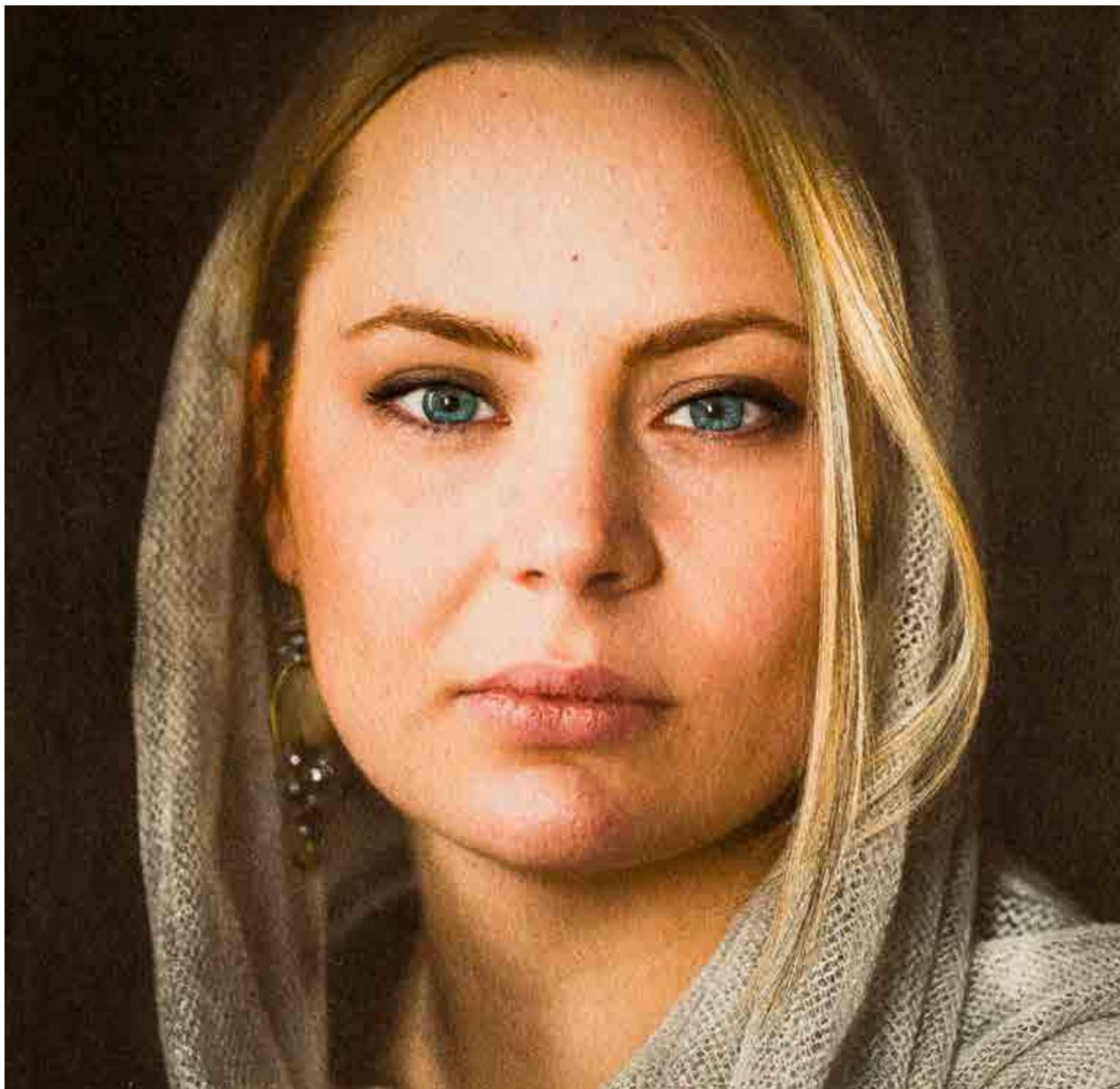


Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
Settembre 2020
Anno 12 Numero 2
issn 2036-8283

32





In copertina: ritratto eseguito con tecnica mista da Bruno Beltrami.

Qui sopra: fossato e mura settentrionali della città di Venzone in un'opera eseguita a tecnica mista da Bruno Beltrami.



Il castello di Ragnogna in un'opera eseguita con tecnica mista da Bruno Beltramini.

Da est a ovest, un avvincente itinerario

C

Cultura a 360 gradi, non solo percepita nella sua espressione più classica, ma anche attraverso alcune esposizioni permanenti che spaziano dall'arte all'architettura ai paesaggi naturali fino ad arrivare all'enogastronomia.

Miramare, una perla bianca che si rispecchia nell'azzurro dell'Adriatico, e il suo giardino in riva al mare che rappresenta una delle bellezze più preziose della nostra regione. Tra storia, sostenibilità ambientale e moltissime varietà di piante, il giardino del castello, omaggio ai diversi viaggi dell'imperatore Massimiliano d'Austria, offre un'occasione irripetibile per

iniziare questo stupendo itinerario in Friuli Venezia Giulia. Un viaggio che farà tappa anche a Duino, sui passi del poeta Rainer Maria Rilke, che proprio qui trovò l'ispirazione per alcuni dei suoi versi più celebri e a cui è stato dedicato il sentiero che porta il suo nome; poi a Strassoldo, tra i borghi più belli d'Italia, passando per il Medio Friuli e arrivando a Flambruzzo.

Cultura e tradizione, ma anche cibo e vino, due tratti indistinguibili e indissolubili di questo territorio. Ad abbracciare la città di Trieste il Carso, tra le sue bellezze naturali impervie e affascinanti

e la magia dei suoi colori, che proprio in un mese come quello di ottobre e in tutta la stagione autunnale può regalare i suoi colori più belli, facendo tappa nelle osmize per assaggiare i prodotti tipici degli agricoltori di questa zona della nostra regione.

Attraversando il Friuli, in un percorso che collega colli, pianure e filari, un'altra tappa che unisce cultura ed enogastronomia è il museo del vino di Pietro Pittaro, a Codroipo, cuore delle Grave del Friuli. Straordinario, unico nel suo genere e irripetibile esempio di una collezione privata a disposizione della collettività, il museo



è lo scrigno di una storia e di una terra di profonde e genuine tradizioni, ospita oggetti preziosi tra vetreria e cristalli e sono stati ricostruiti alcuni ambienti, tra cui stamperia e bottoia, che fanno assumere a questo “piccolo” luogo un carattere internazionale, simbolo di un’azienda, i vigneti Pittaro, aderente al progetto della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia ed esempio di cantina che è riuscita a creare al proprio interno anche un’attrattiva culturale.

Sapori e saperi: si parla di grani antichi che “sbarcano” anche nella nostra regione dove, in verità,

sono coltivati dagli albori dell’agricoltura (circa 6000 anni a.C.), ma ora sono rivisitati in chiave qualitativa e offrono prodotti artigianali di sicuro richiamo.

Il viaggio si conclude toccando il Friuli occidentale e scoprendo l’incantata valle dell’Arzino: un “tuffo” nelle sue acque cristalline e una immersione nel verde del suo paesaggio, tra faggete e piccoli borghi fuori dal tempo.

Un itinerario di cultura e di natura da est a ovest, dal mare

alla montagna, in poco tempo, con una tappa intermedia per un tesoro che differenzia la nostra regione da tutte le altre: le chiesette votive, e sono 800, sparse tra prati, campi e boschi o, come è narrato in questo numero della rivista, sul più bell’anfiteatro morenico che un ghiacciaio alpino abbia saputo creare.

Sergio Emidio Bini

Assessore alle Attività produttive e al turismo del Friuli Venezia Giulia

Sul Monte Corno (*Mont di Cuar* o *Pic di Mai*) si incontrano i comuni di Forgaria, Trasaghis e Vito d’Asio. Da qui l’occhio domina sull’altopiano di Monte Prât, sul Campo di Osoppo fino al conoide di Gemona e sull’ultimo tratto della Val d’Arzino per poi allargarsi ai colli morenici e alla pianura friulana fino alla marina.

Tiere *terra friulana* furlane

Tiere furlane

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

Settembre 2020 - anno 12 - numero 2

Tiere furlane
tiere.furlane@regione.fvg.it.

Direttore responsabile
Demetrio Filippo Damiani

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:
Fulvio Colombo, Enos Costantini, Franca
Merluzzi, Cristina Noacco, Daniela Peresson,
Giovanni B.D. Serafini, Antonietta Spizzo,
Raffaele Testolin, Carlo Venuti, Michele Zanetti.

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

Archivio del Castello di Duino: 41, 42.

Enos Costantini: 2-3, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50,
62-63, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75,
76, 77, 79, 80-81, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 91, 92
basso, 95dx, 96-97, 101, 102, 120-121, 122-123,
127, 128.

Museo storico e il Parco del Castello di Miramare:
38, 39.

Si ringrazia per la collaborazione:
Museo storico e il Parco del Castello di Miramare,
Pietro Zandigiaco.

Impaginazione grafica:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Ufficio di Gabinetto - Struttura stabile Creatività
& Design

Stampa:
Tipografia Menini - Spilimbergo/Pn



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

INDICE



6

Illuminazioni in punta di matita

Le foto-grafie di
Bruno Beltramini

Cristina NOACCO



20

Laboriosità e bellezza

Il museo del vino di
Pietro Pittaro

Giovanni B.D. SERAFINI



36

Giardini d'acqua e di verde

Sul mare e nella
pianura friulana

Franca MERLUZZI



51

Frasche e osmize a Trieste

Vendita del vino al minuto:
appunti di storia

Fulvio COLOMBO



62

Le chiesette di Colloredo di Monte Albano

Storia, religione e arte
nella Brianza del Friuli

Carlo VENUTI



79

Cereali di prossimità a filiera corta

Antonietta SPIZZO



87

Non basta dire farro

I farri sono frumenti vestiti, gli altri sono nudi, e più giovani

Enos COSTANTINI



92

C'è un pastificio a Lestans

... dove il Friuli e le Marche si incontrano

Antonietta SPIZZO



96

I ben tenuti pomai o... delle mele in Friuli

Raffaele TESTOLIN



108

Val D'Arzino

Il selvatico fascino di una valle minore

Michele ZANETTI



120

Fruinz

Un piccolo insediamento in Val d'Arzino

Daniela PERESSON

Cristina NOACCO

Illuminazioni in punta di matita

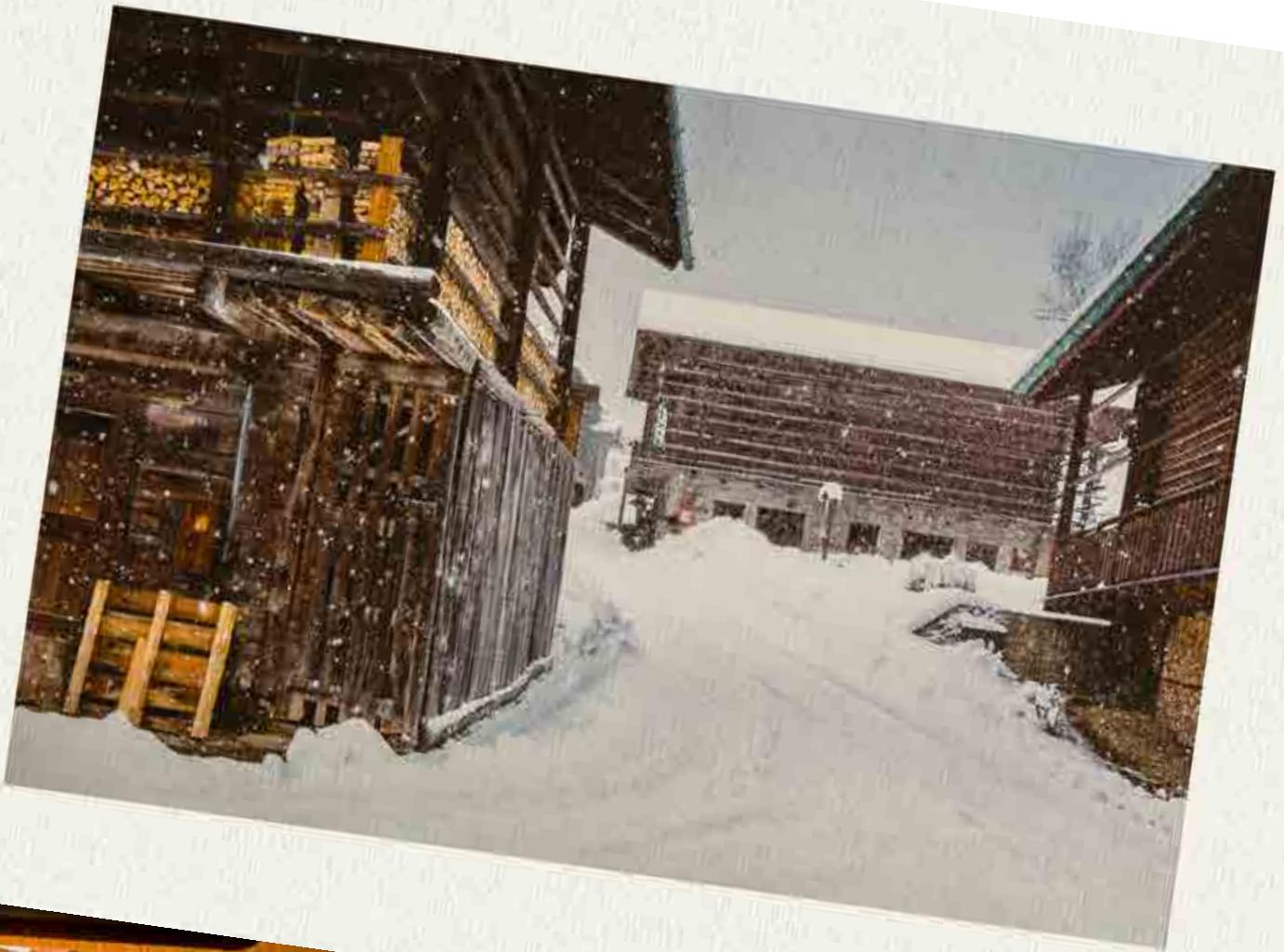
Le foto/*grafie* di Bruno Beltramini

L

Lui non si definisce un pittore né un fotografo, non si dice poeta e non aderisce a nessuna corrente artistica particolare. Eppure, il colpo d'occhio che offrono le immagini di Bruno Beltramini esposte e illuminate con cura secondo le sue indicazioni è sufficiente a far capire all'osservatore che è di fronte a un'opera complessa, frutto di rare qualità riunite: manualità e sensibilità artistiche, esperienza professionale nel campo della fotografia e una grande apertura culturale. Viste da vicino, le sue opere rivelano dettagli che invitano a entrare nel paesaggio, fino a immedesimarsi con esso: la neve che scende sulle case rustiche di Sauris o sugli abeti già imbiancati, il raggio di sole che illumina un ramo e un angolo di muro in pietra, la pioggia che picchietta l'acqua di una torbiera vibrano e con essi l'animo di chi



Osmosi. La matita prolunga la mano, la fa entrare nell'immagine e interagire con i suoi elementi. La mano che colora accarezza, attenua o sottolinea la rappresentazione delle cose, per imprimerle la luce e la sfumatura volute. Divisi dalla realtà circostante, un albero, un bosco, un borgo escono dal paesaggio reale, e fanno entrare lo spettatore in un paesaggio interiore. La punta della matita è uno strumento duplice: rivela l'essenza della realtà colorata, mette a nudo l'emozione di chi la colora.



Sauris di Sotto. Nevicata. La neve accade e rinnova il paesaggio. I tetti, i ballatoi, le strade si offrono all'incanto e diventano la nuova tela immacolata sulla quale, un fiocco dopo l'altro, la neve scrive di nuovo la parola inizio. La neve accade, accade ancora, mentre guardi *Sauris di Sotto. Nevicata*.

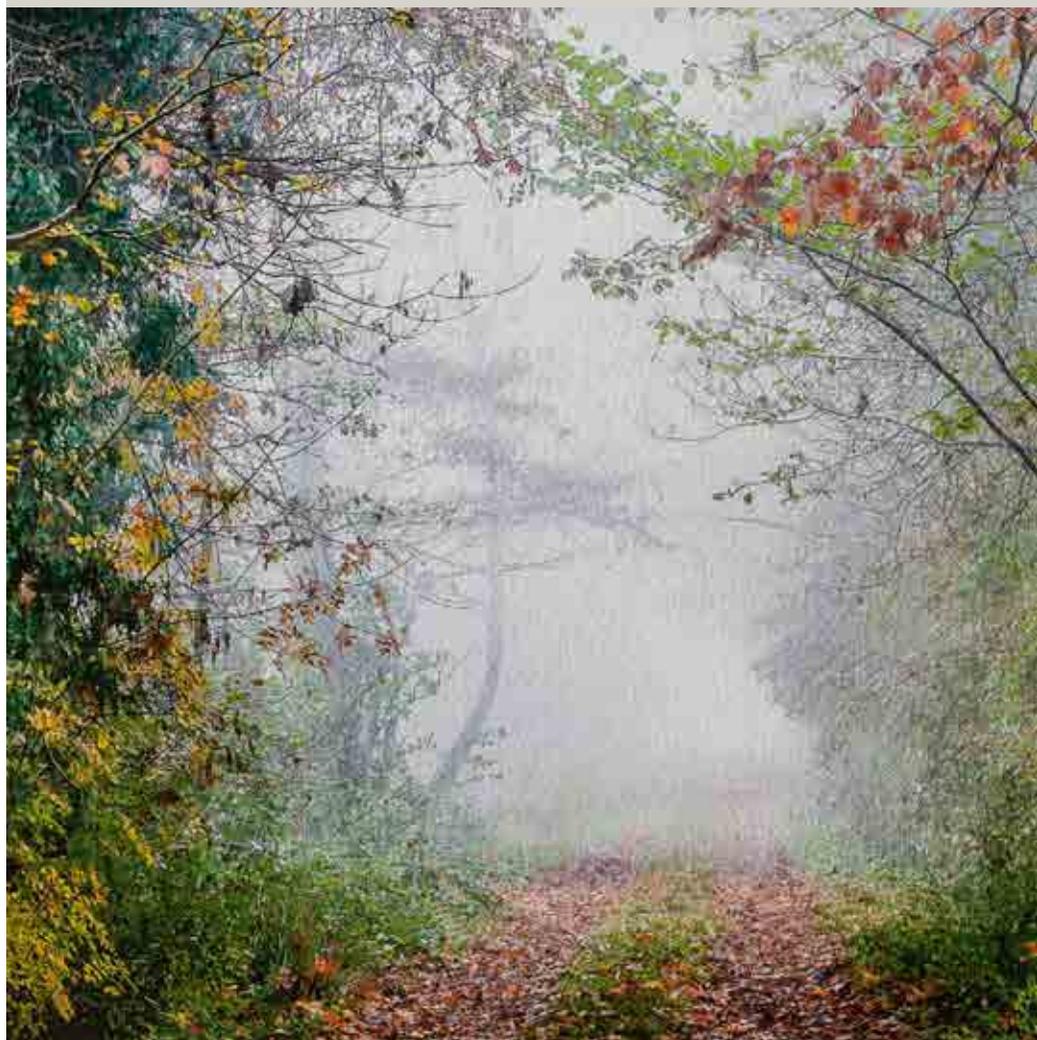
guarda. Vien voglia di avvicinarsi ancora, per mettere a fuoco la grana della carta vergata e i tratti del colore, per cercare di cogliere il mistero delle cose riprodotte. Ci si sente allora osservati da quelle stesse immagini, entrate ormai in simbiosi con la parte più intima di noi stessi, e da una persona che era rimasta in disparte durante l'incontro con le sue opere. Bruno si avvicina senza dir nulla,

disponibile. La domanda affiora spontanea: «Sono pitture o fotografie?». «Tutte e due», risponde lui, divertito e per nulla infastidito dal fatto di dover rispondere sempre allo stesso modo. Le opere di Bruno hanno infatti due “matri”: la sua formazione artistica e la sua esperienza professionale. Sono il frutto maturo di una vita trascorsa a osservare, studiare, cercare, sperimentare.

Uno sguardo bambino

Nato a Udine nel 1957, Bruno si è appassionato per l'immagine quando, da ragazzino, sfogliava l'enciclopedia che la mamma gli aveva regalato e scopriva così le opere dei grandi maestri dell'arte, quando assisteva ai cineforum organizzati in parrocchia e quando andava a guardare "La Tivù dei ragazzi" da sua zia, una trasmissione che proponeva documentari naturalistici e di avventura. Oltre che dalle immagini mozzafiato dei reportage, era affascinato dalla sigla filmata della serie televisiva, in cui un operatore guardava attraverso una cinepresa dell'epoca.

Poi sono venuti gli anni della formazione: un breve periodo all'Istituto Magistrale Statale "C. Percoto" di Udine («*Masse frutis* – confessa ridendo – *non capivo niente*»), quindi tre anni di grafica, dei quali ricorda soprattutto le lezioni di Federico Santini, con il quale collaborerà più tardi, e il diploma in "Arte applicata" ottenuto presso l'Istituto Statale d'Arte "G. Sello" di Udine. Nel 1978 risponde a un annuncio di Telefriuli e diventa operatore di ripresa a fianco di Edmondo Pisani, un direttore della fotografia romano trasferitosi a Udine. Realizza così il suo sogno d'infanzia. Da allora ha firmato, in qualità di operatore e di direttore della fotografia, documentari naturalistici, artistici e industriali che lo hanno portato a viaggiare in Iran, in Siberia, in Corea, in Norvegia... Ha girato servizi di guerra in Slovenia, Croazia, Bosnia Erzegovina e Serbia, ha collaborato con centri di produzione regionali e con registi



Torbiera di Flambro. Verso la luce (collezione privata). La nebbia d'autunno è un invito a lasciare il sentiero sicuro della realtà e ad addentrarsi nel mondo vago e indefinito dell'astrazione, dove reale e immaginario si confondono, dove i contorni sfumano e i colori si mescolano nella loro sintesi. Un passo verso la luce è un passo verso la vertigine del mistero.

come Giampaolo Penco, Eva Nilssen, Rino e Remigio Romano, Paolo Comuzzi, Massimo Garlatti Costa, Christiane Rorato...

In tutti questi lavori ha conservato lo sguardo meravigliato del bambino che scopre e registra il mondo attraverso l'obiettivo della telecamera: nel documentario commissionato dalla Provincia di Udine a Massimo Garlatti Costa, *Friùl. Viaç te storie*, disponibile e imperdibile su Youtube, colpiscono i campi lunghi che danno risalto al paesaggio in cui si muove il narratore, Loris Vescovo, mentre nel film

I dimenticati della Transiberiana che la regista Christiane Rorato ha dedicato ai 300 friulani che costruirono la Krugobaikalskaja, cioè il tratto della ferrovia Transiberiana che segue i contorni meridionali del lago Baikal, quando la contessa Piera Savorgnan di Brazzà Cergneu, impersonata dalla stessa Christiane, attraversa le strade di Irkutsk, le foglie dei platani fremono al suo passaggio, e conferiscono alla scena un'atmosfera intimista e contemplativa che caratterizzerà tutta la ricerca artistica dell'operatore di ripresa in evoluzione.



Martignacco. Fine estate. Oltre gli alti fusti, le chiome si sono allargate, hanno bevuto la luce del sole d'estate. Le foglie, sparse a terra, disegnano il sentiero e invitano a rallentare il passo, lungo la strada dorata del tempo maturo. L'autunno è un bosco di pensieri sciolti, compiuti.

I suoi maestri d'arte sono Ermanno Olmi, Franco Piavoli, Wim Wenders, Akira Kurosawa, Stanley Kubrick, Kim Ki-duk, dei quali condivide la scelta del soggetto, la costruzione dell'immagine e l'utilizzo delle luci naturali.

Contaminazioni artistiche

La coscienza artistica di Beltrami si è affermata anche grazie alla frequentazione di artisti di fama internazionale come Hidetoshi Nagasawa, Anish Kapoor, Luciano Fabro, le cui opere si ispirano ad ardite sospensioni antigravitazionali (Nagasawa), al fascino per il vuoto (Kapoor), alla ricerca di nuove suggestioni sensoriali e mentali (Fabro), e di poeti come Pierluigi Cappello, Umberto Valentini, Ida

Vallerugo, Giacomo Vit, Amedeo Giacomini, Novella Cantarutti. L'amicizia con il giapponese Nagasawa permette in particolare a Bruno di aprirsi all'arte e alla filosofia del Sol Levante, del quale apprezza in particolare lo spirito zen, la tradizione poetica dell'haiku e l'estetica delle stampe nelle opere di Hokusai e di Hiroshige. Inoltre, e soprattutto, queste collaborazioni fanno emergere in lui il desiderio di creare delle sinergie artistiche, per innervare di novità le strade battute e ormai scontate della rappresentazione del reale. Mentre opera al servizio di enti pubblici e privati, Bruno inizia a raccogliere immagini di repertorio, legate alle condizioni climatiche e cromatiche che predilige: la neve, la nebbia, il vento, le brume mattu-

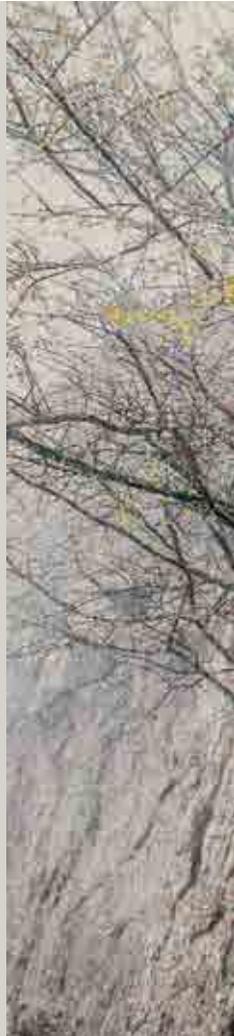
tine (tanto che qualcuno lo chiama scherzosamente Brumo).

I primi lavori che firma da regista sono dei cortometraggi che andranno a comporre un trittico proposto alla X edizione della "Mostre dal Cine Furlan" (2007), *Peraulis*, titolo che richiama i testi poetici che egli si propone di illustrare. Il primo film, *Cuadris*, si ispira alla visione del paesaggio friulano invernale che evince dalle poesie di Pier Paolo Pasolini. Il lavoro di selezione dei versi da illustrare è minuzioso, pari alla scelta del reale da riprodurre: così come uno scultore estrae dalla pietra la figura voluta, Bruno tralascia la narrazione già essenziale del testo poetico e ne trattiene solo alcune parole, attratto da un suono, oltre che dal senso, pieno di suggestione, come



Buttrio. Alba in collina (collezione privata). La notte si dirada e il mattino sorge dalla nebbia. Più ancora dell'alba esuberante, il chiarore che avvolge i colli annuncia il mistero della vittoria del giorno sulle tenebre. Eppure, colto nell'istante in cui le forme si compongono, il divenire del mondo porta a riflettere sulla sua fragilità.

Monrupino nella nebbia. Due alberi spuntano dalla pietra. O sono forse i rami di un albero immenso che cresce là dentro e che protende le braccia nella nebbia?



sera imbarlumida («sera assorta»), che associa a un'immagine crepuscolare; oppure sceglie un verso che suggerisce l'avvenire, oltre il paesaggio agreste spruzzato di neve contro i monti imbiancati all'orizzonte: *...e doman si jodarà dome un fil di néif...* («...e domani si vedrà solo un filo di neve»). Talvolta rinuncia a ogni traccia verbale, per dare parola unicamente alle cose: una barca attraversa lentamente la laguna immersa nella nebbia, all'alba; il rumore del remo è l'unico metro-nomo; il titolo dell'opera ispiratrice – *Quadri friulani. Le ceneri di Gramsci* – diventa l'estremo aggancio alla scrittura pasoliniana.

Queste immagini, registrate a partire dal 1992 in pellicola 16 mm, supporto che conferisce alle immagini la patina del tempo evocato, rappresentano il primo approdo del dialogo cercato fra le arti della rappresentazione: la poesia si traduce in movimento, la descrizione verbale assurge ad opera pittorica, ovvero a riproduzione – filtrata da uno sguardo – di una realtà assente. In altre parole, Bruno sta già, a questo punto del suo percorso artistico, dipingendo, e lo fa con le parole, con le immagini e con suoni accuratamente scelti e inseriti in un'ulteriore fase di elaborazione del "quadro".

Il secondo lavoro, realizzato come

tutti quelli successivi in formato digitale, *Haiku*, si avvale della scoperta delle brevi poesie giapponesi che portano questo nome, avvenuta durante le riprese per il documentario dedicato a Hidetoshi Nagasawa. Il gusto estetico di Bruno per l'essenziale non poteva che trovare riscontro nella poesia minimalista giapponese, che celebra il dettaglio come frammento suggestivo dell'insieme. L'immagine in movimento si concentra su una foglia, sulle gocce di pioggia che aprono cerchi concentrici in una pozza, sulla risacca che si ritira dalla sabbia del bagnasciuga, sul sottile filo di fumo che ondeggia e si affloscia, ad accompagnare via



via componimenti scelti che creano una corrispondenza fra il sentimento per la natura giapponese e le stagioni friulane, come questo haiku di Issa, associato al filo di fumo danzante che chiude il cortometraggio e lo riporta alla stagione che lo apriva, l'inverno:

«Un filo di fumo
disegna adesso
il primo cielo dell'anno».

Se l'inquadratura più frequente è il primissimo piano, il formato dell'immagine si è assottigliato. Posta al centro di uno sfondo nero, la sequenza sembra incorniciata da un passe-partout che la impreziosisce, come un piccolo dipinto a olio d'altri tempi. Un dipinto dun-

que, un quadro, è ancora una volta il modello e l'obiettivo artistico di Beltramini.

Il terzo cortometraggio, intitolato *Silenzio*, è ispirato a un testo di Claudio Magris dedicato alla laguna di Grado, tratto dal suo libro *Microcosmi* (Garzanti, Milano 2009). La forza evocativa della prosa viene distillata in versi che ricordano gli haiku («...l'armonia di quest'onda che scorre e ritorna / echeggia nel canto antico») e si tramuta in sequenza di immagini che esprimono la quiete, il silenzio, il fascino misterioso della laguna. È poi venuta la volta di un lavoro più complesso, *Cheste Tiare*, presentato alla rassegna *Avostanis* di

Villacaccia di Lestizza nel 2009 e dedicato a cinque poeti: Amedeo Giacomini, Novella Cantarutti, Pierluigi Cappello, Umberto Valentini e Maria Zaffira Secchi. Cinque capitoli, accompagnati da cinque "musiche geografiche" realizzate dal fonico Massimo Toniutti, illustrano versi scelti tratti dalle sillogi degli autori citati. In questo lavoro che mescola versi in friulano e in italiano emerge un'attenzione costante per la luce. Sia le riprese video che i testi si avvalgono di luminosità soffuse care a Beltramini, come la *lûs sense sflandor* («luce senza fulgore») di cui scrive Giacomini, o la *lûs intenerida di setembar* («luce intenerita di



La casa abbandonata. La gente che viveva là è partita – chissà quando –, ma lui è rimasto, piantato là – chissà quando. Più ancora degli abitanti, ha trovato in quelle mura il suo sostegno. Crepe e rami sono cresciuti insieme, foglie e sassi si confondono. Se ti fermi a guardare, l'autunno di entrambi ti racconta la loro primavera. Le foto/grafie di Bruno Beltramini sono un invito alla pausa, per ascoltare il silenzio e i suoi echi.



settembre») in un verso della Cantarutti. Sono queste le condizioni atmosferiche che cercherà e aspetterà con pazienza, che registrerà e selezionerà con cura, scarnificando il montaggio fino a ridurlo a un'unica clip, alla quale affiderà un compito: quello di cantare la poesia della natura.

La sfida: fotografie in movimento

La sfida raccolta da Bruno è quella di creare un nuovo modo di vedere e di mostrare la realtà in un tempo in cui l'immagine è banalizzata. Quanti schermi in ogni casa? Tivù (almeno e raramente una), computer, tablet, cellulare, macchina fotografica (sognando il drone) e telecamera integrata al campanello fanno tristemente parte della nostra quotidianità. Nell'era della

guerra delle immagini, in cui il fotografo amatore si improvvisa regista e satura il mercato con i suoi prodotti veloci e spettacolari, raccogliere una tale sfida significa prepararsi a una sconfitta. Servono innanzitutto una buona base filosofica, che permetta di rincorrere un sogno con i piedi ben piantati per terra, e un'altrettanto salda idea geniale. Beltramini ha dimostrato di possedere entrambe. L'idea geniale consiste, a partire dal 2009, nel creare opere con tecnica mista all'interno delle quali sono inserite delle sequenze video. Si tratta di singole riprese a inquadratura fissa, della durata di qualche minuto, caricate su tablet, inserite in un passe-partout e incorniciate, che mostrano il lento movimento della luce, del vento, del tempo sul soggetto filmato.

Nascono così suggestive fotografie in movimento, visioni del paesaggio che potrebbero essere definite ordinarie, ma che diventano opere d'arte, perché l'autore, incorniciandole, ha dato loro lo statuto di quadri. Il vecchio motto non mente: «L'arte non consiste nel rappresentare cose nuove, ma nel rappresentare le cose con novità». Così, una folata di vento che increspa la superficie verde di un lago è una mano invisibile che semina argento, la luce che muta impercettibilmente lungo il viale alberato fa emergere il giorno dalla notte, il fumo che vibra oltre i camini delle case innevate racconta il tepore del fuoco acceso, il faggio che piange le foglie in autunno o l'abbeveratoio in cui fluttuano petali di ciliegio sono un inno alla fugacità della bellezza e un invito a



Forni di Sopra. La sacralità del bosco. Profumo intenso di muschio, di terra, di resina... Se le religioni più antiche hanno riconosciuto nel bosco una divinità e un luogo sacro agli dei, è perché il bosco è la prova più sicura dell'armonia primordiale. È lì, nella corsa lentissima o veloce verso il sole che il regno vegetale ci insegna a tendere verso l'unità. In un bosco, camminando verso un raggio di sole, ritroviamo la strada di casa.

San Giovanni di Casarsa. Vigneto abbandonato (collezione privata). Lunghe ore di ricerca – il luogo, l'inquadratura, la luce – seguite da un'attenta elaborazione al computer, quindi la stampa su una carta vergata. Ed ecco il momento più bello, fatto di colori, di segni leggeri o decisi, di tracce sovrapposte, valutate attentamente alla lente di ingrandimento. Allora delle vecchie viti abbandonate si animano, vibrano, e raccontano l'emozione di chi le ha guardate prima di te. Non sono più sole.

coglierla nel suo disfarsi. Ancora una volta, e in modo sempre più coinvolgente, Beltramini invita a riconoscere la simbiosi tra fotografia e pittura. Lo fa avvalendosi di una filosofia della contemplazione, per cui l'immediatezza della fotografia cede il posto al dilatarsi del tempo proprio della contemplazione. Che abbia studiato presso un saggio zen, il nostro artista? Non proprio, o forse sì, nel senso che pur dedicando molto tempo alla ricerca concettuale e sul campo, Bruno è un grande

lettore. Il suo studio è innanzitutto una splendida biblioteca in cui ha raccolto i libri più importanti per non perdersi nella selva del pensiero consumistico dilagante. Insieme alle raccolte di haiku, che un'altra idea geniale fa sembrare sospese contro la parete, ci sono i libri dei poeti a lui più cari, i cataloghi degli artisti che lo ispirano e tanti saggi di filosofia. Uno di questi, *Meditazione e fotografia*, di Diego Mormorio (Contrasto, Milano 2008), è una delle armi più affilate che gli permette di tener

testa alla dispotica egemonia del qui e subito. Dare luce alle cose attraverso lo sguardo. Cercare la luce vibrante della realtà attraverso la fotografia e tradurre quel movimento in un lento pellegrinaggio verso la propria luce interiore. Questo insegna a fare il "maestro" Diego e questo fa Beltramini, attraverso le sue opere illuminate.

Fotografie, la luce del reale

Le opere esposte in mostra che l'osservatore ammira senza fretta, lasciando che permeino la sua emozione, sono immagini nate da fotografie, o da fotogrammi estrapolati da una sequenza, che l'artista ha realizzato in base a un attento studio della luce, sviluppato secondo i dettami del suo gusto, quindi stampato su una carta pregiata e infine ricoperto interamente

te di colore usando delle matite acquerellabili a secco e servendosi di una lente di ingrandimento. Con la stessa pazienza e la medesima cura di un miniaturista medievale, Beltramini illumina, “bi-segna” il supporto cartaceo, in modo da far combaciare, grazie al gesto creativo del bambino, la visione e l’emozione.

Sono immagini di piccolo formato, per la maggior parte rettangolari (25-27 cm x 15-18 circa), in cui la luce riveste un ruolo essenziale, come già per gli impressionisti e per i macchiaioli, così come costituisce lo strumento principale di colui che scrive con la luce, il fotografo. Sono anche occasioni montaliane, ovvero squarci del vivere opaco, illuminazioni estetiche, certo, ma dotate di valenza filosofica, perché insegnano a guardare, a fermarsi, a comprendere, nel senso forte del termine, ciò che si guarda. Riproducono scorci di paesaggio naturale (viali alberati, boschi, vedute, marine...), talvolta antropizzato (muri e case in pietra, ballatoi in legno...), più raramente deturpato dall’azione dell’uomo (scavatrice in azione) che non si vede, ma si intuisce attraverso i segni che incide sul territorio. Sono belle perché sono vere, riconoscibili e riconosciute come componenti della nostra storia vissuta o trascurata, o anche solo sfiorata, per cui anche un casolare abbandonato, un burchio arrugginito, un muro percorso da un rampicante, delle viti abbandonate sono veri e dunque belli. A caccia di poesia, della visione evocativa di un mondo, seppur passato e scomparso, come la civil-



Faedis. Salita al castello. La pioggia ha lucidato il passato. Le pietre dell’antico sentiero che conduce attraverso il bosco al castello di Zucco, poi a quello di Cuccagna, sono state levigate fin dal XII secolo dal passaggio di migliaia di scarpe e di zoccoli in cammino, in visita, in fuga... Oggi, non passare di corsa su quei testimoni di novecento anni di passi. Il tuo non è che l’ultimo.

tà contadina di cui proprio quel casolare è testimonianza, Beltramini ci insegna a completare la visione con la nostra esperienza e con il nostro modo di sentire. Questa è la grandezza delle sue *foto/grafie* che ci guardano passare: sono porte di luce che conducono a noi stessi, alla conoscenza di ciò che siamo e alla coscienza della nostra storia. In questo senso, dal momento che esprimono l’interiorità di chi le guarda, meritano di essere considerate delle opere liriche. Per mezzo di esse l’autore cerca la sua luce e ci insegna a incontrare la nostra, che può nascere anche da un ricordo doloroso, perché secondo lui, e secondo Chandra Livia Candiani, «le ferite sono feritoie dalle quali entra la luce».

Luoghi dell’anima, l’anima dei luoghi

L’introspezione suscitata dalla nuova, originale tecnica mista è maggiore, rispetto al coinvolgimento emotivo stimolato dalle fotografie in movimento, perché permette a chi guarda una contemplazione prolungata dell’immagine, così come l’autore interiorizza il paesaggio e le cose che rappresenta durante le lunghe ore trascorse a colorare, ottenendo talvolta la luce e le sfumature volute a prezzo di numerosi passaggi. Ogni opera diventa specchio della sua sensibilità e di quella dell’osservatore, in un gioco di rimandi e di relazioni fra l’autore, il soggetto e il pubblico che fa riscoprire il senso di unità perduta fra l’Io, la realtà e gli al-



tri. Tale sentimento di tensione, di “moto a luogo”, si avverte soprattutto nelle immagini in cui lo sguardo converge verso una zona di luce (ancora lei). In quello spazio apparentemente – ma tutt’altro che – vuoto vibra l’impressione di ricongiungersi con il silenzio dal quale veniamo, con il silenzio al quale torniamo. Il destino che attende chi si addentra lungo quel viale, quel bosco, quel sentiero che si perde in una zona di luce è un destino metafisico.

Visioni seriali, il ritorno alla sequenza

Dove andare, come fare per cogliere questo invito a perdersi dentro di noi, grazie alle foto/grafie di Beltramini? Se non si ha la fortuna di conoscerlo e di poter ammirare le sue opere direttamente a casa sua, dove lui stesso e la moglie Franca le accostano con gusto a oggetti e mobili in gallerie familiari, non rimane che aspettare

Laguna di Grado. Burchio abbandonato (archivio CRAF Spilimbergo). Un relitto arenato nella laguna di Grado sta sciogliendo lentamente ma inesorabilmente la sua materia e i suoi colori in quelli del paesaggio che lo accoglie. Ma la sua nudità non suscita tristezza: quelle travi sono state assemblate e verniciate, hanno conosciuto il sole e il sale del mare, hanno trasportato cose e persone, hanno toccato lidi, sono state veicolo e ponte, strumento di scambi. Ciò che resta, ruggine o carta, è la memoria del vissuto.

l’occasione di una mostra. Sono già numerose quelle che l’artista conta al suo attivo. Colpisce, di volta in volta, la scelta accurata fra il luogo espositivo e lo spirito delle opere esposte (sempre di sinergie si parla): le variazioni di luce del paesaggio sono state le protagoniste della mostra *Pituris* allestita nell’Aia dei Colonos di Villacaccia (2015); una serie dedicata ai relitti arenati nella laguna di Grado è stata esposta all’interno delle ex-carceri di San Vito al Tagliamento (*Paesaggi dentro*, 2017); *Con passo leggero dentro il paesaggio* è il titolo-invito a rallentare il passo

davanti all’incanto della natura in una libreria udinese (La Tarantola, 2018); *Il tempo illuminato* è il titolo scelto per l’esposizione di paesaggi ridipinti allestita all’Abbazia di Sesto al Reghena, mentre la mostra *Di segni e di luce* accolta all’interno del Museo etnografico di Udine ha permesso delle interessanti associazioni fra le collezioni del museo e le foto/grafie del patrimonio friulano di Beltramini. In una delle sale del Museo etnografico, lo scorso inverno, una sorpresa: un libro d’artista con le poesie di Umberto Valentini: una serie di cartelle a tre ante rivestite

in tessuto sulle quali i testi poetici dialogano con suggestive fotografie.

L'organizzazione delle mostre personali e del libro d'artista ha permesso a Beltramini di compiere un'ulteriore evoluzione artistica: la concezione di opere pittoriche seriali. Il frammento, dalla forza di suggestione già notevole, si fa tessera di un mosaico in divenire.

Molte delle sue opere più recenti possono infatti essere raggruppate per temi. Cinque immagini rappresentano per esempio altrettante vedute del borgo medievale di Cordovado. La cinta di mura, la torre-porta con l'arco a sesto acuto e la strada che attraversa la corte dove sorgeva un tempo il castello vescovile, avvolte in un'atmosfera rarefatta, sono fonte di ispirazione per una meditazione sulla storia e sulle trasformazioni che essa imprime al paesaggio. Un altro gruppo di immagini si sviluppa intorno alla chiesa di Monrupino: neve, nebbia e angolazioni diverse dell'antica costruzione arroccata a una pietra rivelano l'attrazione per il mistero nelle tracce della presenza umana, ma anche in quelle della natura che si aggrappa ostinata al masso sul quale poggia la chiesa.

Gli scorci di monumenti che fanno parte del patrimonio culturale friulano e che l'artista ha scelto di illuminare in punta di matita sono tanti da suggerirgli una mostra-omaggio ai borghi antichi friulani. Un'altra serie di opere, che potrebbero essere associate alle vedute dei borghi, grazie alla relazione immaginata (una nuova sinergia) tra habitat e abitante, è quella



Trieste. Molo Audace con bora (collezione privata). Se il ruolo di un'immagine è quello di raccontare una storia, quella che descrive Trieste. *Molo Audace con bora* è un'intera sequenza cinematografica: le raffiche portano i frangenti all'assalto del molo, le creste bianche delle onde esprimono la furia del vento, i lampioni sembrano dei prigionieri legati a uno scoglio, in balia degli elementi. Le bitte non conosceranno oggi la stretta di un ormeggio e una preghiera sale in gola per chi si trova in mare aperto.

dedicata al ritratto. Via di accesso privilegiata alla conoscenza dell'interiorità, questo tema non poteva mancare nel repertorio del nostro attento osservatore, laddove i volti fotografati e ridipinti mostrano (è forse mai diverso?) più l'anima del ritrattista che quella dei soggetti ritratti.

I temi che emergono dalla sua ricerca costante e che potrebbero essere sviluppati in sequenze pittoriche sono numerosi. Alcuni

di essi sono ben avviati a prender forma nel prossimo avvenire.

“Litorale in immagini da Trieste a Venezia” è un viaggio per immagini ispirato in parte ad Amedeo Giacomini, che nel suo saggio «Cartoline da Lignano» (in *Il giardiniere di Villa Manin*, Santi Quaranta, Treviso 2002) ha descritto la costa con situazioni di luce che hanno portato Beltramini a cercarle e a ritrarle. Con *Tre pini a Lignano*, l'artista tocca uno dei vertici della



sua poesia, in quanto riunisce la luce leggera a lui cara, l'incanto della neve sulla sabbia e l'arte pittorica della stampa giapponese.

“Dove scorre il Tagliamento” è un inno alla forza vitale del fiume che attraversa la nostra regione. Innerva la pianura, ma ha condizionato l'intera struttura fisica, economica e culturale della regione. La scelta delle foto/grafie sottolinea l'ampiezza del patrimonio che esso rappresenta, nelle sue varie sfaccettature.

“Per antiche strade” è un invito a riscoprire sentieri e carrarecce in disuso o trascurate. Percorrendo con lo sguardo le pietre levigate della *Salita a castello*, si ritorna

Neve a Monrupino. «Mia amata Anna, è caduta la neve e Rupin Grande è splendida. Il cielo azzurro mi riporta la luce dei vostri occhi, la neve è candida come la pelliccia che vi incorniciava il volto e come il vostro cuore. Ma la vostra assenza è una pena che nessun luogo potrebbe estinguere, nemmeno questo santuario che ci ha visto felici. Vi prego, non lasciatemi senza notizie». (dalle lettere di A. V., in *Gli amanti di Monrupino*).

Ritratto con pelliccia. «Mio amato Andrej, sapete che il mio cuore è rimasto con voi a Rupin Grande e sapete altrettanto che non dimenticherò mai il nostro incontro. Quelle pietre sono state testimoni del nostro amore. Che possano mantenerne vivo il ricordo, come lo conservo in me. Che Dio vi benedica». (dalle lettere di A. K., in *Gli amanti di Monrupino*).

Cordovado. La porta della torre settentrionale. Simmetria architettonica, austerità difensiva, eleganza formale sono il frutto di grande ingegneria, di strategia militare e di scambi culturali con l'Oriente, culla dell'ogiva. La porta a sesto acuto di Cordovado si apre verso e oltre la città, indica un cammino che conduce alle Mille e una notte.



Tre pini a Lignano (collezione privata). Potrebbe essere una stampa giapponese. L'estetica, la cura e la filosofia di composizione che la fondano sono di certo orientali, essenziali. Ma il luogo è tutto nostrano. Tre pini a Lignano propone una rivisitazione della teoria dello ying e dello yang, che assicura l'equilibrio del mondo-foto/grafia: il candore della neve e il mare assoluto, la verticalità dei fusti e la distesa della spiaggia, la forma eterea di un ramo e quella, compatta, di una duna dipinta dal vento, l'azzurro del cielo e l'oro ambrato della sabbia, il pieno e il vuoto. In questo quadro minimalista, uno dei risultati più elevati raggiunti dal filosofo artista, non manca nulla per dire il tutto.





Pinzano. Veduta sul Tagliamento. Se Turner o Constable avessero visitato il Friuli, avrebbero scelto di dipingerlo così: grandi masse vaporose in movimento oltre l'azzurro andare sinuoso del Grande Fiume friulano. Eppure non si tratta di un dipinto inglese, né di un quadro di stile romantico, o è l'uno e l'altro insieme, attraverso lo sguardo contemplativo e attratto dalle luci del nord di Bruno Beltramini. In quest'opera tutto è sul punto di divenire altro: le masse scure si muovono, l'acqua scorre e il cerchio di luce si sposta a seconda del vento. E già tutto ciò che abbiamo ammirato è fluito oltre la cornice.

indietro nel tempo, si immaginano gli zoccoli e le scarpe che le hanno levigate e che si sono su di esse consumate. Queste opere potrebbero sintetizzare l'intera ricerca artistico-filosofica di Beltramini, in quanto possono essere lette come simbolo di un cammino incerto verso l'ignoto, ma verso un ignoto certamente luminoso, come lo sono i punti di fuga prospettici di queste immagini. La funzione che l'artista attribuisce all'arte è dunque quella di rappresentare un'ancora di sal-

vezza, una speranza illuminante. Ed è proprio tale luce, a un tempo speranza e ancora di salvezza, ad illuminare un'ultima serie corposa, nata dall'erranza interiore dell'artista durante il periodo di immobilità imposto dalla pandemia del coronavirus: "36 vedute friulane" coniuga l'amore per la stampa giapponese (il titolo richiama le celebri *36 vedute del Monte Fuji* di Hokusai e l'omonima serie di Hiroshige), l'essenzialità del bianco e nero e una ricerca, interamente d'archi-

vio e personale, delle immagini paesaggistiche più suggestive e caratteristiche del nostro amato territorio friulano. A chi gli chiede quali sono i suoi prossimi progetti, Beltramini risponde che desidera continuare la sua ricerca avvalendosi delle persone a lui più vicine, sintonizzate sulla sua stessa lunghezza d'onda. Conoscendo il suo amore per l'arte, la sua umiltà nei confronti del mistero e la sua fedeltà nelle relazioni umane, ci si augura di esserlo.

Giovanni B.D. SERAFINI

Laboriosità e bellezza

Il museo del vino di Pietro Pittaro



F

Forse non è un caso che proprio di fronte alla pista delle intrepide Frece Tricolori di Rivolto, vi faccia riscontro la vasta tenuta coltivata a vigneto che il non meno intrepido e industrioso Pietro Pittaro ha condotto all'eccellenza. L'ampio accesso, la vastità del piazzale e

*il vino è rubino fuso e la bottiglia è la miniera,
la coppa è il corpo e il suo liquore è l'anima*
Omar Khayyâm

degli spazi operativi, bordati da rigogliosi sempreverdi e da teorie di rose scarlatte antistanti l'armonica architettura in cui si producono vini di pregio e si custodiscono curiose meraviglie, sono il segno dell'accorta lungimiranza del suo ideatore.

Impugnature di bastoni animati.



Formazione

Pietro Pittaro, *Pieri par furlan*, nato a Valvasone nel 1934, discende da una plurisecolare famiglia di vignaioli. Si definisce fieramente contadino friulano; professionalmente si qualifica enologo e viticoltore, ma è molto altro possedendo doti di imprenditore, di giornalista, di scrittore, di appassionato cultore di oggetti artistici e intenditore di cose antiche, di ambasciatore del vino e della operosità friulana nel mondo, nonché di uomo pubblico, contraddistinto da quella perspicace determinazione che possiedono i pochi capaci di lasciare traccia del proprio operato. Con suo padre Romano, che si era distinto nel premio mussoliniano *“La battaglia del grano”*, Pietro non andava particolarmente d'accordo. Romano aveva frequentato solo la terza elementare, ma aveva molti interessi, amava leggere ed era un patito di musica. Pietro, che come tutti i giovani contestava il padre, oggi riconosce di aver imparato più da lui che in tutti gli anni di scuola. Frequentando le medie a Valvasone, Pittaro ha come insegnante il giovane Pier Paolo Pasolini, già mirante a diventare regista per tradurre in film testi della classicità, che egli a quel tempo detesta perché fa imparare a memoria molte poesie, insegnandone per di più la declamazione, e al quale a posteriori deve attribuire il merito di avergli insegnato a scrivere correttamente. Giunto alla terza media il giovane Pietro, che si sente attratto dalla musica, si impunta col padre: *“O mi mandì a studiare musica o non vado più a*



A sinistra: rara bottiglia in preziosa alessandrite. Eccellente molatura ed elegante incisione con il Bacco di Caravaggio, firmata all'acido Moser-Praga (Karlovy Vary). H 22 cm, databile ai primi anni del '900. A destra: prezioso vaso in alessandrite, molato e artisticamente inciso con un elegante nudo femminile, con scritta sul fondo: *Dédié à ma charmante femme. Louis. Paris 1932*. H 17 cm.

scuola!”. Romano, pur essendo un melomane, nella sua concreta prudenza di contadino considera del tutto aleatoria la professione del musicista – *“i musicisti sono tutti poveri!”* obietta al figlio – e non esita quindi a metterlo al lavoro: si inizia alle cinque del mattino col governo della stalla. Dopo qualche mese di educative fatiche, Pietro preferisce tornare a scuola e impegnandosi a fondo recupera l'anno, alla fine del quale si lascia “convincere” ad iscriversi all'Istituto di Enologia di Conegliano (corso della durata di sei anni dopo l'esame di terza media) ove egli consegue nel 1956 il diploma di enotecnico. Il giovane Pietro, che non vuole fare il contadino e seguire le orme di famiglia, si scontra spesso col

padre, che preconizza: *“Quello che non vuoi fare da puledro, lo farai da cavallo!”* e solo più tardi Pietro dovrà riconoscere che il suo vecchio aveva visto lontano.

Homo faber

Al termine degli studi a Conegliano e del servizio militare in veste di ufficiale di artiglieria da montagna degli Alpini, Pietro lavora come enologo per due anni alla Cooperativa Carnica di Tolmezzo e per sedici anni è dirigente e cofondatore della Cantina Sociale del Friuli Centrale a Bertio. Quindi decide un grintoso salto di qualità. Mentre suo fratello resta a condurre l'azienda agricola paterna a San Martino al Tagliamento,



Elegantissima bottiglia, pezzo unico, in finissimo reticello con cordoli pinzettati e, sul collo, le morise; tappo con analoga decorazione. Utilizzata per contenere il rosolio. A detta dei Maestri vetrai di oggi, è impossibile imitarla. Venezia 1700 - H 35 cm.

Piero nel 1972 acquista a Rivolto dei terreni (poi assegnati al comprensorio di Zompicchia), bonificandoli e dando inizio nel 1978 alla sua avventura di imprenditore vitivinicolo, anno in cui viene anche eletto sindaco di Bertiole, ruolo svolto fino al 1983. Il fondo si trova nella vasta plaga delle Grave, terreno di pietre e ghiaie, di risulta alluvionale, molto drenante, non propriamente l'ideale per sviluppare rigogliose piantagioni. Ma Pietro, tutt'altro che ignaro delle difficoltà, dimostra temperamento nell'affrontare la sfida: "Quando, negli anni '70 dissodai queste terre aride, sassose, ingombre di piste in calcestruzzo che i tedeschi, pur non disponendo quasi più di aeroplani, aveva-

Leggiadra statuetta in vetro di un ignoto artista di Murano, che rappresenta la fiorenti nudità di una giovinetta, vogliosamente protesa verso un florido grappolo d'uva. Il Maestro vetraio ha pochissimo tempo per realizzare una tale opera, prima che la goccia di vetro fuso prelevato dalla fornace solidifichi raffreddandosi. Epoca: metà del '900. H 30 cm.

no costruito nel 1943, pensavo: qui farò una cantina, calata nel territorio, senza violenza architettonica. Peccato che nessuno nei secoli abbia pensato di costruirvi un castello, una villa gentilizia, qualcosa che durasse nel tempo. Ma qui non c'era nulla. Terra bruciata nelle torride estati. Se ne ricavavano solo pochi carretti di fieno. Non c'era acqua. Io stesso avevo dei seri dubbi sulla riuscita di un vigneto. Poi visitai i vigneti sul fiume Meduna, coraggiosamente portati a coltivazione della vite dal lungimirante barone De Pauli. Sassi, sassi, ancora sassi, ma con l'acqua sempre a portata di mano. Stava lì, a pochi metri di profondità, bastava pomparla



Splendida cornucopia del Maestro muranese Lino Tagliapietra. Nitidezza di composizione e vivacità cromatiche degne di un abile Maestro del vetro.

in superficie. Devo solo copiare, pensai. Fammi povera, diceva la vite, e ti darò buon vino. Tentai, ci riuscii, fu un successo. Ma la mia mente, oltre ad essere assiduamente impegnata nel processo tra la vite e il vino, spaziava anche in altri lidi. La cultura, pensavo, deve essere una componente dell'economia, del nostro lavoro quotidiano, della nostra stessa vita". In effetti le Grave, se opportunamente coltivate e con la loro peculiare condizione climatica, temperate da un lato dalla cornice delle montagne, riparo dai gelidi venti da nord, e dall'altro dal mite riverbero del mare, con la tipicità del terreno di ciottoli di accumulare calore rilasciandolo la notte, utile alla maturazione, si prestano alla produzione di uve anche di elevata qualità, meritandosi il DOC Friuli Grave.

La produzione

L'azienda di Pittaro consta di quasi 90 ettari coltivati a vigneto, di cui 85 nella media pianura friulana e i rimanenti sulle panoramiche colline di Ramandolo: 450 km di filari

che producono 12.000 quintali d'uva, dai quali si ricavano i classici vini fermi friulani, e soprattutto la bellezza di 75.000 bottiglie tra Brut Metodo Classico con base di Chardonnay Musqué e Pinot bianco; Brut Millésimé affinato a lungo in cantine sotterranee; Brut Rosé e Ribolla Gialla spumantizzata, prodotti di indiscusso pregio, encomiati dalle più importanti Guide dei Vini.

La costruzione della Cantina Vigneti Pittaro, inaugurata nel 1985, progettata con aggiornati criteri di funzionalità, ma con pulizia di linee ed equilibrati volumi ispirati alle armoniche proporzioni della classicità, dispone di interni ampi e luminosi, resi vivi e accoglienti da un considerevole impiego di legno a vista.

Cultura e bellezza

Non è molto diffusa tra gli imprenditori la dedizione a interessi che non siano legati al profitto e all'incremento speculativo della propria attività. Pittaro è una mente aperta e vivace e, pur non provenendo da studi umanistici, ha sete di conoscenza ed è dotato di spiccato senso estetico, qualità che lo portano ad approfondire ampi settori dello scibile e dell'arte, assecondando quella che lui considera una patologica ossessione (e che per noi è un provvidenziale pallino): il collezionismo di cose antiche, o anche soltanto vecchie e obsolete, diventandone un esperto conoscitore. Il suo interesse per la tradizione e la tutela delle radici, recidendo le quali ogni pianta muore, ha il merito di documentare quel conti-



Coppa troncoconica svasata, tipica della lavorazione Moser, detta anche Praga dalla città di provenienza, e tuttora in produzione. Questo esemplare ha una fascia decorativa centrale in "oro plastico", applicata a caldo, completata a mano con smalti policromi e parzialmente incisa. Firmata all'acido Moser. Databile tra il 1890 e il 1920.

num tecnologico e culturale che è la storia stessa dell'uomo nel suo eterno rincorrere ideali di perfezione e di bellezza. "Attorniarci di cose belle, anche nell'ambiente di lavoro – sostiene Pietro – migliora il nostro stato mentale e allevia la fatica".

E racconta: "Cominciai allora, in quegli anni difficili ma entusiasmanti, quando costruivi e producevi non solo per te, ma per far ricrescere la tua regione, la tua patria, la tua società. Il mondo stava cambiando rapidamente. Stava avvenendo ciò che non era successo nei millenni di storia



Rarissimo e stupendo calice in uranglas, vetro speciale che possiede toni di trasparenza che vanno dal giallo chiaro al verde chiaro, contenente ossido di uranio, da cui il nome. Questo esemplare, alto 22 cm, magistralmente molato dalla coppa al piede, è stato artisticamente inciso con la rappresentazione della famosa scena biblica di Susanna e i Vecchioni, con contorno di putti ignudi, un fauno, grappoli d'uva e foglie di vite. Questi capolavori venivano prodotti esclusivamente in Boemia, a Praga e Karlovy Vary, da vetrerie celebri per i loro valentissimi incisori e molatori nel periodo tra il 1850 e il 1930, anno in cui tale lavorazione venne proibita per la tossicità radioattiva del materiale, che faceva morire gli addetti.

precedente nell'intero mondo. Il vino, conosciuto con l'unica discriminante di bianco o nero, acetoso da marzo in avanti, cominciava con la mia generazione ad assumere il fascino di qualità e di immagine che tutti ora conosciamo. Ma un pensiero mi frullava insistentemente per la testa: perché buttare tutto il vecchio anche se non serve più? Perché distruggere con le nostre mani la nostra storia? Perché non conservare a futura memoria anche gli attrezzi più modesti, più comuni, frutto dell'inventiva e della laboriosità dei nostri avi?"



Formidabile collezione di Arlecchini, emblema dominante nella storia della maschera non solo veneziana ma universale, prodotti a Venezia dall'artista professor De Rosa, docente all'Accademia di Belle Arti della città lagunare. Dieci intatte figurine multicolori, quattro suonatori e sei cantanti, di straordinaria vivacità formale e cromatica nel loro evidente dinamismo. La serie è completa e non presenta rotture né mancanza di frammenti, malgrado lunghe esposizioni al pubblico prima in un ristorante italiano e poi trasferita in un locale di Bruxelles, dal proprietario del quale Pietro Pittaro, dopo un lungo corteggiamento, è riuscito a rilevarla. Ne esistono solo due collezioni integre al mondo; l'altra si trova al Museo delle Ceramiche di Venezia.



Una raccolta che diventa museo

Bazzicando antiquari, mercatini, robivecchi, Pietro inizia dunque ad acquistare – oltre a testi di viticoltura, enologia, agricoltura, che compongono un'interessante biblioteca specialistica, consultabile a richiesta – stampe originali, dal '500 in avanti e attinenti alla tradizione bacchica, incorniciandone più di duecento. Tali riproduzioni, in bianco e nero o colorate a mano, avevano la funzione di diffondere a un costo accessibile la riproduzione di opere di artisti celebri, esclusivo appannaggio dei ricchi, le quali oltre a regalare godimento estetico, insegnano molto della storia, dell'arte e dei miti. La sua attenzione si sposta poi agli oggetti di rame, non di rado acquisiti a peso o barattando secchi di mo-

derna plastica con vecchi e pesanti *cjaldîrs* (secchi di rame con manico). Si vanno così affastellando stampi per ciambelle e budini, mestoli, ramine, scalda-acqua, padelle – il cui profluvio suscita le proteste della pur paziente consorte Angela Truant, per tutti Paola, stanca di passare giornate a lucidarli – a cui si aggiungono bronzini a treppiede, piattae del '800 con la rinomata "serie gialla" di Galvani, acquamanili a parete con bacile del '600 finemente sbalzati con stemmi ecclesiastici o nobiliari che i preti tenevano nelle sagrestie e i signori nelle sale da pranzo per lavarsi le dita. Quindi la raccolta si estende ai vetri, agli attrezzi per il vino, agli arredi, ai carri, ai mobili antichi, alle carrozze, ai bastoni da passeggio e ad altro ancora ("non avrei mai immaginato quante

cose ruotino intorno al vino!") che vanno costituendo un vero e proprio museo multidisciplinare, capace di entusiasmare gli appassionati del vino e perfino gli astemi. È strabiliante scoprire la quantità di reperti che Pittaro ha saputo riunire, parendo impossibile che un solo uomo possa riuscire in una così poderosa impresa. Parte di questi oggetti rappresentano per molti visitatori degli enigmi. Enigmi che Pietro, impagabile cicerone, risolve con ricchezza di particolari e con l'aggiunta di godibili aneddoti, rivelando un patrimonio di conoscenze e di memorie determinante per la valorizzazione delle sue collezioni, che ci auguriamo non vada disperso, memori di quel detto africano: "Quando un vecchio muore, è una biblioteca che brucia".

La Russia è vicina

Pietro Pittaro non è dunque solo l'artefice di un'importante azienda vinicola e di un originale museo, ma un enciclopedico racconto vivente. Gli interessi coltivati e le varie cariche svolte gli hanno fatto incontrare un gran novero di persone e Pietro ne ha fatto tesoro, avendo coltivato quella che definisce *"l'arte dell'amicizia"*. Le foto d'occasione con vari personaggi e i numerosi attestati di stima ricevuti documentano solo parzialmente le sue relazioni. Una personalità che egli rammenta volentieri è il primato di Polonia card. Joseph Glemp, che più volte ospita e dal quale viene ospitato e che lo conduce in Vaticano a conoscere papa Wojtyła. Il papa polacco, che aveva voluto subito assaggiare, apprezzandolo, il vino che Pietro aveva portato, sorprende tutti raccontando di conoscere il Friuli come un alpino, avendolo girato da giovane in compagnia di un collega prete friulano conosciuto ad Auschwitz. Ignaro della sua rinomanza, Pietro avvia una duratura amicizia con Nicola Benois (Pietroburgo 1901 - Codroipo 1988), figlio del pittore russo Alexander che ebbe fama come scenografo teatrale nel collaborare a Parigi dal 1923 con Sergej Diaghilev alla realizzazione dei *Balletti Russi*. Nicola è a sua volta pittore e scenografo e, tra i tanti incarichi, per un trentennio è direttore dell'allestimento scenico de La Scala. Nicola e la moglie amano trascorrere, appena liberi dagli impegni, riposanti giornate nella loro villa di Codroipo e si ritrovano volentieri con i Pittaro.



Sofisticata caraffa in vetro soffiato di Maestro vetraio veneziano, decorata con reticello, margherite e fiorami come certi pizzi di Burano. Alcuni le attribuiscono una simbologia matrimoniale, unione di Murano con l'isola di Burano. Ma il manico, un drago con cresta squamosa sul dorso e zampe artigliate, avvinghiate al roseo, virginale collo della caraffa e ai carnosi lembi dell'imboccatura fa piuttosto pensare ad un predatore di riluttanti pulzelle. Raffinato pezzo da alta collezione, in perfetto stato di conservazione.

L'amichevole relazione porta Nicola a donare a Pietro un vecchio cavalletto da pittore, usato anche da suo padre, e alcuni dipinti a olio di entrambi. Nel ventennale della scomparsa dell'amico, Pietro ottiene l'intitolazione dell'Auditorium di Codroipo a Nicola Benois e alla cerimonia inaugurale conosce Alexandr Nurizade, console generale della Federazione Russa e in seguito anche l'ambasciatore russo, ai quali comunica la decisione di restituire alla Russia, dove i due pittori sono noti, lo storico cavalletto e due dipinti, uno di Alexandr e l'altro di Nicola Benois, con l'autentica di una fotografia in cui Alexandr sta dipingendo proprio su quel cavalletto un'opera esposta al Museo di San Pietroburgo. Donazione apprezzata dai Russi che invitano

Pittaro quale ospite d'onore (*"jo, un contadìn!"*) all'International Cultural Forum di San Pietroburgo a presenziare all'inaugurazione espositiva al Museo Peterhof (la Versailles russa) delle opere cedute, accanto alle quali è posta la foto del donatore (*"sono finito al museo!"*). Quell'evento, impeccabilmente organizzato come sanno fare i Russi, annovera la presenza di autorità ministeriali, direttori di musei, studiosi e per l'occasione arriva anche il presidente Vladimir Putin, che accoglie gioialmente il Nostro, ringraziandolo, e che vuole gli resti accanto durante i brindisi e il successivo spettacolo teatrale, in un clima di istintiva simpatia. Pietro, guardando la foto che li immortala, commenta sorridente: *"Lo Zar e il contadino!"*.



Estesa vetrina in cui sono raccolti vasi, piatti, figure, calici, fiasche, bottiglie di provenienza boema, russa e francese, tra cui alcuni preziosi pezzi di Émile Gallé, dei fratelli Daum.

Bottiglie, bicchieri...

La bottiglia da vino, come cessione del contenuto insieme al suo contenitore (senza resa del vuoto) ha inizio in Inghilterra nel 1652, nazione che non può coltivare uva a causa del clima, ma che possiede una notevole attività di importazione vinicola. La data è certa, poiché tali bottiglie portano un monogramma gentilizio o l'annata impressi nel vetro e, oltre che per gli Sherry, i Porto, i Madera e per i vini di Bordeaux e della Borgogna che gli Inglesi importano e commercializzano, sono utilizzate anche per i rum caraibici, i whisky, i gin. In Francia, racconta Pietro, l'uso delle bottiglie prodotte in



Questo è il pezzo in vetro più antico del Museo del Vino. È un calice in vetro marmorizzato, acquistato da un importante antiquario di Siviglia e ritenuto di fabbricazione romana del I secolo d.C. Pur se imballato con molta cura, alla fine del viaggio in aereo lo si trova rotto in più pezzi, con indicibile sconforto di Pietro Pittaro, che tuttavia ha la fortuna di conoscere un abile Maestro vetraio di Firenze che ritiene di poterlo restaurare. Questi dopo alcuni mesi si presenta col calice ricomposto annunciando che non di vetro romano si tratta, ma di un ancora più prezioso vetro di Venezia, risalente al XIII secolo. I pezzi mancanti, piede e parti del bordo, sono rifatti in colore nero per distinguerli dalle parti originali.



Gotti con manico, decorati con smalti a secco. A sinistra quello del "serenissimo" doge Giovanni Partecipazio, a destra quello del "serenissimo" doge Francesco Cornaro. L'anno di fabbricazione è incerto, poiché i dipinti a secco su vetro erano in uso a Venezia fino al trattato di Campoformio del 17 ottobre 1797, che sottomise la Serenissima, la repubblica più longeva al mondo, all'Austria.

serie dalla Compagnie de Saint-Gobain prende piede solo nel '700, dapprima nella regione dello Champagne per poi diffondersi nel resto d'Europa. Le prime bottiglie sono soffiate a bocca, rullate su lastra di piombo per renderle cilindriche, grossolane e con bocche irregolari. Poi le tecniche si perfezionano fino alla produzione

automatizzata; tuttavia, malgrado l'avvento delle nuove tecnologie, il vetro soffiato continua a essere prodotto per la realizzazione di oggetti artistici. I pezzi pregiati del museo Pittaro provengono da due celeberrime capitali del vetro: Murano e Praga.

Le quattro bottiglie più rare del museo risalgono al '600: due re-

perite presso un antiquario di Torino e due scovate addirittura a Washington, di vetro spesso come quello di una vetrina. Meno rare le bottiglie del '700, tra cui le *bouteilles-oignon* dalla tipica forma, e naturalmente più reperibili quelle del '800. Ma più importanti sono i bicchieri: *“Il vino è religione e il bicchiere è l'altare del vino”* scrive Pittaro in un suo libro *“perché contiene il suo ultimo momento di vita, la sua sublimazione”*. Per ogni vino vi è oggi un bicchiere dedicato, di cristallo sottile, incolore, brillante, accanto al quale sulla tavola non deve mai mancare quello per l'acqua. Sono stati i Maestri vetrai muranelli ad affinarne le forme e a renderli autentiche opere d'arte dal XI secolo fino ai recenti Barovier, Scarpa, Toso, Seguso, Cenedese, Salviati, Pauly, Venini; ma anche i Boemi si sono guadagnati un posto d'onore nella produzione artistica vetraria con le scuole di Wilhelm Hoffmann, Caspar Lehmann, Ludwig Moser. È incredibile la ricchezza di calici e bicchieri esposti, dalle fogge più svariate e dalle più elaborate decorazioni, di cui oltre 300 rari e preziosi di origine muranese e altrettanti di provenienza boema, sistemati in teche e vetrine illuminate. *“Amo la mia collezione di bicchieri da parata, elaborati, fantasiosi, finemente istoriati con smalti a fuoco, decori in oro zecchino, molati a mano come pietre preziose – dice Pietro – ma i più veri e simpatici, con il vetro grosso e la base usurata, sono i «gotti» da osteria, in cui hanno bevuto galan-*



Panoramica della sala riunioni completa di tutte le sedie Thonet, austriache dei primi anni del Novecento. Si notano i vetri boemi e, in fondo, quelli veneziani.

tuomini e furfanti, ubriaconi e meretrici, che hanno ascoltato discussioni, malignità, amarezze, bestemmie di una fiumana di esseri scomparsi; bicchieri oggi introvabili, perché sono stati buttati via”.

... e altre sorprese

Tra le tante curiosità di questa estesa *Wunderkammer*, un calice di squisita fattura della scuola russa di Peter Carl Fabergé, raffinato orafo russo, nello stile delle famose *uova di Pasqua* (oggetti di alta gioielleria con impiego di metalli e pietre preziose di cui la regina Elisabetta d'Inghilterra possiede una cospicua collezione); alcuni calici appartenuti ai servizi da tavola dello zar Alessandro II e di *Cecco Beppe* (Francesco Giuseppe imperatore); un bicchiere *“della staffa”* in argento, ungherese del '700, così detto, spiega Pietro, perché portato al collo dal cavaliere, nel quale veniva versato del vino che lui beveva senza mollare le staffe, ripartendo subito al galoppo

o l'ultimo bicchiere che i signori, uscendo dalle locande, bevevano nel montare a cavallo, con già un piede nella staffa. Abbondano le damigiane, i fiaschi, le bottiglie artistiche da regalo, i boccali, tra cui quelli da convento e quelli asburgici con l'aquila bicipite, brocche Deruta e di Capodimonte, i contenitori a misura legale marcati col Bollo dell'Ufficio Metrico tra cui la serie di Andrea Galvani, fondatore della fabbrica di Pordenone. E il *tai*, precisa Pietro, era l'intaglio, la tacca nel bicchiere per la giusta dose di vino. E ancora flaconi, vasi da speciale, costosi vasi artistici di René Lalique, di Émil Gallé, dei fratelli Daum della Scuola di Nancy, di Tiffany. E frullini *sgasatori* per spumanti, che in pochi attimi annullano anni di sapiente lavoro, ma providenziali per *entraîneuses ed escort* che non devono ubriacarsi né farsi scappare ruttini; *decanter* (caraffe a base larga per l'ossigenazione del vino); ricchi *taste-vin* da sommelier; aggraziati arnesi filtranti in argento,



Panoramica dell'esposizione delle sontuose *Caves à liqueur*. Si tratta di una strepitosa collezione, unica in Italia, di 33 confezioni complete e perfettamente integre, difficili da reperire perché di solito malridotte, con pezzi mancanti o con vetri sbreccati, carenze che deprezzano drasticamente l'insieme. Le *Caves* erano appannaggio di nobili e benestanti nei lunghi spostamenti in carrozza, i cui sobbalzi provocavano facilmente rotture dei vetri, e pare che venissero usate anche sulle prime automobili di lusso agli inizi del '900.

“venduti a peso d'oro” precisa Pietro, per trattenere i depositi e la feccia tartarica nel versare i vini invecchiati. Tra le tante coppe, Pittaro possiede anche una serie di calici rituali sconsecrati – “più in alto di lì il vino non può arrivare” chiosa simpaticamente – e coppie di ampolline da messa, dal cui beccuccio i chierichetti poppano furtivi il vin santo. “Dami un tai” dicevano i nostri vecchi in osteria, ed era solo *blanc o neri* e si beveva un *vin grues* come Clinton e Bacò magari tagliati con il *Puglia*. *Polente e formadi e salàm cul asèt* erano le pietanze abituali e il vino, bevuto a litri – il consumo medio annuo pro capite era una



Caves à liqueur o *Boîtes à liqueur*. Piccoli capolavori costituiti da contenitori di legni pregiati, a lati apribili, finemente lavorati con decorazioni in ottone e intarsi in ebano, madreperla, tartaruga, radica, che i signori portavano nei loro viaggi in carrozza, che custodivano sofisticate bottiglie con tappi in vetro (fino a 4) e di bicchierini (fino a 15), a loro volta squisitamente decorati con oro zecchino, molati o incisi raffiguranti aquile, cavalli, stemmi aristocratici, motivi floreali, figure femminili e altro.

botte da 7 ettolitri! – era un alimento. Gli avvinazzati chiedevano un *gobo*, vale a dire un bicchiere stracolmo che non si poteva sollevare senza spandere e che quindi costringeva a chinarsi (ingobbirsi) sul bicchiere per sorberne il primo sorso.

Le Caves à liqueur

Le *Caves à liqueur*, o *Boîtes à liqueur*, una delle tante chicche, sono dei bauletti in legno pregiato, impreziositi da intarsi in radica, in ebano, in oro, contenenti fino a 4 bottiglie e 15 bicchierini incastornati in appositi alveoli antiurto, che i nobili portavano con sé nei viaggi in carrozza. Alcune alloggiavano anche dei sigari, in altre c'è un carillon che si avvia allo schiudersi delle antine. In uso nel '800, soprattutto in Francia e in Inghilterra (una sola di queste contiene vetri di fattura italiana), non si

trovano facilmente con il corredo di vetri integro e la collezione di Pittaro, che consta di 33 esemplari perfetti, è unica in Italia. Altra costosa stranezza sono le coppe in alessandrite – una delle pietre preziose più rare al mondo, scoperta nel 1833 nelle miniere degli Urali il giorno del compleanno dello zar Alessandro II e così denominata in suo onore – che ha la proprietà di variare tonalità, dal giallo o verde al rosso porpora o al violaceo, in base ai tipi di luce, naturali o artificiali, che la investono. Il bicchiere più raro della collezione è un calice ritenuto di epoca romana, acquistato a Siviglia, rotti durante il viaggio e fatto ricomporre da un restauratore fiorentino specializzato in vetri, che lo riconosce come un pregiatissimo “prima Venezia” del '200!

La leggiadra serie dei 10 Arlecchini di De Rosa, una delle due colle-

Originali coppe da spumante ideate per il Pittaro Brut. Si racconta che il re di Francia Luigi XV fece modellare il calice ideale per lo Champagne sulle forme del seno della sua preferita, la marchesa Madame di Pompadour, che Voltaire definisce "bene educata, saggia, piena di talento"; nei fatti la donna politicamente più influente del '700, sostenitrice dell'Illuminismo e degli enciclopedisti francesi. I detrattori la considerano una leggenda, avendo queste coppe una forma emisferica regolare, aspetto innaturale per un seno femminile, e la ritengono un'invenzione al solo fine di enfatizzare lo Champagne. Pietro Pittaro ne ha ripreso il mito e, in collaborazione con l'artista Angelico Benvenuto, ha indetto un concorso per individuare il seno più adatto all'uso, ricavandone anche un famoso calendario, sul quale sono apparse le 12 modelle selezionate su 2000 candidate, tra cui la vincitrice, che si è prestata, in presenza di notaio e di telecamere, al calco in gesso di una sua poppa. Con questo è stata realizzata a Murano la coppa campione, ma nessuna vetreria industriale è stata in grado di riprodurla per la sua asimmetria, malgrado vi fosse già un imponente ordinativo.



zioni in perfetto stato esistenti al mondo, che Pietro è andato a prelevare a Bruxelles, è uno dei suoi vantanti. Il vaso di Egidio Costantini *L'inizio della vita*, prodotto nella Fucina degli Angeli a Murano, raffigura un utero con spermatozoi fecondanti. Leggiadri bicchieri a bordo esagonale del maestro vetraio veneziano *Caramèa* (Caramella), leggerissimi e per nulla delicati, si affiancano a bicchieri e bottiglie in *vero lattesin* (vetro lattimo) inventato a Murano, che la Serenissima a fine '400, trovandosi spiazzata dalla concorrenza cinese nella produzione delle porcellane, introduce presso le Corti europee: il *vero porcelanà* (vetro porcellanato) che dal '700 viene finemente istoriato ed è quasi introvabile, scambiato solo da collezionista a collezionista, che Pietro ottiene dall'ing. Pino Clinanti, l'organizzatore del Museo Banfi, altro nutrito museo del vetro basato sul vino.

Straordinari la *Castellata bolognese*, massiccio carro in noce biondo, finemente intagliato e firmato nel 1869 da Angelo Mutti, per il trasporto di una oblunga botte dal largo cocchiume per uva pigiata, con timone per buoi, e il decoratissimo carretto siciliano da parata, sottratto e poi abbandonato dai liberatori americani dopo la guerra, ritrovato a Genova da un rigattiere. Superlativo il vaso in ceramica smaltata di Nove di Bassano, con Bacchini danzanti in alto rilievo, e simpatica la serie di bottiglie del '800 dipinte da Gianni di Lena, con le specie degli uccelli del Friuli e i relativi nomi scientifici e friulani. Lampadari di Murano al soffitto, alle pareti vecchi manifesti (*Luxardo* di Zara, *China Serravallo* di Trieste) e datati documenti burocratici: *avvisi, bandi, proclami, editti, notificazioni* della Repubblica di Venezia, del Regno d'Italia e di autorità locali riguardanti il vino e i suoi traffici.

La coppa ideale e il seno della Pompadour

Pare che i primi a rinforzare il grado dei deboli vini francesi con lo zucchero siano stati gli Inglesi, metodo in seguito perfezionato, si dice, dall'abate benedettino Pierre Pérignon, dal 1668 al 1715 cellario dell'abbazia di Saint-Pierre d'Hautvillers che, occupandosi delle vigne, dei torchi e delle cantine, è ritenuto l'inventore dello champagne e il primo utilizzatore di tappi in sughero al posto delle chiusure in stoppa e cera fusa. "Lo champagne è l'unico vino che lascia una donna bella dopo aver bevuto" sosteneva la Marchesa di Pompadour, favorita del Re Luigi XV e influente donna di Francia, che si adoperò per la ripresa della pubblicazione dell'*Encyclopédie*, ostacolata dalla Chiesa, e che protesse i "Philosophes" suoi autori. Si racconta che la forma della coppa per lo champagne sia stata modellata sul suo



Sopra. Panoramica di vasi Moser in cristallo, parzialmente incisi, con tipica fascia in oro plastico, applicato e ricotto in forno ad alta temperatura. I cristalli della ditta di Ludwig Moser (1833-1916), che nel 1857 aprì a Karlovy Vary (allora impero austro-ungarico) una lavorazione del vetro, sviluppatasi in seguito fino a diventare una manifattura con 400 operai, è la più rinomata di Boemia, con sede a Praga. Attività oggi drasticamente ridotta dall'indisponibilità dei giovani ad imparare il mestiere dai pochi anziani Maestri rimasti, che ancora sanno produrre qualche oggetto inciso di grandissimo pregio.

Sotto. I tre ricercati oggetti a sinistra, calici e brocca, incamiciati in *milk glass* (vetro lattimo) e molati, portano incisioni di tralci, foglie e grappoli d'uva, di provenienza ungherese, fine '800. A destra calici e vasi in vetro lattimo; i calici sono formati da cinque parti: coppa, anello, gambo, anello e piede, decorati a smalto con figure e fiori policromi e ricotti in forno. La provenienza è incerta: Ungheria o Francia. Nel mezzo una bottiglia in cristallo incamiciata in vetro lattimo, elegantemente molata, di provenienza ungherese, dei primi anni del '900.

seno perfetto, canone estetico tuttora decantato (anche se poco in linea con lo smodato immaginario maschile) nel considerare ottimale la poppa che sappia giusto colmare tale coppa.

Coppa è detta infatti una delle due parti concave del reggiseno. Ispirato dalla stimolante leggenda, Pietro decide di realizzare uno straordinario bicchiere che sappia dare risalto alle fragranti virtù organolettiche del Pittaro Brut Metodo Classico e, in accordo con l'artista fotografo Gianfranco Angelico Benvenuto, bandisce il concorso nazionale "La Coppa Pittaro

Brut" per individuare il seno dalle proporzioni ideali da cui ricavare il calco per modellare un ottimale calice da champagne. Tra più di duemila concorrenti (centinaia le candidate scartate per i seni siliconati) vengono scelte dodici finaliste da inserire in un calendario promozionale e tra queste Mara, la vincitrice, un'avvenente casalinga trentenne di Verona che presta il suo seno aggraziato alla delicata operazione. Affidandosi a un abile Maestro vetraio di Murano, Pietro fa realizzare con la carnale impronta un'originale coppa in cristallo soffiato, dalle linee morbide e un

Sfizioso servizio nuziale veneziano del '700, composto da sei bicchieri da vino e da sei bicchieri da spumante, con relativi piattini, finemente dipinti a mano e ricotti al forno. I calici da vino sono dipinti con cavallo e cavaliere che regge sul braccio sinistro un colombo; sui calici da spumante vi appare la sposa, che regge sempre sul braccio sinistro un colombo. Opera d'arte di rara bellezza. Fornace e maestro ignoti.

po' asimmetriche, con uno stelo inclinato e flessuoso vagamente liberty, che entusiasma gli addetti ai lavori, disposti a ordinarne almeno un mezzo milione di pezzi. Sfortunatamente nessuna delle industrie vetrarie interpellate, comprese quelle cinesi, si dice in grado di riprodurre quel bicchiere a causa della sua forma irregolare. Se il bicchiere non può essere prodotto in serie, Gianfranco Angelico Benvenuto può comporre ed editare con successo, in tiratura numerata e firmata, con la sponsorizzazione pubblicitaria di Pittaro, l'originale *Calendario delle Casalinghe*



che farà epoca, dimostrando che le anonime protagoniste “donne della porta accanto” reggono il confronto con le *top-model* (le indossatrici dai compensi più elevati). Come è noto, in luogo della coppa aperta, oggi definita “coppa moscato”, utilizzata fino agli anni '60 per lo champagne e ora per gli spumanti dolci e aromatici come l'Asti e il Brachetto e per gli ormai rari *champagne doux*, ha preso il sopravvento la *flûte* (flauto) dalla forma stretta e allungata che prolunga, è vero, il flusso delle bollicine, concentrando l'effervescenza e gli effluvi del vino, ma che esteticamente, nell'approccio olfattivo e nell'accostamento alle labbra è decisamente meno appagante.

I bastoni animati

Come regalo di un compleanno, Pietro riceve un bastone nella cui asta è celato un cavatappi, espediente che suscita in lui l'interesse per i *bastoni animati*, di moda tra i benestanti e i gagà del '800 fino ai primi decenni del '900. Messosi in caccia di questi ingegnosi marchingegni, Pietro scopre un antiquario che tratta solo bastoni, un'autentica miniera, e ne fa incetta, sia mirati al vino che scelti per originalità ed estetica. Se ne possono ammirare 200 superbi esemplari ordinati in bacheche illuminate e almeno altri 300 sparsi nell'azienda.

La perizia degli autori di questi bastoni si concentra sulle impugnature (in avorio, argento, ebano, tartaruga, corno, corallo) finemente lavorate, cavandone deliziose minisculture dai più diversi sogget-



Una grande ala del museo è dedicata alla ricostruzione di ambienti legati alla produzione del vino e alla sua commercializzazione: la tipografia, il bottaio, la lavorazione del sughero, l'osteria, ecc.

Parziale visione della stamperia ricostruita presso il museo. Si noti la collezione di pietre litografiche, sulle quali si coniugavano arte e artigianato. In alto un piccolo assaggio dei risultati grafici che, da solo, potrebbe costruire buona parte della storia di vini, liquori e altre bevande.

ti: Bacchi ebbri e gaudenti, teste di cani, di cavalli, un segugio con una pernice in bocca, una volpe intrappolata nella tagliola, teste di Dante, simboli massonici (mani che si incontrano, pugno che stringe con forza il bastone del potere), tralci di vite e uva, vanitas, scimmie, elefanti e così via. Nell'incavo dell'asta sono celati gli oggetti più disparati: bottiglietta e bicchierino per bere cognac per strada alla Toulouse-Lautrec; penna, pennini, calamaio e sigillo da notaio; cavaturaccioli; ferri da cerusico o da dentista; ventaglio e porta-guanti o portafoulard e porta-cipria da signora; profumi e sali per i mancamenti; binocoli da teatro; ferri da maglia e uncinetti; ombrellino parasole e libretto di devozione; densimetro e termometro per enologi; la fiala di rosolio... o di veleno e non manca qualche malizia erotica, attitudine da sempre assecondata dal vino.

Le botteghe

La quantità degli oggetti raccolti è talmente ingente, che a Pietro viene l'idea di ricostituire interi contesti. Risorgono così una vecchia STAMPERIA, con primitive macchine da stampa a pedale, pietre litografiche per etichette, caratteri mobili da composizione in piombo e in legno, torchi da stampa a mano, tutto travolto dalla rivoluzione del digitale; un UFFICIO di una volta, riscaldato da una stufa Becchi di Forlì, con commoventi macchine da scrivere Remington e Olivetti a tasti meccanici, calcolatrici a manovella, radio e televisori antidiluviani, inchiostri, libri mastri e registri redatti con calligrafie impeccabili; un opificio da BOTTAIO con un'infinità di attrezzi di falegnameria, le fasi costruttive di una botte, dalla sezionatura e curvatura delle doghe fino alla botte finita, con



Ricostruzione di una tipica osteria con La Domenica del Corriere sul tavolo, una rivista di taglio popolare, ma molto ben fatta, che ha portato informazione, cultura e svago tra la nostra gente. Molte osterie avevano un arredo più spartano, spesso formato solo da nudi tavolacci e rustiche panche con poche sedie; il vino veniva spillato da botti o damigiane direttamente nei boccali.

tavole del '800 che la illustrano; un SUGHERIFICIO con la descrizione del paziente processo produttivo: dalla parziale decorticazione della pianta, la prima dopo 20 anni da cui si ricava il *maschio*, di qualità scadente, utilizzato per suole e isolanti; alla seconda, denominata *femmina*, 10 anni dopo e ogni 10 anni, buona per i tappi, con i successivi trattamenti di bollitura, ammorbidimento, sezionatura e cernita finale; e tutt'intorno pompe da travaso; tappatrici manuali; cavatappi a muro; filtri per vini "a sacco" e per gocciolamento o a pressione della tedesca SAINTZ a farina d'Algeria (conchiglie fossili macinate) o "a candela", lavabili e sterilizzabili; rabbocatori da champagne dopo il *dégorgement*; tappi collimatori e tappi bollitori da introdurre nel cocchiere delle botti; rubinetti in legno per botti; *rubavino* per assaggi; alcolimetri

e mostimetri per rilevare grado alcolico e zuccherino; sgranatrici di raspi; pigiatrici; macinatrici di zolfo; attrezzi da vendemmia; arnesi per comprimere le vinacce durante la follatura; stadere e bilance per botti; ganci a rampini per il recupero di secchi caduti in un pozzo e millanta oggetti ancora. Ma la più suggestiva è l'OSTERIA, ambientata a fine anni '30, con la scaffalatura delle bottiglie di liquori alle spalle del bancone – come nel capolavoro di Manet *Il Bar alle Folies-Bergère*, che Benvenuto ha genialmente ricreato con le bottiglie di Pittaro Brut in un'ammirevole immagine fotografica – e a un tavolo manichini di avventori intenti al gioco delle carte, molti dei quali allora vietati come il Poker, la Zecchinetta, lo Chemin-de-fer, la *mora* (morra), le scommesse, i giochi ai dadi e alla roulette, come recitava la "Ta-

bella dei GIUOCHI PROIBITI" del Regio Decreto n. 635 del 6 maggio 1940, esposta in bella vista con accanto altre dispotiche ingiunzioni mussoliniane, di allarmante assonanza con odierni inquietanti autoritarismi: "SONO VIETATI GLI ASSEMBRAMENTI" con minaccia di intervento della forza pubblica; "È PROIBITO IL CANTO E IL BALLO"; e il monito, di drammatica attualità: "FERMARSÌ SIGNIFICA RETROCEDERE"; e altre, più tollerabili imposizioni: "In questo esercizio È VIETATA LA BESTEMMIA ED IL TURPILOQUIO" e "RISPETTATE IL PANE sudore della fronte, orgoglio del lavoro, poema di sacrificio". Alle pareti vecchie *Grida* (perché lette dal banditore ad alta voce); *Bandi dei vini* (il più datato è del 1576 e il *Bando de vini guasti* è del 1686); *Ricevute Daziarie* del '600; *Leggi di Osteria* (in

una del 1710 si legge: emessa dai “*Sign. Giudici alle Vettouaglie, per mantenere con la douuta conuenienza il prezzo del Vino, hanno Calmedrato il Vino: quello puro, e di bonissima qualità a soldi 8 al Boccale, quello d’inferior qualità a soldi 7 al Boccale, inhibendo alli Hosti di temperarlo e gettarui Aqua (...) in alcuna benche minima quantità, sotto pena de lire cinquanta*”).

Ci sono poi le bottiglie firmate dal piemontese Serafino Levi per “*la grappa delle donne selvatiche che scavalicano le colline verso il sole*”, esenti dall’imposta sull’alcol perché giudicate prodotto artistico, lanciate dal brioso Veronelli che ne organizzò una piccola mostra; misure da vino della Galvani; bottiglie di acqua purgativa *Regina* di Montecatini con capsula in piombo; la prima bottiglia di acqua minerale, della piemontese PEJO, sul cui fondo residuano vistose concrezioni minerali; casse calcolatrici National; una bianca bilancia da negozio Berkel a due piatti con un quadrante sul retro su cui l’indice del peso mostra il prezzo corrispondente. Proseguendo si trova la VETRERIA, con relativa *fornasa* muranella (a Murano accesa giorno e notte a 800 °C.) costruita su disegno tratto dalla settecentesca *Encyclopédie Française*; quindi la DISTILLERIA, con fornace a mattoni realizzata su disegni del ‘600 del Mattioli, con un distillatore della stessa epoca, recuperato in Spagna, e varie serie di antiquati bicchierini da liquore.



La ricostruzione della bottega del bottaio può contare su una nutrita collezione di attrezzi.

Il pianoforte, l’organetto, la gondola, l’Encyclopédie

Nella spaziosa sala di ricevimento fa bella mostra di sé un nero pianoforte a coda che Pietro ha acquistato dall’amico Nicola Benois, figlio di Alexandr, che ha una gloriosa storia. Lo strumento apparteneva al russo Sergej Pavlov Djagilev, ideatore e impresario dei *Balletti Russi*, che dopo tre consecutivi insuccessi come concertista vendette il pianoforte all’amico Alexandr Benois. Su tale strumento vennero composti i celebri balletti, di cui Alexandr curò la scenografia, *Le Pavillon d’Armide*, *Petruška* e *Le Rossignol* su musiche di Igor F. Stravinskij. Su questo pianoforte, trasferito da Mosca a Parigi al seguito di Benois e Djagilev, hanno suonato oltre a Stravinskij anche Pëter Il’ic Čaikovskij, Arthur Rubinstein, Joseph M. Ravel (si racconta che Ravel, divenuto cieco, vi componesse nuove melodie suonandole e che Alexandr le traducesse in spartito). Per queste ragioni Pietro

intende donare lo strumento alla Russia, alla quale storicamente appartiene e che il ministro russo della Cultura, al quale Pittaro lo ha promesso, ritiene degno del Museo Internazionale dell’Opera Lirica di Mosca. Al piano sopraelevato è allestito l’ANGOLO DELLA MUSICA, dedicato a Nicola Benois e a sua moglie Disma De Cecco, apprezzato soprano codroipese, con varie suppellettili da loro possedute. A fianco di una dimessa pianola e di un biondo pianoforte a coda, c’è un simpatico e funzionante “*barbierino*” su ruote, organetto da strada inventato da Giovanni Barbieri nel 1702, con motore a molla da caricare a manovella e cilindro in legno chiodato che contiene dieci malinconici motivi che internerivano i passanti, inducendoli a mollare qualche spicciolo, specialmente se a trainare il carretto era una bambina, come Sandro Nardini ha rievocato nell’opera postavi accanto. Nel museo c’è anche un superstite *juke-box*, sfolgorante di cromature come una Cadillac, giunto in Europa negli anni ‘60,



Il Museo del Vino

(loc. Zompicchia, Codroipo) ha accesso gratuito ed è aperto ai visitatori da lunedì a sabato – escluso i festivi – dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00.

Per i gruppi è necessaria la prenotazione. Per altre informazioni: www.vignetipittaro.com

Qui vediamo l'angolo dedicato al sughero, il prezioso materiale naturale che tanta importanza riveste ancora nel mondo del vino.

con i suoi 45giri in ordine, che ancora spara ad assordanti decibel musicali rock e dimenticati successi del passato. *Elvira*, una vera gondola, austera come una vecchia nobildonna, nereggiata maestosa nel mezzo di una sala, capolavoro di maestri d'ascia, composta di otto diverse essenze di legno, con i suoi 400 kg e i quasi undici metri di lunghezza, gli *spareci* (strapuntini di velluto rosso), il *felse* (*capote* invernale e riparo di riservatezza) e la sua linea distorta, che la rende unica nel poter essere governata con un solo remo da un esperto vogatore, che la controbilancia col suo peso. La *forcola* (particolare scalmo con più incavi di appoggio) è un capolavoro di scultura lignea e d'ingegno, consentendo manovre con risicati sfioramenti di palazzi nelle strette virate dei più angusti canali. L'ultimo *squero* (cantiere per gondole) rimasto a Venezia è quello di San Trovaso, che ne produce una dozzina l'anno. Il *fèro*, vistoso ferro di prua, ricorda Pietro, sintetizza la Serenissima: la parte tondeggiante superiore richiama

il monocorno dogale (copicapo del Doge), l'archetto sopra il primo dente frontale simula il ponte di Rialto, la sua struttura a "S" la sinuosità del Canal Grande, i 6 denti anteriori rappresentano i Sestieri e il dente contrapposto la Giudecca. A poppa invece c'è il modesto *riço* (ricciolo) o *pizo* in ferro, a protezione di eventuali urti. Dopo 30 anni la carena di tali imbarcazioni va rifatta e dopo 50 anni le gondole andrebbero demolite, invece vengono contese tra Giapponesi e Americani. Ma l'entusiasmo raggiunge l'apice nel trovarsi davanti, sciorinati su un tavolo da biliardo, i rari tomi originali della leggendaria *ENCYCLOPÉDIE ou Dictionnaire Raisonné des Sciences des Arts et des Métiers* di Diderot e D'Alambert, conquistata da Pittaro dopo una tenace e costosa contesa a un'asta parigina di Christie's. È la terza edizione di Livorno, 1772 - 1778 (sei anni di lavoro per una tiratura di 600 copie!), stampata con torchio a mano: 12 volumi di stupende *planches* (tavole) e 20 volumi di testi esplicativi: 32 tomi

che compendiano lo scibile umano delle arti e dei mestieri fino al 1750, passando da come si costruisce un anello a come si progetta un teatro completo di macchinari; da come si lamina il piombo a come si fabbrica una cancellata in ferro battuto. Da perderci la testa.

Usque ad extremum

Come tutti gli uomini previdenti e ricchi di spirito, Pietro Pittaro ha pensato al dopo, a quando il tempo, che consente alle cose di durare molto più a lungo degli uomini, metterà fine alla sua avventura terrena. Dopo la cremazione, le sue ceneri andranno collocate nel mastodontico torchio del '600 posto all'esterno, in vista dell'amata e a lungo coltivata vigna. Ha già fatto approntare, inciso a caratteri corvini su una rilucente placca in ottone, una onesta epigrafe, che citiamo con precise intenzioni apotropaiche:

*DUM VIXI, BIBI LIBENTER –
BIBITE VOS QUI VIVITIS*

[FIN CHE HO VISSUTO, HO
BEVUTO CON PIACERE –
BEVETE VOI CHE SIETE VIVI]

Per Bacco! Perfino dall'oltretomba Pietro Pittaro ha trovato il modo di continuare a promuovere il vino!

Franca MERLUZZI

Giardini d'acqua e di verde

Sul mare e nella pianura friulana

L

L'acqua nei giardini è al tempo stesso fonte di vita e prezioso ornamento. Raccolta e utilizzata per l'irrigazione, assume valore decorativo alimentando fontane, cascate e ninfei, oppure scorrendo lentamente in bacini, laghetti, peschiere, vasche e roggette. Numerosi contesti storici della nostra regione si trovano nei pressi di un fiume, un tempo posizione strategica per la difesa

e i collegamenti. Venute meno queste funzioni, l'abbondanza d'acqua ha consentito la trasformazione dei siti in rigogliosi giardini. Due complessi di eccezionale interesse si affacciano, a Duino e a Miramare, sul mare del Golfo di Trieste.

L'itinerario che qui si propone tocca alcuni di questi mirabili contesti di verde e di acque, di artificio e natura.

Parco del castello di Miramare, veduta del *parterre* ridisegnato e fiorito. Grazie alle fotografie storiche e alle relazioni scritte dal capogiardiniere dell'arciduca Massimiliano d'Austria, è stato ripreso il disegno originario del giardino che la malattia del bosso aveva in parte compromesso. Sono state ridisegnate le aiuole chiamate poeticamente nella corrispondenza d'epoca "Ali di farfalla" (quest'immagine dà l'idea) o anche "Aiole del mare" e inserite le piante: araucarie, yucche, palme nane e giapponesi assieme ai cespugli topiati di ginepri e tuie. La novità è rappresentata dalle piante da fiore che ravvivano l'insieme con un effetto di leggerezza dato dall'ondeggiare delle gaure mosse dal vento. Fotografia di Andrea Di Miceli.





Il parco del Castello di Miramare

L'arciduca Ferdinando Massimiliano d'Asburgo scelse, assieme alla consorte Carlotta del Belgio, il promontorio a picco sul golfo di Trieste per costruire una residenza privata circondata da un grande parco. Fratello di Francesco Giuseppe imperatore d'Austria, Massimiliano poteva disporre di risorse finanziarie per un progetto ambizioso e straordinario, in linea con i suoi interessi culturali e le sue personali aspirazioni. Cresciuto nelle regge asburgiche, affascinato dal mare, dalla luce e

Veduta del castello di Miramare con il parco. Fotografia di Marco Milani.

dai paesaggi mediterranei ed esotici che aveva visto durante i suoi numerosi viaggi, immaginò per sé un giardino di delizie in questo luogo isolato fuori città. Acquistati i terreni di Grignano, affidò il progetto delle parti architettoniche all'austriaco Carl Junker. Nel 1855-56 iniziarono i lavori di costruzione del castello e del parco sul promontorio roccioso, allora del tutto brullo. Il piano per Miramar – denominazione spagnola che piaceva a Massimiliano – prevedeva la suddivisione dell'intera area a bosco verso est, a protezione dai venti di bora, e a giardino mediterraneo con più *parterre* nelle parti prossime al castello con specie originarie dei climi caldi. L'arciduca dava "precise istruzioni" e seguiva tutti i lavori diretti dal boemo Josef Laube, già aiuto giardiniere a Laxenburg, località nei pressi di Vienna e giardiniere di Villa Lazarovich, prima residenza triestina di Massimiliano.

Un viaggio intorno al mondo

Colto e animato da una vera passione per la botanica, l'arciduca che era anche viceammiraglio della flotta austriaca, promosse un viaggio d'esplorazione attorno al globo, svoltosi tra il 1857 e il 1859 a bordo della fregata Novara, durante il quale prelevò sementi e piante rare per arricchire le sue collezioni. Al ritorno nominò responsabile dei lavori un altro boemo: Anton Jelinek che aveva partecipato alla spedizione come assistente del dottor Eduard Schwarz, botanico e medico di bordo. Il parco fu pro-



Uno scorcio del *parterre* del parco di Miramare.

gettato con una visione unitaria, a completamento del castello, ma anche come stazione sperimentale di acclimatazione di specie esotiche. La preparazione del fondo richiese sbancamenti e molti riporti di terreno; tramite ferrovia arrivò terra da Stiria e Carinzia. Seguirono poi il tracciamento dei percorsi e le piantumazioni di giovani piante provenienti da diverse località: le prime da vivai e ville del Veneto, poi da giardini viennesi, mediterranei e triestini, oltre quelle giunte con la fregata Novara e da paesi extraeuropei. L'arciduca si informava costantemente dell'andamento dei lavori anche quando era lontano da Miramare. Tutti i risultati ottenuti furono descritti negli epistolari tra Jelinek e Massimiliano; un elenco registra la presenza di 21.368 specie tra er-

bacee, arbustive e arboree. L'anno dopo la tragica morte di Massimiliano nel 1867 in Messico, Jelinek venne sostituito da August Vogel che continuò a portare a compimento il progetto. Ne risulterà un parco di 22 ettari, creato nella parte più settentrionale dell'Adriatico, che, dopo un secolo e mezzo, mantiene ancora l'impostazione voluta dall'arciduca.

Al tempo di Massimiliano l'accesso privilegiato avveniva approdando al porticciolo, connotato dalla presenza del moletto ornato dalla scultura egizia della Sfinge (III secolo a.C.) e dalle scalinate a doppia rampa che conducono al piazzale d'onore. L'arciduca volle che al pianoterra del Castello gli spazi più intimi e gli arredi richiamassero quelli delle imbarcazioni e, a filtrare la luce del



Veduta del parco di Miramare con il castello, il *parterre* e il castelletto. Le piante da fiore del *parterre*, originarie del Messico e di altri paesi americani, sono un omaggio nei confronti dell'arciduca Massimiliano d'Austria, viaggiatore in Italia e in paesi lontani, appassionato di botanica e, dal 1864 al 1867, imperatore del Messico. La riconfigurazione del giardino è una reinvenzione contemporanea che ha tenuto ben presente la storia del luogo, le aspettative dei visitatori, ma anche la sostenibilità ambientale. Fotografia di Andrea Di Miceli.

sole, tendaggi di colore azzurro. La sua stanza da letto con soffitto ribassato si presentava, come tuttora si può vedere, simile alla cabina di una nave. Grazie alla posizione del castello in alto sulla punta rocciosa del promontorio, con tante finestre e le terrazze volte verso il mare, Massimiliano amava dire di sentirsi come in mare aperto e di vedere l'infinito. Affacciandosi dalla grande terrazza a picco sulla scogliera si rimane stupefatti da tanta bellezza: anche il nostro sguardo si perde nell'orizzonte e nell'immensità della distesa d'acqua.

Un giardino in riva al mare

Il parco comprende ampie zone boschive che si inerpicano lungo i declivi e a sud ovest un *parterre*, un giardino con aiuole di bosso che suscita meraviglia nei visitatori. Si estende in piano davanti alla "Kaffeehaus", la piccola caffetteria ristrutturata di recente, e degrada con una scalinata verso il mare. Si raggiunge oltrepassando il tunnel con il glicine o il ponte sul torrente che scende dall'alto e sbocca nel mare. Nei pressi si vedono alcuni alberi monumentali: il leccio trigemino e due alte sequoie. Il

progetto attualmente in corso di riqualificazione del parco ha preso avvio con questo *parterre* che ora si presenta riconfigurato. Grazie alle fotografie dell'epoca e alle relazioni scritte dal capogiardiniere di Massimiliano, Anton Jelinek, è stato ripreso il disegno originario che alcuni anni fa la malattia del bosso aveva in parte compromesso. Sono state quindi ridisegnate le aiuole, chiamate poeticamente "Ali di farfalla" o "Aiole del mare", quindi inserite le specie di piante presenti ai tempi dell'arciduca: araucarie ma anche yucche, palme nane e giapponesi assieme ai ce-

spugli topiati di ginepri e tuie. La novità, assai gradita dai cittadini di Trieste da sempre affezionati a Miramare, è rappresentata dalle piante da fiore, annuali e perenni che ravvivano l'insieme. Con i primi caldi e fino all'autunno inoltrato fioriscono con sfumature dal rosa intenso al bianco: cosmos, dalie, cleomi, zinnie, canne d'India, salvie ed echinacee. Un effetto di leggerezza è dato dall'ondeggiare delle gaure mosse dal vento. Le piante scelte, originarie del Messico e di altri paesi americani, sono un omaggio nei confronti del colto arciduca attratto dai paesi lontani ed esotici, appassionato di scienze e sperimentazioni botaniche, diventato, seppure per poco tempo, imperatore del Messico. Con reinvenzione contemporanea sono state introdotte tenendo in considerazione la storia del luogo, le aspettative nate dalla fruizione pubblica, ma anche la sostenibilità nella coltivazione. Le statue su alte colonne, repliche di famose opere classiche giunte nel 1862 da Berlino, hanno per sfondo il verde della vegetazione, ma sono tutte rivolte verso il mare. Così volle Massimiliano; come allora, chi proviene dal mare gode della veduta del *parterre* che si distende come un arazzo verso le rive. Tutti possono godere, da più angolazioni, dei magnifici scorci con il castello, il verde e l'ampia insenatura del golfo. Con i lavori di potatura che hanno interessato le zone boschive sono state ripristinate le prospettive del progetto originario studiate tenendo come punto focale il mare.

Fontane, specchi d'acqua, grandi alberi

Numerose sono le fontane, ma fra tutte spicca quella scenografica del piazzale d'onore prospiciente l'ingresso al castello; suggestivi appaiono anche gli specchi d'acqua quali il "lago dei fiori di loto", una grande vasca in una zona appartata e ombrosa. Assai più frequentate sono le sponde del "lago dei cigni" che ha al centro la cosiddetta "isola dei cervi" con un rifugio per i volatili; sullo sfondo si vede la "casetta svizzera", un tempo residenza per i giardinieri. I vari punti del parco si raggiungono attraverso viali e sentieri fiancheggiati da muretti, salendo scale e scalinate, percorrendo eleganti tunnel con intelaiature colorate. Uno degli itinerari raggiunge una postazione belvedere con i cannoni donati da Leopoldo I re del Belgio (sparavano a salve in occasione di ricorrenze particolari e di arrivi o partenze dal castello). Più in alto un gazebo con panchine consente una vista magnifica sul porticciolo di Grignano. Si può raggiungere il castelletto (*Garten-Haus*) dove Massimiliano e Carlotta vissero alcuni mesi prima del completamento del castello e dove Carlotta, colta da pazzia dopo la morte tragica dell'arciduca, si ritirò prima della partenza per il Belgio. Proseguendo si vedono le grandi serre, dotate di vetrate apribili, ristrutturata di recente e nei pressi "il corbezzolo di Massimiliano" uno stupendo esemplare di circa 150 anni, riconosciuto ufficialmente albero monumentale della regione, con una circonfe-

renza di 120 centimetri e un'altezza di 15 metri. Come ha verificato Andrea Maroè, esperto di grandi alberi, si tratta di un corbezzolo greco (*Arbutus andracne*) innestato su un corbezzolo comune (*Arbutus unedo*). Il parco è una sorpresa continua per l'eccezionale patrimonio botanico con zone boschive che si inerpicano lungo i pendii. In sintonia con i progetti dell'amministrazione austriaca per il rimboschimento del Carso triestino e goriziano, il parco di Miramare ebbe la funzione anche di stazione sperimentale di riforestazione. Il pino d'Austria (*Pinus nigra*) si rivelò la specie che meglio si adattava alle caratteristiche climatiche e geomorfologiche del territorio triestino. Sono presenti anche il pino domestico (*Pinus pinea*), il pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*) e un esemplare di pino di Sabine detto in inglese *Ghost Pine* (*Pinus sabiniana*) che, si tramanda, fu Massimiliano stesso a importare dal Messico e quindi potrebbe avere quasi 160 anni. Ha una circonferenza di 380 centimetri ed è alto 18,70 metri; unico in Friuli Venezia Giulia di tali dimensioni è stato misurato in arrampicata dagli esploratori della Giant Tree Foundation Onlus. L'estensione in quota comprende boschetti di varie specie tra cui libocedri e corbezzoli, alcune sequoie, cedri e abeti di Spagna e poi ancora cipressi e lecci maestosi. Nella parte alta il bosco si infittisce con molti esemplari di alberi vetusti e inoltrandosi il verde si fa avvolgente in un continuo alter-

narsi di luce e ombra, di tronchi scuri e di riflessi sulle chiome, di silenzi e di cinguettii.

Con la denominazione “Museo storico e il Parco del Castello di Miramare”, dal primo settembre 2016, questo meraviglioso compendio è stato dichiarato museo autonomo statale del Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo.

Il castello di Duino

A picco sul mare del golfo di Trieste il Castello di Duino è ornato da giardini terrazzati degradanti sulla scogliera e dal verde della macchia mediterranea. I resti d'epoca medioevale del "Castello antico", detto anche “Rocca di Duino”, sono ormai da secoli suggestive rovine di pietra bianca su uno sperone roccioso proteso verso il mare. Il trecentesco "Castello nuovo" residenza dei principi della Torre e Tasso racchiude in sé parte della struttura difensiva di epoca romana. Alla corte interna, uno spazio chiuso attorniato dagli edifici e dalle due torri merlate, si accede percorrendo un viale con una teoria di statue di gusto classico. Il luogo fu amato particolarmente da due nobildonne di notevole cultura: Theresa Thurn - Hofer Valsassina (1817-1893) e dalla figlia Marie (1855-1934) andata sposa al principe Alexander Johann von Thurn und Taxis. Nel castello la principessa Marie accolse ospiti illustri ed esponenti della cultura europea tra cui il poeta praghese Rainer Maria Rilke (1875-1926). Quest'ultimo, dopo l'incontro avuto con lei a Parigi nel dicembre 1909 e a seguito della loro corrispondenza,



Il castello di Duino, arroccato su un promontorio a picco sul Golfo di Trieste, è ornato da giardini terrazzati e dal verde della macchia mediterranea. Le terrazze-belvedere consentono incantevoli vedute sul mare con le pareti rocciose a strapiombo. Dalle diverse angolature lo sguardo va verso Trieste e l'Istria e, dall'altro lato, verso la laguna di Grado. Il poeta Rainer Maria Rilke compose qui alcuni versi delle “Elegie duinesi”. A lui è dedicato il Sentiero Rilke che si imbecca poco distante dal castello. Si tratta di una passeggiata panoramica (km 1, 7) in un'area di grande interesse naturalistico con splendidi scorci sulla Riserva naturale regionale delle Falesie.

il 20 aprile 1910 arrivò a Duino e rimase subito affascinato dalla bellezza “sconvolgente” del luogo.

Con il poeta Rainer Maria Rilke

Come scrisse la stessa Marie nel “Ricordo di Rainer Maria Rilke”, pubblicato in tedesco nel 1932, il poeta trascorse in solitudine le prime ore del suo soggiorno duinese sul balcone “in mezzo al profumo di moltissime iris e all'odore del mare, con lo sguardo perduto nell'azzurro, tutto immerso nella contemplazione”. Fu altre volte ospite al castello; il periodo più

lungo fu nell'autunno-inverno del 1911-1912. Alla ricerca dell'ispirazione il poeta trascorreva il tempo tra passeggiate, qualche escursione, conversazioni con la principessa attratta “dal suo particolarissimo fascino” e pochi amici intimi. Durante le visite al castello si possono ancora riconoscere gli spazi interni e all'esterno, descritti nel libro, dove il gruppo di eletti si ritrovava per godere della reciproca compagnia. Questi angoli stupefacenti ci fanno immaginare le atmosfere sospese tra cielo e mare che si creavano soprattutto in certe occasioni. “In quel periodo

venne da noi il 'Quartetto triestino' – scrive la principessa – Rimaneva da noi tutto il giorno colmandolo di splendida musica. Mozart e Beethoven risuonavano nella grande terrazza e la musica si diffondeva lontano sul mare [...] Spesso apparivano all'orizzonte barche di pescatori che si avvicinavano alle nostre scogliere per ascoltare (p. 36) [...] Erano splendide anche le notti di plenilunio sulla terrazza quando nell'immenso silenzio si sentivano solo gli usignoli (p. 37)". Rilke stava volentieri nel salottino di lei con vista sul mare e le pareti ornate da tanti piccoli quadri. "I fiori poi davano all'insieme l'armonia desiderata, – scrive Marie – Ce n'erano copiosi dappertutto: grandi mazzi delle nostre splendide rose di Duino che fiorivano ancora, in un'anfora greca nera splendevano gli odorosi ciclamini del Carso; dalla finestra aperta entrava liberamente tutto l'azzurro del cielo e del mare (p. 39). Stando ancora alle memorie della principessa, fu d'inverno, durante una fredda giornata di gennaio in cui "fuori soffiava una terribile bora violenta, ma splendeva il sole e il mare brillava turchino, come fosse trapunto d'argento" che Rilke trovò l'ispirazione tanto attesa. Il famoso verso iniziale: *Chi, s'io gridassi, m'udrebbe mai dalle schiere degli angeli?* nacque tra queste rocce a precipizio sul mare burrascoso. La sera stessa fu completata la prima delle "Elegie duinesi", di lì a poco la seconda e i versi iniziali delle otto seguenti portate a termine dal poeta solo dieci anni dopo lontano da qui.



Attorno al castello di Duino si estendono spiazzi contornati da bordure e arbusti di flora mediterranea. Affacciandosi dalla balaustra del prato con la grande vasca che riflette il cielo si ha una stupenda veduta sul paesaggio marino. I percorsi sono arricchiti da sculture di epoche diverse e nella bella stagione cascate di fiori formano macchie di colore tra la vegetazione.

Lungo la riviera

Il complesso tanto amato dalla principessa fu semidistrutto durante la Grande Guerra; ristrutturato e ricostruito negli anni Venti e riaperto nel 1932, subì nel secondo conflitto mondiale alterne occupazioni, da parte dei comandi di tutte le truppe coinvolte. Dopo varie peripezie, il principe Raimondo, nipote di Marie, scelse il castello per dimora e si impegnò a favore di Trieste e di varie iniziative europeiste. Fu il primo, nel 1955, a issare sulle sponde dell'Adriatico la bandiera, allora bianca e verde, dell'Europa unita e sostenne la realizzazione del Centro internazionale di fisica teorica e del "Collegio del mondo unito" dell'Adriatico che ha sede poco lontano dal Castello. Al principe Raimondo si deve anche la riorganizzazione, effettuata a partire dal 1956, delle pertinenze verdi

con terrazzamenti posti su livelli diversi lungo il declivio rivolto verso il mare. Nei pressi del castello furono creati spiazzi contornati da bordure e composizioni con arbusti di flora mediterranea e il prato con la grande vasca che riflette il cielo mentre sporgendosi dalla balaustra ammiriamo un meraviglioso affaccio sul paesaggio del golfo. I percorsi sono arricchiti da elementi scultorei, cascate di fiori di stagione che formano macchie di colore tra la vegetazione. Ogni primavera i giardinieri mettono a dimora circa 15.000 nuove piante poi distribuite nei vari punti secondo un'impostazione che mira a esaltare il fascino del luogo anche attraverso la componente floreale. Abbarbicate su un terrazzamento si notano tra gli oleandri tre grandi agavi che resistono alle temperature invernali. Il patrimonio bota-



nico, con gli esemplari più vetusti lungo la “riviera”, comprende pini, lecci, querce, cipressi, glicine, bambù, palme, allori topiati. Alle quote inferiori si scende attraverso gradinate e scalee; balaustre e i tre belvedere consentono incantevoli vedute panoramiche da diverse angolature. Una zona del giardino è riservata ai principi proprietari che vantano parentele con le più importanti dinastie reali d'Europa. La famiglia provvede ai lavori di gestione e manutenzione del patrimonio monumentale e del parco aperto alle visite dal 2003. Poco distante dal castello si imbecca il Sentiero Rilke, dedicato al poeta praghese. Si tratta di una passeggiata panoramica (km 1,7) in un'area di interesse naturalistico tra Duino e la baia di Sistiana, con splendidi scorci sulla Riserva naturale regionale delle Falesie.

Strassoldo: veduta del giardino del Castello di Sopra con a lato l'edificio della pileria del riso. Dal 1998 Strassoldo è la meravigliosa cornice di due importanti eventi: “In Primavera: Fiori, Acque e Castelli” e “In Autunno: Frutti, Acque e Castelli” che valorizzano l'ambiente storico e architettonico (i castelli e il borgo), quello naturale (le acque con le rogge di risorgiva), i giardini e il parco e, all'esterno, il contesto di Villa Vitas che appartenne alla famiglia Strassoldo.

Strassoldo e il Castello delle due torri

Strassoldo, l'antico borgo fortificato, si estende tra diversi rami del fiume Taglio nella bassa pianura friulana dove affiorano abbondanti acque di risorgiva. Di origini millenarie, l'antico complesso del “Castello delle due torri” ora si distingue in Castello di Sopra e in Castello di Sotto. Lavori di restauro effettuati nel XVIII secolo apportarono modifiche sia alle parti architettoniche, sia alle pertinenze verdi, terre bonificate della palude circostante come ricorda una

lapide datata 1737. Giardini, broli e parchi sono incastonati tra gli edifici storici e corsi d'acqua in un ambiente molto suggestivo.

Il Castello di Strassoldo di Sopra

Chi entra nel Borgo Vecchio attraverso la Porta Cistigna giunge al Castello di Sopra formato dal corpo principale incorporato nell'antico torrione ottoniano e circondato da altri edifici, un tempo case degli armigeri, vicinia, cancelleria, scuderie, casa degli artigiani, granai e pileria del riso.

Divenuta residenza di un ramo della nobile famiglia, la dimora ha oggi un aspetto settecentesco con la facciata ornata da un *parterre* in bosso, un grazioso poggiolo ed elementi decorativi in pietra. Sul lato opposto si innalza la Chiesa di San Nicolò, cappella gentilizia ampliata nel XVIII secolo e concessa in uso al paese. Nel 1990 il complesso era in stato di degrado e grazie al faticoso lavoro svolto da Gabriella Williams di Strassoldo sono stati restaurati prima il giardino e il brolo e successivamente, a partire dal 2005, il corpo principale e le varie case del borgo. Incastonato tra la dimora e la pileria del riso si estende il giardino interno delimitato da carpini e lambito dal corso Milleacque. Nel XVIII secolo Giuseppe di Strassoldo lo dotò di un pozzo e di un'imponente *orangerie*, posta a nord a ridosso del muro di cinta, di cui ora rimangono le alte colonne. Il manto erboso è abbellito da aiuole di rose antiche ed inglesi, essenze aromatiche, ellebori, gelsomini, bossi e da alberi ad alto fusto, tra cui una maestosa *Magnolia grandiflora*, un "gazebo" di palme ed esemplari di liquidambar, liriodendro e acero campestre assieme a querce e tassi. Proseguendo verso sud, sull'altro lato della via che congiunge i due castelli, si entra nell'antico brolo, posto dietro la cancelleria dove nel 1593 fu firmato l'atto per la costruzione della fortezza di Palmanova. La distesa a prato, abbellita da una fontana seicentesca e da aiuole di rose e bossi, è lambita dal canale



Castello di Sopra, veduta dell'antico brolo. La distesa a prato è abbellita da una fontana circolare seicentesca, aiuole di bosso e rose. Una spalliera di alberi da frutto evoca la funzione svolta nel passato. Situato in una posizione molto suggestiva, il brolo è lambito dal canale della pileria e dal fiume Taglio, che qui forma una piccola ansa e prosegue verso il parco e la campagna del castello di Sotto.

della pileria e dal fiume Taglio, che qui forma una piccola ansa e prosegue verso sud. Una spalliera di alberi da frutto evoca la funzione svolta nel passato.

La pileria del riso

La pileria è legata al nome della nobildonna Rosa, figlia del barone, Feldmaresciallo Franz Kuhn von Kuhnenfeld, ministro dell'imperatore Francesco Giuseppe. Nel 1878 sposò il conte Giulio Cesare di Strassoldo; rimasta presto vedova si occupò del vecchio mulino delle farine che fece trasformare in riseria. Qui avveniva il processo di pilatura del riso italiano; parte era destinato alle cucine della corte imperiale asburgica di Vienna, dove veniva preparato da cuochi italiani.

Il Castello di Strassoldo di Sotto

Il Castello di Sotto si raggiunge scendendo dal Castello di Sopra oppure accedendo al Borgo Nuovo attraverso Porta Cisis e oltrepassando la pusterla con la cuspidè in cotto. Il complesso principale, formato dall'antico mastio a cui è accostata la cappella di San Marco del 1575, è circondato da edifici un tempo utilizzati come mulino, scuderie, forno, case degli artigiani e granai. La facciata dell'edificio nobiliare è ingentilita dal giardino ornato dal pozzo e dall'antica fonte interrata, da quinte arboree e composizioni miste di alberi e arbusti. Proseguendo verso sud, attraverso un ponte che dà su due peschiere (nel passato fungevano da fossato difensivo) si entra nel



Veduta del parco del Castello di Sotto con uno dei laghetti. Attraverso un ponte che dà su due peschiere (nel passato fungevano da fossato difensivo) si entra nel parco, una lunga striscia di terra tra due corsi d'acqua dove cresce una vegetazione rigogliosa. Il luogo è un'oasi di pace e di verde.



Veduta dal parco del Castello di Sotto con un ramo del fiume Taglio, con sullo sfondo l'edificio della cancelleria e il campanile della chiesa di San Nicolò. Il borgo fortificato di Strassoldo circondato dai diversi rami del fiume Taglio è situato nella verde pianura friulana dove affiorano abbondanti acque di risorgiva. Di origini millenarie, il complesso viene citato in un documento del 530 come il "Castello delle due torri".

parco, una superficie pianeggiante allungata tra i due corsi d'acqua, dove cresce una vegetazione rigogliosa. Negli anni cinquanta si verificò una moria di ippocastani, la cui presenza caratterizzava tutta la zona (rimangono alcuni notevoli esemplari dopo il ponte), sostituiti da altre specie tra cui conifere. L'impianto è di tipo informale con prevalenza di carpini lungo il fiume, cedri deodora all'interno, tassi, tassodi e arbusti sempreverdi. Bordati da erba convallaria si vedono laghetti con ninfee galleggianti e ornati da statue. Scendendo ancora si raggiunge l'isola, di forma rettangolare (50 metri di lato) il cui contorno era segnato da boschi centenari purtroppo perduti. Circondata da un largo canale, delimitato a sua volta da argini che

lo separano dal fiume Taglio, l'isola costituisce il punto focale del parco; la presenza è attestata nei documenti d'archivio anche se non è certo che l'impianto "all'italiana" sia stato realizzato come appare nelle carte. Rimase forse un giardino segreto sull'acqua, dove sostare e ascoltare il canto degli uccelli, lo scorrere dell'acqua, i fruscii tra i canneti e godere della natura circostante: un piccolo Eden, per la gioia dei sensi. Anche ora è un'oasi di pace a cui si accede tramite un ponticello in legno fiancheggiato da ippocastani; ospita un delizioso gazebo con rampicanti e attorno macchie di erbe spontanee, arbusti e un rigoglioso cespuglio di *Rosa 'Rox Burghii'* rustica e rifiorante fino al tardo autunno. L'attività di recupero fu avviata attorno al 1965

dai fratelli Marzio e Raimondo Strassoldo, nipoti del conte Riccardo scomparso nel 1945. I primi interventi riguardarono i giardini e il parco, i cortili, il brolo e gli orti; seguì quindi la riqualificazione paesaggistica del sito lungo il fiume Taglio orientale un tempo detto Imburino. Oltrepassato il cancello del brolo con vecchi alberi da frutto, con un lento passaggio si va verso la campagna dove si vedono le olle e si sente il gorgoglio dell'acqua che ribolle.

Il fondo Natòc

Oltre il brolo del Castello di Sotto, si estende una striscia di terra che si allunga verso sud i cui confini sono segnati da due corsi d'acqua che ne fanno quasi un'isola da cui l'antico toponimo Natòc (dallo slo-



Veduta di Villa Savorgnan Ottelio, cartolina Edizioni A. Tonizzo, foto Studio fotografico Cocco di Rivignano. Davanti alla facciata volta verso il fiume Stella, si nota il bel giardino all'italiana con aiuole in bosso andato perduto alcuni anni fa; a lato, entro le mura merlate si vede lo spazio occupato dal brolo in cui si coltivavano ortaggi e fiori. La villa, dopo trent'anni di abbandono, comincia a rivivere grazie al Comune di Rivignano Teor che, ottenuta la proprietà dalla Regione, ha avviato il progetto di recupero d'intesa con la Soprintendenza archeologica, belle arti e paesaggio del Friuli Venezia Giulia. La villa è inserita nel Parco comunale dello Stella e nel sito di interesse comunitario Risorgive dello Stella. Un Comitato ha intrapreso un'opera di sensibilizzazione per l'inserimento della villa nel censimento "I Luoghi del Cuore" promosso dal FAI - Fondo Ambiente Italiano.

veno otok "isola"). Come ha spiegato il prof. Raimondo Strassoldo sulle pagine di questa rivista (n. 26, *Il Natòc Esperienze di rimboschimento e di imboschimento a Strassoldo*, pp.34-45), con il paziente lavoro di sperimentazione durato mezzo secolo, il fondo ora presenta una zona centrale a seminativo e due fasce boscate ai lati con varietà di specie che si sono adattate all'ambiente e al terreno. D'autunno colorano il paesaggio come un arboreto che nelle giornate limpide ha come sfondo le Alpi e Prealpi Giulie.

Sullo Stella, fiume di risorgiva

Lo Stella è un fiume della bassa pianura friulana (nasce nei pressi della località di Flambro e sfocia nella Laguna di Marano dopo 45 km di corso) che, a distanza, corre parallelo al Tagliamento. Come è stato evidenziato nel corso di un convegno tenutosi nel 2019 ad Ariis di Rivignano entrambi i fiumi rivestono grande importanza a livello europeo in quanto sono tra i pochi che non sono stati canalizzati. Lo Stella è inoltre il corso d'acqua di risorgiva più esteso del Friuli e

in tale occasione è stato rilanciato il progetto del parco, da Codroipo con il compendio di Villa Manin di Passariano, a Marano Lagunare. Attorno al fiume che raccoglie acque affioranti dal suolo si estendono zone umide e di palude, già riconosciute di interesse di comunitario (SIC), torbiere, boschi planiziali, prati stabili e lagune, alcuni biotipi con un ricco patrimonio di varietà vegetali e faunistiche. Il territorio è costellato da borghi storici, chiesette, vecchi mulini, casali, ville di campagna, castelli sull'acqua, case coloniche, canovoni e casoni. Sono paesaggi pieni di attrattive per un turismo lento, per itinerari naturalistici in luoghi scrigno di biodiversità ed ecosistemi che ancora fortunatamente sopravvivono. Lo Stella, chiamato *Anaxum* in epoca romana quando costituiva un'importante via di comunicazione commerciale tra il porto di Aquileia e l'Adriatico, è anche un importante "sito archeologico fluviale" che sta restituendo preziosi reperti, come l'imbarcazione naufragata a 7 km dalla foce, in Comune di Precenicco, risalente XI secolo.

Il Parco di Villa Savorgnan Ottelio

Ad Ariis, in uno dei punti più attraenti del corso dello Stella, si affaccia ben visibile da lontano con il suo intonaco rosso mattone, la villa (in origine un castello difeso dall'acqua) che fu dei Savorgnan e degli Ottelio. Scendendo il fiume qui forma un'ansa con attorno un ambiente naturale molto suggestivo; su una sponda, posto incante-



Ad Ariis, inserito nel contesto paesaggistico del fiume Stella, ha sede l'Acquario permanente delle specie ittiche d'acqua dolce "Paolo Solimbergo". Gestito dall'Ente Tutela Patrimonio Ittico, organizza attività didattico-divulgative con un interessante percorso all'aperto, sopraelevato sull'acqua. Nelle numerose vasche-acquario, possono essere osservate una quarantina di specie ittiche, sia autoctone che introdotte da altri paesi. Nell'allestimento sono riprodotti un alto corso d'acqua montano, un medio corso della pianura, la zona delle risorgive e il tratto finale del canale salmastro.

Parco del castello di Flambruzzo, località nel comune di Rivignano Teor. A lato si vede la quercia secolare (l'età si aggira sui 400 anni) e sullo sfondo il castello trasformato in villa. Il parco è una meravigliosa distesa di verde, con grandi alberi, boschetti e rogge dalle acque limpide e placide, con erbe e alghe fluttuanti. Le rive sono collegate da ponticelli in legno. Il castello con il parco è visitabile e apre al pubblico in occasione della manifestazione "Castelli aperti" e altri eventi.

vole per una sosta in tranquillità, attira l'attenzione la vecchia farnia dal tronco inclinato, sull'altra nei giorni dell'afa estiva capita di vedere i ragazzi del posto che si bagnano e scherzano rompendo il silenzio del luogo. La villa, dopo trent'anni di abbandono, comincia a rivivere grazie al Comune di Rivignano Teor che, ottenuta la proprietà dalla Regione, ha avviato il progetto di recupero d'intesa con la Soprintendenza archeologica, belle arti e paesaggio del Friuli Venezia Giulia.

Nel frattempo gli annessi magazzini per lo stoccaggio del sale che al tempo dei Savorgnan arrivava da Venezia con le barche, vengono riaperti in occasione di eventi. Un

Comitato ha intrapreso un'opera di sensibilizzazione per l'inserimento della villa nel censimento "I Luoghi del Cuore" promosso dal FAI - Fondo Ambiente Italiano. Sul terrapieno davanti alla facciata volta verso il fiume fino a un decennio fa esisteva un bel giardino all'italiana; entro le mura merlate si vede ancora lo spazio occupato dal brolo in cui si coltivavano ortaggi e fiori per la famiglia dei proprietari. Nella corte interna spicca per maestosità la *Magnolia grandiflora* di eccezionali dimensioni. A nord della villa si estende il parco di ben undici ettari la cui impostazione all'inglese risale al XIX secolo; allora comprendeva frutteti e vigneti con annesso viva-

io per le viti. Ora è una distesa di prati con boschetti ed esemplari notevoli di numerose specie di alberi: farnie, lecci, frassini, cedri e altre conifere. Il parco è sempre aperto e liberamente visitabile a piedi, ma si può attraversare anche in bicicletta e proseguire lungo itinerari segnalati. Ad Ariis convergono sentieri naturalistici, piste ciclabili e corsi d'acqua navigabili con discese in canoa da diversi punti. Una lapide ricorda che in questo luogo "ancora incantato" nel 1511 si consumò lo sfortunato amore tra Lucina Savorgnan e Luigi Da Porto. Uno studioso inglese, Cecil Clough, ritiene che Shakespeare abbia tratto ispirazione dalla novella scritta dall'infelice



Luigi dopo che Lucina andò sposa a un altro. La storia di Romeo e Giulietta sarebbe dunque nata sulle sponde dello Stella.

Merita una visita l'acquario permanente delle specie ittiche d'acqua dolce "Paolo Solimbergo" che ha sede sull'altro lato della strada con un percorso didattico sopraelevato sull'acqua.

Il parco del Castello di Flambruzzo

Anche questo contesto fu in origine una struttura fortificata di pianura costruita con finalità difensive e divenuta in seguito dimora gentilizia. Appartenne prima ai Savorgnan e poi, dal 1466, alla famiglia dei conti di Codroipo che la trasformò in villa mantenendo la proprietà fino all'inizio del XX secolo quando entrò a far parte

Flambruzzo è una località situata nella zona delle risorgive. Il fiume Stella entra nel parco e scorre per lungo tratto segnando il confine naturale della proprietà, si dirama alimentando le rogge e a volte tracima creando zone umide. Agli inizi dell'Ottocento nel parco fu inglobato un lembo del bosco planiziale, cioè l'antico bosco tipico delle pianure. Il parco fu ridisegnato nel corso del Novecento e furono introdotte altre specie arboree tra cui lecci e cipressi calvi lungo lo Stella a rinforzo degli argini. D'inverno si vedono germani, gallinelle d'acqua e aironi bianchi.

dei beni di Francesco Rota di San Vito al Tagliamento. Dopo la seconda guerra mondiale tutto il contesto fu acquistato dal duca Mario Badoglio, primogenito di Pietro Badoglio, famoso generale e politico del primo Novecento. La villa con il parco fu il dono di nozze di Mario Badoglio per la moglie Giuliana Rota, affezionata a questo luogo in cui aveva trascorso l'infanzia. Durante le aperture al pubblico si possono vedere arredi provenienti dalla casa romana del generale, fotografie e cimeli che

documentano vicende importanti della storia italiana.

Si entra oltrepassando un ponte, un tempo ponte levatoio, e a lato si vedono ancora una delle torri di difesa, un lungo muro merlato e il fossato con l'acqua. Siamo nella zona delle risorgive e affacciandosi dalla balaustra si vede il punto di confluenza del fiume Stella e della Roggia Cusana. Oltrepassato il salone centrale si ha una magnifica veduta del parco: una meravigliosa distesa di verde di quasi quattro ettari, con alberi secolari,



boschetti e una rigogliosa vegetazione ripariale. L'abbondanza d'acqua dello Stella che entra e lambisce il parco per lungo tratto consente di alimentare rogge che scorrono limpide e placide, con erbe e alghe fluttuanti; sulle rive, collegate da ponticelli in legno, crescono arbusti e alberi maestosi. Il patrimonio botanico è notevole: spiccano la quercia monumentale che si aggira sui 400 anni e, nei pressi della scalinata, una *Magnolia grandiflora*, alta e maestosa che, assieme a un'altra più giovane, diffonde un intenso profumo durante la fioritura. Agli inizi dell'Ottocento fu inglobato nel parco un lembo del bosco planiziale, cioè l'antica foresta tipica delle pianure formata da querce assieme a carpini, olmi, aceri campestri, frassini. Nel No-

vecento il parco fu ridisegnato e assunse la configurazione attuale con l'estensione a prato di notevole effetto visivo. Diradato e sfoltito il bosco vennero introdotte altre specie arboree tra cui lecci e cipressi calvi lungo tutto il corso dello Stella. Una delle montagnole belvedere era ornata fino ad alcuni anni fa da un piccolo labirinto di bosso, mentre quella vicina, più alta, è circondata da un alone di mistero. A seguito di indagini condotte potrebbe essere infatti un tumolo preistorico. Durante l'anno predomina il verde ma d'autunno i grandi alberi, i boschetti e le sponde si accendono dei colori vivaci delle chiome che si specchiano nell'acqua creando visioni spettacolari. D'inverno si vedono spesso gli aironi bianchi, germani e gallinelle d'acqua.

Il parco di Villa de Asarta Kechler

Il parco costeggia in parte l'argine del Tagliamento; ricco di acque è annesso alla villa che costituì il centro dell'antico insediamento di Fraforeano, un'importante "agropoli" friulana divenuta famosa per i metodi di coltivazione e le sperimentazioni in vari settori dell'agricoltura. Dalla seconda metà del Settecento si susseguirono infatti proprietari lungimiranti che apportarono numerose innovazioni in particolare nella coltura del riso. Nelle vicine marcite e nelle risaie veniva impiegata manodopera femminile: il ricordo è rimasto nella toponomastica del paese (via delle Mondine). Nel 1838 il "tenimento" fu acquisito dai Gaspari alla cui famiglia è attribuita l'ideazione del parco con laghetto



Parco di Villa de Asarta Kechler a Fraforeano in comune di Ronchis. Nelle zone più umide crescono esemplari di *Taxodium distichum*, detto cipresso delle paludi o cipresso calvo. È una conifera, originaria delle zone paludose della Florida e del Golfo del Messico, le cui foglie aghiformi cadono d'inverno. In primavera la sua chioma si colora di un bel verde chiaro, in autunno di tonalità rossicce. Una particolarità è rappresentata dai caratteristici tubercoli radicali affioranti dal suolo, chiamati pneumatofori, che si distribuiscono anche a una certa distanza dal tronco. Svolgono funzione di ossigenazione: i pori della corteccia permettono all'aria di entrare e di circolare all'interno delle radici. Il *Taxodium* è presente in alcuni parchi e giardini storici della regione, in zone umide o vicine a fiumi e torrenti.

artificiale e impianto all'inglese affidata, secondo alcuni studi, alla scuola del veneziano Giuseppe Jappelli (1783-1852) che intorno al 1845 operò nel vicino giardino Hirschel a Precenico. La tenuta fu ceduta nel 1883 al discendente di una nobile famiglia di origini spagnole, Vittorio de Asarta, che creò un'azienda modello tanto da richiamare l'attenzione degli agricoltori di tutta Europa. Nel 1938 la grande tenuta di oltre 900 ettari fu suddivisa e Costanza de Asarta, divenne la proprietaria del fondo di Fraforeano. Il marito Alberto Kechler fu amico di Ernest Hemingway (1899-1961), premio Nobel per la letteratura nel 1954, più volte ospite della famiglia. Entrando dal portone principale si ha di fronte la bella facciata

della villa padronale su cui si inerpica un immenso glicine. La fioritura in primavera è un momento magico per il colore stupendo del mare di grappoli e il profumo che si espande a ondate nell'aria. Pochi passi e dal cortile ci si immerge nel verde del parco dove si può passeggiare lungo un percorso ad anello. Delimitato da erba convallaria, che attraversa aree boscate e prative, conduce sotto l'arco della grotta ghiacciaia, sale verso la collina belvedere con andamento avvolgente e poi ridiscende sulle rive dei laghetti. Qui si ammirano vedute – opere pittoriche naturali – con gli isolotti collegati da ponticelli, arbusti che si specchiano nelle acque o si piegano fino a lambirle, accanto ad alberi sveltanti verso

il cielo. Si notano alcune vecchie magnolie, pregevoli e spettacolari risultano esemplari di liquidambar e un cefalotasso che si espande con polloni e radici superficiali; spicca, con i suoi 35 metri circa di altezza, il pioppo bianco a fianco della villa. Il patrimonio botanico è ricco di specie: pioppo della Carolina, farnia, ippocastano, tuia, ginkgo, libocedro, platano, acero, cipresso di Lawson, faggio rosso e faggio tricolor, abete rosso; nelle zone più umide cresce il *Taxodium distichum*, detto cipresso delle paludi o cipresso calvo o anche tassodio. In primavera la sua chioma si colora di un bel verde chiaro, in autunno di tonalità rosicce che spiccano tra i gialli del ginkgo e del liriodendro, e il rosa della lagerstroemia.

Fulvio COLOMBO

Frasche e osmize a Trieste

Vendita del vino al minuto: appunti di storia

C

Ci sono credenze nel mondo del vino così consolidate che sembrano ovvie e come tali non meritevoli di approfondimento. Il problema è che nel campo della ricerca storica, che per sviluppare i propri ragionamenti ha bisogno di “documenti” (non necessariamente cartacei), l'ovvio non esiste e l'indagine, per quanto difficile possa essere, deve sempre tendere alla comprensione dei fenomeni e nello specifico alla loro evoluzione, datazione e periodizzazione.

Parlando di vendita di vino al

minuto, al suo livello più elementare, cioè di “frasche” e di “osmize” il problema si fa serio, perché anche ad una prima analisi superficiale quel che si sa sull'argomento, dal punto di vista storico, appare del tutto inconsistente. Anche la parola slovena *osmica*, da cui derivano per evidente calco fonetico il dialettale triestino *osmiza* e l'italiano *osmizza* (come derivato del numerale “otto”), compare piuttosto tardi come vocabolo associato all'argomento che qui interessa.

Una recente veduta di Pišcanci.

Il termine, non presente nei repertori storici sloveni con questo significato, è associato per la prima volta alla rivendita di vino in area triestina - particolare questo di non poco conto - appena nel 1884. Tutto quello che sappiamo sulla storia delle frasche e delle osmize in ambito triestino proviene da un'unica fonte (come nel caso del ben più illustre Pùcino), perché l'autore dei primi ragionamenti, ripresi poi all'infinito e codificati alla stregua di versetti biblici, è Cesare Fonda.

Il miraggio della continuità

Inizialmente in modo scherzoso nella sua opera *Ocio alla jota. Storia de Trieste e de la sua cusina*, scritta in dialetto triestino e uscita a puntate tra il 1992 e il 1996 e poi nel volumetto più tematico *Andar per frasche*, il Fonda traccia la storia dell'osmiza partendo da Carlo Magno; un'operazione piuttosto audace data la distanza temporale, ma soprattutto impossibile da verificare vista la mancanza di riferimenti. Eppure l'autore è preciso a riguardo e non ha dubbi nell'affermare che si tratta di una «ordinanza con cui il monarca concede a tutti i viticoltori dell'Impero il diritto di vendere direttamente il loro vino, segnalando tale attività con l'esposizione di una frasca» (Fonda 1997, 9); una notizia che nell'opera giocosa in dialetto nel capitolo «Carlo Magno verzi osmiza» poteva anche starci, ma che ormai a furia di essere ripetuta all'infinito è ritenuta autentica in ogni articolo che si occupa della materia.



Anche il successivo documento triestino del 1430 (che in realtà è del 1428), citato a testimonianza della presenza di osmize in ambito locale, va letto ed interpretato in modo diverso. Si tratta infatti di un atto legato al contenzioso in materia di dazi tra il Comune di Trieste e i sudditi della signoria di Duino a Prosecco, ossia nell'abitato posto sul confine tra le due giurisdizioni, nella parte triestina del quale abitavano persone legate da vincoli di sudditanza nei confronti dei duinati, ma che avevano proprietà o lavoravano vigne del loro signore in territorio triestino. Il motivo del contendere riguardava quindi la riscossione del dazio

sul vino venduto al minuto, cui erano tenuti tutti gli abitanti del distretto triestino e che a Prosecco si rifiutavano di pagare per questa loro particolare e singolare situazione (Riformagioni, 285 e Colombo 2017, 591).

Eliminati questi due importanti riferimenti che cosa resta dunque? È possibile scrivere qualcosa di sensato sull'argomento? Per dare una risposta bisogna ripartire dal simbolo stesso della vendita di vino al minuto, perché la pratica di appendere quel ramo fronzuto a mo' di vessillo è molto più antica di quanto non si creda e nasconde significati che si perdono nella notte dei tempi.



L'edera era pianta sacra a Dioniso. Nella raffigurazione riprodotta sul fondo di una coppa (*kylix*) del 480 a.C. (Museo del Louvre), la divinità, che si fa servire il vino da un giovane, porta in capo una corona d'edera e nella mano sinistra, per emblema, un ramo della stessa pianta. Questo simbolo, la nostra "frasca", diventerà nel corso del tempo la vera insegna della vendita di vino con funzioni protettive nei confronti dei seguaci, che alla sua ombra sarebbero stati al sicuro dagli effetti secondari delle libagioni.

In origine c'era la "frasca"

Il ramo d'edera, il *signum vini venalis* per eccellenza è noto come simbolo della vendita del vino al minuto da tempo immemorabile. Vino ed edera, connubio così imprescindibile da diventare proverbiale: *Vino vendibili suspensa hedera nihil opus*, l'adagio più noto, perché compreso nella raccolta degli *Adagia* di Erasmo da Rotterdam (*Adagia*, 32) dei primi del Cinquecento, a significare che il vino buono non ha bisogno di insegna e in senso più lato che la qualità delle cose non è determinata dalla pubblicità che se ne fa. Il proverbio di cui esistono parecchie varianti, che Erasmo non attribuisce a nessun autore e che è stato tradotto in seguito in tutte le lingue, potrebbe essere anche d'età classica per i precisi richiami che legano dalla metà del I secolo a.C. il vino all'edera e alla divinità a cui erano più cari entrambi: Dioniso (Otto 1997, 160-4). Nelle più antiche raffigurazioni del dio, che per i romani sarà Bacco, questi viene sempre rappresentato cinto da una corona d'edera e con un bastone che nella parte sommitale

presenta un emblema a forma di pigna, composto anche questo da rami d'edera intrecciati. Saranno i romani ad aggiungere agli attributi della divinità i pampini e i tralci di vite che ci sono familiari, ma l'edera continuerà ad esservi associata perché la sua presenza era ritenuta "protettiva" per i seguaci, ossia per i bevitori di vino, che alla sua ombra sarebbero stati al sicuro dagli effetti secondari delle libagioni (Cattabiani, 110).

Non è certo possibile in questa sede approfondire tali significati, perché non sono certo la persona più adatta a farlo, quel che mi premeva però sottolineare era che quel semplice insieme di ramaglie, ritenuto spesso la versione povera di una vera e propria insegna, è invece un riferimento prezioso a tradizioni così antiche da destare meraviglia.

Stabilito questo primo punto di contatto, converrà, come dichiarato nel titolo, restringere il campo d'indagine alla sola area triestina, perché altrimenti si rischia di perdersi in un mare di situazioni simili dato che la pratica era diffusa un po' dovunque in Europa, nelle sue diverse coniugazioni.

Comune di Trieste e Signoria di Duino

Una precisazione a questo punto è indispensabile. Parlando oggi di "osmize" l'area geografica interessata è molto più ampia di quella "storica" in cui si è sviluppato il fenomeno e considerare quest'ultima, ossia il territorio provinciale triestino, come qualcosa di unitario sarebbe un grave errore dal punto di vista storico.

Nel Trecento, punto di partenza dell'analisi, l'area era divisa tra la Signoria di Duino (a nord) e i territori comunali di Trieste (al centro con l'estensione maggiore) e di Muggia, a sud. Due mondi diversi dal punto di vista economico e sociale: da un lato il territorio duinate, tutto feudale, con rapporti di dipendenza personale di tipo semi-servile e con la terra ancora organizzata a mansi, cioè a particelle agricole gestite da un singolo nucleo familiare e strutturate in modo da garantire il suo sostentamento, dall'altro i distretti comunali composti in buona parte da proprietà private (Colombo 2017, 552-3). Come si può ben capire ogni ragionamento non può che non partire da quest'ultime realtà

poiché stiamo parlando di iniziative private impensabili in ambito feudale con un'economia di pura sussistenza.

Trieste nel Trecento: taverne per tutti

La facilità con cui era possibile aprire a Trieste nel Trecento un esercizio di vendita di vino al minuto, perché è di questo che stiamo parlando, rendeva forse inutile la predisposizione di norme particolari destinate allo smercio diretto da parte dei produttori. Una categoria che all'epoca, per quanto possa sembrare strano, comprendeva la quasi totalità della popolazione, perché sia in città che nei villaggi del distretto triestino era veramente raro trovare qualcuno che non possedesse almeno una vigna. A questa abbondanza di vino, di cui è bene ricordare si faceva commercio perché era un prodotto di qualità, era congiunto un grande numero di rivendite o "taberne" sia in città che nei villaggi del territorio a dimostrazione del loro carattere più "sociale" che economico. Nel 1358 furono censite a Trieste, nella sola città che all'epoca poteva avere circa 7-8.000 abitanti, 67 taverne in settembre e ben 74 in ottobre, con indicazioni precise riguardo al loro carattere temporaneo dettato evidentemente dalla variabilità dell'eccedenza di vino (ADTs, α DD1, I).

Non era difficile aprire tali attività. Chi voleva farlo doveva presentarsi davanti al podestà, al suo vicario o al "milite" del Comune, dichiarando l'intenzione di voler vendere vino alle unità di misura prescritte

e comunicare il prezzo di vendita; informare i funzionari comunali per le opportune verifiche, far registrare la taverna nell'apposito elenco e far sì che della cosa fosse dato annuncio dal pubblico banditore sulle scale del palazzo comunale (Statuti Ts 1350, 118-23 e Colombo 2017, 583).

Nessuno sfuggiva al dazio sui vini

La legislazione cittadina in merito era severissima e non ammetteva eccezioni, perché gli introiti di quell'imposta costituivano la fonte maggiore di entrate del Comune triestino. Impossibile quindi immaginare una vendita diretta che potesse sfuggire a questo balzello. Il dazio era affidato in appalto sia per la città che per il territorio, a garanzia di un'esazione più capillare di quella effettuata da funzionari comunali (Conti 1999, 67-8). A questa logica va riferito il documento già citato del 1428 che riguardava l'annosa controversia dei dazi a Prosecco. Allo stato attuale non è possibile inoltre capire quale fosse la proporzione nei pagamenti tra i venditori professionisti, gli osti, e i semplici proprietari di vigne, perché l'assenza di distinzioni nella legislazione statutaria triestina del Trecento non consente ulteriori approfondimenti.

Un primo indizio

Alla fine del Trecento, o ai primi del Quattrocento, la data purtroppo non è certa, succede qualcosa a cui non è possibile ancora dare una spiegazione completa.

Nel regolamento relativo al funzionamento delle "taberne" fu introdotta una modifica che impediva all'oste, sotto pena pecuniaria, di vendere vino prodotto dalle proprie vigne (ADTs, β EE3, c. 208r.). Il divieto, inserito anche nelle successive codificazioni statutarie e valido quindi sino a Settecento inoltrato (Statuti Ts 1727, 91), vietava dunque per quasi quattro secoli ai produttori di aprire una taverna per vendere direttamente il proprio vino, cosa che evidentemente in precedenza era permessa.

Considerato che il dazio per la vendita a spina si pagava comunque, sia che il vino fosse proprio o degli altri, mi risulta difficile pensare ad un divieto di vendita in assoluto, ma ad una norma tesa a definire in modo più professionale la figura dell'oste e del suo esercizio: la taverna.

In mancanza di divieti espliciti alla vendita del prodotto delle proprie vigne, possiamo pensare quindi ad una continuità delle forme di spaccio tradizionali con regole dettate dalle consuetudini e il rispetto della sola cosa che per le casse comunali era veramente importante: la percezione dei dazi.

Se la cosa verrà verificata sui documenti, cosa che in questo periodo d'emergenza non mi è stata possibile, potremmo dire che dalla fine del Trecento la rivendita di vino al minuto di propria produzione prende forma, perché la "taverna" comincia ad assumere una fisionomia propria e più moderna.



Giuseppe II ritenuto da molti il vero padre dell'osmiza, accanto alla ben più illustre madre Maria Teresa d'Austria. È probabile che proprio in periodo teresiano, a seguito delle riforme concepite dalla sovrana, la pratica di vendita di vino al minuto abbia assunto una nuova fisionomia (Wikimedia).

Maria Teresa d'Austria e l'età delle Riforme

È dalla seconda metà del Settecento però che le novità si fanno di rilievo. Con l'ascesa al trono di Maria Teresa, la sovrana dà avvio ad una serie di riforme che coinvolgeranno tutti i rami della pubblica amministrazione ed anche il mondo del vino, con provvedimenti tesi a disciplinare il suo commercio all'interno dei domini di Casa d'Austria. L'uscita di questi decreti provocò a Trieste un vero e proprio sconvolgimento perché la produzione vitivinicola, regolamentata da secoli con norme comunali, rappresentava ancora la maggior fonte di reddito della popolazione e il principale introito dell'amministrazione cittadina. Il vero problema era rappresentato in realtà dall'introduzione di vini esteri, soprattutto

quelli veneti, prodotti in Friuli e in Istria a costi inferiori, ma necessari visto l'aumento costante della popolazione a seguito della proclamazione del Portofranco e la limitata produttività del territorio triestino. I provvedimenti di Maria Teresa, che andavano a modificare pratiche ormai consolidate da secoli, prevedevano per Trieste, a partire dal 1749, la cosiddetta "privativa del vino", ossia il privilegio di poter vendere prima i prodotti del territorio e poi, esaurite le scorte, i vini austriaci e quindi per ultimi quelli veneti (Colombo 2017, 621).

“Frasca” obbligatoria per tutti

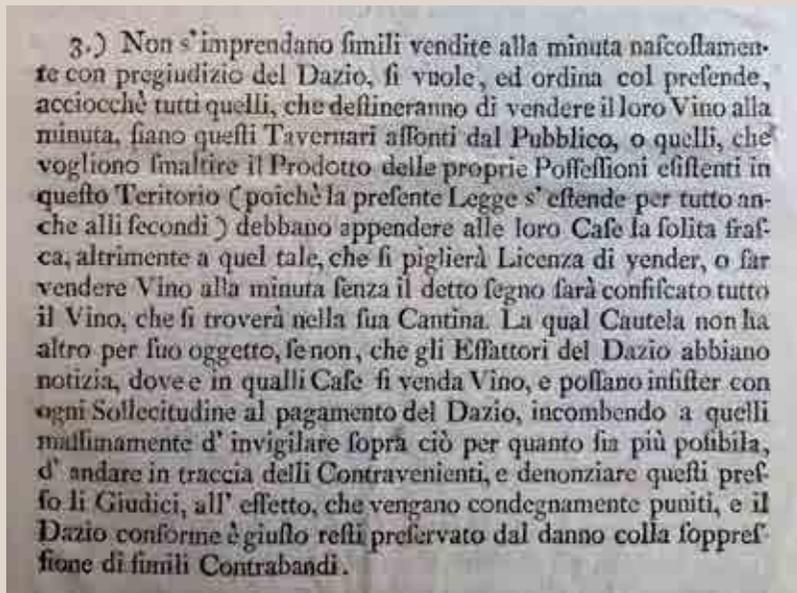
Fra i molti atti a disposizione, il più importante ai fini del nostro ragionamento è sicuramente l'editto del 1757 centrato sul conte-

nimento dei “contrabbandi”, ossia sull'introduzione di vini forestieri. All'interno dell'atto un paragrafo è particolarmente significativo perché riguarda l'esposizione obbligatoria della “frasca” per ogni tipologia di esercizio: «tutti quelli, che destineranno di vendere il loro Vino alla minuta, siano questi Tavernari assonti dal Pubblico, o quelli, che vogliono smaltire il Prodotto delle proprie Possessioni esistenti in questo Teritorio (poiché la presente Legge s'estende per tutto anche agli secondi) debbano appendere alle loro Case la solita frasca, altrimenti a quel tale, che si piglierà Licenza di vender, o far vendere Vino alla minuta senza il detto segno sarà confiscato tutto il Vino, che si troverà nella sua Cantina.» (ASTs, CRGT, b. 829) Preso atto dell'esistenza nel 1757

di rivendite diverse da quelle “pubbliche” perché aperte per smaltire il “prodotto delle proprie possessioni”, veniamo a sapere che: «La qual Cautela non ha altro per suo oggetto, se non, che gli Esattori del Dazio abbiano notizia, dove e in qualli Case si venda Vino, e possano insister con ogni Sollecitudine al pagamento del Dazio» (ivi). Nel 1757 il dazio non si pagava quindi a chiamata, all'atto della concessione di vendita, ma veniva riscosso d'ufficio casa per casa o meglio frasca per frasca. Insegna che doveva essere già in uso da tempo, poiché viene definita “solita”, ad indicare inequivocabilmente una funzione nota a tutti.

Giuseppe II padre dell'osmiza?

Con queste premesse possiamo ancora attribuire a Giuseppe II il merito di aver dato vita alla pratica? Direi proprio di no, anche perché a leggere il famoso decreto del 17 agosto 1784 (Handbuch 1786, 11), considerato la vera pietra miliare nella storia dell'osmiza, ci accorgiamo che già in premessa si precisa che la sua emissione è stata motivata dalla mancata osservanza di principi “naturali”, che dovevano essere quindi già in essere e che andranno sicuramente riferiti alla madre, cioè a Maria Teresa. L'atto diretto alle Signorie feudali (*Grundherrschaften*), ricordando le ordinanze precedenti, vietava espressamente ogni ingerenza nello stabilire i prezzi di acquisto e di vendita del cibo e delle bevande, ribadendo il prin-



Paragrafo dell'editto del 5 marzo 1757 in cui s'imponeva a tutti l'obbligo di appendere la “solita frasca” sulla casa in cui si intendeva aprire l'esercizio per la vendita di vino al minuto, pena la confisca di tutto il prodotto.

cipio che i sudditi fossero liberi di acquistare e vendere al prezzo da loro voluto.

Il decreto che a questo punto era rivolto più alla Signoria di Duino che a Trieste (vedi precisazione precedente) non produsse alcun effetto in Carso per quanto risulta dai documenti dell'archivio duinate, perché si trattava di una pura dichiarazione di principio, ampiamente disattesa a livello locale. L'ultima frase, quella più nota, ribadendo la libertà di vendere i cibi, il vino e il mosto di frutta da sé prodotti in ogni periodo dell'anno, nel modo, nel momento e al prezzo da sé fissato, ne dichiarava in modo esplicito l'inapplicabilità in un mondo in cui ogni attività era disciplinata da leggi e ordinanze a livello territoriale. A far fede alla ricostruzione storica di Bartel F. Sinhuber relativa all'istituzione parallela viennese l'*Heurigen* (nella quale la notizia è però citata priva di fonte), il provvedimento fu determinato da una

supplica inviata a Corte dagli osti del territorio di Salcano/Solkan nella contea di Gorizia, costretti dal loro giurisdicente, il conte Delmetri, a vendere in determinati periodi dell'anno solo il vino delle sue proprietà (Sinhuber 1980, 23-4).

Una testimonianza dei primi Ottocento

Preziose a questo punto sono le notizie contenute nell'opera di Ignazio Kollmann, *Triest und seine Umgebungen* del 1807, che qui presento nella traduzione del 1978: «Patrizi e privati che posseggono vigneti nel territorio di Trieste, quando loro aggrada appendono davanti alle loro case delle insegne d'osteria e vendono al dettaglio il vino di propria produzione (*il prediletto vino della città*) a dei prezzi fissati a loro discrezione. Non appena da qualche parte viene aperta una cantina di una certa rinomanza, dalla quale anche i beoni più incalliti escono barcollando per ritornare a casa, allora li afflu-

AVVISO.

Oggi, sabato 14 corrente, verrà **aperta un' Osteria** in *Scorcòla* sulla *Strada vecchia d' Opcina*, Campagna di *Bortolo Brimschig*, N. 25, ove si smercierà dell' **eccellente vino** della propria campagna.

Il conduttore si lusinga di vedersi onorato di un numeroso concorso e anticipa i suoi ringraziamenti.

1116

Nella campagna Rebez

in BARCOLA

presso i Volti della Ferrovia,

si venderà **VINO NUOVO NOSTRANO** bianco e nero di perfettissima qualità a modici prezzi.

Il conduttore spera di vedersi onorato da numeroso concorso.

Si avverte lo Spett. Pubblico che lo
Spaccio vino
In Campagna Collioud
(Montebello) è stato chiuso.

Tre pubblicità di spaccio di vino in "Campagna". Quella di Collioud è ricordata nell'articolo del *Piccolo* del 1923 (*Il Diavoletto*, 14 aprile 1866 e 10 novembre 1867; *Il Piccolo del mattino*, 16 settembre 1893).

iscono a frotte cittadini, manovali, commessi, macellai e marinai, i quali si sistemano sugli scalini, nel cortile, sulla via e bestemmiando affermano che si tratta di un gotto di vino davvero eccellente.» (Kollmann 1807, 96-7).

La pratica era quindi ai primi dell'Ottocento in piena attività con modalità che ci sono familiari, praticata da possidenti facoltosi e semplici contadini, pare in qualunque periodo dell'anno. A dire del Kollmann il vino che veniva offerto in quelle occasioni era il cosiddetto "vino della città", nel testo originale *Stadtwein*, ossia il vino prodotto con vitigni a bacca nera nei sobborghi cittadini (Colombo 2017, 654).

Regolamenti di polizia e regolamenti industriali

Appare più che difficile pensare però che l'esercizio non fosse soggetto a nessuna regola, perché come ribadito nel decreto della Cancelleria di Corte del 28

novembre 1845 (Hämmerle 1865, 238-40), l'apertura dell'attività era subordinata, luogo per luogo, alle regole di finanza e di polizia (anche sanitaria) che potevano autorizzarne o no l'esistenza. Nell'atto dove si richiama, in linea di principio, anche il decreto del 1784 si evidenziano le problematiche prodotte dall'emissione del provvedimento di Giuseppe II nelle diverse realtà locali, alcune dotate di regolamenti propri, ad evidenziare la difficoltà applicativa di norme così generali e vaghe.

Nel 1859 con l'emissione del primo "regolamento industriale", valido per tutta la monarchia, si precisava come ne fossero escluse «la produzione agricola e boschiva e le loro sussidiarie industrie, in quanto che queste hanno per oggetto principale la preparazione dei propri prodotti; come pure la vendita al minuto accordata in alcune parti dell'Impero ai possessori di vigneti e di orti riguardo ai loro prodotti» (BLI, 1859, 227 e BLI, 1907, 199).

La precisazione "in alcune parti dell'Impero" era naturalmente necessaria data la vastità del territorio compreso, ma al tempo stesso stava ad indicare il suo carattere di condizione particolare e quindi non generale.

1882. L'osmiza prende forma

Il primo vero regolamento attuativo che si conosca rimane quindi, per l'ambito geografico che ci interessa, la "Notificazione luogotenenziale" del 2 marzo 1882, valida per tutto il Litorale austro-illirico, ossia per le «Contee principesche di Gorizia e Gradisca, il Margravato dell'Istria e la città immediata di Trieste col suo territorio». L'ordinanza «concernente la vendita al minuto di vino di propria produzione», redatta in tedesco, italiano e sloveno, precisava al primo punto che «i proprietari di vigne nella loro qualità di produttori hanno in base ad antiche istituzioni e specialmente ai decreti della



Autorizzazione alla vendita di vino al minuto in base alla Notificazione del 1882 rilasciata a Giuseppe Zerquench, possessore di vigne in Santa Maria Maddalena inferiore, il 18 febbraio 1905 (cortesia Maurizio Radacich).



La Notificazione luogotenenziale del 2 marzo 1882, ossia il primo vero regolamento che disciplinava l'esercizio della vendita di vino al minuto di propria produzione nel Litorale austro-illirico, dal Goriziano quindi alle isole del Quarnero.

cancelleria aulica 17 agosto 1784 e 28 Novembre 1845 N. 35095 il diritto di vendere il loro prodotto al minuto» senza tener conto delle restrizioni imposte dal regolamento industriale, in base all'eccezione di cui si è fatto cenno (BLOL, 1882, 8).

Con sorpresa poi si dichiarava che «Questo diritto non è limitato al domicilio del produttore né al luogo di produzione, e può essere esercitato anche fuori di questi luoghi» quindi in tutto il Litorale, «ed in qualunque stagione», e che «non è proibito al produttore di esporre un'insegna di tale vendita». Il regolamento prevedeva poi la necessità di richiedere una licenza al rispettivo ufficio comunale,

anche a voce, dichiarando il nome dell'avente diritto, il locale di esercizio, la quantità di vino da mettere in vendita e la conferma che si tratta di prodotti propri, e che prima dello smercio fosse necessario ritirare anche la «licenza di finanza». Al quinto punto infine una precisazione molto importante perché «Colla licenza di vendita al minuto del vino di propria produzione non va congiunto il diritto di somministrazione di cibi e di dar alloggio a forestieri».

Nell'ordinanza, che come sarà utile ripetere aveva validità per tutto il Litorale, non c'è traccia del termine «osmica/osmiza» a conferma dell'origine locale e triestina della parola, come vedremo a breve.

“Osmica” le prime citazioni univoche

È piuttosto significativo il fatto che le prime citazioni conosciute del termine «osmica» associate al particolare tipo di esercizio siano datate 1884, ovvero immediatamente seguenti alla notificazione predetta e che la loro collocazione geografica sia piuttosto precisa: i sobborghi della città di Trieste.

Tutte le citazioni più antiche sono contenute nelle pagine del giornale triestino in lingua slovena “Edinost” che iniziò le pubblicazioni nel 1876. Con le dovute cautele, perché le ricerche si sono basate sull'edizione digitale del giornale, il termine compare



Prodotti tradizionali del Carso triestino che si trovano nelle osmizze. Fotografia di Fabrice Gallina, Archivio Promoturismo FVG.

per la prima volta all'interno di un interessante articolo dedicato a Piščanci (*Edinost*, 30 aprile 1884). Dopo aver scherzato un po' con l'etimologia del toponimo, l'autore descrive le condizioni economiche del piccolo borgo, in cui tutto sembra girare attorno alla vite e al vino, e le dimensioni modeste degli appezzamenti a disposizione dei singoli.

Questo particolare aveva indotto, in quell'anno, qualcuno a consorzarsi e a consegnare il vino ad un'unica persona per aprire un'«oštarija»; a differenza di quanto accaduto negli anni precedenti quando quasi ogni contadino aveva aperto una propria «>osmica<». Quest'ultimo

termine è inserito tra parentesi angolari a testimonianza del suo significato particolare e non comune nello sloveno letterario. Si tratta quindi di un termine usato localmente, forse più antico del 1884 per quella precisazione relativa al passato.

La presenza di altre quattro citazioni in due articoli dello stesso anno e l'assenza nelle pagine del giornale degli anni precedenti, a questo punto non può certo essere considerata casuale. Nel primo articolo, sulle condizioni del territorio triestino, si pone l'accento sul fatto che i contadini aprono le «osmice» per vendere il vino nuovo ai propri vicini e ai cittadini il più presto possibile (*Edi-*

nost, 30 agosto 1884); mentre nel secondo, dopo la constatazione che nel circondario “superiore” e “inferiore”, ad intendere forse col primo termine l'Altopiano, i proprietari avevano già da tempo aperto le loro «osmice» per vendere il vino (nel primo caso ai locali, nel secondo caso agli abitanti di città) ci si lamenta delle alte tasse imposte dal Comune e del vino pagato sottoprezzo dagli osti (*Edinost*, 26 novembre 1884). Nel dicembre del 1885, sullo stesso giornale, compare la prima pubblicità, relativa all'apertura da parte di Mih. Vodopivec di un “osmica” nei pressi della «Rumena hiša», conosciuta in italiano come “Casa Gialla”, sopra Barcola (*Edinost*, 30 dicembre 1885) e nel 1891, infine, la prima spiegazione esplicita del significato del termine: le “osmice”, ovvero gli spacci di otto giorni (*Edinost*, 21 ottobre 1891). Anche in questo caso la parola è posta tra virgolette, ad indicare il suo significato particolare, ma la mancata conferma del concetto nella regolamentazione sulla materia contribuisce ad alimentare dubbi circa l'origine del nome più che definire certezze.

Osmica e Osmizza/Osmiza

Il recepimento del termine in italiano non fu immediato perché esisteva il termine “spaccio” e il suo diminutivo in dialetto “space-to”, a conferma forse dell'origine recente della parola in sloveno e della mancata associazione del numero otto al funzionamento della rivendita.

Dopo una sporadica apparizione del termine nel 1914 nella forma «osmizza» (*Il Lavoratore*, 3 giugno) riferito ad una rivendita a Muggia, la parola fa il suo ingresso ufficiale in un corposo articolo del quotidiano “Il Piccolo” dal titolo «Bacco nella vecchia Trieste. Vendemmie, vino nuovo, osterie rustiche e “osmizze”», di cui purtroppo non si conosce l’autore perché non è firmato. L’articolo è del 1923, ma riassume in modo nostalgico situazioni di fine Ottocento - primi Novecento, vissute in prima persona e ormai a detta dell’autore definitivamente perdute (*Il Piccolo*, 22 ottobre 1923).

Nel testo, che è stato riprodotto per intero in appendice perché costituisce un bel documento, si rileva come la stragrande maggioranza degli esercizi fosse situata negli immediati sobborghi della città e addirittura in centro, a Montuzza (dietro la chiesa dei Frati) e a San Giacomo; a Servola quasi ogni casa ostentava il suo bel frasco.

Nel 2019, infine, “osmizza” diventa ufficialmente una parola della lingua italiana perché è inserita come voce nel dizionario Zingarelli. Nell’edizione 2021 al lemma (cui è associato giustamente il sinonimo “osmiza”) è dato il seguente significato: «osteria rustica segnalata da una frasca, presente spec. nell’altopiano carsico tra Italia e Slovenia, aperta stagionalmente, che offre prodotti locali quali vino, uova sode, affettati, formaggio, ecc.» - «dallo sloveno *osmica*, da *osem* ‘otto’, perché un tempo l’apertura consentita era di soli otto giorni all’anno».



Piatti tipici di una osmizza. Fotografia di Fabrice Gallina, Archivio Promoturismo FVG.

In conclusione

Anche se non è stato possibile stabilire con certezza la genesi del termine sloveno *osmica*, credo si possano però definire, sulla base della documentazione conosciuta, due punti fermi: il vocabolo è nato nei sobborghi di Trieste nella seconda metà dell’Ottocento con prima citazione a Pis’cianzi/ Pišc’anci, ed è legato al numerale otto anche se questo limite cronologico non è presente in nessuna legge o regolamento antico conosciuto a designare la durata dell’esercizio. L’unica spiegazione sensata, in questa prima fase dell’indagine, lo associa quindi ad una consuetudine locale legata alla vendita di piccole quantità di vino “nuovo” (e quindi effettuate tutte nello stesso periodo) da parte di molti produttori. L’esigenza di determinare quindi, in maniera pacifica e solidale la durata massima di vendita, può essere stata determinata a livello di

comune censuario per consentire a tutti lo smercio del prodotto senza eccessive sovrapposizioni. La rapidità con cui si diffuse il termine nei sobborghi triestini, i più interessati dal fenomeno vista la loro vicinanza dal centro cittadino ne decretò il successo e la parola, perso ormai il significato originario, andò a colmare un vuoto linguistico, perché quell’attività non era in realtà né un’osteria, né uno spaccio in senso proprio, ma una particolare rivendita temporanea.

Ringraziando Stanko Flego e Davide Štokovac per l’aiuto nella lettura dei testi in sloveno, non posso che formulare l’augurio che ulteriori ricerche, spero condotte anche da altri, possano colmare i vuoti interpretativi e arricchire la storia di quella che sta diventando ormai una vera istituzione di interesse regionale e transfrontaliero, con valenze economiche non trascurabili.

Bibliografia

- ADAGIA = *Opera omnia Desiderii Erasmi Roterodami*, ordinis secundi, tomus quartus, North-Holland, Amsterdam-New-York-Oxford-Tokyo, 1987.
- ADTS = Sistema Bibliotecario Urbano, Trieste. Archivio Diplomatico.
- ASTS CRGT = Archivio di Stato di Trieste, Cesareo regio governo in Trieste (1776-1809).
- BLI = Bollettino delle leggi dell'Impero, Wien.
- BLOL = Bollettino delle leggi ed ordinanze per il Litorale austro-illirico, Tipografia del Lloyd austro-ungarico, Trieste.
- CATTABIANI 1996 = Alfredo Cattabiani, *Florario. Miti, leggende e simboli di fiori e piante*, Mondadori, Milano.
- COLOMBO 2017 = Fulvio Colombo, *Storia della vite e del vino in provincia di Trieste*, in *Storia della vite e del vino in Friuli e a Trieste* (a cura di Enos Costantini), Forum Editrice Universitaria Udinese, Udine, pp. 539-701.
- CONTI 1999 = Annamaria Conti, *Le finanze del Comune di Trieste*. 1295-1369, Deputazione di Storia patria per la Venezia Giulia, Trieste.
- FONDA 1992-6 = Cesare Fonda, *Ocio a la jota. Storia de Trieste e de la sua cusina*, 5 voll., Edizioni Alabarda Trieste, Trieste; in volume unico, Edizioni Italo Svevo, Trieste, 2004.
- FONDA 1997 = Cesare Fonda, *Andar per frasche. Osmize e Aziende agrituristiche della Provincia di Trieste*, Edizioni Italo Svevo, Trieste.
- HANDBUCH 1786 = Handbuch aller unter der Regierung des Kaisers Joseph des II, vol. VI, Moesle, Wien.
- HÄMMERLE 1865 = Heinrich Hämmerle, *Handbuch über die Polizei-Gesetze und Verordnungen*, Selbstverlag des Verfassers, Wien.
- KOLLMANN 1807 = Ignazio Kollmann, *Trieste ed i suoi dintorni nel 1807* (trad. di Walter de Gavardo e Sergio degli Ivanishevich), Tip. Villaggio del Fanciullo, Trieste, 1978.
- OTTO 1997 = Walter Friedrich Otto, *Dioniso*, Il melangolo, Genova.
- RIFORMAGIONI = Marino de Szombathely (a cura di), *Libro delle Riformagioni o Libro dei Consigli* (1411-1429), Deputazione di Storia Patria per la Venezia Giulia, Trieste 1970.
- SINHUBER 1980 = Bartel F. Sinhuber, *Das große Buch vom Wiener Heurigen*, Orac Pietsch, Wien.
- STATUTI TS 1350 = Marino de Szombathely (a cura di), *Statuti di Trieste del 1350*, Casa editrice L. Cappelli, Trieste, 1930.
- STATUTI TS 1727 = *Statuta inclitae civitatis Tergesti*, Fongarini, Udine.

BACCO NELLA VECCHIA TRIESTE

Vendemmie, vino nuovo, osterie rustiche e “osmizze”

[...] Ma sapete dove si gustava il miglior vino subito dopo la vendemmia? Non in città, nemmeno nelle osterie rustiche aperte tutto l'anno. Il gocciolo più prelibato si beveva nelle casupole dei «mandrieri», che potevano vendere il prodotto della propria vigna, senza licenza speciale e senza pagar tasse. Specialità della vecchia Trieste: tutti gli anni, nell'ottobre d'oro, quasi ogni seconda casa di campagna appendeva sopra l'uscio la classica frasca, che scompariva dopo qualche settimana. Queste bettole improvvisate, questi spacci effimeri – battezzati dai contadini con l'esotica voce di «osmizza», cioè di otto giorni – sorgevano un po' da per tutto, da Barcola a Servola, da Rozzola a Longera.

Ricordiamo le «campagne» più rinomate: «Cronnest» dietro i cimiteri, «Collioud» nella località «Campanelle», «Angeli» e «Volpi» a Rozzola, «Bauzon» a Santa Maria Maddalena, «Rossetti» dove oggi s'alzano le caserme, «Mondolfo», sotto platani secolari, dove poi sorgerà la fabbrica di birra. («O quae mutatio rerum!»). A Servola poi quasi ogni casa ostentava la sua brava frasca. Qualche «osmizza» si trovava nel cuore della città: sul colle di Montuzza dietro la chiesa dei Frati, e a San Giacomo, dove i buontemponi s'ubriacavano sotto gli occhi del commissario di polizia.

La gran parte di questi bettolini campestri spariva prima di San Martino; c'erano però alcuni che cominciavano spillare il vino il giorno di Pasqua, altri per Pentecoste; a San Giovanni attaccavano il mercoledì delle Ceneri, per le grottesche esequie del Carnevale defunto ...

Ma qua e là il vino era autentico sangue di vite, rosso cupo o color ambra chiara, magari preparato troppo alla brava, con metodi primitivi e selvaggi, ma pretto, genuino, garantito a prova di bomba. E anche le balle erano sincere e senza trucchi!

Nelle gaie domeniche autunnali d'una volta nessuno esitava: un po' di pane e di pesce nel gran fazzoletto azzurro, la chitarra a tracolla, e su all'«osmizza» ottobrina! I cittadini si mescolavano ai popolani: tube e scialli cascemirre, rasche e fazzolettoni. Per amore del vino abboccato si rinunciava a ogni comodità. Si beveva all'aperto, ché l'angusta cantina non avrebbe ospitato neanche le dodici Muse; e mancavano le tovaglie e i tavoli e le seggiole.

I gitanti si sedevano intorno a una gran botte, su pietre, su travi, sull'erba. Spesso difettavano perfino i bicchieri. Beato chi aveva saputo pescare la bella boccaletta con la leggenda augurale: «Bevi Franzele!». Più volte una numerosa brigata doveva contentarsi d'un solo getto, che passava di mano in mano e di bocca in bocca. Altri bevevano da chicchere, da scodelle, da terrine, da bottiglie, senza smorfie e senza proteste: si badava al solo contenuto. Giorni patriarcali! E le chitarre strimpellavano, e le rauche gole intonavano le canzonette in voga. Talvolta capitava uno storpio con la fisarmonica sfiatata o una banda di villaggio che straziava i timpani meno delicati. Ma le più diaboliche musiche non erano capaci di avvelenare le dionisiache bevute. Intorno era l'incanto autunnale e la graziosa agonia di porpora e d'oro.

Stendiamo un velo pietoso sui rumorosi ritorni nella buia campagna, sui canti a gola spiegata, a cui rispondevano dai casolari sparsi i cani di guardia, sulla rottura dei fanali a mano, sulle catastrofiche cadute nei fossati ...

E stendiamo un velo sulla famosa «lunedina» di Trieste, una replica dello spasso domenicale, che gli impenitenti crapuloni si regalavano per la propria beneficiata ...

Al chiaro delle stelle, per la bianca strada maestra, Bacco passava sul somarello, coronato di pampini, e ripeteva il ritornello del vate da strapazzo:

Evviva Trieste, con tutti i triestini ... (da “Il Piccolo”, 22 Ottobre 1923)

Carlo VENUTI



Le chiesette di Colloredo di Monte Albano

Storia, religione e arte nella
Brianza del Friuli



I

Il territorio friulano, dalla montagna alla bassa pianura, è costellato di chiesette costruite nel corso dei secoli da privati o da comunità di fedeli per devozione a qualche santo in particolare, o per voto. Poste nei luoghi più diversi, sui colli, nei borghi e negli incroci di strade, sono testimonianze concrete della civiltà e della cultura, dell'unità spirituale e ideale di questa terra nei secoli passati, delle angosce e speranze della povera gente dei paesi,

esposta alle ricorrenti avversità naturali o alle invasioni straniere. Si tratta in genere di piccole architetture – opera di muratori nostrani, progettisti e impresari allo stesso tempo, sempre competenti del mestiere – senza grandi pregi artistici, anche se spesso non mancano di armonia e di gusto e sono abbellite da affreschi e sculture di buona mano. Nel comprensorio di Colloredo di Monte Albano – cuore del paesaggio battezzato dai poeti

col nome di “Brianza Friulana: un gregge di colline sopra cui i campanili e le chiese s’alternano alle ville e ai castelli...”, dove nel Settecento anche i Fiamminghi venivano a studiarne la dolcezza della linea – si contavano una ventina tra chiese “maggiori” (quelle parrocchiali che tralasciamo di considerare) e più modeste, tutte rovinate dal terremoto del 1976: buona parte sono state ristrutturare o rifatte; altre sono perdute.



Mels, Sant'Andrea.



San Salvatore, San Silvestro.



Melesons, San Giorgio.



Entesano, San Zenone.

Il Friuli è una costellazione di chiesette. Ne abbiamo contate ottocento nell'esauriente "catalogo" ad esse dedicato (Marchetti 1972). Va ricordato l'assiduo impegno in questo campo di Giuseppe Marchetti (Gemona 1902 - Udine 1966), una delle più alte personalità della cultura friulana, che le ha fotografate, disegnate e descritte tutte. Qui presentiamo le chiesette di Colloredo disegnate da quell'insigne studioso. Sono solo un piccolo campione di un grande patrimonio culturale, artistico e paesaggistico che la nostra regione può vantare; è sufficiente, però, a dare un'idea della sua consistenza e del suo valore estetico oltre che, beninteso, religioso. D'altro canto un luogo di culto sorgeva dove vi era un richiamo spirituale che tuttora è possibile avvertire.

Dal Cuel de Torate

Il viaggio lungo strade e sentieri che portano ai borghi sparsi e ai luoghi di fede, comincia a nord del territorio comunale, dal *Cuel da Torate*, nell'antico feudo di Mels, dove sorgeva il castello: un documento patriarcale del 1112 cita il *Vice Comes de loco Meles*, cioè il visconte della località legata a queste piante da frutto, territorio nel quale attorno al 1025 Corrado II, investiva Liobordo (o Liabordo o Eliobordo) della famiglia sveva dei Walsee. Castello e chiesetta hanno avuto vicende storiche diverse: il primo, costruito tra il 1026 e il 1045, citato nel giugno del 1126 in una donazione di Romano di Cividale ad Emma del fu Duringo di Mels, fu incendiato nel 1262 e poi ricostruito. Nel 1288, Guglielmo



Panorama di Mels tratto da una pubblicazione del 1912. Si nota la chiesetta di Sant'Andrea accanto alla *Torate*, ultime testimonianze di un insediamento castellano. Più a sinistra il nuovo campanile, in fase di ultimazione, della imponente chiesa parrocchiale di Ognissanti. Il vecchio campanile, che era annesso alla chiesa, era stato demolito anni prima. C'è molta storia in questa piccola sommità collinare!

di Mels acquistò delle proprietà in Colloredo per erigervi un nuovo fortilizio e diede così vita al ramo Colloredo-Mels. Di nuovo rovinato nel 1352 per la complicità nel complotto contro il patriarca Bertrando (1350), Mels fu abbandonato e i feudatari si trasferirono a Prodo-lone, mantenendo però l'originaria giurisdizione unita a Melesons e San Salvatore (1366). Risale al 1766 il definitivo smantellamento del castello per ordine del luogotenente veneto; nel 1860 c'erano ancora alcuni resti con la chiesa diroccata.

Dell'antico maniero svevo, restano la *Torate* di vedetta, riedificata nel 2004, e la vicina chiesetta di Sant'Andrea, consacrata nel 1056, officiata fin dalla metà del Duecento, rovinata dal terremoto del 1976

e ricostruita una decina d'anni fa mantenendone del tutto o quasi le forme originali: muratura intonacata, vano rettangolare con soffitto carenato e senza presbiterio distinto, copertura in coppi, atrio. Sul colmo della facciata, già rifatta nel 1680 con un occhio al centro e porta rettangolare sormontata dal timpano, nello stesso anno fu collocata una monofora campanaria con sopra una croce. Al 1597, risale la *piccola pala* del pordenonese – per residenza, stile e arte – Gasparo Narvesa, raffigurante i santi Andrea, Mattia e Girolamo, ora nella parrocchiale di Ognissanti: è l'unica opera del pittore eseguita nella sinistra Tagliamento. Nella sottostante borgata di Mels, come le case anche la chiesa d'Ognissanti è andata distrutta nel



Caporiacco, San Martino in Castello.



Codugnella, Santi Ilario e Taziano.



Lauzzana, San Rocco.



Colloredo, San Pietro.



Chiesetta di Sant'Andrea in Mels (sec. XI-XX). Consacrata nel 1056, fu officiata fin dalla metà del Duecento. Ricostruita dopo il terremoto del 1976, con la vicina *Torate*, è la concreta testimonianza della storia antica dei conti Mels che nel XIV secolo presero l'appellativo "di Colloredo-Mels".

sisma. Rifatta in moderna struttura cementizia su progetto del 1976 dell'architetto Ezio Caffi di Bergamo, è uno dei primi interventi della ricostruzione in Friuli. La facciata, a due ingressi diseguali, è sovrastata dalla statua della Vergine; dietro, un grande timpano con una vetrata policroma dell'artista di Colloredo Ricardi di Netro. L'aula rettangolare ha il tetto a due falde, formato da travature in legno, degradante dall'ingresso verso il presbiterio ed interamente rivestito con lastre di rame. All'interno del tempio, se ne nota lo scarso sviluppo in altezza e



Chiesetta di San Silvestro papa (1578-1582) in San Salvatore di Majano.

il notevole utilizzo di legno e vetro. Nelle pareti laterali risaltano le belle vetrate dello stesso di Netro, mentre sulla destra del presbiterio leggermente rialzato, si trova la cappella del tabernacolo. Organo e cantoria sono sopra l'ingresso della chiesa. Nell'altro lato della strada, si innalza la torre campanaria d'inizio Novecento (1908-1912), restaurata nel post-terremoto dopo il crollo di cuspide e torre. La cella campanaria, rifatta senza punta, ospita quattro campane di cui tre fuse da Clocchiatti di Udine nel 1977, mentre la quarta, la più piccola – unico bronzo superstite dopo il sisma – è del 1922: in paese la chiamano la "Campana del terremoto" i cui rintocchi richiamano per sempre le nove vittime del sisma a Mels.

San Silvestro

Dall'altura della *Torate*, attraverso l'omonima via ed un ambiente naturale di varia bellezza, si attraversa il Corno per raggiungere l'antichissima località di San Salvatore – prima *castellum* romano, poi importante sistema difensivo longobardo – ora divisa tra i comuni di Colloredo di Monte Albano, Buja e Majano. Vi sorge la chiesa di San Silvestro Papa annessa alla parrocchia di Mels. Eretta sul piccolo colle dove in passato è venuta alla luce un'importante necropoli della prima metà del VII secolo, è citata in un documento del 1275. Una nota del 1356 ne riporta la consacrazione, forse dopo un radicale rinnovamento. La chiesa venne ancora ricostruita nella seconda metà del Cinquecento (1560-1575)



Cortemaggiore, San Felice.

Laibacco, San Tomaso.

Lauzzana, Santa Margherita in Ols.

Aveacco, San Giacomo.



Chiesetta di San Silvestro papa (1578-1582) in San Salvatore di Majano. Ovale con i santi Luca e Ambrogio, particolare degli affreschi del presbiterio opera di Giulio Urbanis. Il presbiterio della chiesetta è quadrato e a volta a crociera, suddivisa in quattro vele con le figure dei quattro Evangelisti entro ovali, ognuno accostato a un dottore della chiesa: San Matteo e San Gerolamo, San Marco e San Agostino (o San Silvestro), San Luca e San Ambrogio, San Giovanni e papa Gregorio; in otto cerchi sottostanti, profeti e santi. In questo ovale, all'apprezzabile esito coloristico si contrappongono l'immobilità dei personaggi e l'ingenuo tentativo del pittore di animare scena e spazio con le pose dell'Evangelista e del suo emblema, il bue sacrificale.



Chiesetta di San Silvestro papa (1578-1582) in San Salvatore di Majano. Ovale con i santi Marco e Agostino (o San Silvestro papa), particolare degli affreschi del presbiterio opera di Giulio Urbanis. Nell'elementare impaginazione delle statiche e fredde figure e del simbolico leone di San Marco, come nota positiva si rilevano la cura nell'aspetto coloristico e l'attenzione al tratto della linea, specie nel contorno delle vesti.

e poi modificata nel 1676 e alla fine dell'Ottocento. La facciata, semplice ed essenziale, con porta e due finestre rettangolari, più alta rispetto alla copertura dell'aula, è sormontata da una monofora campanaria e preceduta da un portico coperto a padiglione, chiuso sul lato di tramontana. Portico, sacrestia, aperture nella muratura in sassi – compreso il finestrone ad arco normale del presbiterio – e il

tetto in coppi, risalgono ad interventi eseguiti nel 1889. All'interno, l'arco trionfale a tutto sesto – decorato nell'intradosso da sei ovali con il busto di altrettante sante – separa l'aula rettangolare dal presbiterio quadrato con volta a crociera, suddiviso in quattro vele, ognuna affrescata con figure di santi e profeti: sono opere realizzate tra il 1578 e il 1582 dal sandanielese Giulio Urbanis,

formatosi nella bottega del maestro Pomponio Amalteo ancora legato a stilemi compositivi del tardo Quattrocento. Un tempo vi si poteva ammirare anche la bella opera, olio su tavola, di Eugenio Pini (1654), ora nella nuova parrocchiale d'Ognissanti, raffigurante Cristo Salvatore del mondo con i santi Silvestro e Giovanni Battista e sullo sfondo lo stesso reale scorcio di paesaggio collinare che da



La chiesetta di San Giorgio in Melesons.

qui spazia verso Buia. L'opera del Pini è stata sostituita da un quadro con il medesimo soggetto, del friulano Giovanni Maria Lendaro (1868-1948). L'altare è del majanese Franco Maschio che per voto vi ha scolpito il Salvatore, protettore speciale del borgo.

San Giorgio in Melesons

Non lontano dai luoghi storici di Mels, in località Melesons, esisteva già nel 1255 la chiesetta di San Giorgio, ora completamente ricostruita nello stesso antico luogo. Fu consacrata nel 1365, era in muratura di sassi, con prospetto a capanna sormontato dalla consueta monofora campanaria. Aveva all'interno un'aula rettangolare a travatura scoperta, il presbiterio quadrato con volta centinata a crociera, un altare di Lorenzo Stefanutto da Gemona (1760), con pala raffigurante San Giorgio che uccide il drago: opera mediocre di Francesco Cucchiario di Udine (1762), ora collocata nella nuova costruzione, di fronte alla coeva Madonna del Rosario. L'attuale edificio ad aula unica, costruito tra



Chiesa di San Zenone in Entesano (sec. XIII-XIX). La chiesetta fu costruita in un suggestivo angolo collinare dove in antico passava una via romana. Fu più volte restaurata e modificata nel corso del tempo e dell'edificio quattrocentesco rimane soltanto il presbiterio a pianta quadrata. La torre campanaria, risalente al 1907, ha due campane: la più piccola è del 1655, la più grande è del 1923. Attorno alla chiesetta c'era un tempo il piccolo cimitero del paese.

il 1977 e il 2001, in forme semplici, materiali moderni e con tanta manodopera volontaria, dà l'idea di un luogo accogliente e gradevole; richiama nell'essenza le linee costruttive della parrocchiale d'Ognissanti. Originali sono la facciata in mattoni e la bella croce artigianale in ferro.

San Zenone in Entesano

Narra una leggenda che ad Entesano una miracolosa nevicata estiva avesse indicato il luogo per la chiesetta del villaggio. Fu edificata fra prati e campi, dove la natura ha il fascino del paesaggio toscano e dove passava la via romana *per compendium*, che da Concordia raggiungeva la consolare *Julia Augusta* nella *mansio ad Silanos* in Godo di Gemona. La dedicarono

a Zenone, santo vissuto nel IV sec., vescovo di Verona, protettore dei poveri, dei pescatori, delle campagne e anche contro la peste. La costruzione, documentata nel 1275, fu modificata verso la fine del Quattrocento e nel secolo successivo, poi rinnovata nel 1895; ha subito danni pesanti dal terremoto del 1976. Della chiesa quattrocentesca resta solo il presbiterio a pianta quadrata con le vele suddivise da costoloni. Navata, sacrestia sul lato destro del presbiterio, porta e finestre rettangolari, appartengono alla riforma dell'Ottocento o a interventi posteriori. La torre campanaria sull'angolo sinistro del prospetto, con la cella in mattoni, risale al 1907. Delle due campane, la più piccola è del 1655, fusa dall'udinese Pietro Franchi, la



Chiesa di San Zenone in Entesano. Sant'Apollonia nell'intradosso dell'arco trionfale affrescato da Matteo Leban nel 1687. L'artista illustra con cura gli aspetti iconografici delle sante Apollonia, Orsola, Lucia e Chiara d'Assisi ritratte nell'arco trionfale, ciascuna entro una cornice ovale.

più grande è del 1923. Attorno alla chiesetta c'era un tempo il piccolo cimitero del paese.

Nel 1687, Matteo Leban di Tolmino – del quale null'altro ci è noto se non qualche sporadica presenza nella Slavia friulana – vi affrescò, con semplicità e toni modesti, scene della vita di Gesù e Maria, angeli e santi. Della stessa mano, la Madonna con Bambino fra due santi sopra l'arco trionfale a tutto sesto. La decorazione si svolge lungo le pareti laterali del presbiterio, nelle quattro vele della volta e nell'intradosso dell'arco trionfale. Nella parete di fondo, domina la



Chiesa di San Zenone in Entesano. Particolare della Presentazione di Maria al Tempio nella parete meridionale del presbiterio (1687). La piacevole ambientazione, i particolari veristici, certa capacità tecnica e vivacità nel movimento delle figure e dei colori ne fanno la parte più riuscita di Matteo Leban a Entesano. L'unica opera conosciuta di questo artista si trova nella chiesa di San Zenone e merita senz'altro, oltre alla valorizzazione, un adeguato e completo restauro.

Crocifissione. Sotto le due aperture rettangolari, i santi Antonio da Padova a destra e Francesco a sinistra; nella parete meridionale, la Presentazione della Vergine al Tempio, sopra un'edicola con un intenso cielo stellato; nel lato est, la fuga in Egitto che, sul margine destro, rappresenta prati, campi e chiese, forse di Mels ed Entesano. La volta a crociera costolonata ha scene bibliche dipinte al centro di ogni spicchio e angeli in corrispondenza dei peducci. Nell'intradosso dell'arco di trionfo, entro cornici ovali, Santa Apollonia, Sant'Orsola, Santa Lucia e Santa Chiara d'Assisi.

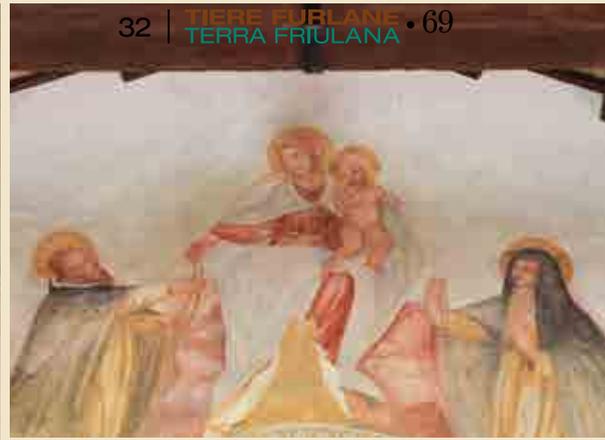
Se l'opera manifesta un mediocre e piatto provincialismo, non mancano particolari o notazioni scenografiche – specie nella Presentazione di Maria al Tempio e nella Crocifissione – di certo gusto e di sensibilità estetica, tratti gradevoli nella modesta composizio-

ne. In quest'unica opera che di lui conosciamo, Matteo Leban è ancora legato al manierismo del XVI secolo e in particolare alla scuola dell'Amalteo.

Degna di nota (e di restauro) la pala sopra la mensa attuale (quest'ultima sostituisce quella del XVI sec., ora restaurata e collocata su supporto davanti al presbiterio), raffigurante i santi Nicolò a destra e Zenone a sinistra, datata 1848. La firma dell'autore è sparita; l'opera è riconducibile all'ambito di Domenico Fabris (1814-1901) o del padre Silvestro.

San Martino in Castello

Proseguendo lungo la vecchia strada consorziale chiamata *Paniae* (toponimo che indica la pianta del panico), si raggiungono il centro di Caporiacco e l'imponente parrocchiale di San Lorenzo Martire, in stile neogotico e a tre navate, che all'interno conserva affreschi del



Sopra a sinistra

San Zenone in Entesano, il presbiterio. Nel 1687, Matteo Leban di Tolmino, del quale null'altro ci è noto se non qualche sporadica presenza nella Slavia friulana, vi affrescò con semplicità e toni modesti scene della vita di Gesù e Maria, angeli e santi.

In alto a destra

Chiesa di San Zenone in Entesano. Madonna con Bambino nell'arco trionfale dipinta da Matteo Leban nel 1687. La Vergine porge il rosario ai Santi Tomaso d'Aquino e Caterina da Siena. La composizione è ingenua ed elementare; una certa originalità deriva dal soggetto della scena che indica ai fedeli del borgo la devozione del rosario.

Al centro a destra

Chiesa di San Zenone in Entesano. Particolare della Crocifissione nella parete di fondo del presbiterio affrescata da Matteo Leban nel 1687. Dall'ingenuo tentativo dell'artista di dare un tono di drammaticità e di creare un'impostazione scenografica alla scena della Crocifissione, una lieve emozione deriva solo dalla figura del Redentore.

In basso a destra

Entesano, San Zenone. Degna di nota, e meritevole di restauro, è la pala d'altare raffigurante i santi Nicolò a destra e Zenone a sinistra, datata 1848. Purtroppo la pala è lacerata proprio dov'era la firma dell'autore, ma ipotizziamo possa essere riconducibile all'ambito di Domenico Fabris (Osoppo 1814 - ivi 1901) allievo, all'Accademia di Venezia, del neoclassico Odorico Politi, e figlio e nipote d'arte: il padre Silvestro e il nonno erano pittori.

gemonese Francesco Barazzutti eseguiti a partire dal 1909, oltre a diverse opere d'arte precedenti. Poco distante, si innalza sul colle il castello di Caporiacco: qui tutto, dal paesaggio di prati, colli e boschi, al maniero elegante e severo allo stesso tempo e più volte citato nel XII sec., al borgo, alle strade e le viuzze, rievoca la vita, la storia e le istituzioni feudali, quando i signori erano investiti di autorità e giurisdizioni civili e criminali, mentre il popolo operoso affollava il contado. Nel 1300 il castello passò ai Villalta che assunsero il nuovo predicato "di Caporiacco". Incendiato nel 1310 dal conte di Gorizia, fu ricostruito nel luogo attuale; assediato nel 1351 dal patriarca Nicolò di Lussemburgo per la congiura contro il predecessore Bertrando, ne uscì quasi indenne, ma non riuscì a sottrarsi all'occupazione di Venezia nel 1419 e al saccheggio durante la rivolta contadina del giovedì grasso del 1511. Fu comunque riparato e poi di nuovo rovinò nel 1976.

Sopra un rialzo del borgo sottostante, venne costruita e benedetta nel 1653, la chiesetta di San Martino in Castello, in sostituzione del più antico sacello sulla "Mota", dov'era il maniero originario, distrutto nel 1310. Il libro dei camerari dal 1581 al 1701 di Caporiacco, riporta infatti che il 10 agosto 1653... essendo già 50 anni stata demolita una Chiesola detta di S. Martino... in loco detto "La Mota"... con la facoltà ottenuta dal qm. Ill.mo et Rev.mo Missio Canonico di Cividale (si ottenne) di poterla trasportare vicino



Caporiacco, San Martino in Castello. La chiesetta gentilizia fu costruita sul colle del borgo nel 1653 e sostituì quella più antica sull'altura dov'era il maniero originario distrutto nel 1310. I papi Alessandro VII (1655-1667) e Clemente X (nel 1672) concessero indulgenza plenaria ai fedeli visitatori del sacro edificio. L'altare marmoreo risale al 1774 ed è in sintonia con due archi dello stesso materiale in cui sono collocati i busti di Adalgerio di Villalta, vescovo di Feltre e Belluno (XIII sec.) e di Gillo di Villalta, patriarca di Aquileia dal 1315 al 1317. Il sacello di San Martino è stato pesantemente danneggiato durante l'invasione austro-germanica del 1917-18 e dal sisma del 1976. Dopo il restauro, la vecchia pala d'altare è stata sostituita da un mosaico policromo di Gianni Borta (1995).

al castello degli Ill.mi Sig.ri di Caporiacco per maggiore comodità di essi che supplicarono: fu anco decretato che il Curato dovese celebrare una Messa a mese all'altare di S. Francesco nella chiesa parrocchiale sino al tempo che fosse ridotta in stato di poter in quella celebrarla... la seconda domenica d'ogni mese... La Mota su cui appunto sorgevano chiesetta e castello, è il colle delle ex scuole elementa-

ri del paese, accanto alla strada principale. C'anche notizia che sul finire del XIII sec., esistesse fuori dal recinto dell'originario fortilizio un ospizio dei Frati Minori di S. Francesco, forse officianti nella cappella gentilizia. Papa Alessandro VII con proprio breve, concesse in perpetuo l'indulgenza plenaria a tutti quelli che confessati e comunicati visiteranno questa chiesa di S. Martino del Castello di Caporiacco e pregheranno

secondo il solito... nella festa di S. Stefano...; Clemente X con breve 16 maggio 1672, confermò simile remissione a quanti la visiteranno *in festo S. Martini* o in qualunque giorno dell'anno. Il cappuccino p. Felice, al secolo Cecchino di Daniele di Caporiacco, già canonico di Cividale, ottenne per l'oratorio di famiglia, le *insigni reliquie dei corpi dei SS. Martiri Peregrina, Faustino, Claro e Modesto*, ora nella parrocchiale. La chiesetta ha forme semplici, facciata a capanna con robusta monofora campanaria e sacrestia aggiunta al presbitero, copertura in coppi, uniforme in altezza per l'aula rettangolare e il presbitero a pianta quadrata, più bassa per la sacrestia. All'interno, l'altare marmoreo bianco risale al 1774 e ben si rapporta ai due archi dello stesso materiale in cui sono collocati due busti, uno di Adalgerio di Villalta, vescovo di Feltre e Belluno del XIII secolo, l'altro di Gillo di Villalta, patriarca di Aquileia dal 1315 al 1317. Resta purtroppo solo memoria della pala d'altare raffigurante in alto la Madonna col Bambino, in basso i SS. Martino, Francesco d'Assisi ed Antonio da Padova e sotto i SS. Martino e Andrea Apostolo. Ne fu autore l'udinese Gio. Battista de Rubeis che appose la firma su una cartella in fondo all'opera: *Joannes Baptista De Rubeis Patricius Utinensis fecit anno 1774*. Nulla resta nemmeno dell'antico altare in legno. Durante l'invasione austro-germanica del 1917-18, la chiesetta di S. Martino è stata saccheggiata e danneggiata dalle soldatesche. Dopo la liberazione,



Codugnella, Santi Ilario e Taziano (sec. XIV-XVIII). La chiesetta dell'antico feudo *de Cudugnola* – citato fin dal 1134 quando ne era titolare *Reginardus*, poi passato nel 1275 a Rodolfo di Mels – è dedicata ai Santi Ilario e Taziano, martiri aquileiesi. Costruita su un dosso collinare e ricordata per lasciti in un documento del novembre 1358, venne restaurata nel corso dei sec. XVII-XVIII, quindi nel 1809 e in tempi recenti. Ha un'elegante struttura con portico quadrato aperto sui due fianchi. L'altare in marmo bianco è del XVIII sec., mentre la pala è recente, come le stazioni in ottone della *Via Crucis*, sui muri intonacati dell'aula.

venne restaurata ed abbellita dai conti Gino di Caporiacco e consorte Elodia Orgnani-Martina. La vecchia pala d'altare è stata sostituita da un mosaico policromo di Gianni Borta (1995).

Se di castello e chiesa in "Mota" sappiamo poco, nulla o quasi ci è noto dell'oratorio di Santa Maria di Caporiacco al quale Guarina, moglie del *nob. Aloisio qm. nob. Antonio di Caporiacco*, nel 1428 lasciò per testamento un suo prezioso velo.

Santi Ilario e Taziano

Sulla strada grande che porta a Colloredo, si attraversa un altro antico feudo, quello di Cudugnella ricordato fin dal 1134 quando il titolare era *Reginardus de*

Cudugnola; successivamente, annota il *Thesaurus Ecclesiae Aquilejensis, opus saeculi XIV*, passò ai Mels e nel 1275 ne fu investito Rodolfo. Nella chiesetta dei Santi Ilario e Taziano – martiri aquileiesi e protettori di Gorizia – costruita sopra un piccolo rialzo, si incentrava la vita spirituale di nobili e popolo. È ricordata in un documento del 18 novembre 1358, con il cimitero (*in Cimiterio Ecclesie sanctorum Martirum Hellari et Canciani (sic) de Codugnella*). Venne rinnovata tra il 1642 e il 1666 e successivamente, nel 1809. Nelle note dei camerari si riscontrano interessanti informazioni storiche e artistiche: *di 15 agosto 1602. Nota che fu fatta la palla di S.ti Hellaro et Tatiano*

della chiesa di Cudignella... qual palla montò L... (che) il R.do D. Gioan Leonardo Pozzi Curato in detto loco ha dato a P. Innocentio Pittore in Udene..., spesa richiamata anche altrove. Chi fosse il pittore *Innocentio* non lo sappiamo: comunque la pala (trafugata dai tedeschi nell'ottobre 1917) ... *non era prova di eccelsiva valentia nell'arte*. Un'altra nota del cameraro informa sulla cura degli abitanti di Cudignella per la loro chiesa: *1616 a di 17 Giugno. Nota che tutti li uomini della villa di Cudugnella con il consenso del loro Rev.do Curato* (lo stesso P. Gian Leonardo Pozzi, ndr) hanno deliberato, *ausilian-te Deo, di voler accomodare e slargare la loro chiesa la quale hora si trova piccola, stretta et angusta...* Poi il cameraro fece fare *l'arpa del Choro... la Pietra dell'Acqua Santa...* e nel 1666, *sacrestia et loze* (il loggiato esterno). Un restauro generale della costruzione risale al 1809. L'altare in marmo bianco è opera di uno scultore del sec. XVIII, mentre la pala sovrastante è recente. La chiesetta ha una struttura elegante: muratura in sassi, portico quadrato della fine del XVIII sec., aperto sui due fianchi e fronte murata con finestrone a tutto sesto nella parte centrale, tetto a capanna in linea e comune copertura in coppi con la chiesa. Sopra la facciata, la cinquecentesca bifora campanaria è stata rinnovata nel 1920 e anche di recente. All'interno, il presbiterio ha il soffitto a crociera; dall'aula a travatura lignea a vista, si accede alla piccola sacrestia, illuminata da

una finestrella e con tetto in coppi, in continuazione con quello della chiesa. I muri dell'aula sono intonacati e su questi fissate le stazioni in ottone della *Via Crucis*.

A Codugnella si trova pure l'oratorio privato dell'Annunciazione eretto nel 1863 nella villa cui è annesso. Di forma ottagonale e sacrestia quadrata aggiunta sul retro, ha i muri esterni intonacati di giallo e tetto in coppi. All'interno, sul pavimento è leggibile l'anno di costruzione. Dietro l'altare è rappresentata l'Annunciazione.

San Giovanni Battista di Pissignano

Poco più a nord, dove le colline si inclinano verso la pianura, c'è la borgata di Pissignano. Peccato che della chiesetta di San Giovanni Battista, già esistente nel XIV sec., rimangano solo le rovine a delinearne area, forme, elementi costruttivi e materiale utilizzato. Il resto lo dicono i documenti. Il modesto edificio originario fu ampliato tra il 1641 ed il 1644 per volontà dei pissignanesi, coperto in coppi – il tetto fu rifatto in pietra nel 1765 per i danni di un fulmine – aula più bassa rispetto al presbiterio quadrato e loggetta antistante la facciata. Le opere presenti in chiesa erano l'altare ligneo con decorazioni dorate, una croce di consacrazione e la pala d'altare di Giuseppe Ciotti (?), con il battesimo di Gesù e i santi Agostino e Gottardo cui erano dedicati gli altari laterali della chiesa trecentesca. Dagli inizi del Novecento, non venne più officiata. Crollò definitivamente nel 1976 e le opere rimaste trasferite altrove.



Ruderi della chiesa di San Giovanni Battista in Pissignano.

San Rocco

Proseguendo per Colloredo, a Lauzzana c'è un crocicchio di strade dove quella maestra si allarga un po' per lasciar posto alla chiesetta di San Rocco, protettore dalla peste. La consacrazione del sacello avvenne il 15 agosto del 1516, proprio in tempo di infezione pestifera. La struttura è semplice: facciata con porta e finestre rettangolari, occhio nel frontone e monofora campanaria, aula rettangolare, presbiterio poligonale, tavelle e capriate a vista. Un tempo aveva un altare ligneo con l'ancona raffigurante i santi Rocco e Sebastiano, eseguita nel 1633 da un anonimo autore udinese e restaurata dal pittore Valentino Zorzino nel 1766. L'attuale mensa con pala di Domenico Fabris di Osoppo, risale alla metà del XIX sec.



La chiesetta di San Rocco in Lauzzana venne consacrata nel 1516 durante una violenta infezione di peste. Restaurata dopo i danni subiti dal terremoto del 1976, è una delle 53 chiesette friulane dedicate al protettore dalla peste (in tutta Italia, ve ne sono quasi duecento). La fotografia è del febbraio 2004.

La parrocchiale di Lauzzana

Poco distante, verso la piana, la strada *via Braide Podè* conduce al vecchio cimitero del paese: un tempo, lì c'era l'antica parrocchiale di cui rimane solo la memoria: nel 1259 apparteneva al capitolo di Cividale; nella seconda metà del Cinquecento venne demolita e sostituita da un edificio più complesso, a tre navate con altrettanti altari sormontati da pale. Vi lavorarono i pittori udinesi Sebastiano Martinis e Giorgio Coda e per il campanile e l'acquasantiera, mastro Masut di Tricesimo, mentre nel Settecento, scultori e altaristi tricesimani. La chiesa fu officiata fino alla Grande Guerra, quando venne profanata e dismessa. Il sisma del 1976 la distrusse completamente.

La nuova chiesa dei Santi Biagio vescovo e Lorenzo martire di Lauzzana, dal suo sito è come un segno di protezione e auspicio a uomini e mezzi che transitano sulla sottostante via maestra. Soggetta alla pieve fagagnese, dalla prima guerra e fino al 1953 è stata la parrocchiale di tutte le comunità minori del comprensorio. Costruita a partire dal 1907, ha subito grossi danni nel terremoto. L'edificio attuale risale al 1988 ed è stato consacrato nel 1995. Conserva nelle forme l'aspetto ed il fascino di una chiesa antica, semplice e decorosa con muri in pietra a vista, facciata a capanna, finestrone a tutto sesto, porticato retto da colonne cementizie con capitello, lungo il perimetro. La torre con le campane è quella originaria del



Colloredo, San Pietro (sec. XIV-XVIII). La chiesetta, filiale della parrocchia di Lauzzana, si intravede sopra una breve scalinata in corrispondenza di una rotonda stradale. È la più bella di quelle sparse sul territorio: bassa, con semplice facciata in cui contrasta la tozza monofora campanaria, interno ad aula rettangolare non distinta dal presbitero, con i muri a tre strati di intonaco e altrettante fasi pittoriche, a partire dal XIII sec.; a questo periodo appartengono sei croci rosso-brune "di consacrazione".

1907. L'edificio è a navata unica e conserva opere d'arte e artigianato provenienti dalle due precedenti parrocchiali.

San Pietro

Da Lauzzana, per via Ippolito Nievo si giunge a Colloredo, gemma della collina friulana per paesaggio, ambiente e cultura. Poco distante dal castello, si intravede la chiesetta di San Pietro, la più bella fra quante sono sparse in questo territorio e con l'accesso sopra una breve scalinata. Più



Chiesetta di San Pietro in Colloredo di Montalbano. San Pietro in trono, affresco del terzo strato nella parete nord (seconda metà del XVI sec.). È possibile attribuire questa figura del primo papa, che ancora richiama struttura e stili della scuola tolmezzina, alla mano di qualche seguace o allievo di Marco Tiussi (figlio del pittore Giampietro da Spilimbergo), interprete mediocre del primo Pordenone e dell'Amalteo.

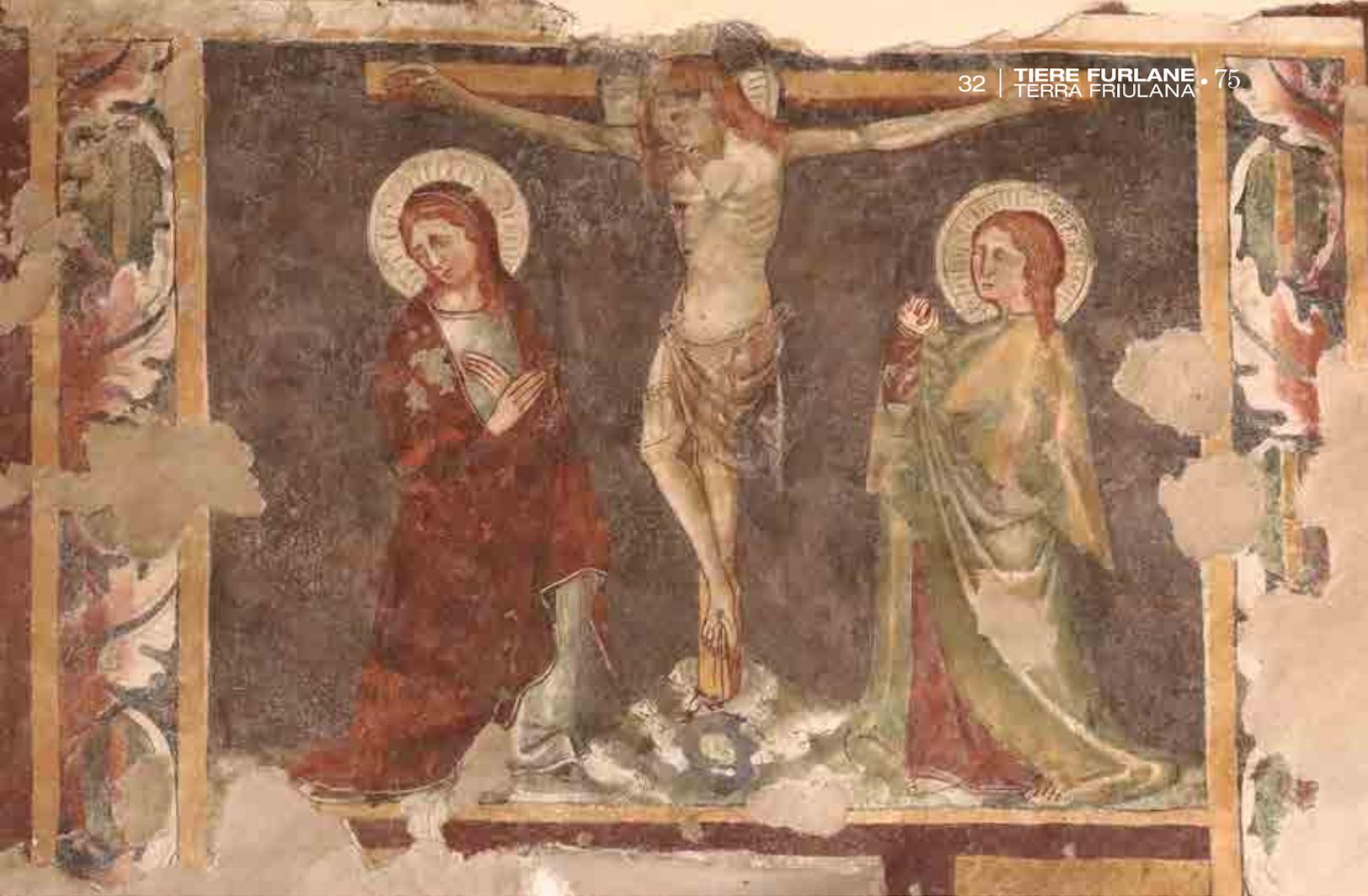
antica del famoso maniero – eretto su concessione patriarcale rilasciata nel 1302 a Guglielmo di Colloredo – è bassa, coperta di coppi e con la facciata su cui contrasta la tozza e robusta monofora campanaria. La porta d'ingresso, rettangolare e a sesto ribassato, è stata ampliata nel XVII sec. All'interno, l'aula rettangolare non si distingue dal presbiterio. I muri, con tre strati di intonaco, consentono di definire altrettante fasi pittoriche dell'edificio. Nello



Colloredo di Montalbano, chiesetta di San Pietro, affreschi del secondo strato, *San Pietro porge ai fedeli il testimone della fede* (fine XIV - inizi XV sec.).

strato inferiore, il più antico, si notano sei croci rosso-brune “di consacrazione”, databili al XIII sec. Gli affreschi del livello successivo (fine XIV - inizi XV sec.) hanno soggetti diversi. Nella parete est, al centro si trova una Crocifissione con le figure di Maria e Giovanni ai lati della Croce: nell'evidente mediocrità scenografica, si notano alcune raffinatezze come l'intimo dolore della Vergine, il frastaglio delle vesti, le delicate e semplici campiture dei

colori; alla sinistra e alla destra della scena, Maria *Mater Dei* con il Bambino in grembo e Maria *Mater Misericordiae* con due angeli ai lati dell'aureola. Sulla parete nord, un'emergente figura di San Pietro regge nella mano sinistra la chiave del Regno, mentre con la destra porge uno stendardo bianco ai suoi fedeli, come per indicare il passaggio del testimone dalla chiesa delle origini e quella di ogni tempo. Nella rovinata parete sud, si distinguono due scene: in



Colloredo, San Pietro. Affreschi del secondo strato. Particolare della Crocifissione (parete est; fine XIV-inizi XV sec.). Al centro, la Crocifissione con le figure di Maria e Giovanni ai lati della Croce: nell'evidente semplicità scenografica, si notano alcune raffinatezze come l'intimo dolore della Vergine, il frastaglio delle vesti, il particolare gusto cromatico nelle semplici campiture dei colori rosso, rosa e verde; il volto del Redentore richiama il Cristo sofferente nel *Lignum vitae* in S. Francesco a Udine. Alla sinistra e alla destra della scena, *Maria Mater Dei* con il Bambino in grembo e *Maria Mater Misericordiae*. Sulla parete nord, un'emergente figura di San Pietro regge nella mano sinistra la chiave del Regno, mentre con la destra porge uno stendardo bianco ai suoi fedeli. Nella rovinata parete sud, si distinguono un santo, forse Pietro stesso, e l'arcangelo San Michele con la bilancia delle anime. Nel complesso, sono opere decisamente popolari non tanto dissimili da quanto si vede, per rimanere in zona, in San Nicolò a Martignacco, o all'interno della chiesa di S. Giovanni di Gerusalemme a S. Tomaso di Maiano, oppure in San Mauro a Castel d'Arcano.

quella di sinistra è raffigurato un santo, forse Pietro stesso, mentre nella destra è riconoscibile il principe degli Angeli, San Michele Arcangelo, con la bilancia per pesare le anime. Nel complesso, sono opere decisamente popolari non tanto dissimili da quanto si vede, per rimanere in zona, in San Nicolò a Martignacco, o all'interno della chiesa di San Giovanni di Gerusalemme a San Tomaso di Majano, oppure in San Mauro a Castel d'Arcano. Nel terzo stra-

to di intonaco, eseguito dopo il Concilio di Trento, fu affrescato – rispettando i nuovi canoni sull'iconografia sacra ed in sostituzione di una precedente Crocifissione – un San Pietro in trono con messale, chiavi e paramenti pontificali e con ai lati due figure non più riconoscibili; nel XVIII sec. nello spazio inferiore al principe degli apostoli, venne eretto un altare in pietra calcarea e marmo grigio su cui poggiavano due colonnine scanalate a sostegno di un timpano;

al centro figurava una pala ancora incentrata sul tema del Santo. Dopo i restauri del tempio, l'altare e la pala vennero rimossi e il San Pietro post-tridentino staccato e posto sulla parete nord, lasciando nuovamente in luce la Crocifissione che oggi si può ammirare. La figura in trono del primo papa è vicina allo stile di Marco Tiussi (figlio del pittore Giampietro da Spilimbergo), modesto interprete del primo Pordeone e dell'Amalteo.

Santi Andrea e Mattia

Vicino al castello, sull'incrocio delle strade si trova la chiesa dei Santi Andrea e Mattia, gentilizia fino al 1952, ora parrocchiale di Colloredo di Monte Albano. Il 13 febbraio 1330 i figli di Guglielmo di Colloredo ottennero dal capitolo di Cividale, il permesso di costruire la cappella castellana a navata unica rettangolare e abside quadrangolare orientata ad est. Fu eretta – diversamente dalla volontà testamentaria di Guglielmo di Colloredo Mels del 1303 – all'esterno delle mura. Nel 1626 su progetto di Ciro di Pers il sacro edificio venne ricostruito a tre navate, più grande ed accogliente, per ospitare nobili, servi e borghigiani. La modesta torre campanaria, con finestre a bifora e copertura "a cipolla", fu aggiunta nel 1759. Dentro la chiesa, sorprendono il solenne altare maggiore dell'architetto e altartista Giovanni Fosconi (1723) e il patrimonio di opere d'arte, di oreficerie e tessuti sacri, fra cui i preziosi paramenti del cardinale Leandro di Colloredo del XVII sec. Nella navata destra, un piccolo organo settecentesco di scuola veneziana accompagna le liturgie. Pesantemente lesionata dalle scosse del 1976, la chiesa è stata rinnovata con lunghi interventi conclusi nel 1992.

San Felice in Cortemaggiore

In Cortemaggiore, sulla strada per Tricesimo – dove *balza all'improvviso il paesaggio dei colli e del piano "sul picciol suo Cormore..."* (Zorutti, Pri-



Cortemaggiore di Colloredo, San Felice papa (sec. XIV-XVIII). La chiesetta, costruita nel 1358 sulla strada per Tricesimo e più volte modificata, si trova in luogo elevato rispetto alla piana del Cormor; è di aspetto semplice ed essenziale. Nei pressi del sacello stesso, al suo interno o al posto di quello originario, dovette esserci almeno dall'VIII sec., uno dei venti luoghi di culto in Friuli dedicati a Santa Sabide, studiati da Guglielmo Biasutti e di cui conosciamo poco.

mavera) – si incontra l'oratorio di San Felice papa costruito nel 1358 e in parte modificato. Di aspetto semplice ed essenziale, ha la facciata a capanna sormontata da una monofora e con aperture rifatte nel XVIII sec., l'aula rettangolare con travatura a vista, il presbiterio quadrato con l'arco trionfale bilobo. Non conserva opere e oggetti artistici o di pregio: i documenti citano un gonfalone e una pala d'altare eseguiti tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento, di cui finora non si conosce altro.

Nei pressi della chiesetta o ad-

dirittura al suo posto dovette esserci almeno dall'VIII sec. uno dei venti luoghi di culto in Friuli dedicati a Santa Sabide, di solito collocati presso corsi d'acqua o sorgenti e di cui vorremmo sapere di più. In realtà, forse la santa non è mai esistita: si tratterebbe di un'antica santificazione del costume sabatico dei rustici del Friuli legato all'origine giudaico-cristiana della Chiesa di Aquileia. La presenza in loco di una cappella o ancona o capitello testimonierebbe quindi l'antichissima diffusione del cristianesimo anche nella terra di Colloredo.



San Tomaso di Laibacco.

San Tomaso in Laibacco

A nord del centro di Colloredo, nella borgata di Laibacco, già agli inizi nel 1405 c'era la cappella di San Tomaso, cara all'omonimo nobile di Colloredo che dispose per testamento agli eredi l'obbligo perpetuo di curarla e illuminarla. Fu più volte rinnovata nel tempo, fino ad assumere fra XVII e XVIII sec., le forme precedenti al sisma del 1976: muratura con intonaco rinnovato, copertura in coppi, facciata con triangolo terminale e occhio al centro, monofora campanaria sul colmo; all'interno, aula rettangolare a soffitto piatto, presbiterio quadrato con abside semicircolare. Nel rotolo delle spese dal 1630 al 1690, risulta che l'altare avesse un'ancona con

i Santi Antonio Abate e Tomaso, eseguita da un pittore udinese non meglio specificato, sostituita da un'altra nel 1686, a sua volta restaurata da certo Peresso, ignoto artista locale (1735). In quell'epoca in chiesa era esposto anche un quadro di S. Antonio Abate protettore degli animali di casa: per la diffusa devozione a questo patrono, gli abitanti di Laibacco nel 1798 ampliarono il sacro luogo dedicandolo ai SS. Tomaso e Antonio Abate. Nella seconda domenica di novembre del 1804, venne celebrata la festa dei due titolari. Nella chiesetta erano conservati due affreschi, uno nel soffitto della navata con S. Antonio, l'altro in coro con due angeli reggenti l'ostensorio.

L'edificio è stato ricostruito nelle forme originarie – aggiungendovi il portico antistante – dal Gruppo Alpini di Colloredo e riconsacrato con il titolo di Sant'Antonio da Padova. È meglio conosciuto come Chiesetta degli Alpini ad onore della nota istituzione da sempre operosa sul fronte della solidarietà e della promozione sociale. L'artista Franco Lorenzoni l'ha recentemente abbellito con due dipinti.

Santa Margherita in Ols

Nella borgata di Ols, Santa Margherita (anche Santa Maria o Santa Margherita e Santa Caterina) in completo abbandono e sconsacrata, risale nelle forme attuali al tardo sec. XVII sec., ma vi è notizia di una cappella risalente al 1396. Costruita con pietre sommariamente squadrate e intonacate, la chiesetta ha la facciata a capanna ed oculata nella parte superiore, monofora campanaria crollata quasi totalmente e tetto in coppi. All'interno, aula rettangolare con travi a vista e presbiterio quadrato con volta a crociera. Note storiche: nel Quattrocento diversi lasciti ne permisero la funzione culturale e liturgica; così nel 1423 certa Indrina, madre di Francesco e di Tiussio, alla sua morte legò una libbra d'olio sopra un campo *in Valada*; nel 1492, Jerusalem di Ols lasciò un livello perché il sacerdote di Lauzzana vi celebrasse ogni settimana la messa. Il vicario Tomaso Zorzenone (1611-1633) annota che la chiesetta non era ancora consacrata, mentre il Vale segnala alcune

opere degne di rilievo, ma non presenti: un altare di legno forse del XVII sec. (ora è in pietra bianca), una tela di Giorgio Monsuro del 1673, raffigurante in alto la Vergine col Bambino e un angelo; in basso, i santi Antonio, Margherita e Caterina.

San Giacomo in Aveacco

A nord di Colloredo, in località Aveacco, una breve salita porta alla chiesa di San Giacomo Apostolo, filiale della parrocchia di Vendoglio. La costruzione originaria, affiancata da una piccola torre campanaria, aveva un porticato aperto su tutti i lati, con copertura a padiglione in coppi, facciata a capanna, leggermente più alta del portico; all'interno, aula rettangolare con soffitto piatto più tardo e presbiterio quadrato con volta centinata a crociera, torre campanaria a sezione quadrata. Non sappiamo se vi fossero opere d'arte o affreschi: da notizie orali pare che la volta del presbiterio fosse affrescata. Negli anni Ottanta del secolo scorso, è stata ricostruita in cemento armato, richiamando forme e aspetti architettonici del precedente edificio. In facciata, ha un modesto porticato con la copertura sorretta da pilastro; a destra dell'ingresso, sull'angolo dove termina la sacrestia, si erge un piccolo campanile a tre piani. Le pareti dell'interno sono in mattoni rossi a vista, mentre il pavimento, l'altare e l'ambone, sono in marmo bianco. In una nicchia laterale, la statua della Beata Vergine di Lourdes.



Lauzzana, rudere della chiesetta di Santa Margherita in Ols.

Invito alla “Brianza”

Questa “Brianza” è ricca di arte, fede e tradizioni, di poesia e di suggestioni per un paesaggio bello come pochi altri “fatto di campi, prati e sole da una parte, di molli ondulazioni boschive dall'altra” come ebbe a rappresentarlo, con felice sintesi, lo scrittore Dino Virgili. Un paesaggio che si trova anche nei versi e nello spirito di scrittori come Ermes di Colloredo, Ciro di Pers, Ippolito Nievo e Pietro Zorutti, e altri più vicini a noi come Giuseppe Ellero e Diego Valeri. Ma già nel Cinquecento il venzonese notaio, poeta e amante del vino Nicolò Morlupino cantava la bellezza e il fascino dei nostri “luoghi incantati... dentro un

velario di verde” invitando a visitarli.

Bibliografia

Sabrina Brollo, Mario Brozzi, Gianluca Macovez, Anna Pian, *La chiesa dimenticata. Testimonianza storico-artistica su San Salvatore*, Comitato di frazione di San Salvatore e FARBE SpA, Majano, 1993.

Giuseppe Marchetti, *Le chiesette votive del Friuli collinare. 1 – Vicariati foranei di Buia, Tarcento e Tricesimo*, Sot la Nape, 2, 1962.

Giuseppe Marchetti, *Le chiesette votive del Friuli collinare. 2 – Vicariati foranei di San Daniele e Fagagna*, Sot la Nape, 3, 1962.

Giuseppe Marchetti, *Le chiesette votive del Friuli*, Società Filologica Friulana, Udine, 1972.

Carlo Alberto Moretti, Carlo Venuti, *Devozione e tradizione. Chiese e chiesette sui colli e nelle campagne di Colloredo*, in Carlo Venuti (a cura di), *Colorét*, Società Filologica Furlana, Udine, 2018.

Giuseppe Vale, *Mels notizie storiche*, Stab. Tip. S. Paolino, Udine, 1912.

Antonietta SPIZZO

Cereali di prossimità a filiera corta

Q

Questa rivista ha trattato a più riprese i cereali coltivati in regione (gli interessati possono scorrere l'indice nel n. 30), privilegiandone gli aspetti storici. Già dal primo numero, in effetti, si è dato ampio spazio al principale di essi: il frumento.

Ora ci pare giunto il momento di avvicinare il lettore agli aspetti di attualità quando sono legati all'agricoltura locale e a produzioni che diventano alimenti di prossimità, senza entrare nelle lunghissime, e sconosciute, filiere che interessano la quasi totalità di farina, pane, pasta, pizza, biscotti, ecc. che si trovano nei supermercati.

Il mulino artigianale in legno (sotto) è stato per il produttore un "amore a prima vista". In seguito vi è stata una evoluzione verso una linea professionale con altre attrezzature (sopra) che evitano il surriscaldamento delle farine, tallone d'Achille dei mulini in legno.



Nel Rojale

Accerchiati come siamo dal grande mare ondeggiante della *blave*, abbiamo perso ogni speranza di trovare un discreto assortimento di grano duro e tenero prodotto da una azienda friulana, e quindi a km zero o giù di lì. Per non parlare poi della pasta a km zero, estintisi ormai i gloriosi pastifici Mulinaris e Storti di Udine, Quadrivium di Codroipo (*Tiere furlane* n. 3), Barborini & Pignoni di Cortale di Reana del Rojale, Tomadini di Pordenone, ecc. Eppure, eppure... nelle recondite pieghe della pianura friulana, a ben cercare, si trovano delle inaspettate filiere corte e cortissime che possono soddisfare proprio tutte le esigenze, quelle di prodotti sani e biologici, ovviamente, ma anche molto altro.

Ma cominciamo da vicino e da lontano. Vicino nello spazio, Reana del Rojale, lontano nel tempo, il 1912. In quell'anno viene pubblicata la *Guida delle Prealpi Giulie* di Olinto Marinelli, un vero scrigno di utili e curiose notizie sul passato. Nel capitolo "Tricesimo e dintorni", dopo averci resi edotti che nel comune di Reana vi sono "osterie con birra (!) in tutte le frazioni", la guida ci informa che trattasi di "luogo saluberrimo, provvisto d'abbondante acqua potabile. Buona parte della popolazione è dedita all'agricoltura. Si fa un grande allevamento di bachi e di bovini. Il prodotto del granturco e del frumento è superiore al bisogno. Le rogge danno forza motrice ad otto mulini (due dei quali sono a cilindri), a quattro trebbiatrici...". In questa zona la produzione me-



dia di granturco si aggirava sui 27 quintali per ettaro e quella del frumento sui 17 quintali, cifre ritenute relativamente elevate. Le varietà di frumento più diffuse erano Nostrana, Cologna, Noè e Rieti. Tra le colture secondarie vengono menzionate la saggina (sorgo), il mais cinquantino, la segala e il grano saraceno.

Ora, con questi punti di riferimento, immaginiamo un'azienda agricola di tipo tradizionale proprio nel centro del "paesello", con tutto il suo bel contorno di campi, stalla, polli e maiali. L'azienda passa di padre in figlio, viene gestita con lungimiranza, già alla fine degli anni Ottanta pratica la lotta integrata e il diserbo meccanico e diversifica la sua produzione: non solo *blave*, ma anche tanti altri

cereali, che comunque vende ai centri di raccolta e non trasforma in loco. Ma è all'inizio del nuovo millennio che l'azienda agricola Nadalutti, 18 ettari, conosce una vera e propria svolta, convertendosi definitivamente al biologico. Il suo titolare attuale, Renzo, classe 1972, decide di seguire una sua strada che dalla produzione porti anche alla lavorazione dei prodotti e alla loro vendita diretta in azienda, una filiera corta insomma. "Solo con la produzione primaria non stai in piedi!" riassume Renzo brevemente. Così inizia un lungo percorso costellato da molti ostacoli burocratici, dovuti anche al fatto che siamo nel 2000, e il Decreto del Presidente della Regione 1.09.2015, n. 0179 che liberalizza la produzione di piccole quantità



Frumento della varietà Aiace in coltivazione biologica a Reana del Rojale. I fiori viola e i baccelli verdi che si vedono appartengono a una pianta di veccia vellutata che era stata precedentemente coltivata per arricchire il terreno, pratica che prende il nome di sovescio e che è antica forse quanto l'agricoltura.

di prodotti locali, e quindi anche di farine, è ancora di là da venire: Renzo all'epoca è assoggettato alle stesse regole di un grande produttore industriale. Cose che capitano ai precursori: partendo dopo avrebbe speso molto di meno!

Burocrazia e attrezzature

La prima cosa indispensabile è acquistare un proprio mulino, per non dover macinare da altri e avere la certezza "di portare a casa la propria roba". Ma per macinare in proprio è necessaria una licenza di macinazione rilasciata dalla Camera di Commercio, ed è la prima

licenza che viene rilasciata in Friuli dopo 40 anni! Non è necessario elencare qui i numerosi paradossi della burocrazia anche dal punto di vista fiscale, ad esempio quello che la farina era considerata un prodotto industriale e non agricolo. Commento sintetico di Renzo: "Se uno non è molto determinato lascia perdere tutto".

Ma non basta: prima di macinare è essenziale pulire bene le sementi da tutte le impurità fisiche e biologiche, come terra, sassi, polvere, acari. Insomma, ci vuole una linea completa di attrezzature per la pulizia, la decorticazione e la molitu-

ra, e all'epoca alcuni macchinari Renzo ha dovuto costruirseli da sé. Attualmente i mulini a pietra dell'azienda sono due, uno dei quali viene usato esclusivamente per i cereali senza glutine. La caratteristica principale è che sono a bassi giri e non scaldano le farine; vengono macinate solo piccole quantità, volta per volta, 1,5-2 quintali al massimo, in modo che il prodotto sia sempre fresco e non si ossidi, mantenendo così integro il suo valore nutrizionale. La farina macinata a pietra è meno raffinata rispetto a quella che siamo abituati ad acquistare al supermercato.

I prodotti

Ma veniamo ora ai prodotti. "La cosa fondamentale – dice Renzo – è l'autoproduzione delle sementi, è da qui che comincia la filiera corta". E l'elenco delle sementi è lunghissimo: grano tenero e grano duro di diverse varietà, farro, orzo, miglio, mais ovviamente, e ancora grano saraceno, segale e sorgo.

Leguminose quali pisello proteico e soia sono necessari anche per la rotazione, mentre le colture da sovescio portano l'indispensabile sostanza organica, oltre che una buona quota di elementi fertilizzanti. Ma andiamo con ordine. Qual è la coltura più importante per Renzo? Non ottengo una risposta precisa, è come chiedere a un padre quale figlio preferisce. Insistendo un po' apprendo che forse al primo posto stanno il frumento e il farro spelta. La proporzione dei cereali coltivati dipende ovviamente anche dalle condizioni climatiche dell'annata che, se sono avverse, possono

addirittura impedire di effettuare certe colture.

Quando cominciamo a parlare del frumento, Renzo Nadalutti introduce un concetto importante, quello dei cosiddetti “grani antichi”.

I frumenti: molti “antichi” e qualche moderno

L'azienda è specializzata nella coltivazione delle vecchie varietà di grano duro, prima fra tutte quella chiamata Senatore Cappelli, selezionata all'inizio del Novecento dal genetista, famoso in ambito agronomico, Nazareno Strampelli (1866 - 1942). È una selezione della varietà nordafricana Jeanh Rhetifah ed era largamente coltivata in Italia fino agli anni Sessanta del secolo scorso, quando fu soppiantata da altre cultivar di maggior produttività. Basti pensare che il grano Senatore Cappelli ha una resa di 10-15 quintali per ettaro (in agricoltura biologica), quindi grosso modo come al tempo del Marinelli, mentre le varietà “moderne” arrivano a 80-90 quintali per ettaro (in agricoltura convenzionale). E, a proposito, la varietà Rieti, qui coltivata a inizio Novecento, è proprio quella da cui lo Strampelli è partito per il suo lavoro di selezione. Con questa farina si può realizzare un ottimo pane a lievitazione naturale, ma si tratta di un prodotto versatile e adatto anche a molte altre ricette.

Renzo coltiva anche il grano duro chiamato Khorasan, all'anagrafe scientifica *Triticum turgidum turanicum*, che lui commercia-



Coltivazione di frumento della varietà Verna a Reana del Rojale (14 giugno 2020). Questa varietà, messa in commercio nel 1953, è stata selezionata per la resistenza al freddo e l'adattabilità a terreni poco fertili.



Coltivazione di *Triticum monococcum* (in friulano *pire piçule*) il più antico fra i cereali, in località Mâs, situata tra Vergnacco e Qualso, in comune di Reana del Rojale (4 giugno 2020).

lizza con il nome di “Grano dei Faraoni”. È molto proteico e particolarmente adatto a fare la pasta. È molto simile al Kamut ® tanto di moda oggi, che, ricordiamolo, non è una varietà di grano bensì un marchio registrato, tanto è vero che accanto al nome troviamo una R cerchiata.

Per quel che riguarda il grano tenero (*Triticum aestivum aestivum*), abbiamo sia grani moderni (Lukullus, Aiace, Pannonicus) che vecchie varietà: Abbondanza, Autonomia A, Canova, Frassineto, Gentil Rosso, Piave, Verna. Questi grani erano tutti coltivati diffusamente fino agli anni Cinquanta del secolo scorso e si adattano alla coltura biologica perché non erano stati selezionati per produzioni “spinte”. Il successo di cui godono tra i consumatori “avvertiti” è dovuto alle buone caratteristiche organolettiche dei prodotti che ne derivano e alle loro superiori virtù nutrizionali.

Si può discutere certamente se sia corretto oppure no chiamare “antiche” queste varietà. Infatti, antiche rispetto a quando? Che multiplo di dieci vogliamo prendere come metro, 100 oppure 10.000 anni? Se vogliamo risalire agli albori dell’agricoltura e alla conseguente domesticazione delle piante selvatiche, allora tutti i cereali sono stati “geneticamente modificati”, perché sono stati senza sosta selezionati dall’uomo per adattarli alle sue esigenze. Se parliamo invece del secolo scorso, i grandi mutamenti sono avvenuti negli anni Cinquanta, con l’avvento dei fertilizzanti chimici e la spinta verso produzioni sempre maggiori. In questo secondo caso a buon diritto possiamo definire “antichi” quei cereali che non hanno subito selezioni recenti. E se per il grano, duro o tenero, bisogna fare delle distinzioni, c’è un cereale che davvero ci perviene quasi intatto dall’antichità: il farro.



Sulla sinistra una spiga di frumento tenero (*Triticum aestivum aestivum* varietà Verna) e a destra una spiga del farro più anticamente coltivato (*Triticum monococcum*). La differenza salta subito agli occhi. Le produzioni del frumento tenero possono raggiungere gli 80-90 quintali di granella per ettaro nell’agricoltura convenzionale e con le varietà moderne, mentre è più bassa (20-25 quintali per ettaro) con le varietà quali il Verna, qui raffigurato, in agricoltura biologica. Il *Triticum monococcum*, essendosi poco evoluto nei secoli, è rimasto a produzioni “antiche”, quindi assai basse (15 quintali per ettaro), ma ciò gli ha consentito di mantenere le qualità nutrizionali che nei frumenti attuali si sono andate vieppiù diluendo. Gli altri due fari danno produzioni superiori: il dicocco 20-25 quintali e la spelta 25-30 quintali per ettaro.

Di farro (*pire* in friulano) Nadalutti coltiva tutte e tre le specie: quello piccolo (monococco, *Triticum monococcum*), quello medio (dicocco, *Triticum turgidum dicoccum*) e quello grande, chiamato anche spelta (*Triticum aestivum spelta*), la cui farina è adattissima per fare pane e dolci. La spelta da sola occupa un 80% di tutta la sua produzione di farro. Con la farina di farro spelta si ottiene un ottimo pane, che risulta molto digeribile ed è adatto anche a chi presenta intolleranze nei confronti delle farine di frumento (sono entrate nell'uso espressioni come "intolleranza al glutine" e "sensibilità al glutine non celiaca". Attenzione, però, tutte e tre le specie di farro contengono glutine, sono pur sempre dei frumenti, quindi i celiaci le devono evitare.

Il tritello di farro è un'altra produzione aziendale. Per un viaggio molto indietro nel tempo si può provare a fare una polenta (piuttosto liquida) di solo farro, ispirandosi agli antichi Romani: ai loro tempi non c'era ancora il mais, ovviamente!

Mais

Va da sé che le varietà coltivate da Renzo sono quelle vecchie, dette "vitree" perché hanno una frattura vitrea, e sono le più adatte all'alimentazione umana. Queste varietà sono state recuperate dai contadini della zona, assomigliano a vecchie cultivar quali il Marano e il Cinquantino, e hanno un bellissimo colore aranciato, rosso scuro o addirittura porpora.

"Non sono varietà molto prodotti-



I migliori mais da polenta sono a frattura vitrea, offrono un prodotto di superiori caratteristiche organolettiche e hanno un miglior valore nutrizionale rispetto ai mais standard. La variabilità nella colorazione della granella, così accattivante, ci dice che siamo di fronte a una popolazione dalla base genetica ampia e non a un ibrido che, per definizione, è perfettamente uniforme nelle sue manifestazioni fenotipiche. Fotografia di Dario Masarotti.

ve, danno al massimo 30-40 quintali per ettaro contro i 150 quintali di quelle moderne (in agricoltura convenzionale); ciò che dà soddisfazione è riuscire a trasformarle in azienda in una buona farina, colorata, profumata e gustosa. Dietro c'è un grande lavoro di pulizia, tutto fatto a mano, pannocchia per pannocchia, togliendo ogni granello rovinato. Basta una pannocchia visitata dalla piralide (un lepidottero, la cui larva, *la ruie*, apre la strada ai funghi che producono le micotossine) che tutto il lavoro si vanifica!".

Orzo

L'orzo (*Hordeum vulgare*) è un cereale che, a differenza del frumento, presenta il chicco avvolto in glumelle e che, se usato per l'alimentazione umana, necessita di un trattamento preliminare, la pilatura. Vi è però un'eccezione:

l'orzo mondo, detto anche "nudo" (perché privo di glumelle), è un'antica varietà che era caduta in disuso. Di grande pregio dal punto di vista alimentare, si tratta di un orzo integrale che non ha bisogno di essere decorticato perché tutta la sua parte esterna (il pericarpo) è digeribile. Resta sempre al dente, è adatto ai diabetici perché abbassa l'indice glicemico ed è ricco di betaglucani. Gli orzi "vestiti" vanno prima "spogliati": se si tolgono le glumelle si parla di orzo decorticato, se si toglie anche il pericarpo, cioè la parte esterna del chicco, si parla di orzo perlato (per questo cereale si può consultare *Tiere furlane* n. 5, 2010). Parlando dei vari usi dell'orzo, Renzo dice: "La farina di orzo si può aggiungere a quella di frumento per fare un pane più saporito. Si può provare a fare anche un pane solo di farina d'orzo, come lo fanno in Tibet, oppure



Coltivazione di segala prossima alla trebbiatura. Anche l'occhio inesperto vede la differenza col frumento. La segala, tra l'altro, ha una "statura" assai più elevata di quest'ultimo e i suoi culmi erano utilizzati per fare tetti e per legature. In Friuli è coltivata praticamente "da sempre".

delle gallette azzime, ispirandosi di nuovo agli antichi Romani, oppure seguire la ricetta sarda del "pan de orju". Se tosti un po' la farina ottieni un sapore veramente particolare e aromatico. È disponibile anche il tritello di orzo, in pratica orzo macinato grosso, molto adatto per le minestre e di cottura assai rapida. Se lo si tosta, si può utilizzare come il cuscus per un piatto con le verdure. Allo stesso modo si possono cucinare il miglio o il sorgo".

Segale

"La segale – dice Renzo – è un cereale dimenticato, ed è un vero peccato perché ha le stesse proprietà del frumento, potendosi usare sia per pane che per dolci. Ha anche il pregio di essere a cariosside "nuda", come il frumento. In fin dei conti tutti i cereali si assomigliano come valori nutritivi, ma le loro esigenze colturali sono

ben diverse, e la segale, così come il farro, sono molto rustici!". Se ci si vuole cimentare con il pane di segale, Renzo consiglia di usare un impasto abbastanza liquido, 1 kg di farina per 1 kg di acqua per avere un buon risultato. "Se lo fai così ti verrà meglio del pane austriaco!". Con la farina mista di segale e mais si può fare una "polenta nera": per Renzo è un ricordo del nonno, che ne parlava come di un ricordo dei tempi di guerra, quando il mais era poco e ci si poteva dire fortunati ad avere almeno la segale.

Grano saraceno

Un roseo avvenire attende certo il **grano saraceno** (pianta che, pur non essendo una graminacea, viene comunque considerata un cereale) in quanto privo di glutine. "Di per sé è una specie rustica e cresce velocemente – racconta Renzo – ma richiede molta atten-

zione al momento della raccolta. Infatti la pianta fiorisce ininterrottamente per circa due mesi e produce man mano i suoi frutti. In questi casi i tecnici parlano di pianta indeterminata; sono in corso studi, anche in collaborazione con l'Università di Udine, per trovare delle varietà "determinate", cioè con minor scalarità di maturazione onde favorire la trebbiatura" (per questo cereale si veda *Tiere furlane* n. 29, 2019).

Attualmente il grano saraceno intero, ma decorticato, cioè privato dei tegumenti esterni, si può usare per zuppe e minestre. La sua farina può entrare nella composizione di pane e pasta, oppure, se mescolata alla farina di mais può dare una polenta scura e saporita. In Austria e in Slovenia si mangia anche la polenta di solo saraceno, ha un sapore forte ed è da abbinare alla selvaggina o a formaggi piccanti (*un bon Montasio di trente mês*): 100 g farina e 200 di acqua, cuoce in 20 minuti... se piace, piace!

Sorgo e miglio

Il sorgo e il miglio sono due (relativamente) nuovi ingressi nella *hit parade* dell'azienda. Si tratta di due cereali privi di glutine e, nella nostra epoca di crescenti intolleranze alimentari, sono destinati certo a un brillante futuro (per il sorgo si veda *Tiere furlane* n. 26, 2016). Sono molto rustici e resistono bene alla siccità, non per nulla sono molto coltivati in Africa. Anche la decorticazione del miglio e del sorgo viene fatta in azienda. Una volta il sorgo e il miglio erano

abbastanza coltivati in Friuli, ma sono stati abbandonati nel secolo scorso; andrebbero però valorizzati per variare la nostra alimentazione e abbassare la quantità di glutine che ingeriamo. Il miglio è comunque un prodotto di nicchia, se lo paragoniamo alla farina di farro o di frumento, che hanno una ben altra cerchia di consumatori. Forse saranno dei cibi del futuro.

Il pane con le “macchinette”

Passati in rassegna tutti i vari cereali e raccontati pregi e difetti di ciascuno, faccio presente a Renzo una mia perplessità. Sono almeno quindici anni che faccio il pane in casa con le benemerite “macchinette”, parlo al plurale perché in tutto questo tempo ne ho usurate più di una, però, ahimè, queste non ne vogliono proprio sapere delle farine di grani antichi: le pagnotte non lievitano oppure implodono. Che cosa devo fare? Sono condannata a usare la farina del supermercato? – gli chiedo mentre assaggiamo un pane fatto con un lievito madre che ha più di 80 anni –.

Renzo sorride e dice che una soluzione c'è, basta “ingannare” la macchinetta.

“Vedi, le farine biologiche, e in modo particolare quella di farro, hanno poca forza, il loro valore W è basso, mentre quelle del supermercato sono forti, e le macchinette in commercio sono tarate su queste ultime, quindi è logico che una farina diversa le metta in crisi. Bisogna dare all'impasto il tempo di lievitare, quindi devi fare così:



Sulla sinistra miglio intero o, se si preferisce “integrale”, come si presenta dopo la trebbiatura e la pulizia, sulla destra miglio decorticato, cioè privato delle glumelle attraverso una operazione meccanica. Le glumelle sono ricche di fibra e ciò le rende non a tutti digerite; il miglio intero può non di meno avere degli impieghi alimentari e, ovviamente, conserva integralmente tutti i valori nutrizionali del cereale.

spegni la macchina del pane alla fine del ciclo di impasto e lascia la pasta a lievitare tranquilla dentro lo stampo, ci vorranno 4-5 ore, se usi il lievito di birra la cosa è un po' più veloce, con il lievito madre ci vuole più tempo, comunque ci vuole qualche prova, dipende da molti fattori come la temperatura e l'umidità dell'ambiente. Quando l'impasto è ben lievitato e ha quasi riempito lo stampo non devi fare altro che cuocerlo impostando il programma di sola cottura, che tutte le macchine del pane hanno. Tutto qui. Elementare”.

Pasta e blecs

Ma torniamo ora alla questione iniziale dell'articolo, esiste una pasta biologica *Made in Friuli*? La ri-sposta è positiva: “Nel 2008 abbiamo iniziato una collaborazione con un pastificio artigiano di Lestans. Noi portiamo là le nostre farine, che vengono lavorate in

un ciclo a parte, e ritiriamo integralmente quanto viene prodotto dandogli il nostro marchio. Si tratta di piccoli lotti di pasta, al massimo 50 kg alla volta. Queste paste sono un prodotto veramente eccezionale: gustose ed estremamente digeribili, non danno gonfiore intestinale, tengono bene la cottura e “rendono” nel piatto. Al 100% di farro ci sono le tagliatelle, le fettuccine e gli strozzapreti; con grano dei Faraoni i fusilli; con il grano Senatore Cappelli le penne e i gigli. La pasta corta cucina in soli 6 minuti, tagliatelle e fettuccine addirittura in tre. E poi ci sono i *blecs* che risultano dalla miscela di quattro farine: grano tenero, grano duro, mais e grano saraceno. E in più uova. E si cucinano in 5 minuti”. Quale è la prossima sfida? “Sarà produrre del buon pane, solo farina di farro con lievito madre di farro”.

Enos COSTANTINI

Non basta dire farro

I farri sono frumenti
vestiti, gli altri sono nudi, e
più giovani

P

Pane di farro, biscotti di farro, pasta di farro, ecc., sono diciture entrate nell'uso in tempi recenti, per moda salutista, per motivate aspirazioni dietetiche o per esigenze nutrizionali. I cereali denominati farro, in realtà, sono in uso da tempo immemorabile, tanto è vero che da essi prende il nome quel prodotto base dell'industria molitoria che si chiama farina.

Senza tema di smentita possiamo, anzi, affermare che è stato proprio un farro, il più "antico" di essi, a fondare l'agricoltura della Mezzaluna fertile e, da questa, l'agricoltura europea e l'agricoltura del bacino del Mediterraneo.

Chiariamo subito che i farri sono dei frumenti, tanto è vero che appartengono allo stesso genere botanico, *Triticum*, dei grani attualmente più diffusi quali il *Triticum aestivum aestivum* (frumento tenero, quello che ci dà il pane quotidiano) e il *Triticum turgidum durum* (frumento duro, quello che ci dà la pasta).

Spiga di farro spelta.



I tre farri si presentano nel loro bel vestito naturale, fatto di brattee che la mietitura non stacca.

A sinistra il farro piccolo (*Triticum monococcum*), in centro il farro medio (*T. turgidum dicoccon*) e a destra la spelta (*T. aestivum spelta*).

E chiariamo un altro aspetto: i frumenti più antichi, assieme all'orzo, sono stati oggetto di raccolta, e di utilizzo, ben prima della loro domesticazione e coltivazione, quindi prima della nascita dell'agricoltura. Ma che cosa distingue, in modo macroscopico, i farri dai due frumenti più coltivati, cioè il duro e il tenero? È una questione di vestiti e di nudità.

I tre farri hanno in comune che sono “vestiti”. Mi spiego: sulla spiga le cariossidi (i grani del grano) sono avvolte in involucri che si chiamano glume e glumelle. Nei frumenti attualmente più diffusi queste glume e glumelle si staccano durante la trebbiatura e la granella che si ottiene è “nuda”. Nei farri, invece, restano attaccate alla cariosside e, siccome sono indigeste per gli umani, è necessaria una ulteriore operazione detta “pilatura” (esattamente come si fa per l'orzo) che le stacchi. Questo aspetto dei farri è un indice di “arcaicità”, oltre che un inconveniente tecnologico ed economico.

Farro piccolo (*Triticum monococcum*)

Il *Triticum monococcum* selvatico è tuttora diffuso in Turchia, Iraq e Iran, ma si può trovare anche nei Balcani e in Crimea dove è considerato una pianta infestante. La raccolta della forma spontanea si è praticata per millenni prima della domesticazione, cioè della sua messa a coltura, periodo che coincide con la nascita dell'agricoltura nella Mezzaluna fertile. Resti di *T. monococcum* selvatico databili



Spiga di farro piccolo (*Triticum monococcum*).

10.000 - 9.000 anni a.C. sono stati trovati in Sira, mentre le forme coltivate compaiono 7.000 - 6.000 anni a.C. nell'Iran occidentale. Si trova nei villaggi lacustri del Neolitico in Svizzera e in Germania e, in Europa, rimane importante per tutta l'Età del Bronzo, poi viene gradualmente sostituito da frumenti “nudi” provenienti dal Medio Oriente.

Pare che gli antichi romani non lo coltivassero, ma fosse comunque loro noto col nome greco di *tiphē*. Per quanto concerne la nostra regione, grazie agli scavi archeologici di Sammardenchia sappiamo che la sua presenza era cospicua nel periodo denominato Neolitico antico, quindi oltre 7.000 anni fa (si veda anche *Tiere furlane* n. 4, 2010).

La coltivazione di questo cereale,

seppur minoritaria rispetto ad altri frumenti, si è conservata in Europa fino agli inizi del Novecento, quando ha segnato un regresso quasi totale, tanto da rientrare in quelle che vengono chiamate “colture reliquia”.

Storicamente era utilizzato soprattutto per polente e minestre. Attualmente vive un momento di ripresa e viene utilizzato prevalentemente come il riso, anche se non mancano situazioni in cui viene panificato con successo (ci vuole un po' di esperienza perché le sue farine hanno un comportamento diverso da quelle bianche 00) e qualche pastificio artigianale lo fa entrare nel suo medagliere.

Le sue basse produzioni sono tali da scoraggiare i coltivatori, ma dimostra una grande adattabilità ai terreni meno fertili.





Coltivazione di *Triticum monococcum* (in friulano *pire piçule*) il più antico fra i cereali, in località Mâs, situata tra Vergnacco e Qualso, in comune di Reana del Rojale (12 luglio 2020). Sullo sfondo le Prealpi Giulie.

Farro medio (*Triticum turgidum dicoccon*)

Anche le forme spontanee di questo farro sono state raccolte per molto tempo prima che nascesse l'agricoltura: i primi ritrovamenti risalgono a 17.000 anni a.C. in insediamenti a sud del Mar Morto. I resti delle forme coltivate risalgono a 7.800 - 7.600 anni a.C. e sono stati trovati in Siria, mentre altri, di 7.500 anni a.C., sono stati trovati a Gerico. È stato il cereale più importante per le prime comunità agricole del Medio oriente, e anche il principale cereale degli albori dell'agricoltura nei Balcani (5.000 a.C.). Nell'Europa centrale e settentrionale è rimasto dominante per tutta l'Età del Bronzo, mentre nel Medio Oriente è stato precocemente sostituito da frumenti "nudi".

Circa il Friuli compare nel Neolitico antico come il *Triticum monococcum* e lo sappiamo grazie agli scavi di Sammardenchia di Pozzuolo del Friuli.

Per molti secoli è stato l'unico frumento in uso presso i Romani che ne coltivavano sia varietà aristate (dette *far*) che varietà mutiche (dette *zea*). Il suo uso nel fabbricare una specie di polenta (poteva essere mangiata o bevuta a seconda della consistenza) era tanto frequente che i Greci soprannominavano i Romani "mangiatori di polenta (*puls*)", oggi si direbbe "polentoni".

Attualmente si utilizza nel Medio Oriente per farne un *bulgur* di alta qualità, mentre in Italia, dove sta vivendo un felice momento di recupero, se ne sfruttano le attitudini alla produzione di pasta.

In effetti è parente prossimo del grano duro, tanto che i botanici raggruppano nella stessa specie (*Triticum turgidum*) i due cereali, differenziandoli come sottospecie: quello "vestito" è il nostro (*T. turgidum dicoccon*), quello "nudo" è il diffusissimo grano duro (*T. turgidum durum*).

Spelta o granfarro

L'ultimo arrivato tra i farri è la spelta. Perché l'ultimo arrivato? Perché di esso non si sono rinvenute forme selvatiche ed è certo che si è formato quando l'agricoltura era già una realtà consolidata. L'area originaria dovrebbe localizzarsi a sud-ovest del Mar Caspio dove è avvenuto l'incrocio tra un frumento/farro coltivato, per semplificare diciamo il farro medio, e una graminacea spontanea, tra l'altro divenuta infestante del frumento (qualora vi interessasse il nome, si chiama *Aegilops tauschii*). I primi ritrovamenti archeologici, avvenuti in Transcaucasia circa 8000 anni fa, sono piuttosto rari, ma si fanno più frequenti nei millenni successivi, mentre la sua presenza in Europa viene fatta risalire dagli archeologi a circa 7000 anni fa. Ha goduto di ampia diffusione soprattutto al centro, al nord e all'est del nostro continente. Forse è significativo il fatto che i Romani, a cui questo farro era ben noto, dal IV secolo adottarono il nome spelta che è di origine germanica; essi lo consideravano un frumento "germanico", quindi caratteristico dell'Europa centro-settentrionale e non di quella meridionale e mediterranea.

NOME SCIENTIFICO	ITALIANO	FRIULANO	INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
<i>Triticum monococcum</i>	farro piccolo, farragine	pire piçule	einkorn	engrain	Einkorn
<i>Triticum turgidum dicoccon</i>	farro, farro medio	pire grande	emmer	amidonnier	Emmer, Zweikorn
<i>Triticum aestivum spelta</i>	spelta o granfarro	pire spelte	spelt	épeautre	Dinkel, Spelz

Tabella 1. Tutti i nomi del farro, anzi dei farri. Può essere utile conoscere i nomi dei farri anche in lingue diverse dall'italiano per motivi pratici. Se su una confezione di pasta si trova, ad esempio, "fusilli di farro" l'informazione è incompleta perché non specifica di quale farro si tratta; siccome spesso le etichette sono almeno bilingui, ecco che, nel caso dell'inglese, al posto di "farro" troviamo *emmer*: sappiamo, così, che si tratta di *Triticum turgidum dicoccon* o farro medio. È molto frequente, poi, il caso di prodotti (pane, pasta, biscotti, ecc.) che sono detti "di farro", mentre in inglese compare *spelt* e, quindi, si tratta di spelta (*Triticum aestivum spelta*). Il friulano *pire* è un prestito slavo, probabilmente dai vicini dialetti sloveni, e anche questo ci può essere d'aiuto quando, in un supermarket sloveno, troviamo una confezione che porta la scritta *pira*.

Il frumento in assoluto ora più diffuso, cioè il frumento tenero (*Triticum aestivum aestivum*), che è bello nudo, non è altro che una "evoluzione", attraverso una mutazione genetica, della spelta. Le mutazioni genetiche avvengono in modo spontaneo, ma è facile immaginare che un coltivatore di 6000 anni fa vedendo delle granelle nude abbia pensato di riprodurle onde espanderne la coltivazione ed evitare il fastidioso inconveniente della pilatura (operazione impegnativa per chi l'ha vista fare, guarda caso dalle donne, nell'Africa attuale per cereali quali il sorgo e il miglio). La spelta, quindi, è la madre del frumento tenero del quale è una parente così stretta che i botanici (essi amano chiamarla *Triticum aestivum spelta*), ma crediamo anche i panificatori, la conside-

rano un frumento tenero *tout court*.

Aggiungiamo che buona parte del successo mondiale dei frumenti teneri, quindi spelta inclusa, è dovuto all'incrocio con quella graminacea dal nome strano (*Aegilops tauschii*) la quale ha introdotto geni di resistenza e di adattabilità a situazioni difficili e ad ambienti freddi.

In Friuli

In Friuli, come abbiamo visto, il farro monococco e il farro dicocco sono già presenti nel Neolitico. La documentazione scritta ne attesta la coltivazione nel medioevo (col nome *pira*) e la spelta appare in modo massiccio nel Cinquecento, quando è quotata sul mercato di Udine con un valore che è da due a tre volte inferiore a quello del frumento. Le testimo-

nianze, tanto di *pira* che di *spelta*, si trovano ancora nell'Ottocento e si concludono all'inizio del Novecento.

Nel *Vocabolario botanico friulano* pubblicato da Giulio Andrea Pirona nel 1862 si ha *Pire, Pirefare* 'Grano farro piccolo' (*Triticum monococcum*) che "si semina in qualche paese, ed il grano brillato si mangia in minestra". Lo stesso si dice della *Pire spelte*. Luigi e Michele Gortani nella esauriente *Flora friulana* del 1906 dicono che la spelta è coltivata in pianura mentre il *Triticum monococcum* è "coltivato qua e là".

Questi cereali, quindi, già nell'Ottocento non erano più utilizzati per la panificazione e neppure per farne polente più o meno liquide, ma erano tornati a un loro uso ancestrale che risale alla "scoperta dell'acqua calda". Non è una battuta: la minestra è una delle prime invenzioni culinarie dell'uomo non appena è riuscito a padroneggiare il fuoco e a mettere delle pietre roventi in un contenitore per acqua che poteva benissimo essere anche soltanto una pietra cava.

Ora nelle minestre si trova prevalentemente l'orzo (il famoso e ottimo *mignestron di vuardi e fasui*), ma consigliamo di provare i farri: le papille gustative si troveranno soddisfatte. Quanto all'orzotto, che ha avuto un momento di moda, può essere più che degnamente sostituito dal "farrotto", pessimo neologismo da non usarsi, ma è solo per dire che con la medesima semplice tec-



I due frumenti più antichi pronti per l'uso, cioè dopo che sono stati liberati, grazie alla pilatura, da quelle brattee che la trebbiatura non riesce a staccare. A sinistra *Triticum monococcum* (farro piccolo), a destra *Triticum turgidum dicoccon* (farro medio).

nica si può costruire qualcosa di certamente più squisito. E invece dell'insalata di riso, detta anche "riso alla greca" (in Friuli non ha alcunché di greco) si può fare l'insalata di farro friulano (*pire*) mettendoci verdure di stagione, friulane pure loro.

Valore nutrizionale

Per quanto concerne il valore nutrizionale dei farri, e dei frumenti in genere, sappiamo che dipende dalla specie, dalla varietà, dalle pratiche agronomiche (ad es. la concimazione), ma anche dai processi tecnologici a cui sono sottoposte le granelle, in particolare la macinazione e le operazioni ad

essa collegate. Ai fini nutrizionali le parti più interessanti di una granella sono il germe e la parte esterna della granella medesima. Nel processo di molitura industriale vengono normalmente entrambe eliminate per ottenere la bianchissima farina 00. Una volta di più non basta dire farro. Affinché i farri mantengano inalterate le loro proprietà dietetiche e alimentari devono essere il più possibile integrali. La farina ideale è quella integrale che viene ottenuta un attimo prima dell'impiego. Quindi per fare il pane e la pasta in casa la situazione ottimale sarebbe avere una scorta di granella (o

acquistarla man mano che serve), macinarla con un piccolo mulino a uso domestico (un elettrodomestico poco diffuso) e panificarla d'acchito. Tale salutare attività si potrebbe estendere anche ai forni e ai pastifici artigianali.

Bibliografia

- Chauvet Michel, *Encyclopédie des plantes alimentaires*, Belin, Paris, 2018.
- Costantini Enos, *Blavis, jerbis e pomis*, Università della Terza Età dello Spilimberghese, Spilimbergo, 2016.
- Shewry Peter R., *Do ancient types of wheat have health benefits compared with modern bread wheat?*, *Journal of Cereal Science*, 79 (2018), 469-476.
- Zohary Daniel, Hopf Maria, Weiss Ehud, *La domestication des plantes*, Actes Sud, Arles, 2018.

Antonietta SPIZZO

C'è un pastificio a Lestans

... dove il Friuli e le Marche si
incontrano



Esame olfattivo della farina.

L

Lestans, a metà strada tra Pinzano e Sequals, stupendi affreschi del Pordenone in tante chiesette della zona. La nostra meta è però un capannone tinteggiato di giallo-sole come si conviene a un pastificio. Claudio Jacoponi, il titolare, ci aspetta sorridente alla porta e ci affida al figlio Federico che insieme a lui dirige l'azienda. Che bello

poter parlare finalmente con un giovane entusiasta e motivato, camicia bianco addosso e cuffietta bianca in testa. Il marchio ha un nome evocativo: "Sapori di casa".

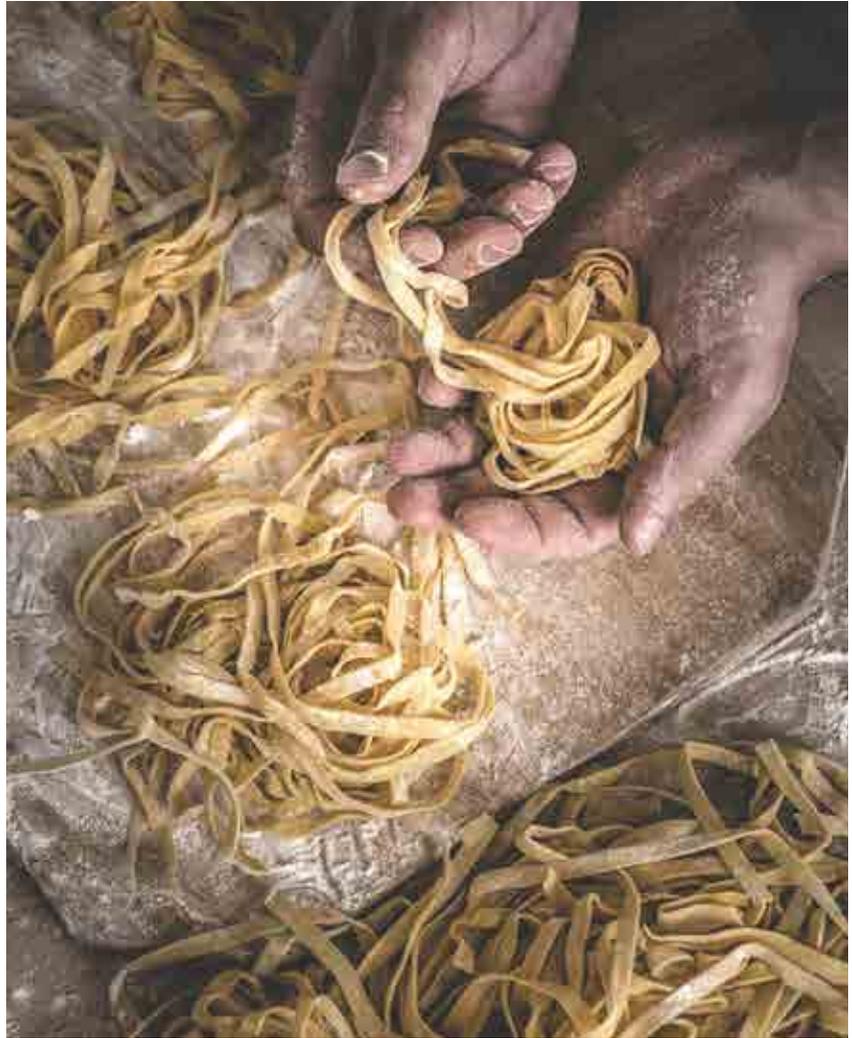


Gigli di grano duro Senatore Cappelli.

La storia in breve

Federico, 26 anni, al lavoro qui da 8 anni (“ma mi sono impegnato in azienda fin da ragazzino”, ci tiene a precisare) comincia subito a raccontare questa bella storia di imprenditoria all’italiana. “Il pastificio è stato aperto nel 1997 dai miei genitori Claudio e Maria Pia, lui marchigiano e lei friulana. Mio padre è originario di Campofilone (provincia di Fermo), dove da generazioni si faceva in casa la pasta all’uovo con un sistema particolare, la cosiddetta “pasta sul foglietto”. In Friuli non c’è una tradizione altrettanto diffusa di pasta fatta in casa, e mio padre, che all’epoca faceva, pensate!, il rappresentante di prodotti chimici, aveva preso l’abitudine, quando rientrava dalla visita alla famiglia, di portare in Friuli della pasta prodotta da un suo amico marchigiano. Questa era poi venduta a conoscenti e a ristoranti della zona.

La cosa aveva avuto successo, tanto che a un certo momento l’amico non riusciva più a soddisfare tutte le richieste e il passo successivo è stato aprire l’attività in proprio, in un piccolissimo monolocale. Nei primi tempi la produzione era di soli 10 kg di pasta al giorno, ma tutto si è sviluppato rapidamente, tanto che nel 2001 avevano già cinque dipendenti e ci siamo trasferiti a Toppo, in alcuni locali della vecchia scuola elementare. Dal 2009 siamo a Lestans, in questo capannone, che originariamente era una falegnameria, completamente ristrutturato per la nuova attività”. Qui trovano lavoro, oltre alla famiglia Jacoponi al completo, ben dodici dipendenti.



La pasta in tre punti

Ma che cosa c’è di tanto speciale nella ricetta di Campofilone? Federico racconta: “Questa pasta non era consumata fresca, ma veniva stesa su un panno e poi fatta asciugare al sole. Fra l’altro questo metodo è riconosciuto da Slow Food come la miglior tecnica di preparazione della pasta all’uovo, tecnica che la rende tra l’altro di ottima conservabilità. Il nostro obiettivo è avvicinarci il più possibile alle caratteristiche della pasta fatta in casa. Abbiamo dovuto far costruire dei macchinari ad hoc, e comunque nella produzione rimangono ancora molti passaggi

manuali. Ma vediamo i tre punti chiave: l’essiccazione, le farine e le uova.

Primo punto: la pasta industriale viene essiccata in sole 6-8 ore ad alta temperatura. Ciò provoca la cottura dell’amido superficiale rendendo il prodotto meno digeribile. Se invece la pasta viene essiccata a bassa temperatura con un tempo lungo (circa 2 giorni), in modo che non subisca alcuno shock termico, tutte le caratteristiche delle farine e dell’uovo restano inalterate, la pasta è più digeribile e la superficie ruvida e porosa assorbe molto meglio il sugo, senza contare che cuoce in

pochissimi minuti, volendo anche direttamente in padella. Secondo punto: le farine. Un altro nostro obiettivo è stato quello di alzare la qualità delle materie prime. Usiamo volutamente una miscela di semola di grano duro e farine di grano tenero perché la semola tiene la cottura mentre la farina mantiene la pasta più morbida. Un palato allenato è in grado di distinguere questi due aspetti. Abbiamo sempre fatto la pasta in questo modo, la ricetta ce la siamo portata dietro per generazioni. Terzo punto: le uova. Siamo gli unici in Italia a usare uova fresche sgusciate da noi al momento con una macchina apposita. In questo modo l'impasto lega molto meglio e si elimina l'odore di "freschino" caratteristico della pasta all'uovo. È un balzo di qualità nel gusto e, allo stesso tempo, viene eliminato qualunque rischio di contaminazione perché a fine asciugatura si pratica comunque una sterilizzazione, ma in un momento in cui la pasta è già asciutta e non subisce alcuno shock termico."

I tipi di pasta

"Il nostro cavallo di battaglia è da sempre la pasta all'uovo, soprattutto tagliolini e tagliatelle. Della tradizione friulana abbiamo ripreso i *blecs*, con farina di mais, di grano saraceno e una piccola parte di farina di frumento, insomma le farine che si trovavano una volta qui. Questa pasta ha avuto molto successo, è versatile, si abbina bene con la pitina, con la caciagione e con il radicchio rosso. Circa 10 anni fa abbiamo comin-



I *blecs* sono una pasta tradizionale recentemente riproposta anche da ristoratori. Tra le farine che li formano entra il grano saraceno, coltivato in Friuli fin dal Quattrocento e abbandonato nel corso del Novecento.

ciato a produrre anche pasta non all'uovo, che attualmente occupa il 20% della nostra produzione, grazie alla forte espansione del mercato vegano. Qualche anno fa abbiamo cominciato a lavorare la farina di mais e adesso abbiamo anche una linea senza glutine".

Artigianato, anche conto terzi

"Siccome siamo una azienda artigianale, la nostra forza sta nella flessibilità: questo ci ha consentito di venire incontro anche alle piccole aziende agricole, sempre più numerose per fortuna, che desi-

derano trasformare i loro prodotti all'interno di una filiera corta. Nel 2009 è iniziata la collaborazione con Renzo Nadalutti che ci porta le sue farine (di farro, di grano duro Senatore Cappelli e di Grano dei Faraoni) per fare una pasta a marchio privato. Nell'ultimo anno si è creata una rete di clientela che chiede queste produzioni personalizzate in conto lavorazione, quindi il lavoro si è ampliato. Oggi una grossa parte del lavoro è indirizzato verso la produzione di paste speciali come quelle al cacao, allo zafferano ecc. di ognuna delle quali si fanno piccole quantità.



A sinistra strozzapreti di farro spelta macinato a pietra e trafilati al bronzo; a destra gigli di grano duro Senatore Cappelli macinato a pietra e trafilati al bronzo.

Vocazione all'export

Se una parte della produzione torna nelle mani delle aziende agricole e della loro filiera corta, la famiglia Jacoponi ha saputo crearsi un proprio mercato anche fuori dell'Italia, tanto che oggi vende all'estero il 60% del prodotto a marchio "Sapori di casa": soprattutto in Germania, Francia, Spagna e Stati Uniti, ma anche in Brasile e in Finlandia!

È senz'altro una bella soddisfazione per questo giovane che ha studiato a Udine all'Istituto Zanon e parla tre lingue straniere. Ecco il suo commento sulla situazione

del mercato e sulle scelte aziendali: "Negli ultimi anni ho visto evolversi rapidamente il mercato che spesso si comporta in modo isterico. Noi siamo fortunati perché il lavoro non è mai mancato e ci sono molti estimatori nella nicchia che ci siamo scelti. Ma ci sono dei momenti in cui ci si trova a un bivio: evolversi privilegiando la qualità oppure la quantità? Entrare nelle catene della grande distribuzione? Noi abbiamo scelto di non imboccare assolutamente questa strada, e di vendere solo ai piccoli negozi e ai ristoranti, oltre che nello spaccio aziendale, natu-

ralmente. E ogni giorno mio padre va di persona a fare le consegne a negozi e ristoranti, mantenendo così un rapporto umano costante con i nostri clienti".

Qualità e servizio all'agricoltura locale

Questa del pastificio marchigiano-friulano è una bella storia di artigianato alimentare di qualità. Vogliamo sottolineare la sua aderenza al territorio e il servizio offerto a quegli agricoltori che, distinguendosi dalla massa, si sono votati a produzioni cerealicole dove contano gli aspetti nutrizionali.

Raffaele TESTOLIN

I ben tenuti pomai o... delle mele in Friuli

D

Dei “ben tenuti pomai” parlava nel 1859 l’abate Leonardo Morassi, parroco di Amaro, che oltre a curare la salute delle anime a lui affidate, dedicava parte del suo tempo a insegnare l’agricoltura ai giovani. Ne aveva ovviamente titolo, essendo un botanico erudito, un esperto frutticoltore e membro dell’Associazione agraria friulana. Ai ragazzi, per i quali aveva organizzato una serie di lezioni teorico-pratiche, raccontava dei ben tenuti pomai che “ricambiano le fatiche dell’amoroso cultore colle fresche ombre, coll’olezzo soave dei fiori e colle dolci frutta, che di tanto utile tornano alle nostre famiglie; perché, nella

Carnia, molte poma serbansi in istato naturale secondo le regole e l’esperienza, molte se ne smerciano, altre se ne spremono per averne un liquore fermentato, detto volgarmente Most, che porge grata e salubre bevanda, altre se ne distillano per ritrarne l’acquavite, altre si disseccano al forno, e si conservano per lunghissimo tempo” (Valussi 1859).

Le frutticoltura della Carnia, del Maniaghese, di Cividale e delle Valli del Natisone, della Contea di Gorizia con il Collio, raccontate in molti scritti (si veda la





rassegna di Pietro Zandigiacomo del 2014), dopo le guerre mondiali del secolo scorso perdono di interesse, sostituite da viticoltura, cerealicoltura e zootecnia. Nonostante l'abbandono di quella che potremmo dire una frutticoltura da reddito di altri tempi, l'attaccamento alle tradizioni favorisce il mantenimento di molte varietà, pero e melo in particolare, sparse per i *bearçs* in tutta l'area pedemontana dell'arco alpino friulano. Questi esemplari, moltiplicati e raccolti in collezione negli anni Ottanta del secolo scorso da Istituzioni varie (Comunità montane, ERSA, amatori, ecc.) rappresentano un patrimonio genetico e culturale di grande interesse. Lo spunto per questa riflessione viene dalla conclusione dell'analisi genetica di queste collezioni di fruttiferi: un lavoro durato quattro anni e svolto per conto dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo rurale (ERSA) del Friuli Venezia Giulia.

Il testo vuole essere un tributo a tecnici e amatori della frutticoltura in regione, che tanto si sono spesi per salvaguardare un patrimonio storico. Vuole essere anche un monito a considerare la diversità genetica una necessità per garantire alle specie coltivate la possibilità di affrontare il tempo. Proprio in questa duplice ottica parlare delle mele in Friuli vuol dire inquadrarle in un contesto più ampio che parli del melo, della sua origine, della sua storia e del suo futuro.

La salvaguardia delle risorse genetiche: uno sguardo dall'alto

Una visione generale aiuta a comprendere il valore relativo di quello che ci circonda. Vale per tutte le cose; vale anche quando si lavora alla salvaguardia della biodiversità.

La diversità genetica è la biblioteca a cui attingono i genetisti per il loro lavoro di miglioramento delle piante coltivate e mai come ora si è compresa l'importanza della salvaguardia di questo patrimonio accumulato durante la lunga evoluzione nei centri di origine delle specie e in parte raccolto dall'uomo nelle collezioni.

Ogni attività che miri a salvaguardare la diversità genetica è opera che merita considerazione e, tuttavia, non bisogna mai dimenticare da dove provengono le specie che coltiviamo. Nikolaj Ivanovič Vavilov (1887-1943), patologo vegetale, agronomo, botanico e genetista russo, per primo intuì che i centri di origine delle varie specie coltivate conservano la maggior diversità genetica ed è lì che primariamente bisogna concentrare gli sforzi di ricerca. È vero che molto materiale in collezione fuori dai centri di origine ha una apprezzabile biodiversità, che merita di essere studiata e valorizzata, ma chi lavora per la salvaguardia del germoplasma locale deve essere conscio del suo valore relativo rispetto al materiale presente nei centri di origine delle specie, sempre più minacciati dalle attività umane e dalla omologazione delle agricolture.



Nikolaj Ivanovič Vavilov (1887 - 1943), nel corso di una esplorazione nel 1929, per primo osservò la grande diversità genetica del melo nelle ex-repubbliche sovietiche dell'Asia centrale. Proprio la grande diversità genetica convinse Vavilov a riconoscere quell'area come centro di origine del melo coltivato (foto da Telegram staff photographer - Library of Congress. New York World-Telegram & Sun Collection).

La culla del melo

Il melo coltivato (*Malus x domestica* o *Malus sieversii* o *Malus pumila* a seconda delle scuole botaniche) ha origine in Asia centrale, in una vasta area che abbraccia le ex-repubbliche sovietiche del Kazakistan, Kirghizistan, Tagikistan e la provincia cinese dello Xinjiang. La catena del Tien-Shan ('Montagne celesti' in cinese), un grande sistema montuoso con valli profonde che si estende per 2.500 km e separa le pianure dell'Asia centrale dalla Cina, racchiude patrimoni genetici di molte specie, come melo, noce, pesco, vari *Prunus* e altro ancora. Le foreste di melo selvatico di quelle aree, in parte disboscate negli anni Cinquanta del secolo scorso, sono fonte di cibo e, purtroppo, anche di legna da ardere per le

Foreste di melo selvatico nel massiccio del Djungarsky, 600 chilometri a nord di Almaty (la foto di Catherine Peix è di proprietà di Association ALMA & Found A. Djangaliev ed è tratta dal volume curato da Giuseppe Barbera per il premio internazionale Carlo Scarpa).

popolazioni semi-nomadi locali. Le foreste di melo del Kazakistan erano state scoperte da Vavilov nel 1929, che era accompagnato da un ragazzo del posto, un certo Aymak Djangaliev. Djangaliev, dopo avere svolto la propria tesi di laurea sul *Malus sieversii*, avrebbe dedicato tutta la vita allo studio di questa specie, guidando a partire dagli anni Settanta del secolo scorso i ricercatori occidentali in una nuova serie di esplorazioni, che hanno confermato la presenza in quel patrimonio genetico selvatico di tutta la variabilità presente nelle collezioni occidentali di melo. Molte informazioni sulle foreste dei meli selvatici del Tien-Shan si trovano nel volume curato da Giuseppe Barbera per il premio internazionale Carlo Scarpa (Barbera et al 2016).





Aspetto degli alberi del melo selvatico *Malus sieversii*. I disegni sono tratti da Barbera et al 2016 (Archivio Aymak Djangaliev).



Aymak Djangaliev (1913 - 2009), lo scienziato kazako che ha studiato le foreste di melo del Tien-Shan, in un ritratto del 1935. Quella di Djangaliev fu una vita di intensa attività scientifica, ma anche piena di tribolazioni, avendo egli attraversato tutte le vicende dell'Unione Sovietica. La fotografia è tratta da Barbera et al 2016 (Archivio Aymak Djangaliev).

La lunga migrazione verso l'Europa

La migrazione del melo verso l'Europa avviene – si pensa – ad opera dei grandi mammiferi (Juniper e Mabberley 2006). Tracce di semi di circa 4.000 anni fa e ascrivibili al melo asiatico si trovano nel Vicino Oriente; da lì il melo coltivato arriva in Europa e diventa patrimonio della civiltà greca e poi romana (Velasco et al 2010).

Dai Romani al Medioevo

I Romani introducono la coltivazione di queste 'mele dolci' provenienti dall'Asia minore in Italia, a nord delle Alpi e nelle provincie più settentrionali dell'impero, sostituendo così nell'alimentazione dei popoli lì insediati l'uso del

Malus sylvestris, una melaccia – a detta di Plinio il vecchio – il cui succo tanto aspro potrebbe smusare il filo di una spada (“*Peculiarie improbae iis acerbatis convicium et vis tanta, ut aciem gladii praestringat*”).

Molti testi raccontano delle varietà di mele descritte dagli autori romani che hanno trattato di agricoltura, da Columella a Plinio il Vecchio. In realtà i Romani non amavano le mele, che entravano saltuariamente nella loro dieta. A Roma e nel sud dell'impero si preferivano uva, pesche, fichi, datteri e altra frutta, ma l'amministrazione romana aveva introdotto le 'mele dolci' nel nord dell'impero, *Forum Julii* compreso (Cattaruzzi 2009), perché lì era difficile coltivare altra frutta, dato il rigore del clima.

I grandi meriti di conventi e abbazie

Il Medioevo è considerato un tempo in cui le conquiste culturali e tecnologiche delle civiltà antiche si annebbiano e l'agricoltura si ridimensiona. Le conoscenze acquisite nel passato vengono dimenticate e si disperde il patrimonio genetico recuperato nelle provincie dell'impero dall'amministrazione di Roma.

Un freno alla dispersione di questo patrimonio di conoscenze e di materiali genetici è rappresentato dai monasteri con i loro giardini recintati (*hortus conclusus*) destinati alla produzione di frutta e verdura per i fabbisogni del convento. Un particolare merito hanno i monasteri cistercensi di derivazione benedettina che diventano dei centri di conserva-

zione di semi e piante di interesse agrario ed erboristico, nonché centri di diffusione delle buone pratiche agricole, comprese le bonifiche. Ruoli analoghi sono svolti da abbazie e certose.

È emblematica la storia della certosa di Parigi, per il ruolo svolto nella conservazione e nella diffusione della varietà di melo e per l'insipienza degli amministratori del tempo. La certosa di Parigi occupava un tempo gli attuali terreni dello *Jardin du Luxembourg*, attualmente di proprietà del senato francese. Verso il 1650 un appassionato di piante da frutto si ritira nella certosa e il priore gli affida l'allestimento, su quaranta ettari di proprietà del convento, di un frutteto con vivaio che serva per i bisogni dei monaci e per la vendita di piante.

Con il tempo il vivaio acquista fama e nel 1712 il convento registra la vendita di oltre 14.000 piante da frutto, una enormità per quei tempi. Nel secolo successivo, grazie alla rete dei monasteri cistercensi in Europa, vengono raccolte nella certosa le migliori varietà di piante da frutto, allestendo così una collezione che diventa un riferimento per specialisti e amatori di tutto il mondo. La rivoluzione francese mette fine nel 1789 a questa bella storia e i beni del monastero vengono nazionalizzati. L'anno seguente il Comune di Parigi acquista i terreni della certosa dallo Stato e vende gran parte delle piante. Si salva una piccola collezione che viene donata dai frati all'attiguo *Jardin des Plantes*, attuale sede



Nel 2008 si tenne a Villa Manin di Passariano l'esposizione di cinquanta mele antiche pervenute dallo *Jardin du Luxembourg* di Parigi, dove sono ospitati i resti della più famosa collezione di mele europea. Il notevole assortimento varietale era stato raccolto a partire dalla metà del Seicento attraverso scambi con i monasteri cistercensi di tutta Europa. Oggi la collezione è di proprietà del Senato francese ed è visitabile facilmente; pur contando ormai poche centinaia di meli mantiene un grande valore storico e genetico.

del Museo di Storia naturale. Qualche anno dopo, il governo francese si rende conto del disastro e ordina di ricostituire la raccolta varietale sugli stessi terreni risistemati. A partire dal 1804 vengono reintrodotti 80.000 alberi e viene istituita una scuola pratica e gratuita di frutticoltura per amatori che è tuttora attiva. Le traversie non sono però finite. Nel 1814 il nuovo ministro dell'Interno ritiene la collezione inutile e taglia i fondi. In balia di diversi ministeri durante le successive amministrazioni, nel 1828 viene perduta una parte di terreni, ceduti alla Facoltà di Medicina, e nel 1866 riceve un altro duro colpo a causa della ristrutturazione dell'area. A niente servono 12.000 firme raccolte dai parigini per salvare il giardino. La collezione viene in seguito ulteriormente ridot-

ta e confinata in una piccola area recintata che oggi si può visitare. A metà degli anni Settanta del secolo scorso, il suo assortimento è ridotto a 90 varietà di melo e a 60 di pero, ma finalmente le viene riconosciuto il valore storico. Privilegiando le varietà di melo, i giardinieri con passione certosina (l'aggettivo è quanto mai appropriato) ricostruiscono per quanto possibile l'originaria raccolta, reintroducendo molte varietà perdute arrivando a riunirne qualche centinaio. La frutta raccolta viene messa a disposizione di mostre frutticole, una delle quali organizzata dallo scrivente presso Villa Manin di Passariano nel 2008 in occasione della manifestazione FlorealFest. La collezione parigina merita certamente una visita per il valore storico delle varietà di melo ivi raccolte.



Le mele occhieggiano nelle splendide grottesche dipinte da Giovanni da Udine nella Loggia di Psiche, Villa La Farnesina, Roma; particolare di *Amore e le tre Grazie*. Correva l'anno 1517 e, con ogni probabilità, si ha qui la prima rappresentazione grafica del mais in Italia (in alto a destra).

I frutti del Rinascimento e dell'Illuminismo: pomone e pomari

Il Rinascimento prima e l'Illuminismo poi gettano le basi per un approccio scientifico alla botanica e alle scienze agrarie. Prende origine nel Trecento e si sviluppa a partire dal Cinquecento un florilegio di trattati e di pomone (descrizione delle varietà di fruttiferi), magistralmente raccontato dal tedesco Frederic Janson nel suo *Pomona's harvest* (1996). E prendono avvio ovviamente anche le collezioni di specie da frutto, al fine di salvaguardare e descrivere le varietà coltivate.

Le pomone illustrate sono a volte opere impegnative dal punto di vista editoriale e finanziario. Ne è un esempio la più nota pomona italiana, quella di Giorgio Gallesio (1772-1839), pubblicata a fascicoli

nell'arco di oltre vent'anni (1817-1839) e conclusasi prematuramente con la morte dell'autore. Il costo della pubblicazione, anche per l'elevata qualità dei disegni e delle stampe, è esorbitante e alcuni acquirenti, chiamati a sottoscrivere l'impegno all'acquisto dei fascicoli, si ritirano durante il cammino. Le mele descritte nella Pomona del Gallesio sono poche – solamente otto – a dimostrazione del persistente scarso interesse per questa specie rispetto ad altre specie da frutto, come pere (22 varietà illustrate), fichi (22), uve (34), ecc. Per quanto riguarda i pomari (collezioni di varietà di specie da frutto), senza andare tanto indietro nel tempo, grazie a un'intensa attività promossa dal Consiglio nazionale delle Ricerche a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, sono state raccolte, descritte

e messe in collezione le varietà di melo di molte regioni italiane. Si tratta di un lavoro preliminare, al quale avrebbe dovuto seguire – ma qui l'attività va a rilento – l'analisi dell'identità genetica di queste varietà, l'analisi delle sinonimie e, possibilmente, dei *pedigree* basate su indagini molecolari, uno strumento che oggi permette di identificare le varietà a partire dai loro profili di sequenze di DNA con margini di errore quasi nulli. Si stima siano state descritte ad oggi oltre 7.000 varietà di melo (Way et al. 1990), presenti in collezione nei vari Paesi. I primi tentativi di comparazione dei profili molecolari basati su DNA microsatellite hanno messo in evidenza percentuali talmente elevate di sinonimie, che l'ammontare del patrimonio genetico unico mondiale potrebbe scendere attorno al migliaio di accessioni.

Il melo nell'economia e nelle tradizioni friulane

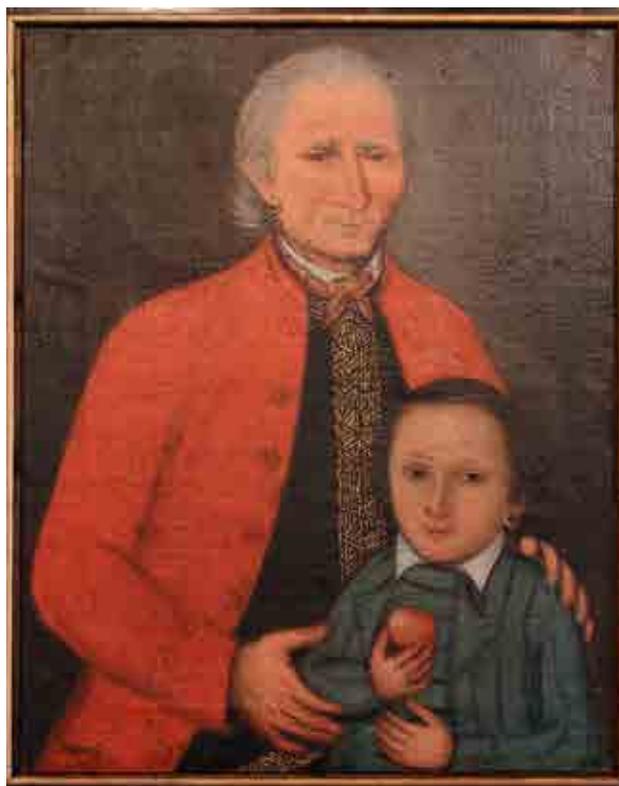
Pietro Zandigiaco, entomologo dell'Università di Udine e grande appassionato di tradizioni agricole friulane, ha descritto con dovizia di particolari l'importanza del melo nell'economia agricola dell'area prealpina della regione (Zandigiaco 2010 e 2014). Dalla vendita delle mele ricavavano reddito le famiglie della pedemontana occidentale, tanto del Maniaghese (Teja 2010, Silvestrin 2015) che dello Spilimberghese, le famiglie proprietarie di fazzoletti di terra in Carnia (Adduca et al. 1998, Cattaruzzi 2009), le famiglie del Cividalese e delle Valli del Natisone

(Petrussi 2016) e le famiglie delle contee di Gorizia e Gradisca (Bolle 1892, Mader 1898).

Le antiche varietà di melo coltivate in Friuli

Molte aree della pedemontana friulana sono caratterizzate da un territorio agrario poco sfruttato e, proprio per questo, affascinante dal punto di vista paesaggistico, come racconta Giuliana Teja nel suo articolo sulle mele del Maniaghesse (Teja 2010). Si incontrano spesso dei terreni protetti (*bearçs*, *broilis*, *centis* in friulano), vicini alle case, o appezzamenti presso l'abitato disseminati di alberi da frutto, spesso molto vecchi, su una superficie a prato stabile. Proprio questa frutticoltura tradizionale ha permesso il mantenimento di risorse genetiche frutticole – melo *in primis* – che altrimenti sarebbero andate perdute. Il merito di questa preziosa eredità va al grande attaccamento della gente friulana alla propria cultura, fatta di tradizioni, abitudini conservate nel tempo e geloso mantenimento di quanto piantato nel tempo dai 'vecchi'. Merita a questo punto ricordare alcuni friulani che hanno contribuito all'individuazione, alla descrizione e al mantenimento di questi preziosi materiali:

- l'Associazione Amatori Mele Antiche dell'area di Maniago, animata da Raffaella Vallar e guidata attualmente da Dante Silvestrin e Giuliana Teja che, con numerosi collaboratori in comune di Fanna, nella Centa Zillo (ex Centa Beltrame), raccoglie in un campo catalogo le varietà di mele antiche



Ritratto di Nonno con nipote, olio su tela, cm 72 x 58, inizio sec. XIX, Fondazione museo carnico delle arti popolari Michele Gortani, dono al museo di Andreina Nicoloso Ciceri, 1990. La frutta compare in altri ritratti coevi della Carnia, sempre nelle mani di bambini; il significato simbolico è evidente, e non ci dispiace pensare a un gioco di parole tra il friulano *frut* 'bambino' e l'italiano 'frutto' che hanno la medesima base etimologica. Il dipinto risulta di grande interesse anche per la storia dell'abbigliamento – ancora settecentesco quello dell'uomo –, mentre il bambino indossa un abito in voga nei primi anni del XIX secolo.

della pedemontana occidentale tra Meduna, Colvera e Cellina (<http://meleantiche.blogspot.com>);

- Elio Englaro di Treppo Carnico, che ha curato le schede di 107 mele rinvenute in Carnia, arrivate lì come marze raccolte in altri Paesi da almeno 29 compaesani, emigrati per lavoro, che Englaro cita con puntiglio per ricordarne la memoria;
- la famiglia Molfetta, con il padre Domenico, maestro in Sutrio, e il figlio Pietro, che hanno curato la descrizione delle mele della Valle del But e della Carnia;
- Pietro Felice di Agrons (Ovaro) e Duilio Cacitti di Caneva (Tolmezzo), cultori e appassionati coltivatori di mele e pere antiche;
- Franco Sulli, che dall'Ufficio

agrario dell'allora Comunità montana della Carnia, ha guidato la raccolta di 154 tipi di mele messe in collezione a Enemonzo (Adduca et al. 1998).

Molti altri meriterebbero il ricordo, comprese persone che non ci sono più, ma che hanno lasciato memorie scritte della loro passione per le mele, come ci ricorda chi ha studiato l'argomento (Adduca et al. 1998, Cattaruzzi 2009, Zandigiacomo 2010 e 2014, Silvestrin 2015, Zandigiacomo e Testolin 2017).

I campi-collezione delle varietà di mele

Sul finire degli anni Ottanta del secolo scorso, l'Agenzia regionale per lo Sviluppo rurale (ERSA) avvia una sistematica esplorazione

delle risorse frutticole in regione. Il lavoro certosino condotto dai tecnici dell'ERSA, guidati da Jamil Youssef, responsabile del settore, in collaborazione con i tecnici di alcuni enti territoriali, come le Comunità montane e in collaborazione con una serie di 'amatori', spesso conservatori in proprio di prezioso materiale genetico, porta alla realizzazione di tre campi-collezione di melo: il primo in località Pradis, nel comune di Enemonzo (GPS 46.410539, 12.862417); il secondo presso il Parco rurale di San Floriano a Polcenigo (GPS 46.023671, 12.501770); il terzo presso l'Azienda agricola sperimentale 'Pantianicco' di Ersagricola a Beano di Codroipo (GPS 46.007264, 13.031312). A queste collezioni, va aggiunto il già citato campo-studio delle mele antiche di Centa Zillo in comune di Fanna, gestito dall'Associazione 'Amatori Mele Antiche' (Teja 2010, Silvestrin 2015), che presenta alcune accessioni [per accessione si intende una varietà (di melo in questo caso) mantenuta in collezione con pochi esemplari, ottenuti per moltiplicazione vegetativa] non comprese nei campi catalogo dell'ERSA, e qualche collezione privata.

L'analisi genetica delle accessioni

Nel 2016 l'ERSA decide di mettere ordine nelle collezioni, abbandonate da alcuni anni e con problemi fitosanitari, e affida all'Università di Udine la caratterizzazione pomologica e molecolare delle stesse. La consistenza della col-

lezione di melo, sulla base delle mappe fornite dall'ERSA, è di 225 accessioni, sparse nelle tre località descritte sopra. A queste vanno aggiunte 22 accessioni della zona di Maniago, non presenti nelle collezioni dell'ERSA e analizzate successivamente

Un paziente lavoro di ricostruzione delle mappe e di comparazione di 486 profili molecolari ha portato alla identificazione di 135 accessioni uniche (Testolin et al 2019, Testolin 2020). Per il resto si tratta di varietà sinonime, con nomi e provenienze diverse.

Per comprendere l'utilità di una analisi molecolare, è sufficiente osservare la tabella 1, dove sono riportate, a titolo di esempio, le numerose provenienze e sinonimie della Zeuka, la più nota delle varietà friulane. Accanto a 17 Zeuke di provenienza diversa, ma tutte uguali tra di loro dal punto di vista genetico, sono state identificate altre 15 accessioni, tutte con nomi di fantasia, che, all'analisi molecolare, si sono rivelate in realtà delle Zeuke.

Autoctoni di *britule*

In queste ricerche sulle varietà antiche, i problemi sono sempre l'identità e l'origine. Risolta la questione delle sinonimie almeno all'interno della collezione friulana, resta da comprendere la provenienza. Al di là dei 29 compaesani ricordati da Elio Englaro per avere portato marze di piante di melo da altri Paesi, di poche varietà si conosce l'origine.

Una di queste è la mela Marc Panara, importata a Frisanco da un

certo Marco Roman, detto Panara, emigrato negli Stati Uniti e rientrato in patria con le marze di una mela, a suo dire di grande interesse per la pezzatura e la fioritura tardiva, che le permetteva di sfuggire alle gelate tardive (Teja 2010, Silvestrin 2015). Manca il nome che aveva al di là dell'Atlantico, ma almeno sappiamo l'origine.

Altre mele hanno storie più banali. Ricordo la Di Corone, una mela di medie dimensioni, a buccia con sovra-colore rosso brillante, polpa bianca leggermente acidula e di buon sapore che, dopo una serie di studi e un tentativo di lancio come mela 'tipicamente friulana', si è rivelata essere la Coop 38, una delle mele resistenti alla ticchiolatura introdotte dagli USA negli anni Settanta e distribuite gratuitamente agli agricoltori per incentivare la diffusione del melo in regione. Certamente è un peccato non poter risalire all'origine, ma non è un problema friulano.

Fino alla metà del secolo scorso, i nomi avevano poca importanza, si dimenticavano o si cambiavano facilmente. Gemme per gli innesti passavano di mano in mano, si muovevano da un paese all'altro, da una regione all'altra, da un continente all'altro. Capitava di frequente – come risulta dalle molte storie raccontate dagli anziani – che un emigrante, osservata una bella pianta di melo, al rientro a casa per le feste, portasse con sé le marze per riprodurre la varietà nel proprio *beaŕç*. Il nome non era importante. Si trattava semplicemente di una buona mela, da ritrovare al rientro definitivo in paese.



Zeuka di Castelnovo del Friuli a sinistra e Zeuka di Tercimonte (Savogna) a destra. Zeuka è una mela verosimilmente autoctona, presente in gran parte del Friuli. Le 17 accessioni di Zeuka raccolte in varie località della regione presentano lo stesso profilo genetico e possono essere considerate sinonime (vedi tab. 1).

L'hanno fatto in tanti nel mondo. Qualche esempio.

La Gialla di Priuso identificata nell'omonima località, lungo la strada che da Enemonzo va ad Ampezzo, ha mostrato il profilo genetico di una varietà nota nelle collezioni italiane come 'Belfiore giallo', nell'ambiente francese come Belle fleur jaune e nell'ambiente anglofono come Yellow Bellflower.

La Ruggine di Enemonzo è la nota Belle de Boskoop, una mela olandese della metà dell'Ottocento, nota e diffusa in tutta Europa, mentre lo Striato dolce è la Pearmain dorée delle pomone francesi, *alias* Parmena dorata delle pomone italiane.

Chi l'ha data a chi? Difficile dirlo. Diciamo semplicemente – sen-

Accessioni di Zeuka di diversa provenienza	<i>Sinonimi di Zeuka che non portano il nome di Zeuka</i>
1. Zeuka di Becis	1. <i>Bolzanin</i>
2. Zeuka di Brida	2. <i>Carlesso 1</i>
3. Zeuka di Castelnovo 1	3. <i>Chei da Strada</i>
4. Zeuka di Castelnovo 2	4. <i>Colussa 2</i>
5. Zeuka di Cicigolis	5. <i>Dal Fier</i>
6. Zeuka di Clastra	6. <i>Del Ros</i>
7. Zeuka di Costa	7. <i>Il Turc</i>
8. Zeuka di Franz	8. <i>Mêl da Strada</i>
9. Zeuka di Lasiz	9. <i>Mêl dal Coropet</i>
10. Zeuka di Maròns	10. <i>Nastona 1</i>
11. Zeuka di Mostacins	11. <i>Nastona 2</i>
12. Zeuka di Oltrerugo	12. <i>Paularo</i>
13. Zeuka di Rodda	13. <i>Precoce</i>
14. Zeuka di Rucchin	14. <i>Rosse di Croazia</i>
15. Zeuka di Seuza	15. <i>Setembrin</i>
16. Zeuka di Topolò	
17. Zeuka di Treppo	

Tab. 1 Il complesso panorama di sinonimie che caratterizza la mela Zeuka, una delle mele storiche del Friuli Venezia Giulia (da Testolin et al 2019); tutte le varietà che portano questi nomi sono identiche dal punto di vista genetico. La sinonimia, cioè il dare nomi diversi a una medesima varietà, è fenomeno diffuso in frutticoltura e viticoltura.



Gialla di Priuso (Priuso è frazione di Socchieve, in Carnia), conosciuta anche come 'Pigne d'unvier' e 'Zâl di Muner', risultata sinonimo di una mela nota in altre regioni d'Italia come Belfiore giallo, in Francia come Belle fleur jaune e in USA, dove probabilmente ha avuto origine, come Yellow Bellflower.

Ruggine di Enemonzo è una varietà diffusa e apprezzata in Carnia. L'analisi genetica la dà sinonima della Belle de Boskoop, una mela olandese della metà dell'Ottocento, nota e diffusa in tutta Europa.

za offesa per nessuno – che a livello mondiale molte varietà considerate autoctone di questa o di quell'altra regione sono... autoctone di *britule* (la '*britule*' è il coltellino a serramanico che l'agricoltore porta sempre in tasca e, tra le mille funzioni, serve anche, al momento giusto, per fare gli innesti).

Bisogna anche dire che non tutte le varietà hanno passati avventurosi. L'Associazione agraria friulana e la Cattedra di Agricoltura hanno incoraggiato per decenni la messa a dimora in Friuli di varietà di larga diffusione, sostenute in questo dall'attività di alcuni vivai, come lo storico Stabilimento Agro-Orticolo di Udine, attivo dal 1856, che nel catalogo del 1864 offriva 35 varietà di melo (innestate su selvatico, su Dolcino e su Paradiso), mentre nella stagione 1872-73 tale numero saliva a 90 (citato in Cattaruzzi 2009).

Non va sottaciuta poi la funzione svolta nel secolo scorso da vivai extraregionali come il tuttora attivo "Benedetto Sgaravatti" di Sanonara in provincia di Padova che, grazie a ben redatti cataloghi, entravano in molte famiglie.

Quale spazio per la melicoltura friulana?

Abbiamo un po' scherzato sull'origine delle varietà. Un gruppo francese lavora da tempo alla soluzione delle sinonimie e delle parentele e ha già raccolto i profili molecolari di oltre 5.000 accessioni di melo, provenienti da Inghilterra, Francia, Irlanda, Germania, Danimarca, Finlandia, Portogallo. Ha chiesto anche i profili delle varietà friulane. Sarà interessante vedere, dai confronti dei profili genetici, quanto gli scambi di questi materiali abbiano contribuito ad intessere una rete di relazioni 'agricole' in

Europa e fuori.

È necessario anche dire che, autoctone o non autoctone, le mele antiche rappresentano un patrimonio inestimabile di diversità genetica, abbandonata purtroppo a partire degli anni Cinquanta del secolo scorso a seguito dell'omologazione delle produzioni agricole su semplificati standard commerciali.

Una ricercatrice neozelandese – Dominique Noiton (1996) – dopo aver analizzato i *pedigree* di 439 varietà di melo di tutto il mondo, è giunta alla conclusione che, nonostante l'apparente lunga lista, soltanto cinque di esse (McIntosh, Golden delicious, Jonathan, Cox's Orange Pippin e Red delicious) compaiono nel pedigree del 64% delle varietà studiate e, per alcune, ciò vale tanto per la linea materna che per quella paterna. Come dire che le varietà sono tante ma, avendo parentele

comuni, si assomigliano molto e, soprattutto, presentano una ristretta base genetica.

I tempi, per fortuna, sono cambiati. È aumentata l'attenzione per la biodiversità e il recupero di vecchie varietà va in questa direzione, ma c'è ancora molta strada da fare.

La melicoltura friulana non può competere con le grandi realtà frutticole che governano il mercato. Può fare, però, qualcosa di diverso. Può creare delle produzioni di nicchia per il mercato fresco con varietà che escano dagli schemi della grande distribuzione e può creare soprattutto prodotti trasformati, come succo, sidro, aceto e distillati, basati su varietà di mele studiate *ad hoc*, che il consumatore è certamente in grado di apprezzare e acquistare. Per fare questo serve una crescita professionale, perché, come dice Elisio Da Pozzo, fondatore di Ecomela a Verzegnis, succo, sidro e aceto non si possono fare con gli scarti del mercato del fresco, ma richiedono varietà appropriate e processi tecnologici in grado di caratterizzare e qualificare il prodotto.

Ai friulani raccogliere l'invito.

Uno sguardo al futuro

I produttori della regione potrebbero fare una scelta più coraggiosa nell'ottica di una maggiore sostenibilità nel tempo della coltura del melo.

In tutto il mondo si valutano annualmente circa 300.000 piante di melo ottenute per incrocio. Sono decine le istituzioni pub-



L'Università di Udine gestisce dal 2008 un programma di incrocio e selezione di nuove varietà di melo che combinino una elevata qualità del frutto con la resistenza ad alcune malattie. Le prime 75 selezioni sono in osservazione dal 2017. A sinistra una selezione, figlia di Golden delicious e resistente alle malattie, caratterizzata da buccia gialla; a destra una selezione, figlia di Pearmain dorée (presente in Friuli tra le varietà autoctone e nota come Striato dolce) e resistente alle malattie, caratterizzata da buccia di colore rosso-arancio brillante.

bliche e private che si dedicano al *breeding* del melo e, a parte i criteri di selezione ovvii, come la croccantezza del frutto, la sua conservabilità o la produttività della pianta, tutte sono impegnate a introdurre nelle nuove selezioni la resistenza a patogeni (ticchiolatura, oidio, cancro rameale, colpo di fuoco batterico, ecc.) e parassiti (afidi, ecc.). Anche l'Università di Udine è impegnata su questo fronte e, dal 2008, ha avviato un ambizioso programma di incrocio e selezione con l'obiettivo di creare nuove varietà di melo resistenti alle malattie. Presso l'azienda agraria

'Antonio Servadei' dell'Università sono in osservazione circa 1.700 selezioni con varie resistenze a malattie e parassiti. Queste selezioni, che derivano dallo screening di oltre 8.000 piante ottenute da 110 combinazioni di incrocio, hanno una grande varietà di genitori, tra cui alcune varietà coltivate in regione. Una volta che la selezione sarà completata, l'adozione di queste nuove varietà da parte dei frutticoltori friulani rappresenterebbe un salto di qualità verso una melicoltura sostenibile. Anche la Zeuka è entrata in un piano di incroci con selezioni



Letteratura essenziale

Adduca et al. 1998 = Adduca Giovanni, Molfetta Pietro, Pellegrini Paola, Sulli Franco, Violino Claudio, Zandigiacomo Pietro (1998) *Perarias Melarias...* *Frutticoltura in Carnia*. Associazione Culturale Cjargne Culture, Cercivento, Udine: 167 pp

Barbera et al 2016 = Barbera Giuseppe, Boschiero Patrizia, Latini Luigi, Peix Chaterine (2016) *Le foreste dei meli selvatici del Tien Shan*. Fondazione Benetton Studi Ricerche, Treviso: 169 pp

Bolle 1892 = Bolle Giovanni (1892) *L'agricoltura nella Contea principesca di Gorizia e Gradisca*. Atti e Memorie I R Soc Agr Gorizia, nuova serie, 32: 257-274

Cattaruzzi 2009 = Cattaruzzi Giovanni (2009) *Più fresca che mai. La mela friulana, da due millenni sulla breccia, ha una storia sorprendente*. *Tiere furlane* n. 1 (anno 1, n. 1): 33-40

Gallesio 1817-1839 = Gallesio Giorgio (1817-1839) *Pomona italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*. Pisa coi caratteri de' Fratelli Amoretti, presso Niccolò Capurro.

Janson 1996 = Janson H. Frederic (1996) *Pomona's Harvest. An Illustrated Chronicle of Antiquarian Fruit Literature*. Timber press, Portland, Oregon: 433 pp

Juniper e Mabberley (2006) = Juniper E. Barrie, Mabberley J. David (2006) *The Story of the Apple*. Timber Press, Portland, USA: 219 pp

Mader 1898 = Mader Carlo (1898) *La frutticoltura nel Goriziano*. Tipografia G. Paternolli, Gorizia: 57 pp

Molon 1901 = Molon Girolamo (1901) *Pomologia. Albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi*. Ulrico Hoepli editore librario della Real Casa: 717 pp

Noiton e Alspach 1996 = Noiton A.M. Dominique, Alspach A. Peter (1996) *Founding clones, inbreeding, coancestry, and status number of modern apple cultivars*. *J Amer Soc Hort Sci* 121: 773-782

Petrussi 2016 = Petrussi Carlo (2016) *La frutticoltura nel Cividalese*. *Tiere furlane* n. 26 (anno 8, n. 3): 46-55

Silvestrin 2015 = Silvestrin Dante (2015) *I posti delle mele*. Associazione Amatori Mele Antiche, II ed: 223 pp

Teja 2010 = Teja Giuliana (2010) *Amatori di mele antiche. Un'associazione volontaria che opera nel Friuli occidentale*. *Tiere furlane* n. 6 (anno 2, n. 3): 27-32

Testolin et al 2019 = Testolin Raffaele, Foria Serena, Baccichet Irina, Messina Rachele, Danuso Francesco, Losa Alessia, Scarbolo Ennio, Stocco Marco, Cipriani Guido (2019) *Genotyping apple (Malus x domestica) heirloom germplasm collected and maintained by the Regional Administration of Friuli Venezia Giulia (Italy)*. *Scientia Horticulturae* 252: 229-237

Testolin 2020 = Testolin Raffaele (2020) *Accordo di collaborazione ERSA-Università di Udine. Attività di ricerca e sperimentazione ai fini della*

resistenti, voluto dall'Unione territoriale intercomunale del Natisone e dall'ERSA in collaborazione con l'Università di Udine. Gli incroci sono stati eseguiti nel 2019 e le piante sono in allevamento. Con un po' di fortuna entro qualche anno potremmo avere una Zeuka-simile resistente alle malattie per il Cividalese e le Valli del Natisone. Ancora una volta un progetto per un prodotto di nicchia e una melicoltura sostenibile.

moltiplicazione e diffusione di varietà autoctone di fruttiferi del Friuli Venezia Giulia. Relazione finale: 261 pp

Valussi 1859 = Valussi Pacifico (1859) *Gli alberi da Frutto in Carnia*. Bollettino Ass. Agr. Friulana, 4 (8): 57-60.

Velasco et al 2010 = Velasco Riccardo et al. (2010) *The genome of the domesticated apple (Malus x domestica Borkh.)*. *Nature Genetics* 42: 833-841

Way et al 1990 = Way D Roger et al. (1990) *Apple (Malus): 1-62*. In Moore JN, Ballington Jr (eds). *Genetic resources of temperate fruit and nut crops*. Vol I. ISHS, Wageningen, Holland: 488 pp

Youssef et al 2000 = Youssef Jamil, Strazzolini Enrico, Toffolutti Baldovino, Piazza Luigino (2000) *Pomologia friulana*. Supplemento al Notiziario ERSA n. 5: 255 pp

Zandigiacomo 2010 = Zandigiacomo Pietro (2010) *Fana, Manià e Cjavàs: i pais des pomis. L'evoluzione storica della frutticoltura nella Pedemontana occidentale*. *Tiere furlane* n. 6 (anno 2, n. 3): 33-38

Zandigiacomo 2014 = Zandigiacomo Pietro (2014) *Cenni storici sulla frutticoltura friulana*. In Bianco PM et al. (eds) *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata*. Quaderni ISPRA 6: 174 pp

Zandigiacomo e Testolin 2017 = Zandigiacomo Pietro, Testolin Raffaele (2017) *Friuli Venezia Giulia: 167-178*. In Fideghelli C (coord) *Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani*. Vol I. BeltMultimedia: 396 pp

Michele ZANETTI

Val D'Arzino

Il selvatico fascino di una valle minore

L

La montagna friulana custodisce realtà talvolta poco conosciute e poco frequentate. È bastato un paio di generazioni di migrazioni e di conseguente abbandono delle tradizionali attività agro-silvo-pastorali, per rendere tali realtà estranee quasi del tutto alla geografia del quotidiano degli stessi friulani.

Si tratta, spesso, di valli minori, abbandonate alle libere dinamiche delle forze naturali e per questo trasformate al punto tale che se gli abitanti dei primi decenni del secolo scorso tornassero a frequentarne mulattiere e sentieri, a stento riuscirebbero a riconoscerle.

Le cascate dell'Arzino



L'abitato di Vito d'Asio. All'orizzonte il Tagliamento e il Monte di Ragogna.

Anche per questo, parlarne oggi è, insieme, un privilegio e un'avventura culturale. Perché questo esercizio implica un percorso di riscoperta, di esplorazione, di ricerca delle testimonianze e delle opere umane pregresse, ma anche di scoperta dei nuovi giacimenti di naturalità che hanno diffusamente sostituito gli ambienti creati dal lavoro umano di secoli.

Nel caso della Val d'Arzino tutto questo trova facile riscontro e si coniuga con la riscoperta del suo peculiare patrimonio di risorse naturali e dunque con la ricerca dei suoi suggestivi paesaggi d'acqua. Con la ricerca di candidi greti ghiaiosi, di forre e di cascate, di marmitte e di sculture litiche, sagomate dall'azione chimica dell'acqua e trasformate in improbabili

e stupefacenti "gallerie d'arte naturale", in cui si allineano forme dovute all'interazione delle stesse acque correnti e del tempo.

La geografia naturale e le geografie dell'uomo

Il torrente montano che ha dato il nome alla valle, l'Arzino, è affluente di destra del fiume Tagliamento e contribuisce, con le sue acque, a formare la grande vena liquida che ha creato, con la sua forza di trascinamento, i terrazzi diluviali e alluvionali della pianura friulana. L'Arzino si immette nell'alveo ghiaioso del medio Tagliamento all'altezza del Monte di Ragogna, poco a monte della stretta di Pinzano, nel punto in cui il fiume alpino abbandona la montagna e la fascia collinare morenica per

orientare il proprio gigantesco alveo ghiaioso verso i nebbiosi orizzonti planiziali e verso il mare Adriatico.

La geografia della valle, che si sviluppa sul versante meridionale delle Prealpi Carniche Orientali, è quella tipica delle valli di origine fluvio-glaciale, in cui l'erosione idraulica ha in parte cancellato la pregressa morfologia glaciale, con il solco inciso dalle acque nella roccia che cambia più volte orientamento.

I rilievi che fanno da cornice alla valle e che ne delimitano il solco, convogliando nell'alveo dell'Arzino le acque dei loro selvaggi versanti attraverso vallecicole minori sono, a nord, il Monte Verzegnis (1914 m), che separa la valle dal grande solco glaciale della Val

Le cascate dell'Arzino.

Tagliamento. Sulla sinistra orografica si dispongono quindi il Monte Piombada (1744 m), il Monte Piciat (1615 m) e, più a sud, il Monte Cuar (1478 m), con la dorsale del Monte Prat che digrada infine verso l'abitato di Forgaria del Friuli.

Sulla destra orografica, da nord, si contrappone ai versanti meridionali del Verzegnis la Cuesta Spioleit (1687 m), quindi il Zuc di Santis (1309 m), il Monte Tajet (1369 m), che sovrasta gli abitati di Pielungo e di Pradis e infine il Monte Pala (1231 m), sotto i cui versanti meridionali sorgono gli abitati di Vito d'Asio, di Caluzetto e di Anduins.

L'Arzino presenta una lunghezza complessiva pari a circa 30 chilometri, un bacino oroidrografico di 12.300 ettari e una portata media pari a circa 6,8 metri cubi al secondo. Suoi affluenti principali sono i torrenti Schusons, sulla sinistra e Comugna e Foce, quest'ultimo tributario della conca di Pielungo, che scendono invece dalla destra idrografica.

La valle è caratterizzata da un paesaggio di frana importante alla base dei versanti meridionali del Monte Piombada, dove un vallone detritico scende ripido creando situazioni di forte instabilità idrogeologica e le condizioni per l'insediamento di forme della vegetazione tipiche di tali situazioni. All'estremità settentrionale, la valle si collega con la Val di Preone attraverso Sella Chiampon (789 m) e con la Val Tagliamento attraverso Sella Chianzutan (955 m), ma i due percorsi sono rimasti



difficilmente praticabili fino alla realizzazione della nuova viabilità carrabile, avvenuta soltanto in epoche recenti.

La stessa viabilità segna quindi la geografia antropica della valle, con la SP 1 che ne percorre l'intera lunghezza, dallo sbocco presso gli abitati di Flagogna e Colle e fino alla diramazione che, all'estremità settentrionale conduce, ad ovest verso la Val di Preone e a nord verso Sella Chianzutan e Verzegnis.

La SP 55, invece, aggira a nordovest il Monte Pala, collegando Pielungo con Clauzetto e con Vito d'Asio. Questa stessa, si dirama quindi in stradine minori che s'inerpicano sui versanti del monte fino alle borgate e ai fienili di mezza costa.

C'era una volta: i contadini, i pastori e... i partigiani

Il "C'era una volta" della Val d'Arzino richiama realtà culturali e paesaggistiche estinte quasi del tutto, come appare inevitabile. Come affermato pocanzi, la seconda metà del Novecento ha segnato profondi mutamenti nella montagna friulana. Mutamenti demografici nel senso della contrazione delle popolazioni residenti e del conseguente abbandono; mutamenti sociali e mutamenti economici, riguardanti invece le attività economiche, l'insediamento e i mestieri.

In questo caso si potrebbe affermare che si è estinta la civiltà dei contadini della bassa montagna e dei pastori e allevatori, che con questi stessi convivevano essendo



Le limpide acque dell'Arzino presso la località Curnîla.

spesso gli uni e gli altri. E con loro si è estinta una comunità, con le sue figure professionali arcaiche e tali da garantirne una sostanziale autarchia all'intera comunità della Valle.

Contadini, pastori, maniscalchi, fabbri, falegnami, mugnai: tutti espressione di un rapporto fisico strettissimo con l'ambiente, con la terra, la montagna, gli animali, i raccolti, il tempo. Figure detentrici di culture professionali per cui non esistevano corsi di laurea o facoltà,

tirocini o *smart working*, bensì semplicemente una diretta scuola d'apprendistato, segnata da fatiche e sacrifici talvolta durissimi.

Una storia recente, quella della Val d'Arzino, che peraltro appare condivisa con larghissima parte della stessa montagna friulana e dunque una realtà attuale esito di ineluttabili processi legati all'evolversi dei tempi, dell'economia, delle tecnologie del produrre, delle comunicazioni, delle infrastrutture di collegamento e, non da ultimo,

dell'aspirazione a una diversa qualità della vita da parte delle nuove generazioni.

Valle secondaria e chiusa, quella dell'Arzino si è vista letteralmente svuotata, nell'arco di mezzo secolo, della comunità che l'aveva resa fertile e produttiva, anche se mai ricca, per secoli. Anche in questo caso le "storie dei senza storia" si sono concluse nei cimiteri dai muri muschiosi, in cui intere famiglie raccontano di esistenze dignitose e difficili, ricordano ai posteri il lavoro e le braccia donate alla loro piccola e non sempre generosa patria.

Ma la stessa immagine storica di questa comunità, riferita al "secolo breve", esige comunque il ricordo di una ulteriore figura. Non si tratta, in questo caso, di una figura professionale espressa dai mestieri antichi poc'anzi evocati, bensì della figura di un combattente. Della figura di un militante per la libertà, in armi e non necessariamente autoctono, ma comunque adottato dalla stessa patria dei pastori e dei contadini, con cui condivideva le risorse avere e i rischi elevatissimi.

Si tratta del partigiano; perché la Val d'Arzino, anche se rari sono i segni che ricordano quell'epopea eroica, è stata patria nobile dei combattenti della Resistenza.

Una patria difficile, che qualcuno ha definito con riferimento ai durissimi anni della lotta partigiana la "Valle della fame", ma generosamente disposta a ospitare le formazioni che lottavano per restituire la dignità rubata all'intera nazione italiana.

La costellazione dei villaggi e delle borgate

La Montagna nel cui ventre appare inciso il solco profondo della Val d'Arzino è montagna dell'uomo. È in sostanza un ambiente umanizzato, da secoli e secoli e come tale ospita una galassia di minuscoli e piccoli insediamenti abitati.

Forse in questo caso è più opportuno coniugare il verbo al passato prossimo dicendo ospitava; nel senso che di questi insediamenti spesso puntiformi rimangono, in qualche caso, soltanto toponimi e ruderi. Insidiati, questi ultimi, dall'avanzare del bosco e dall'incessante lavoro della vegetazione, impegnata a riconquistare gli spazi e i presidi abbandonati dall'uomo e a fagocitarli, fino a cancellarli dal paesaggio.

Giungendo alla valle dalla rotabile che la collega alla collina e alla pianura, dopo l'abitato di Vito d'Asio, capoluogo comunale della valle e i centri di Anduins, Forgaria, Casiaco, Flagogna e Colle, collocati al suo sbocco, ci si inoltra al suo interno e la si risale. Proseguendo, attraverso anguste gallerie che testimoniano l'antica difficoltà dello stesso collegamento con la pianura friulana e il suo prolungato isolamento e costeggiando la profonda forra incisa dalle acque dell'Arzino, si osservano quindi i primi, piccoli nuclei di abitazioni, collocati sui bassi versanti di destra orografica. Il minuscolo abitato di Pert, suddiviso nelle frazioni di Sopra e di Sotto, si adagia su versanti di prato assediati dalla boscaglia che prelude all'avvento definitivo della foresta montana. Sul versante op-

posto si colloca Case Brich, ancora a fondovalle, mentre è necessario percorrere un paio di chilometri per incontrare la diramazione stradale che, attraverso piccoli tornanti s'inerpica sul versante di sinistra fino a raggiungere le borgate di Battaia e di Fruinz, quest'ultima collocata a 564 m di quota.

Attraverso la stessa tortuosa rotabile, assediata dal bosco, si raggiungono quindi le borgate di Michiei, La Val e Iuris, tutte collocate nella conca che ospita l'insediamento più importante di Pielungo, considerato il capoluogo della stessa valle. Qui, a poca distanza dall'abitato, il castello costruito da Giacomo Ceconi (1833-1910), con la sua mole e la sua architettura del tutto estranea al contesto, sta a testimoniare di pregressi tentativi mecenateschi messi in atto al fine di affrancare la stessa valle e i suoi abitanti da una condizione di miseria e sottosviluppo antichi. E al margine dello stesso abitato sorge la grande chiesa dalla facciata maestosa e bianca.

Tornati alla strada principale di fondovalle si raggiunge quindi l'abitato di San Francesco, disposto in forma sequenziale lungo la stessa rotabile e secondo per importanza nella geografia dell'insediamento interno alla Val d'Arzino. Da qui, sul versante opposto, una stradina consente di raggiungere le case di Giallinars e di Valentinis. Infine, procedendo ancora per qualche chilometro e dopo aver superato le località di Seletz e Marins, si approda al piccolo nucleo abitato di Pozzis, collocato in comune di Verzegnis.

A Pozzis, dove l'Arzino di orienta decisamente verso sud, una chiesetta raccoglie attorno a sé alcune abitazioni e un minuscolo cimitero dismesso in cui ora pascolano le capre.

Se questa è la geografia degli abitati permanenti di fondovalle, una seconda costellazione di insediamenti, in questo caso puntiformi e stagionali, appare distribuita sugli orizzonti superiori.

Si tratta delle stalle, delle piccole malghe e di quelli che, nella toponomastica locale, sono denominati "Stavoli" e dunque ricoveri per animali e uomini all'alpeggio. Le quote non sono mai molto elevate e variano tra i seicento e i novecento metri, ma la loro densità e distribuzione testimonia di un intenso sfruttamento della risorsa pascolo, fino a un passato che si diceva non troppo lontano.

La vegetazione e la flora

La naturalità della Val d'Arzino non si rivela con immediatezza, nei suoi molteplici e affascinanti aspetti, al visitatore che giunge dall'esterno per coglierne le bellezze con la superficialità che distingue un certo tipo di turismo domenicale. Quella che prova l'osservatore al primo impatto è piuttosto una sensazione di monotonia paesaggistica, nel segno di un bosco onnipresente, omogeneo all'apparenza e ceduo. In realtà, se è vero che il bosco ha letteralmente occupato tutti gli spazi di versante, salvo ormai rare e limitate discontinuità, è altrettanto vero che le stesse formazioni forestali risultano diversificate in relazione all'esposizione e alla quo-

ta. Non solo, ma che nei biotopi ad esse complementari, che concorrono a formare il vasto mosaico ambientale della valle, si conservano elementi floristici di notevole interesse naturalistico e di particolare bellezza.

In merito agli aspetti propriamente forestali la dominante diffusa ad occupare i bassi e medi versanti della Val d'Arzino è quella termo-xerofila dell'Orno-ostrieto. I discontinui popolamenti di nocciolo (*Corylus avellana*) e di ginepro (*Juniperus communis*), che invadono i prati falciabili e i prati pascolo in abbandono, evolvono rapidamente in boscaglie di carpino nero (*Ostrya carpinifolia*) e orniello (*Fraxinus ornus*), cui si accompagnano sui versanti più asciutti e luminosi la roverella (*Quercus pubescens*), il bagolaro (*Celtis australis*) e il corniolo (*Cornus mas*).

Si tratta di boschi a vocazione cedua per la produzione di legna da ardere, che con l'estinzione di tale pratica, evolvono verso forme forestali stabili, cui si associano nelle situazioni più fresche il tiglio selvatico (*Tilia cordata*) e l'acero riccio (*Acer platanoides*), oltre ad arbusti di edera (*Hedera helix*), di vitalba (*Clematis vitalba*) e di biancospino maggiore (*Crataegus oxyacantha*).

Nelle fasce forestali che per esposizione presentano un microclima più umido, il carpino nero viene sostituito dal carpino bianco (*Carpinus betulus*), dando vita a formazioni di transizione verso il bosco propriamente mesofilo, con presenza di frassino maggiore

I nomi locali delle piante

I nomi locali delle piante si vanno perdendo, sia a causa della crisi demografica di questa zona, sia a causa del cambiamento di registro linguistico. Qui ne presentiamo alcuni come sono stati forniti da Venicio Simonutti di Clauzetto (in Mainardis 1992, 71). L'idioma di Clauzetto si distingue da quello di Vito d'Asio per alcune particolarità soprattutto fonetiche, ma il lessico, anche quello vegetale, è del tutto simile. Una particolarità è il nome del faggio che solo qui e in Val Tramontina è detto *rep*, la cui etimologia è da chiarire, mentre nel resto della montagna friulana vi sono denominazioni di matrice latina quali *fau*, *faiâr* e *vèspul*. Una differenza con altre zone è il *melés* che qui indica il salicone, mentre altrove è generalmente il sorbo montano.

Nome italiano	Nome locale (Clauzetto)	Nome italiano
abete bianco	dane	<i>Abies alba</i>
abete rosso	peç	<i>Picea abies</i>
acero campestre	vòvol	<i>Acer campestre</i>
acero montano	àer	<i>Acer pseudoplatanus</i>
agrifoglio	rafacòn	<i>Ilex aquifolium</i>
alloro	aurâr	<i>Laurus nobilis</i>
amolo	cernolàrie	<i>Prunus cerasifera</i>
betulla	povolon blanc	<i>Betula pendula</i>
bosso	bos	<i>Buxus sempervirens</i>
caco	cacàrie	<i>Dyospiros kaki</i>
carpino bianco	çàmer	<i>Carpinus betulus</i>
carpino nero	cjàrpen	<i>Ostrya carpinifolia</i>
castagno	cjastignàrie	<i>Castanea sativa</i>
ciliegio	zesàrie	<i>Prunus cerasus</i>
ciliegio canino	svuisimàrie	<i>Prunus mahaleb</i>
corniolo	cuarnolàrie	<i>Cornus mas</i>
faggio	rep	<i>Fagus sylvatica</i>
farnia	rôri	<i>Quercus robur</i>
fico	fiàrie	<i>Ficus carica</i>
frassino	fràssen	<i>Fraxinus excelsior</i>
gelso	morâr	<i>Morus alba</i>
gelso nero	morâr neri	<i>Morus nigra</i>
ginepro	'sanèvri	<i>Juniperus communis</i>
ippocastano	cjastignòt	<i>Aesculus hippocastanus</i>
maggiociondolo	salégn	<i>Laburnum anagyroides</i>
larice	làris	<i>Larix decidua</i>
ligustro	marùscli	<i>Ligustrum vulgare</i>
melo	melàrie	<i>Malus domestica</i>
nocciolo	noglâr	<i>Corylus avellana</i>
noce	nuiâr	<i>Juglans regia</i>
olmo	ol	<i>Ulmus minor</i>
olivo	aulff	<i>Olea europaea</i>
ontano minore	an di mont	<i>Alnus virifis</i>
ontano nero	an (aunâr a Vito)	<i>Alnus glutinosa</i>
orniello	vuâr	<i>Fraxinus ornus</i>
pero	peràrie	<i>Pyrus communis</i>



Cortine di salice ripaiolo (*Salix eleagnos*) lungo le sponde dell'Arzino.



Epilobio di Dodonaeus (*Epilobium dodonaei*).

Nome italiano	Nome locale (Clauzetto)	Nome italiano
pesco	spiersolàrie	<i>Prunus persica</i>
pino nero	pin neri	<i>Pinus nigra</i>
pino silvestre	pin blanc	<i>Pinus sylvestris</i>
pino mugo	dasse	<i>Pinus mugo</i>
pioppo nero	pòvol	<i>Populus nigra</i>
pioppo tremulo	pòvol	<i>Populus tremula</i>
pruno	zespàrie	<i>Prunus domestica</i>
roverella	rôri	<i>Quercus pubescens</i>
rovere	rôri	<i>Quercus petraea</i>
salice rosso	vencjâr	<i>Salix purpurea</i>
salice bianco	vencjâr	<i>Salix alba</i>
salicone	melés	<i>Salix caprea</i>
sambuco nero	savût / saudâr	<i>Sambucus nigra</i>
sorbo	çusumie	<i>Sorbus aria</i>
tasso	tac	<i>Taxus baccata</i>
tiglio	tei	<i>Tilia cordata</i> / <i>T. platyphyllos</i>

(*Fraxinus excelsior*), di tiglio nostrale (*Tilia platyphyllos*), agrifoglio (*Ilex aquifolius*) e tasso (*Taxus baccata*), ma anche di castagno (*Castanea sativa*), che si osserva localmente.

Sul fondovalle, dove il greto del torrente appare aperto e luminoso, come nel tratto a monte dell'abitato di San Francesco, è presente una tipica macchia igrofila a salice ripaiolo (*Salix eleagnos*) e salice rosso (*Salix purpurea*), cui si

associano localmente pioppo nero (*Populus nigra*) e salice bianco (*Salix alba*).

Salendo in quota, lungo i versanti e nel settore più interno della valle, l'orno-ostrieto viene gradatamente sostituito dalle formazioni di faggio (*Fagus sylvatica*), cui si associa con relativa frequenza l'acero di monte (*Acer pseudo-platanus*) e che divengono pure intorno ai settecento-novecento metri di quota, con formazioni

di particolare bellezza, come ad esempio verso Forcella Chianzutan o sui versanti che incombono nella zona delle cascate dell'Arzino.

La faggeta non è una formazione di particolare ricchezza floristica e tuttavia vi si osservano arbusti di maggiociondolo montano (*Laburnum anagyroides*), di sorbo montano (*Sorbus aria*), di sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia*) e di caprifoglio peloso (*Lonicera xylosteum*).

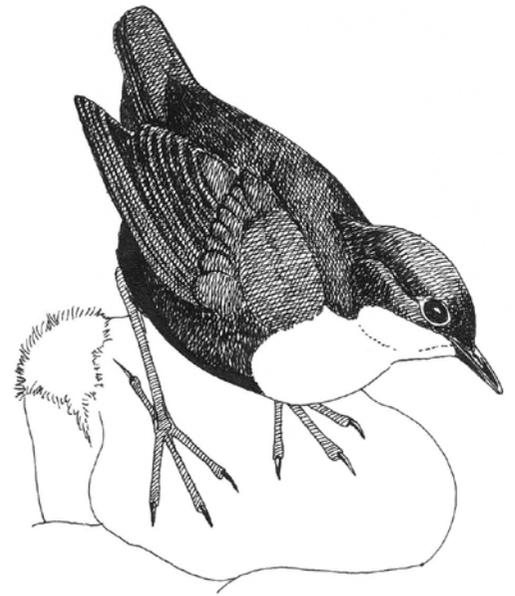
La continuità del manto forestale si interrompe, tuttavia, in corrispondenza con i fenomeni franosi che segnano i versanti delle piccole valli laterali. Qui infatti si osservano formazioni forestali pioniere a pino nero (*Pinus nigra*), rade e luminose, quanto esposte ai naturali eventi di dissesto degli stessi versanti.

Se quella sommariamente delineata è la fisionomia forestale della Val d'Arzino, per completare il quadro relativo al suo patrimonio floristico è necessario fare riferimento anche ai biotopi prativi, di greto e di ghiaione, oltre ovviamente a quelli di forra e rupestri.

L'importanza relativa di ciascuno,



Boschetto di pino nero su un piccolo dosso roccioso.

Merlo acquaiolo (*Cinclus cinclus*).

nel contesto complessivo della valle, risulta assai diversificata, con realtà ormai marginali e punti-formi e realtà di vaste dimensioni o di superficie lineare. Ciascun biotopo, contribuisce comunque ad arricchire la complessità bioecologica del catalogo floristico e ad incrementarne l'interesse per il visitatore interessato.

Dalle puntuali ricerche condotte da Giuliano Mainardis (vedi bibliografia) si può così verificare quanto la sensazione di monotonia e di omogeneità floristica del primo impatto visivo sia lontana dalla realtà.

A solo titolo d'esempio, essendo che uno sviluppo esaustivo del tema risulterebbe troppo impegnativo ed è comunque già stato egregiamente affrontato, verranno pertanto indicate soltanto alcune specie tipiche per ciascuno dei biotopi citati in precedenza.

Nei prati falciabili di fondovalle e di basso versante, la cui superficie relativa appare ormai esigua, si osservano l'avena d'oro (*Arrhenaterum*

elatius), il paleo odoroso (*Anthoxanthum odoratum*) e la barba di becco (*Tragopogon pratensis*). Nei prati-pascolo delle quote superiori a sesleria comune (*Sesleria varia*), invece, sono presenti e il colchico (*Colchicum autumnale*), l'asfodelo bianco (*Asphodelus albus*) e il narciso a fiori raggiati (*Narcissus radiiflorus*).

Sul greto ghiaioso dell'Arzino, dilavato dalle ricorrenti piene stagionali, la flora è povera e frugale, con farinaccio maggiore (*Petasites hybridus*) e cannella screziata (*Calamagrostis varia*).

Sulle ghiaie calcaree che formano abbacinanti distese in alcune valli laterali e su alcuni versanti, sono frequenti l'epilobio di Dodoneus (*Epilobium dodonaei*), la driade (*Dryas octopetala*), la biscutella (*Biscutella levigata*) e inoltre il dente di leone di Berini (*Leontodon berinii*), l'aquilegia di Einsele (*Aquilegia einseleana*) e il fiordaliso giallo-roseo (*Centaurea dichroantha*).

Sulle rupi stillicidiose e nelle forre

buie e umide, in cui formazioni di muschi ricoprono le rocce levigate chimicamente dalle acque si osservano il raro giglio giallo (*Hemerocallis lilioaphodelus*), la pingui-cola alpina (*Pinguicula alpina*) e la primula di Wulfen (*Primula wulfeniana*).

Negli habitat rupestri delle quote superiori, infine, si osservano numerosi elementi della più nobile flora alpina, arricchiti da specie tipiche dell'arco alpino orientale. Tra le altre specie sono presenti la spirea prostrata (*Sipaea decumbens*), la primula orecchia d'orso (*Primula auricula*) e il rododendro cistino (*Rhododhamnus chamaecistus*).

La fauna

Non meno interessante del patrimonio floristico è il patrimonio faunistico della valle, con una evidente prevalenza di specie forestali, conseguenza evidente del dominio quasi assoluto del bosco sui versanti vallivi.

In questo caso, la descrizione,

Tasso (*Meles meles*).

necessariamente sommaria, della fauna selvatica dovrà limitarsi alla citazione di alcune tra le più diffuse specie di vertebrati, tralasciando pertanto la componente faunistica principale e più importante in termini ecologici, costituita dagli invertebrati. Con riferimento a questi ultimi si può semplicemente citare la ricchezza di specie di lepidotteri, essendo che i residui prati falciabili, gli incolti di fondo valle e i prati pascolo delle quote superiori, sono particolarmente ricche di questi splendidi insetti.

Tornando comunque alla componente dei vertebrati, l'elenco proposto comincia dall'habitat delle acque torrentizie, delle pozze ad acque stagnanti e dei greti, con pesci come la trota marmorata (*Salmo trutta marmoratus*) e il temolo (*Thymallus thymallus*), anfibi come la salamandra pezzata (*Salamandra salamandra*), il tritone alpino (*Triturus alpestris*), la rana montana (*Rana temporaria*) e il rospo comune (*Bufo bufo*) e rettili come il marasso palustre (*Vipera berus*).



Rocce scolpite dall'erosione chimica delle acque presso Curnila.

Non mancano inoltre gli uccelli, con la ballerina bianca (*Motacilla alba*) e il merlo acquaiolo (*Cinclus cinclus*).

L'habitat forestale di versante ospita invece rettili come l'aspide (*Vipera aspis*) e il colubro di Esculapio (*Elaphe longissima*) e come l'orbettino (*Anguis fragilis*). Assai ricca, in questo caso, è la componente degli uccelli, tra cui si segnalano la capinera (*Sylvia atricapilla*), il lù piccolo (*Phylloscopus sibilatrix*), il pettirosso (*Erithacus rubecula*), la ghiandaia (*Garrulus glandarius*), il cuculo (*Cuculus canorus*), lo sparviere (*Accipiter nisus*), il gufo comune (*Asio otus*) e numerose altre. Tra i mammiferi, invece, oltre al ghiro (*Glis glis*) e allo

scoiattolo (*Sciurus vulgaris*), figurano l'onnipresente capriolo (*Capreolus capreolus*), il tasso (*Meles meles*), la faina (*Martes foina*) e la volpe (*Vulpes vulpes*), mentre lupo e orso, allo stato delle conoscenze sono forse soltanto di passaggio, ma la loro eventuale presenza, oltre che rara, è comunque assai discreta ed elusiva. Infine l'habitat delle praterie, di fondovalle e delle quote superiori, in cui si possono osservare il ramarro (*Lacerta bilineata*) e il marasso palustre tra i rettili; il saltimpalo (*Saxicola torquata*) e lo stiacchino (*Saxicola rubetra*) tra gli uccelli e, infine, la lepre comune (*Lepus europaeus*) e la donnola (*Mustela nivalis*) tra i mammiferi.



L'Arzino all'altezza della località Saletz.

Le acque dai riflessi smeraldo

Quello delle acque è il tema più difficile da affrontare per chi intenda parlare della Val d'Arzino e delle sue bellezze. Nel senso che le acque del torrente Arzino sono tali da esprimere la bellezza ancestrale e primaria e dunque la "bellezza nascente" dell'elemento acqua, considerato nella sua accezione fluente.

Ecco allora che la difficoltà deriva semplicemente dai limiti del nostro vocabolario e, ovviamente, dalla capacità di chi scrive di impiegarne efficacemente le pur ricche risorse lessicali, per rendere con la necessaria efficacia una fedele immagine delle acque di cui si parla.

Per coglierne bellezza, peraltro, è necessario visitare l'intero corso torrentizio, che per essere di tale natura, è appunto relativamente lungo; e l'inizio dell'avventura di scoperta non può che collocarsi a monte dell'abitato di Pozzis e dunque nel tratto delle cascate.

Un tratto cui conduce un segnale stradale di tipo turistico, lasciando la strada che sale verso Sella Chianzutan e percorrendo l'angusta rotabile che risale il versante di sinistra orografica in direzione di Sella Chiampon, da cui si scollina verso l'abitato di Preone.

Un piccolo parcheggio consente quindi di lasciare l'auto e di affrontare il percorso di visita lungo una mulattiera che si abbassa rapidamente, ombreggiata da grandi e

bellissimi faggi, fino a raggiungere in breve il tratto di ripido divallamento in cui il fenomeno delle cascate si manifesta in tutta la sua suggestiva sequenza.

Quelle dell'Arzino infatti non sono, peraltro, "la grande cascata", ma una spettacolare e lunga successione di salti d'acqua di altezze diverse, che precipitano o scivolano in limpide marmitte o in ampie pozze, per poi riprendere il proprio cammino tra minuscole gole incise nella roccia calcarea, macigni levigati, pareti muschiose percorse da perenni stillicidi e giardini dell'ombra umida, con felci e licheni. Il tutto avvolto nell'atmosfera filtrata e verde del bosco che si racchiude a volta sopra il solco dell'alveo torrentizio.

Il secondo tratto di cui è necessaria la visita per apprezzare la selvaggia bellezza dell'Arzino, si colloca poco a monte dell'abitato di San Francesco. Precisamente nel punto in cui un piccolo segnale indica l'esistenza dei ruderi di un vecchio mulino. Lasciata l'auto a lato della rotabile principale, si scende verso il greto di fondovalle, attraverso un breve sentiero tra lembi di prato falciato. Qui, presso i ruderi suggestivi di un monumento al passato colpevolmente lasciato all'obsolescenza, si approda al letto del torrente, percorso da acque turbinose e trasparenti e letteralmente assediato da cortine di salici arbustivi.

Le correnti, limpide e vivaci, che scivolano accarezzando e levigando perennemente i macigni sparsi nel greto, si coniugano quindi all'immagine dei salici, le cui chiome emisferiche si protendono dalle sponde a formare un paesaggio di ancestrale, semplice bellezza. Un paesaggio in cui la vivace vena di acqua fluente viene incorniciata non più dai versanti di prato e di pascolo del passato, ma dal selvatico paesaggio del bosco, come in una sorta di ritorno alle origini remote.

Il terzo tratto in cui l'Arzino esprime la propria incontaminata bellezza – e ci piace usare finalmente in modo appropriato l'aggettivo di "incontaminato", dopo tante circostanze e tanti discorsi in cui viene riferito a realtà che sono tali soltanto nella visione di chi intende promuoverne la frequentazione – è quello relativo alla forra della località Curnila (*Curnila* che significa 'cornacchia'), nel tratto mediano-



Capre sul greto dell'Arzino a Pozzis.

basso della valle.

Si accede all'alveo, in questo caso, attraverso un esile ma battuto sentiero e stupisce non poco il ritrovare il torrente e le rocce che contengono le sue acque, trasformato nei mesi dell'estate in una piccola spiaggia domenicale, fruita dagli abitati provenienti dai paesi collocati allo sbocco della valle.

Una spiaggia esigua, formata appunto dalle modeste banconate rocciose che si allargano nel tratto in cui le acque dell'Arzino lasciano la forra concedendosi alla luce del sole e in cui famiglie e piccoli gruppi di giovani si dispongono sulle sponde per godere dell'opportunità e del brivido di immergersi.

È questo il tratto forse più suggestivo in assoluto, perché approdando a questo luogo in un giorno qualsiasi delle stagioni in cui la frequentazione balneare è assente, si ha l'opportunità di cogliere uno dei paesaggi d'acqua più interessanti e affascinanti dell'intero Friuli.

La forra appare, al suo sbocco, come una porta misteriosa, da cui

le acque sgorgano con tonalità cromatiche di uno smeraldo profondo e limpido. Le rocce candide del calcare che l'acqua ha levigato e scolpito, all'impatto della luce solare mettono ulteriormente in risalto il mistero d'ombra della forra e quello delle pozze profonde, in cui lo sguardo affonda alla ricerca degli esseri fantastici che la leggenda vuole legati alle acque di montagna.

Questo, verrebbe la tentazione di scrivere, è l'Arzino, ma in realtà questo torrente dal corso tortuoso, che attraverso i millenni del Postglaciale si è lentamente e inesorabilmente aperto la strada tra dorsali di roccia incombenti sulla pianura friulana, per confluire infine nel "padre Tagliamento", è assai di più e ciascuno potrà misurarne la bellezza soltanto attraverso la conoscenza diretta. Con la discrezione che si impone al visitatore che non desidera lasciare l'impronta del proprio passaggio in luoghi che la natura ha riconquistato e che per questo appaiono come incontaminati.



Faggeta sui versanti che salgono a Sella Chianzutan.

Nel futuro della valle

Concludendo il presente, sommario ritratto di parole e di immagini dedicato alla Val d'Arzino si ritiene di proporre alcune, semplici considerazioni circa il futuro che si prospetta e che si auspica per questi luoghi. Senza, ovviamente, accampare la pretesa di formulare proposte che non siano condivise da quanti vi abitano e vi lavorano, avendo coraggiosamente raccolto l'eredità di un passato che, nella migliore delle ipotesi, appartiene ormai soltanto ai libri di storia locale.

La comunità della Val d'Arzino potrebbe comunque garantire un futuro alla propria patria attivando un processo di sviluppo che, con gli adeguati sostegni tecnici ed economici, coniugasse la tradizione agrosilvopastorale storica con le attuali vocazioni turistico ricreative.

La ripresa dell'attività di pascolo degli ovini e dei caprini, con relativa produzione di prodotti caseari, andrebbe in sostanza incentivata contestualmente all'offerta dell'ospitalità e della frequentazione turistica già presenti ed attive. Il che

potrebbe significare, da un lato la riconquista di zone di pascolo perdute, ma anche il restauro di edifici in abbandono e il ripristino della sentieristica. Il tutto nel segno della compatibilità e dell'incentivazione dell'imprenditoria giovanile, mirando a ricostruire una comunità di giovani motivati allo sfruttamento intelligente di una montagna altrimenti deserta e povera di risorse umane.

Ma c'è un aspetto ulteriore che si ritiene importante per la Valle e riguarda la storia. Quella del movimento di Resistenza, che qui ha operato attivamente, tra vittorie e sconfitte, trionfi e lutti, esprimendo figure eroiche popolari, oggi quasi del tutto dimenticate.

In questo senso, insomma, la Val d'Arzino dovrebbe tornare a essere la valle dei contadini, dei pastori e dei partigiani. Un luogo cioè in cui il visitatore incontrasse la memoria delle vicende e degli uomini che le hanno vissute spesso sacrificando la vita. Una lezione permanente e vivente per i giovani e non solo, che consentisse non

già di dimenticare, ma di ricordare con orgoglio.

Ecco allora che l'intera valle e i suoi abitati potrebbero arricchirsi dei necessari monumenti a ricordo e delle opere d'arte ispirate all'epopea degli sconosciuti "eroi di popolo", che l'hanno resa patrimonio collettivo degli Italiani e "luogo del cuore" della Patria.

Tutto questo, ovviamente, senza dimenticare l'Arzino: vena vitale senza la quale la valle sarebbe orfana di larga parte della sua selvatica bellezza. Un Arzino da proporre come raro e suggestivo esempio di convivenza possibile tra uomo e acque pulite e sulle cui sponde accompagnare il visitatore in punta di piedi e con il cappello in mano, come si conviene al cospetto delle risorse sacrali che esprimono l'anima più autentica di un territorio.

Bibliografia

AA.VV., 1986, *Il Friuli Venezia Giulia paese per paese*, vol. IV, Bonecchi editore, Firenze.

AA.VV., 1992, *As Int e Cjere*, Società filologica friulana, Udine.

Alberto Buvoli, 2005, *Il Comandante Daniel. Un ufficiale russo nella Resistenza friulana*, Comune di Pordenone.

Mainardis Giuliano, 1992, *Note floristiche e vegetazionali sulla Val d'Arzino, nei Comuni di Clauzetto e Vito d'Asio*, in *As Int e Cjere*, Società filologica friulana, Udine, pp. 45-72.

sitografia

- <https://it.wikipedia.org/wiki/Arzino>
- https://it.wikipedia.org/wiki/Val_d'Arzino
- <http://www.comune.vitodasio.pn.it/>
- https://it.wikipedia.org/wiki/Vito_d'Asio
- <http://www.comune.vitodasio.pn.it/index.php?id=13330>

Daniela PERESSON

Fruinz

Un piccolo insediamento in Val d'Arzino

F

Fruinz: questo nome non dirà molto alla maggioranza dei lettori. Fruinz, con l'accento sulla -i- (scritto *Fruinç* in friulano) è una delle tante borgatelle che costellano la destra orografica del fiume Arzino e che appartengono alla parrocchia di Pielungo, in un'area detta Canale di Vito /*Cjanâl di Vît*, nel territorio dell'antica pieve d'Asio (attuali comuni di Vito d'Asio e di Clauzetto).





Le suddette borgatelle vengono tuttora suddivise in due gruppi, a seconda della loro posizione rispetto al torrente *Fùas* (in italiano Foce). Fruinz, visto da Pielungo, si trova *di là da la Fùas*, assieme al *Bataìn*, ai *Ringàns*, ai *Batàias*, ai *Pupissìns*, ai *Sacoças*, al *Paveon*, ai *Sprissinèi* (in seguito detti *il Surcìn*), alla *Val Granda*, ai *Russìts*, *ì da Pecòl* e *ì da Candia*. L'area che va dal *Surcìn* a *ì da Candia* prende il nome complessivo di *Frata*. Tali toponimi sottendono talvolta una casa sola (es. *la Val Granda*), talaltra un paio di famiglie (es. *tai Pupissìns*, peraltro emigrate da tempo) o un nucleo di maggior consistenza come, appunto, Fruinz. Fruinz si trova ai piedi del versante nord del monte Pala, in posizione soleggiata, su una costa che, rivolta a est, guarda i monti Cuar e Flagjel. I prati che lo circondavano sono scomparsi davanti all'inesorabile avanzare del bosco. I corsi d'acqua che interessano Fruinz sono l'Arzino (in fondovalle), *la Fùas* e alcuni rii come il *riu da la Pala*, il *riu dai Sacoças* e il *riu dal Bataìn*. L'altezza sul livello del mare è di 564 metri, il clima è piuttosto freddo d'inverno e fresco d'estate, la piovosità è elevata.

Fruinz visto dal monte Corno con un teleobiettivo. L'insediamento si è formato in modo stabile sulle pendici del monte Pala con ogni probabilità nel XVI secolo, mentre prima poteva essere abitato in modo temporaneo, grazie a rifugi di fortuna, da boscaioli e pastori.

La gente

Questa borgata, come tutte le altre dell'antica pieve d'Asio, ha subito un vero tracollo demografico a partire dalla fine dell'ultimo conflitto mondiale, tracollo che si è acuito negli anni Sessanta e che è stato più drammatico di quello che ha interessato le altre aree montane del Friuli. Nel 1890 qui c'erano 85 persone, prima dell'ultima guerra erano 74, ridottesi a una quarantina, soprattutto donne, negli anni Sessanta. Nel 1976 rimanevano soltanto tre anziani e un paio di giovani; poco dopo il terremoto lo spopolamento è stato totale: *paîs siarât*, come si dice qui. Per la cronaca: l'ultimo nato in Fruinz è stato Giorgio Mecchia nel 1946.

Le famiglie presenti nell'anteguerra erano 17 e portavano, per la maggior parte (*i troç*), il cognome Peresson. C'erano pure due famiglie Mecchia e una di Migot, Blarasin, Missana, Cedolin.

I cognomi e i soprannomi di famiglia potevano diventare dei veri e propri microtoponimi e, così, in Fruinz si potevano distinguere: *tai Peressons, tai Gjats, tai Tonèi, tai Migots, uì da la Cuca, uì da Murgando, uì da Nembro, dal Padoàn, dal Cjapelâr, dal Fazoletâr, da la Gambeta, tai Tassìns*, ecc.

La lingua parlata era la variante del friulano detta *asìn*, una variante assai caratteristica, ricca di particolarità. Praticamente non la si distingueva dalla lingua di Pielungo, se non per sfumature come *senta* (siediti) in Fruinz e *sìnta* in Pielungo.



Le pendici del monte Pala chiudono completamente la vista a ovest, ma verso est da Fruinz si possono vedere le montagne sulla sinistra orografica dell'Arzino dominate dal monte Flagjel (nella foto in veste invernale) e dal monte Corno, entrambi sul confine col comune di Trasaghis.

La parca mensa

Questa gente al mattino mangiava polenta e latte e soprattutto (*il trop*) *'sûf*. Per pranzo *il trop mignestra di fasôï*, talvolta radicchi e formaggio, ma c'è chi ricorda che quest'ultimo poteva essere venduto per comperare ricotta. Di sera verze (tante) e brovada, talvolta qualche fetta di salame al posto del formaggio e *luiania cul bròut da la polenta*.

Chi andava a lavorare *tas monts*, per prati e boschi, mangiava *polenta e formadi*.

La bevanda principe era l'acqua e d'autunno c'era la variante di un po' di sidro di mele (*most di miài*).

Non c'era l'acquedotto e l'acqua si prendeva *ta la Fontana*, una sorgente con vasca in posizione inferiore rispetto all'abitato. Molte famiglie possedevano una cisterna per la raccolta dell'acqua piovana. A Pasquetta (*Pascuta*) c'era il *mirindìn*: *òufs, fritaiia, crocant cu las cocolas* (croccante con le noci), *un nin* (un po') *di vin e i luwìns* (lupini). Questi ultimi erano venduti da una donna del luogo. Quando si finiva *la erba* (il primo sfalcio) si poteva fare il *licùaf* che consisteva nel mangiare un po' meglio del solito.

La pastasciutta compariva a Natale o a Carnevale, talvolta nel *licùaf*,



ma non la si sapeva cucinare. Un pranzo di nozze consisteva di *un nin* (un po') di *antipast* (*salam*), *un nin di umit*, *bròut* (*mignestra cu la pastina*); *un câs râr* e in *cualchi lòuc la pastasuta*, *un nin di vin*.

Le bestie

Fra vacche e manze Fruinz poteva contare su una cinquantina di presenze tranne quando, d'estate, buona parte di queste si recava *in mont* (all'alpeggio). La razza bovina qui allevata aveva un mantello grigio che poteva assumere diverse tonalità.

Il latte munto raggiungeva al massimo i 10-11 chilogrammi al giorno.

L'alimentazione delle bovine era semplice: il fieno raccolto *in mont* (un unico sfalcio) era per le manze; quello raccolto attorno

al paese, sia di primo sfalcio (detto *erba*) che di secondo (detto *arîsi*) era per le vacche. Raramente si faceva un po' di *mujart* (terzo sfalcio).

L'alpeggio estivo era assai diffuso, tanto che alcune famiglie mandavano tutte le bestie *in mont*. La maggior parte monticava sul monte Pala (*il trop in Pala*) dove c'erano due malghe i cui proprietari erano i *Cagnàs* di Orton. Altre bestie venivano mandate in *Teglàda* e in *Rossa*.

La stalla dell'alpeggio (*mont*) veniva chiamata *bergja*.

Dal primo di settembre e per un mese e mezzo le bovine pascolavano attorno al paese, un po' dappertutto e *su pas Listas a bleòn* (invadevano la località detta *Listas*).

Finito il pascolo si spargeva il letame: *finît il passon i tacavint la chiria dal cos...*

Le vacche partorienti potevano beneficiare di qualche attenzione in più: d'inverno si scaldava loro l'acqua d'abbeverata e si dava loro un po' di semula (*crusca*). Per quindici giorni dopo il parto venivano gratificate con un po' di orzo che, come la *semula*, era prezioso perché non coltivato in loco. Si somministrava anche del sale (*sâl nêri*) perché sembrava che le bestie ne avessero veramente bisogno (*as mangjava i peçots 'mangiavano gli stracci'*) dato che *il nestri fen al è dut da muscli* (il nostro fieno viene dove alligna il muschio, cioè in luoghi umidi). Per quanto concerne l'acqua di abbeverata molti avevano l'avvertenza di metterla alla sera in

stalla, in una *cjalderia di ram*, onde intiepidirla, e somministrarla il mattino successivo.

Il vitello succhiava per 8-10 giorni il latte materno, poi era alimentato al secchio. Veniva venduto a un mese di età. Qualora fosse allevato (*da nudrî*) si alimentava con latte materno per tre mesi.

Alcuni nomi di vacche erano:

Belèta, Bîsa, Stela, Laura, Cisîla, Rossa, Caprizi...

Per la riproduzione c'era un toro nella vicina borgata di Sacòças.

Le pecore (*fedas*) allevate in Fruinz erano una trentina. Non venivano munte, quindi i loro prodotti principali erano la lana e gli agnelli. La lana era in parte filata in casa per fare calze e calzetti, in parte era scambiata con lana già filata.

Quest'ultima serviva per canottiere e maglie. Gli agnelli si vendevano a un mese e mezzo di età.

Le capre, una ventina, si tenevano per il latte (mediamente un litro e mezzo al giorno) e per il capretto che, a Pasqua, poteva raggiungere un buon valore. Una parte delle capre erano *mulas*, cioè senza corna.

Ogni famiglia teneva un *purcel* il cui allevamento durava 14 mesi. I suinetti venivano acquistati a San Daniele: *ai 'seva cul cos a toliju a San Dinial* (andavano con la gerla a prenderli a San Daniele). I suini un tempo erano completamente neri, poi vennero sostituiti da altri che erano bianchi e neri. Il maiale mangiava polenta fatta con farina di seconda qualità, verze, radicchio, *sîar* (siero di latte), un'erba appartenente alla famiglia delle Ombrellifere



Foto di gruppo su un tetto di *lescja*. La signora indossa la tipica calzatura friulana (*scarpets*). La *lescja* (*Molinia* sp.), alla stregua di altre graminacee come la segala, serviva per impagliare sedie e per fare tetti. Non si può dire venisse coltivata, ma era “accudita” su appezzamenti (*lescjârs*) in cui cresceva spontanea (*i lescjârs a erin stricas lassadas a puesta par fâ tets*). Il toponimo *Lescjâr* è frequente in zona e si trova anche *Lescjêt*.

detta *talpa d'orsa* (*Heracleum sphondylium*) e una specie di cardo detto *sgjârdola*. Nell'ultimo periodo anche *frint di ôl* (fronde di olmo). Queste venivano raccolte dagli alberi in autunno, quando cominciavano ad arrossire, e si conservavano in un apposito locale. Prima di somministrarle al maiale *tal çaup* (nel truogolo) erano messe a mollo nell'acqua e addizionate di *rèmoi*, una sorta di farinaccio molto fine e giallastro



Gli abitanti di Fruinz sono detti *fruinçans*; eccone qui un bel campione fotografato negli anni Quaranta del secolo scorso. Si noti la differenza di atteggiamento tra i maschi, spavaldi, e le femmine, sorridenti, che approfittano del momento rilassante per... fare la calza. I bambini non sembrano entusiasti del momento, ma nel loro futuro per le vie del mondo ci sarà sempre il ricordo di questa infanzia nella Val d'Arzino.

che era acquistato.

C'erano poi conigli, non molte galline, *cualchi dindia par meti sot i òufs da las gjalinas* (qualche tacchina per far covare le uova delle galline), pochi cani e un gatto per famiglia.

Gli animali selvatici più diffusi erano (e rimangono) i tassi, le volpi, i cinghiali, i caprioli e i simpatici ghiri. Fra gli uccelli le civette e le allodole.

La caccia e la pesca non erano molto in voga; solo qualcuno cacciava, per fame e non per sport, con tagliole, mai con armi da fuoco. Si andava a *gjavedons* (ghiozzi) nella *Fùas*, ma soprattutto par *mateç*, per diletto.

I gamberi erano numerosi, in particolare (*il pi*) nella *roja* che partiva sotto la fontana di Fruinz e scendeva *fin ta la Tacja dai Bataias*, luogo dove confluivano molti rii.

I vegetali

L'erba o, meglio, i vari sfalci dell'erba davano parecchio lavoro. Si sfalciava *fin sul confin di Anduins e tal Maçòl, fin cuasi par rivâ in Pala, su la prêsa, su la Marcuégna* e, oltre l'Arzino (*di là da l'âga*) *ta la Fusùl e ta las Palas*, mai oltre la *Fùas*.

La semente degli ortaggi era sempre prodotta in proprio.

In marzo, nella settimana di San Giuseppe, si seminavano *ài, ceva, cesarons* (aglio, scalogno, piselli) e verza. Quest'ultima veniva poi trapiantata a maggio. Il radichio si seminava in aprile, aveva una forma *a orela di gjèvor* (a orecchia di lepre), non formava cespo e di esso si potevano mangiare anche le radici, purché cotte.

Dopo San Giovanni si seminavano le rape, la rucola e l'indivia. I fagioli, distinti in un paio di varietà (si ricordano *chei di Migòt*) erano



La casa della famiglia Mecchia a Fruinz nei primi anni Sessanta del secolo scorso. Sullo sfondo il monte Flagjel che si trova sulla sinistra orografica del fiume Arzino.

assai diffusi e venivano utilizzati anche come *vuaìna* (fagiolino) previa l'asportazione del *filìon*. Le patate dovevano essere, obbligatoriamente, di origine *cjargnelas*. Le viti erano Clinton e Bacò, qualcuno teneva un po' di uva Fragola, ma *noma par un màl*. C'erano meli e noci, ma soprattutto peri. Di questi si ricordano *i pìars di Ravadùar* e *i pìars dal Invier*. Il *most* (sidro) si faceva sia con le mele che con le pere e il secondo era particolarmente apprezzato. In tempo di guerra si faceva anche la grappa di pere. *Las cjastenarias* (i castagni) erano assai diffuse, si distinguevano in *insedadas* (innestate) e *salvadias*. Si ricordano singoli esemplari come *la cjastenaria dal Plaìt* e *la cjastenaria di Bareta*. Le castagne erano cotte *tal fièr* (l'apposito recipiente forato) o *ta l'âga* quando erano troppo secche. Pressoché tutti sapevano innestare e si ricorda Emanuele Blarasin come il più esperto frutticoltore.

Si coltivava la canapa e, a testimonianza, ci sono ancora *las macìlas* (i maceratoi) nei dintorni: *tai Sa-coças*, *tai Batàias*, *in Supiêras*, *tai Pupissìms* e, in Fruinz, *sot la Fontana*.

La nostra principale informatrice, Mafalda Cedolin, nata nel 1921, non ricordava di averla coltivata, ma rammentava che sua madre filava la canapa, di cui teneva *las aças* (matasse) in un baule. Ricorda, inoltre, tutta l'attrezzatura relativa alla lavorazione della canapa, ad esempio *il frac* (gramola). Le lenzuola (*bleons*) e i pantaloni (*braghessas*) potevano essere fatti completamente di canapa, così come *cjamêsas* e *còtolas* (gonne). Facevano eccezione le camicie delle donne che erano fatte di canapa e *bombasina* al 50%, mentre i copriletti erano di canapa e lana nelle stesse proporzioni. La soia, detta *cafè di cjasa*, era coltivata onde farne un surrogato del caffè; veniva mescolata a vinaccioli. Il mais non era coltivato, anche a



Vacche all'abbeverata a Fruinz nei primi anni Cinquanta del secolo scorso. Le case erano dotate di cisterna per la raccolta dell'acqua piovana destinata agli animali (qui fatta convogliare in un *çaup*), mentre per gli umani c'era la limpida acqua perenne sgorgante dalla *Fontana* situata in posizione inferiore rispetto all'abitato.

causa dell'invadenza e dell'ingordigia dei tassi.

Tra le piante spontanee ricordiamo *la frambola* (lampone) con cui si faceva uno sciroppo, così come con la *pomola di savùt* (il frutto del sambuco).

Le nocchie (*nòlas*) venivano raccolte soprattutto sul monte Pala. Tra le erbe spontanee possiamo menzionare l'arnica che era *pardut tai nuestis pecoi* (dappertutto sui nostri colli), *l'anziana* (genziana) che si metteva *tal vin blanc* o era bollita con lo stesso, la salvia (*cul lat o cun aga e mial*) e, infine, la *erba da fòuc* (*Geranium* sp.) e *plantàin* (*Plantago* sp.) che, messe nella *sonza* (sugna) di maiale

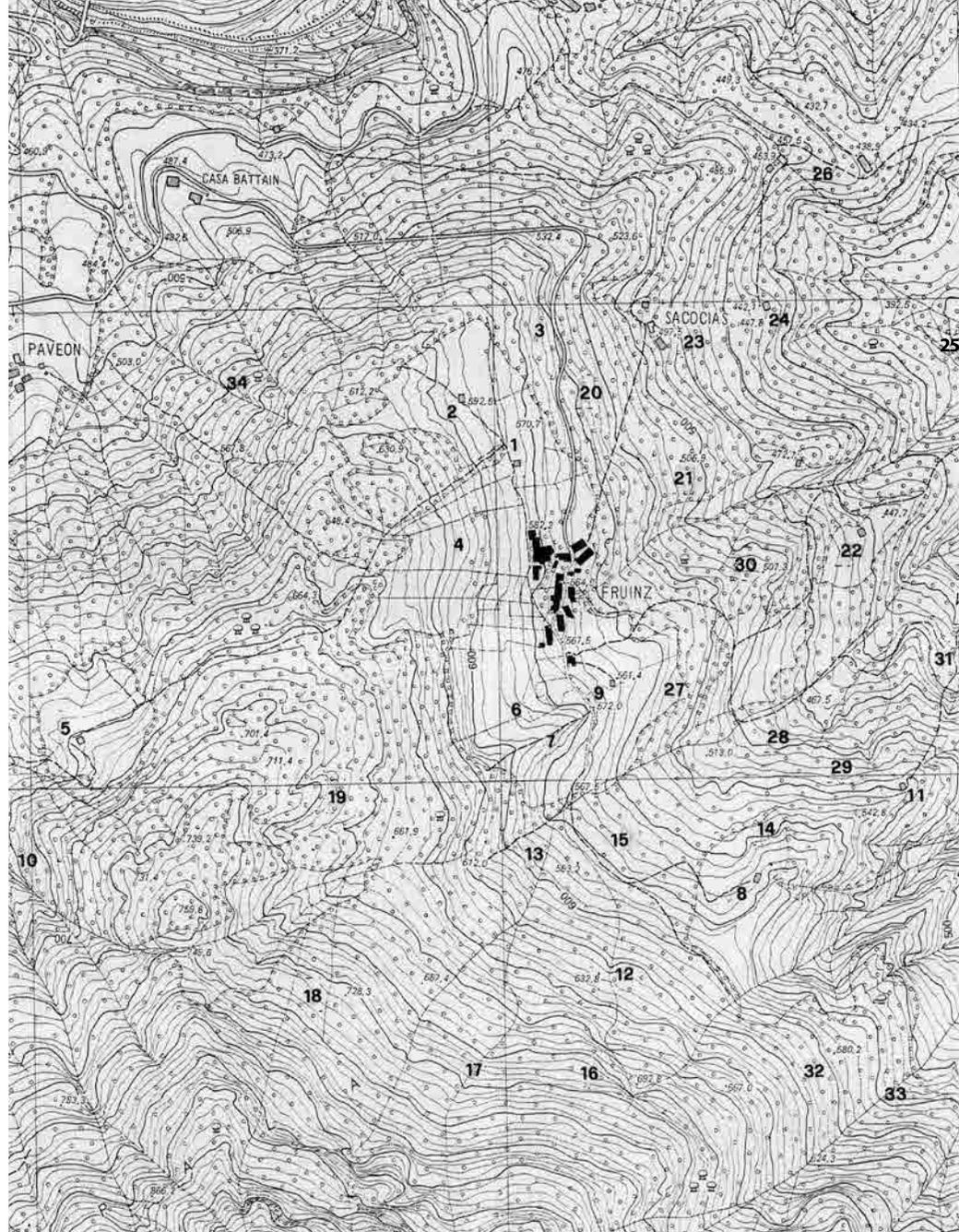
venivano usate in caso di ammacature.

I nomi dei luoghi

L'area di Fruinz si può definire di "colonizzazione recente". Secondo gli storici, infatti, gli abitati del Canale d'Asio (Pielungo) si sarebbero formati tardivamente, non prima dei secoli XVI-XVII e Fruinz sarebbe sorta grazie ad abitanti di Anduins ivi insediatisi. È probabile che prima vi fossero degli insediamenti temporanei legati all'allevamento, in seguito stabilizzatisi attraverso la trasformazione del bosco in prato e, in minor misura, a seminativo. I nomi di luogo possono, almeno in parte, suffragare questa ipotesi (ad ogni nome facciamo seguire il numero riportato nella mappa quando presente nella medesima). Ad esempio *ronc* che significa 'disboscamento ai fini della messa a coltura' forma tre toponimi: *Ronc da Dalt*, *Ronc da Bas* e *i Roncs* (1). Frata che ha il senso di 'disboscamento' è un'ampia zona nelle vicinanze.

Alcuni nomi rimandano alla forma dei prati: *las Codas* (27), *la Coda lungja*, *las Cuditas* (15) e *las Listas* (4). Due spregiativi, o almeno apparenti tali, ricordano il prato (*il Pradàt*) e il pascolo (*la Palata* n. 20, da pala 'pendio erboso').

Circa il nome del torrente *Fùas*, correttamente italianizzato in Foce, va detto che è la forma locale, asina, del friulano *Fòs* e del carnico *Fòus*, che indicano spaccature della montagna sul fondo delle quali scorre dell'acqua. L'etimo è sicuramente identico a quello dell'italiano foce che, tra gli altri significati, ha



Nomi di luogo attorno a Fruinz. 1. *I Roncs*; 2. *La Cuca*; 3. *Tai Fors*; 4. *Las Listas*; 5. *La Presa*; 6. *Il Piç*; 7. *Il Pecol da la Cuesta*; 8. *La Ropa*; 9. *Il Fasôl*; 10. *La Marcuègna*; 11. *In 'Suanin*; 12. *Tal Broilli*; 13. *La Pala*; 14. *Sot la Ropa*; 15. *Las Cuditas*; 16. *Las Palas*; 17. *La Mascja*; 18. *Pala da Lavriat*; 19. *Planc da Riu*; 20. *La Palata*; 21. *La Prêsa*; 22. *La Tacja*; 23. *I Sacoças*; 24. *Il Freç*; 25. *La Tacja dai Bataias*; 26. *Sopiêras*; 27. *Las Codas*; 28. *Il Plait*; 29. *Davôr il Bosc*; 30. *La Çupita*; 31. *La Livina di Svualt*; 32. *Cjarugjêlas*; 33. *Cjarpenàt*; 34. *Basolât*.

anche quello di 'gola di montagna'. Il significato di Fruinz (la pronuncia, non si dimentichi, è *Fruinç*) rimane un po' misterioso anche se si è voluto avvicinare al friulano *frint* 'fronda che fa da foraggio', o direttamente al latino *fronde(m)* 'fronda'. Se il latino *ponte(m)* ha dato il friulano *puint* è possibile

che *fronde(m)* possa dare **fruint*. Non ha avuto fortuna l'italianizzazione di Fruinz in Frigonzo tentata nell'Ottocento e riproposta nel Novecento.

Rimane un po' misterioso anche il *Frêç* (24), un *pecol* piuttosto umido situato tra due rogge, ricordato perché vi abbondavano i nespoli. Si



La ricostruzione post-sismica di Fruinz è stata corretta, mantenendo la tipologia della casa prealpina friulana.

potrebbe accostare al latino medievale *fretum* 'ruscello'.

Un nome già menzionato è la *Tacja* (22) che si può tradurre con 'chiazza', un significato adatto a un luogo in cui confluiscono vari corsi d'acqua. *Ropa* (8, 14), nome diffuso in tutta la pedemontana occidentale e non assente in Carnia, significa 'costone roccioso'. *Sopiêras* (26) sta per *sot piêras* 'sotto le pietre'. *Lavriat* (18) è un nome collettivo da *lâvare* 'lastra di roccia'. La *Çupîta* (30) è un diminutivo di *çopa* 'zolla erbosa'. *Piç* (6) vuol dire 'punta', 'sommità', qui con evidente valore orografico. *Cjarugjêlas* (32) è un arcaico diminutivo di *cjaranda* 'siepe'. Appartiene al mondo vegetale anche *Cjarpenât*, peggiorativo di *cjarpin* 'carpino nero'. *Basolât* è una zona boscosa con cavità carsiche tra la *Presa* e il *Batain*; significa 'chiazato'.

Beveradiâr significa 'abbeveratoio'. *Broili* (12) significa 'brolo', quindi sostanzialmente 'giardino' e in questo caso, visto che si trova su una costa di montagna, avrà indicato un luogo particolarmente gradevole, o che ricordava le vicinanze di casa. *Presa* (5, 21) sarà una presa dell'acqua, anche se non è da escludere *presa* nel senso di appezzamento di terra assegnato a

una famiglia in seguito alla suddivisione di terreni comunali.

Il *Plait* (28) è un "prato in leggero pendio a sud-est di Fruinz, all'incrocio della strada di Forchia con la vecchia strada per Chiamp"; il nome sta a indicare un terreno oggetto di lite che è stato assegnato dopo il giudizio di un magistrato (*plait*).

Altri toponimi si rifanno a nomi di persona o di famiglia: *La Cuca* (2), *Il Fasôl* (9), *In Suanin* (11), *I Sacôças* (23), *La Livina di Svualt* (31) 'la frana di Osvaldo'; alcuni sono di non agevole interpretazione come *La Marcuègna* (10) oppure sono di significato trasparente come *Plan(c) dal Riu* e *Davôr il Bosc*.

L'attualità

La ricostruzione post-sismica di Fruinz è avvenuta in modo pressoché impeccabile grazie ai finanziamenti previsti dall'art. 8 ("Beni ambientali") della legge regionale n. 30 del 1977. La tipicità della casa prealpina è stata rispettata e il borgo ha un aspetto gradevole. L'insediamento riprende vita nei fine settimana e nei periodi di ferie, quando alcuni discendenti degli antichi originari, come chi ha eletto questa borgata a seconda dimora,

trascorrono qui dei momenti che più tranquilli non si potrebbe. Se ciò consente di mantenere buona parte delle case assicurando loro manutenzione e cure, non può avere nessuna possibilità di ricostruire l'antico tessuto sociale, né di incidere sull'uso dell'ambiente circostante. La civiltà che ha fatto nascere e vivere Fruinz è da tempo tramontata e quel modello di vita non è più proponibile. Il lavoro a distanza, che ora è sempre più possibile, potrebbe attrarre ancora qualche persona, ma la solitudine che affligge la zona per la maggior parte dei giorni dell'anno, e la mancanza di servizi soprattutto per le famiglie con figli, sono un ovvio deterrente al richiamo di nuovi abitanti.

Nota

Questo scritto è una rivisitazione, con cambiamenti, di un articolo apparso sulla rivista *Sot la Nape* (n. 1, 1989) della Società filologica friulana; ha preso vita in seguito ai colloqui con Mafalda Cedolin (1921 - 2013) che ha abitato a Fruinz dal 1943 al 1958. Per i nomi di luogo ci siamo avvalsi delle conoscenze di Mario Peresson. Si ringrazia Enos Costantini per la revisione del testo.

Bibliografia

- Âs Int e Cjere*, Società filologica friulana, Udine, 1992.
Blarasin 2019 = Gianna Angela Blarasin, *Nomi di luogo e soprannomi del Comune di Vito d'Asio*, Società filologica friulana, Comune di Vito d'Asio, Udine, 2019.
Du Cange 1840 = Carolo du Fresne Domino du Cange, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, Tomus III, Parisiis, 1840.
Peresson Daniela, *Fruinz*, *Sot la Nape*, n. 1, 1989.

Mari e fî

Al è tornât a cjasa,
il fî da la Catìn,
dopo trent'agn.
A li 'nd à lui cumò
cinquanta, îa vincj di pi.
Al è rivât iersera
e intor da la coriera
nissun lu à cunussût.
Al è sût dret a cjasa
pal troi da la fornâs.
E cuan' ch'al è rivât,
so mari a l'â cjalât
par un moment; e dopo
noma chês dôs bussadas
e un – Mari – e un Jacumin! –.
E un lunc tasîa, cjalâsi,
e lui cjalâ ducuant:
spolert par fogolâr,
luminio al puest dal ram;
e îa cjalâli lui:
un sior di biela zîara,
ocjâi, vistîf pulît.
E po, belplanc, forest
cuasi tal cjacarâ,
lui – Mari, vos bastavei
i bêçs co vos mandavi...? –
– Sì, Jacumin, e 'nd ai
mitûts encja a la puesta
cul puar di cjo pari... –.
E intant, mitûts i stecs
sul foc, a preparava
par lui chel nin di cena:
polenta su la plota,
formadi, e la scugjela
dal lat, la sô scugjela.
E dut, ta la cjasuta,
il foc e las peravolas
il lat i imprescj la lûs,
dut veva coma un bati
di cour – Tu sôs tornât! –.

Pieri Menegon

(parlata di Pielungo in Val d'Arzino).
In *Sot la Nape*, VI, n. 3, 1954.



Madre e figlio // È tornato a casa, / il figlio della Caterina, / dopo trent'anni. / Ne ha lui adesso / cinquanta, lei venti di più. / È arrivato ieri sera, / e vicino alla corriera / nessuno lo ha riconosciuto. / È andato subito a casa / prendendo il sentiero della fornace. / E quando è arrivato, / sua madre lo ha guardato / per un momento; e dopo / solo quei due baci / e un – Madre! – e un – Giacomino! –. / E un lungo tacere, guardarsi, / e lui guardare tutto: / cucina al posto del focolare, / alluminio al posto del rame; / e lei guardare lui: / un signore di bell'aspetto, / occhiali, vestito bene. / E poi, lentamente, forestiero / quasi nel parlare, / lui – Madre, vi bastavano / i soldi che vi mandavo...? – / – Sì, Giacomino, e ne ho / anche messi alla posta / col povero tuo padre... –. / Nel frattempo, messi i legnetti / sul fuoco, preparava / per lui un po' di cena: / polenta sulla piastra, / formaggio, e la scodella / del latte, la sua scodella. / E tutto, nella piccola casa, / il latte le stoviglie la luce, / tutto aveva come un battere / di cuore – Sei tornato! –.

Questa toccante poesia di Pietro/Pieri Mengon (1917 - 1974), nativo di Pielungo, è un profondo richiamo al passato recente della Val d'Arzino, terra un tempo di rinomati allevatori e produttori di formaggio (l'etnico *asin* con cui si indicavano i locali era praticamente sinonimo di pastore-caseificatore) drasticamente impoverita dall'emigrazione nel corso del Novecento. Il comune di Vito d'Asio aveva 4.000 abitanti nel 1921, ridottisi a 800 nel 2011.

Il breve componimento servirà a familiarizzare il lettore con la parlata di Pielungo, praticamente identica a quella di Fruinz. La fotografia del *fogolâr* è stata scattata a Fruinz negli anni Sessanta.



Fossato e ponte di accesso alla corte dell'abbazia di Sesto al Reghena alle prime luci dell'alba in un'opera di Bruno Beltramini.

