali 1967 = *Ce fastu?*, rivista della Società filologica friulana, n. 1 - 6, 1965 - 67. Contiene una consistente raccolta degli scritti di Giovanni Battista Corgnali.

Londero 2001 = Alida Londero, *Il broili di San Michele. Un'azienda agricola del Quattrocento*, in Costantini Enos (a cura di), *Glemone*, Udine, Società filologica friulana, 2001.



Magia del tardo autunno a Ruvignans.

