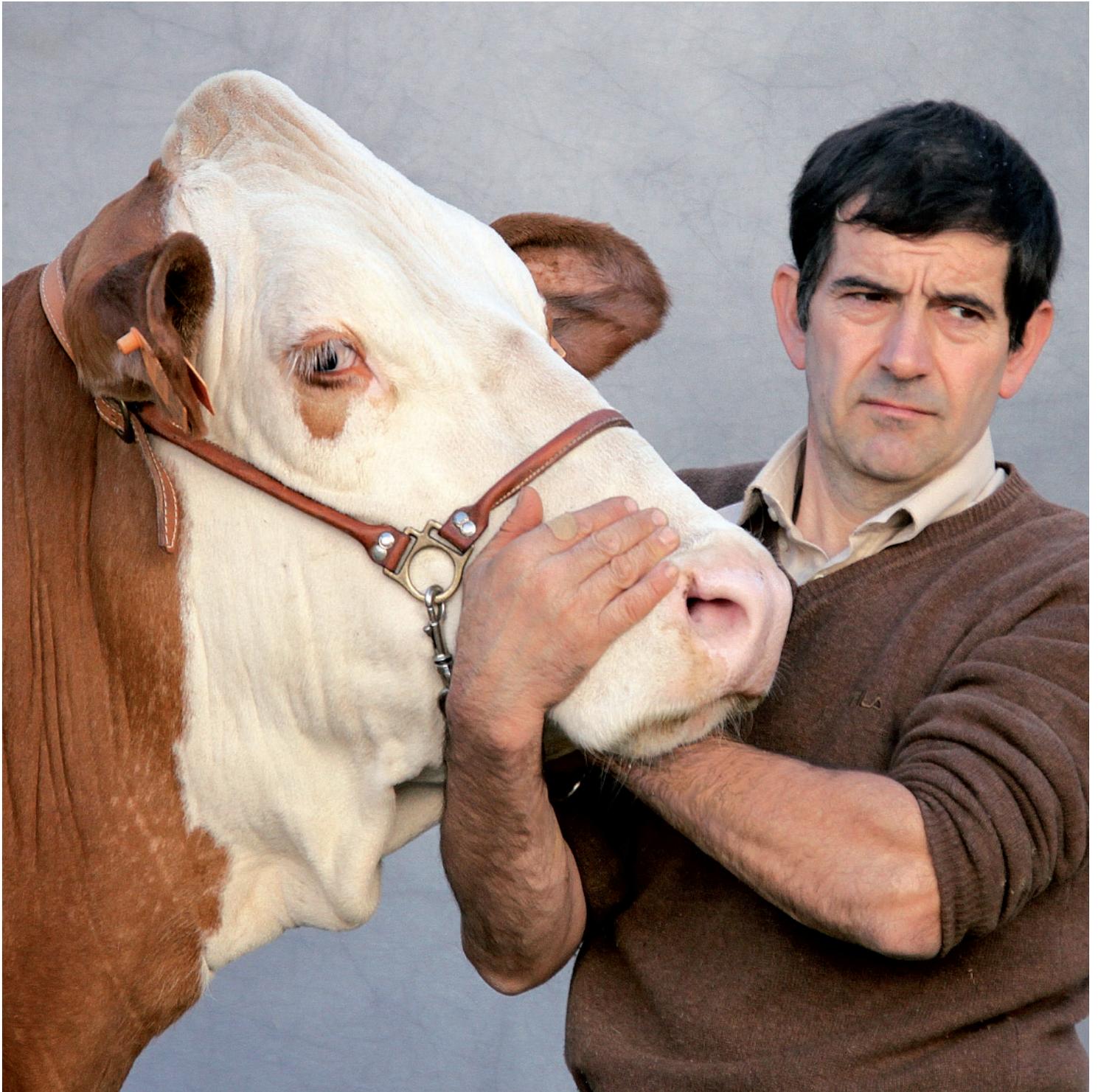


Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Giugno 2010
Anno 2 Numero 2
ISSN 2036-8283

5





Spiga di panìc, nome botanico Setaria italica (L.) Beauv. (in inglese Foxtail millet). Questo cereale fu abbastanza coltivato in passato per usi praticamente identici a quelli del miglio (minestre, pappe) di cui ha lo stesso ciclo vegetativo, breve ed estivo.

Il suo relativo successo, malgrado palesi inconvenienti (attacchi di uccelli, necessità della pilatura), si spiega col fatto che poteva seguire il frumento e consentire un secondo raccolto, non altrettanto pregiato, ma concesso al coltivatore (il frumento era per il proprietario).

Troviamo il panìc, o panì, in un trecentesco detto che vorrebbe esorcizzare le paure, le titubanze dei furlani: jo no intint di lassâ di passiris per pavuro lu panì di semenâ "non intendo rinunciare a seminare il panico per paura delle passere".

Dalla Carnia al Carso...



Siamo pochi,
siamo piccoli,
siamo diversi,
facciamo almeno
sistema

*Malo nas je,
majhni in različni
smo: vsaj skupaj
napredujemo*

*O sin cuatri
scuintiâts:
almancul anîn
parie*

Quando si sente parlare di Chianti, Champagne, Bordeaux sono immediate le immagini, gli odori e i sapori che la nostra mente collega a queste parole. Parole che rappresentano sì una determinata regione, sia essa in Italia o in Francia, ma mi piace pensarle come un grande cesto che raccoglie prodotti di vario genere: insaccati, latticini, frutta, verdura e, soprattutto, vino. Che cosa significa questo? Significa che ormai i prodotti di quelle terre si sono identificati con il territorio e viceversa: Chianti è sinonimo di eccellenza e di qualità agroalimentare e gastronomica, oltre che enologica, ma rappresenta anche un territorio, con i suoi paesaggi e con la sua gente. Una identificazione che funziona molto bene, proprio perché semplifica e rende immediatamente riconoscibile qualcosa. C'è da dire che i Toscani – come del resto i Francesi – sanno, e si sanno, vendere bene. Certamente questa non è solo una predisposizione naturale; è estremamente probabile, anzi, che Toscani e Bordolessi abbiano

ben radicato un forte senso identitario. Sono stati fin da subito consapevoli ed orgogliosi della ricchezza che avevano a loro disposizione, e sono riusciti a concretizzarla, facendola conoscere anche fuori. Ma veniamo alla nostra Regione, al nostro essere Friulani. Che cosa c'entra tutto ciò con noi, con la nostra agricoltura, col nostro settore agroalimentare? Come ho detto più volte, il settore primario si deve riprendere e, per farlo, deve muoversi sostanzialmente in due direzioni: percorrere la strada delle produzioni di qualità e diversificare le produzioni stabilendo, prima di ogni altra cosa, un legame con il proprio territorio. Questo non è solo un legame di tipo agricolo: deve diventare vera consapevolezza, da parte di tutti, e degli agricoltori in primis, *di jessi Furlan*. L'essere Friulano fino a qualche decennio fa – diciamo pure mezzo secolo – era qualche cosa di dato e di scontato: si nasceva Friulani e lo si era in tutto e per tutto e per sempre, dalla culla alla bara. Questa convinzio-

ne, questo circolo, questa *glagn*, che si tramandava di generazione in generazione si sono rotti a partire dagli anni Sessanta, con il boom economico. Si è passati, così, dallo *scugnî jessi Furlan*, al *sielzi di jessi Furlan*, proprio per sottolineare come si sia fatta strada la consapevolezza di appartenere ad una cultura profondamente diversa da tutte le altre. Insomma, per dirla con Robert Johnson, la capacità di “distinguersi per non estinguersi”. Con questo non voglio assolutamente dire che il Friuli è *über alles* e che tutti gli abitanti della regione devono per forza sentirsi friulani, lungi da me. Anzi, proprio come ho detto prima per i prodotti agricoli, la differenziazione e le differenze sono fondamentali. Certo è che la “immagine” della nostra Terra, per funzionare anche al di fuori dei confini regionali, non può essere troppo spezzettata: rischia di creare confusione nel mercato. Perché adesso è di questo che stiamo parlando, di mercato, non di identità. Così, per rinforzare l'immagine del Friuli fuori Re-

gione, bisogna necessariamente semplificare, come hanno fatto i Chiantigiani e i Francesi della Champagne. Lì l'identificazione tra prodotto e territorio funziona alla perfezione e allora, ci siamo chiesti, perché non provare anche qui?

Questo ragionamento ci ha portato ad identificare un marchio che, semplificando, poteva in qualche modo raccogliere – come in un cestino – l'intera offerta agroalimentare regionale. Il “Friulano tipicamente friulano”, non vuole però essere una valorizzazione solo di quanto prodotto nel Friuli storico. Il marchio al suo interno riprende un nome che, ahimè, ci è pesato tanto: chi non ricorda il momento in cui il *tajut di Tocai* si è trasformato nel *tajut di “Friulano”*? Ormai questa è una vicenda conclusa, ma è proprio da qui che dobbiamo ripartire: il

nome di questo vino, che per noi è sempre Tocai, ma che per gli altri è Friulano, ha la necessità di farsi cono-

scere. Dopo la sentenza che ha cambiato il Tocai in Friulano era necessaria un'azione di promozione di questo nuovo nome, e il Ministero ha accolto la nostra richiesta stanziando un bel budget (= *bêçs* o *schei* o *denar* che dir si voglia). E allora, perché non iniziare una azione di promozione che si potrebbe definire “integrata”? Insieme all'ERSA, abbiamo valutato questa possibilità, e abbiamo deciso che valeva la pena di provarci. Così è nato il “tipicamente friulano”.

Quando l'abbiamo presentato, poco prima di Vinitaly, sono fioccate le polemiche sul fatto che lo slogan non identificava tutta la Regione, ma ne rappresentava solo una parte, lasciando fuori la Venezia Giulia (che si risolve nella Provincia di Trieste). È chiaro che, quando si cerca di semplificare un nome, e si cerca di dargli un certo *appeal*, si mette inevitabilmente da parte qualche cosa, si semplifica appunto. Anche se, sia detto per inciso, nessuno ha reclamato un “tipicamente pordenonese” o un “tipicamente carnico”, forse perché non vale proprio la pena di fare polemiche. O forse avremmo dovuto coniare un “tipicamente friulan-venezian-giuliano”? Non suona granchè bene... È probabile che, di primo acchito, qualcuno non abbia capito fino in fondo il vero spirito di quello slogan che è di far conosce-

re, attraverso il vino, anche altre eccellenze dell'agroalimentare regionale – per intero – senza nulla togliere all'unicità dei territori, anzi mantenendo con essi un legame molto forte. Non ci serbino astio quei Triestini che hanno prospettato quasi una “rivolta della jota”, se così possiamo chiamarla, contro il marchio che identificherà l'agroalimentare regionale. Jota che, tra parentesi, in questo numero scopriamo essere nome friulano (lo dicono gli studiosi triestini) di lontana origine celtica e pietanza recidivamente carnica!

Ad ogni modo per ora i fatti ci hanno dato ragione, sia per quanto concerne il Vinitaly – che con una massiccia presenza al padiglione del Friuli - Venezia Giulia ha ampiamente ripagato lo sforzo fatto per la promozione – sia per quanto concerne altre manifestazioni che richiedono la sponsorizzazione del “tipicamente friulano”. Qualche settimana fa, durante il convegno sulla razza bovina Pezzata Rossa Friulana svoltosi a Buja, il direttore dell'ERSA Mirko Bellini, ha così citato un noto ristoratore: “I clienti mi dicono che, quando stappano una bottiglia di Chianti, sentono, annusando il tappo, i profumi tipici di quella regione, e hanno nella loro mente nitide e distinte le immagini della Toscana”. Ciò che io spero, assieme a tanti produttori e addetti ai lavori, è che chi stappa una bottiglia di Friulano, o di Refosco, o di Vitovska, lasciando le nari in preda a quel *bouquet* senta dentro tutto il Friuli/*Friùl* e tutto il Carso/*Kras*.

L'assessore regionale alle Risorse agricole, naturali e forestali
Claudio Violino



Lo slogan “tipicamente friulano” parte dal nome che in modo coercitivo è stato dato al Tocai friulano.

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 agricole,
naturali e forestali

Giugno 2010 - anno 2 - numero 2
tiere.furlane@regione.fvg.it

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

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

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:

- Enrico Agostinis
(eagostinis@mail.com)
- Massimo Buccheri
(massimo.buccheri@comune.udine.it)
- Gabriella Bucco
(gabucco@fastwebnet.it)
- Stefano Buiatti
(stefano.buiatti@uniud.it)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Francesco Del Zan
(fdz247a@alice.it)
- Vania Di Narda
(dinarda@ucellis.ud.it)
- Gianfranco Ellero
(elargian@gmail.com)
- Laura Montina
- Tiziana Novello
(tiziananovello@gmail.com)
- Mauro Pascolini
(mauro.pascolini@uniud.it)
- Mariolino Snidaro
(msnidaro@gmail.com)
- Antonietta Spizzo
(antspizzo@libero.it)
- Claudio Violino
(claudio.violino@regione.fvg.it)

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

Anonimo p. 98 (Fototeca Centro culturale
pubblico polivalente, Ronchi dei Legionari)
Enos Costantini copertina, risvolti di copertina,
pp. 1, 2, 6-7, 9, 10, 11, 13, 15, 16, 26, 46, 62, 64,
66, 73, 76, 77, 80, 81

Claudio Mattaloni pp. 19, 21
Bruno Venuti p. 82

Ricerche iconografiche:
Gabriella Bucco, Enos Costantini,
Christian Romanini, Biblioteca ERSAs
"Luigi Chiozza" Scodovacca

Progetto grafico e stampa:
Litostil, Fagagna (Ud)

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

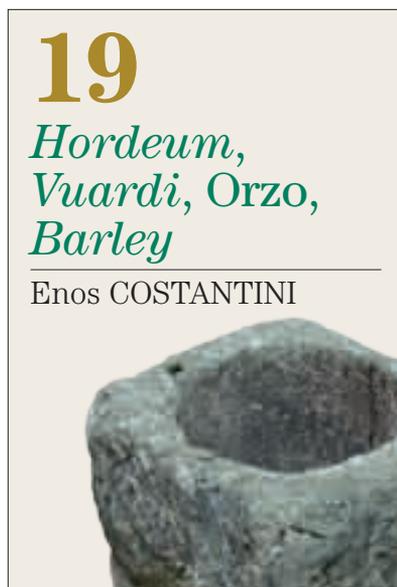
INDICE



7

Il vuardi in Friûl

Mariolino SNIDARO



19

Hordeum, Vuardi, Orzo, Barley

Enos COSTANTINI



25

Bire furlane: solo una chimera?

Vuardi, cervese e... aghe

Stefano BUIATTI

32

Arte in birreria

Gabriella BUCCO



37

I mulini ad acqua in Friuli

Rût, mêl, torte, segnòn:
facciamo rivivere una lingua
morta

Gianfranco ELLERO



45

Il male della rosa

Di troppo mais si può
morire: la pellagra tra
Ottocento e Novecento

Laura MONTINA,
Tiziana NOVELLO



53

Fu la prima a nascere

Vita e opere di Caneva Eugenio da Collina

Enrico AGOSTINIS



61

Miracul a Dieç: spongje e çuç di 127 agns in cà

Antonietta SPIZZO

67

Jota: quando la parola si fa minestra

Dalla Carnia all'Istria, da cibo per poveri a emblema gastronomico di una grande città

Enos COSTANTINI



73

Tipico friulanamente tipico

Identità, luoghi e consumo dei nostri prodotti

Mauro PASCOLINI



83

Giovanni Bolle

Un grande scienziato al servizio dell'agricoltura goriziana

Francesco DEL ZAN

89

Le piante endemiche del Friuli

Piccole grandi particolarità della nostra flora

Massimo BUCCHERI



93

Ve li do io i sogni

È tempo di risvegli, altro che di sogni

Enos COSTANTINI

100

Catine and Sandri

A Love Story in Wartime

Vania DI NARDA



104

Visioni lagunari



Mariolino SNIDARO



Il vuardi in Friûl

Un umile cereale dalle molte virtù: dopo secoli di scarsa visibilità cinquant'anni di meritato successo

I lettori conosceranno l'orzo in quanto surrogato, più o meno gradito, del caffè, e senz'altro sapranno, pur non conoscendone le modalità precise, che entra nel processo di fabbricazione della birra. I friulani, poi, ne apprezzano la presenza in certi profumati minestrini e non saranno sfuggiti all'orzotto che qualche ristoratore, o agricoltore di agriturismo, ha tentato, con successi invero non frequenti, di ammannire loro. I non specialisti, invece, ignoreranno l'uso dell'orzo in alimentazione animale, le diverse possibilità che ha di entrare in alimentazione umana e, tranne qualche raro salutista, saranno poco informati sulle virtù dietetiche e persino terapeutiche di questa graminacea. Le frequenti pubblicità che vantano i beta-glucani dell'orzo come capaci di ridurre il colesterolo avranno anche un fondo di verità, ma non offrono alcuna informazione supplementare.

Per i profani, tanto la pianta che la granella del frumento e dell'orzo, sono, se non proprio uguali, perlomeno molto simili. Si tratta, in realtà di piante che, pur appartenendo entrambe alla classificazione "storica" dei cereali, e alla famiglia botanica delle graminacee, sono piuttosto diverse, sia per esigenze edafiche che per caratteristiche merceologiche e tecnologiche. Queste ultime dipendono dalla composizione della granella e dalla sua struttura. Il "nobile" frumento, lo sappiamo, è il cereale panificabile per eccellenza, mentre l'orzo, con composizione diversa, si è piuttosto indirizzato verso la produzione della birra, limitandosi, per il resto, a funzioni ancillari in alimentazione umana.

In questo scritto, dopo avere brevemente descritto l'orzo, tanto la pianta che la granella, evidenziando le principali differenze con il frumento, sorvoleremo la moderna tecnica di coltivazione per approfondire gli aspetti più legati alla sua trasformazione e accennare alle sue qualità dietetiche e terapeutiche.

Non mancheremo di fare un po' di storia di questa coltura soffermandoci sull'ultimo mezzo secolo perchè in tale periodo ha caratterizzato il paesaggio agrario friulano e ha dato un contributo non marginale alla nostra economia agricola.

Origine e storia

L'origine dell'orzo coltivato, *Hordeum vulgare*, non è certa, ma l'ipotesi più accreditata è che derivi dall'orzo selvatico, *Hordeum spontaneum*, e che il suo centro di diffusione si trovi negli odierni stati di Israele, Giordania e Siria. Nell'orzo, come nel caso di altri cereali, una delle principali fasi della domesticazione dovette consistere nell'acquisizione della persistenza del seme sul rachide (la parte di fusto che sostiene la granella). Infatti, nelle forme selvatiche le cariossidi si staccano spontaneamente dalla spiga e si disperdono nel terreno non appena conclusa la maturazione. Questo difetto è stato eliminato dall'uomo con una selezione che ha favorito i tipi a rachide tenace derivati da una mutazione recessiva. Nell'orzo le file di cariossidi sulla spiga, in origine solo due, divennero poi sei grazie a mutazioni genetiche. Vennero anche selezionate varietà mutiche (= senza reste) per facilitare la pulizia dei chicchi e altre prive di dormienza invernale per permettere la semina primaverile. L'orzo, assieme al frumento, ha dato avvio all'agricoltura del mondo antico circa 10.000 anni a.C. nell'area compresa tra la Grecia e il Mar Caspio. Le evidenze archeologiche che conosciamo ci portano alla valle del Giordano, ove ci sono testimonianze riguardanti la raccolta e la macinazione dei cereali databili tra il 9000 e l'8000 a.C. Tra il quinto e il quarto millennio a.C. l'orzo fu introdotto in Europa centrale e occidentale, divenendo in breve tempo la principale coltura cerealicola dei paesi a clima

freddo. Nel 4000 a.C. furono interessate anche le Isole Britanniche e la Scandinavia.

La produzione della birra risale al terzo millennio a.C. sia in Egitto che in Mesopotamia. I cereali maltati erano conservati sotto forma di pani non lievitati cotti al forno, che erano poi trattati con acqua prima di avviare la fermentazione.

In epoca romana, l'orzo era il secondo cereale più coltivato, dopo il frumento, per erbai, pascoli e per la produzione di granella e paglia. Le classi abbienti non lo consideravano un cibo degno, potendolo sostituire con il più nutriente e redditizio frumento per la panificazione, e con la vite per la produzione di bevande fermentate. Nel Medio Evo l'orzo fu coltivato nelle zone in cui non poteva essere coltivato il frumento e nelle zone in cui era tradizionalmente consumata la birra. Ancora nell'Ottocento l'orzo era uno dei cereali più coltivati

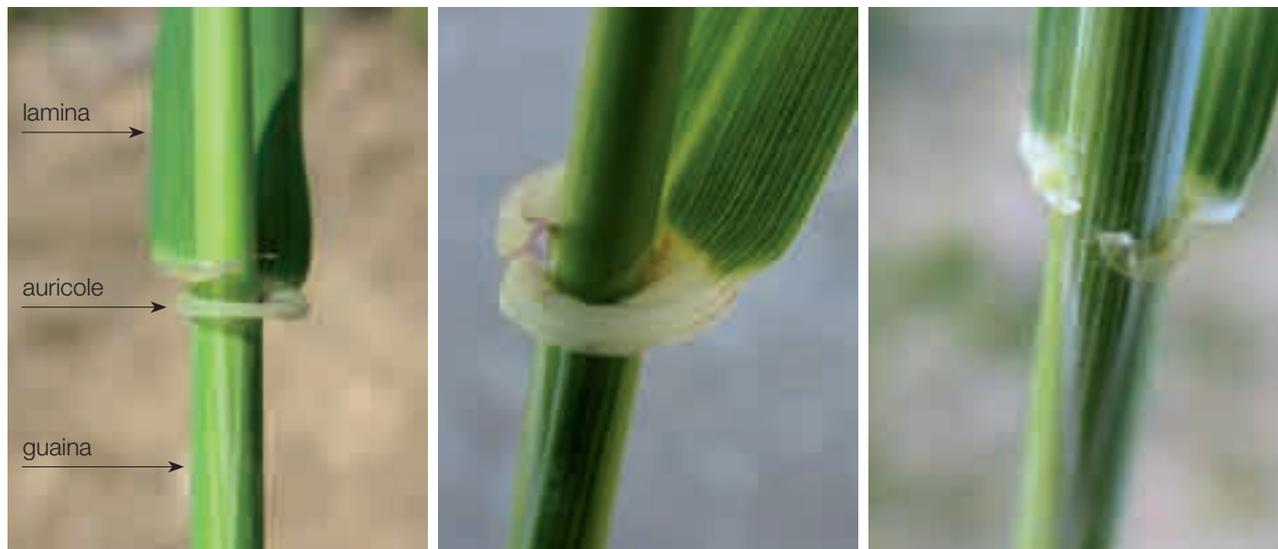
nell'Europa centro-settentrionale, sia per la produzione di mangimi zootecnici che di birra.

Nei secoli scorsi, l'orzo in Italia era molto coltivato soprattutto al Sud, nei terreni poveri e aridi. In queste condizioni di quasi sopravvivenza la semente era prodotta localmente e tramandata di generazione in generazione. Le produzioni medie per ettaro si aggiravano intorno a 10 volte la quantità di seme impiegato. Nelle zone fertili dell'Italia Settentrionale fu sempre un cereale secondario, ma nelle aree più difficili, come le Prealpi e l'alta pianura, poteva dare buoni risultati nei terreni poco fertili e ricchi di scheletro.

Da non confondersi col frumento

Le immagini qui riportate sono sufficienti a presentare la pianta dell'orzo al profano; per sua maggiore informazione abbiamo stilato la tabella 1 e facciamo

Tabella 1. In questa tabella si mettono a confronto le caratteristiche che distinguono l'orzo dal frumento.		
	Orzo	Frumento tenero
internodi	5-8 cavi	5-7 cavi
ultimo internodo	cavo; si piega a maturazione	cavo; eretto a maturazione
accestimento	2-3 piante	1-2 piante
auricole	grandi e avvolgenti che incrociano il culmo	poco sviluppate e pelose
file di semi per spiga	distici 2, polistici 6	6
cariossidi per spiga	distici 20-35, polistici 25-60	25-50
ariste	presenti	presenti/assenti
glumelle sul seme	aderenti, seme vestito	assenti, seme nudo
struttura seme	amidaceo farinosa	farinosa
peso 1000 semi g	distici 33-48, polistici 28-40	30-45
impiego umano	birra, minestre, orzotto, surrogato del caffè	pane - pasta



Le auricole sono due appendici che avvolgono il culmo nel punto di confluenza tra guaina e lamina fogliari. Nell'orzo sono molto evidenti (sinistra e in centro) ed "abbraccianti", mentre nel frumento (destra) sono in genere più piccole (talora assenti) e dotate di peli.

sempre una comparazione con il frumento che è l'altro cereale a paglia diffuso in Friuli.

Le differenze tra i due non sono sempre evidenti all'occhio non esercitato, soprattutto durante l'inverno e in primavera prima dell'emissione della spiga. Quando le piante sono ancora "erbacee" si guardino le auricole, quelle piccole estroflessioni delle foglie attorno al fusto: l'orzo ha auricole molto abbraccianti e ben sviluppate, il frumento le ha più modeste e provviste di peli evidenti. Con la spiga le differenze sono più facili da diagnosticare: l'orzo coltivato da noi ha sempre le reste, il frumento può averle o non averle. La spiga dell'orzo si piega, quella del frumento rimane bella diritta.

La granella dell'orzo è "vestita", cioè mantiene le glume fiorali anche dopo la trebbiatura, mentre quella del frumento è sempre "nuda". Attenzione: non è da escludere che, in futuro, si possano diffondere varietà di orzo con granella nuda.

Distico e polistico, ma non è una poesia

Il lettore sentirà parlare di varietà di orzo "distiche" e "polistiche", queste ultime dette pure "esastiche": che differenza c'è? Tentiamo di spiegarlo: la "spiga" dell'orzo come la vediamo a maggio è, in realtà, una struttura che porta i fiori (da cui i frutti, cioè la granella). A ogni nodo della spiga sono inserite tre "spighette", ognuna delle quali porta un fiore.

Quando tutti e tre i fiori sono fertili si formano tre cariossidi e, siccome i nodi sono da due lati della spiga ecco che avremo sei cariossidi quasi sullo stesso piano. Quindi, lungo la spiga, ci saranno sei file di cariossidi e l'orzo si chiamerà esastico o polistico.

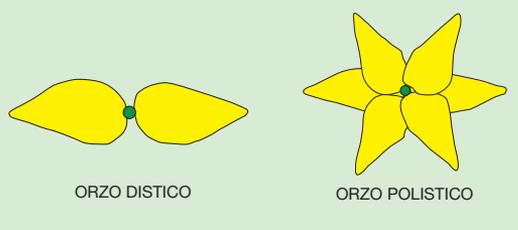
Quando è fertile solo il fiore centrale ci saranno, va da sé, due file di cariossidi lungo la spiga e l'orzo sarà detto distico. Senza scomodare il greco antico potevano chiamarli orzi "a sei file" e orzi a "due file", ma

tant'è: gli agronomi di un tempo dovevano sfoggiare la loro cultura classica.

Bisogno di freddo

Gli orzi coltivati sono distinti anche in varietà ad *habitus* autunnale e primaverile: qui abbiamo scomodato il latino, ma è una questione molto concreta. Le varietà ad *habitus* autunnale richiedono l'esposizione delle giovani piante, per un periodo di circa 50 giorni, a basse temperature onde poter passare dalla fase vegetativa a quella riproduttiva, in pratica per produrre. Le varietà ad *habitus* primaverile, invece, non richiedono un periodo di crescita a basse temperature per avere l'induzione alla fioritura.

Ora, se vi dicono che un certo orzo è distico e "primaverile" (saltiamo quell'*habitus*) sapete che ha le cariossidi disposte su due file lungo la spiga e che si può seminare in primavera perché non ha bisogno del freddo invernale per produrre.



Questo disegno schematizza la sezione trasversale di una spiga rispettivamente di orzo distico (a sinistra) e di orzo polistico o esastico (a destra).



Inquadramento statistico

I maggiori produttori d'orzo nel mondo sono Russia, Canada, Germania, Francia, Ucraina, Turchia, Australia e Regno Unito. Le rese per ettaro si attestano sui 23 quintali per ettaro a livello mondiale e sui 37 in Italia.

Nel mondo l'orzo si coltiva oggi su circa 65 milioni di ettari, pari a 1/3 della superficie investita a frumento. In Italia le superfici si

aggirano sui 300.000 ettari, circa 1/6 della superficie a frumento (tenero+duro). In Friuli l'investimento a orzo si aggira attualmente sui 10.000 ettari, mentre quello a frumento è di circa 14.000 ettari.

L'ultimo mezzo secolo

In Friuli, negli anni Cinquanta, le superfici ad orzo erano modeste, inferiori ai 4.000 ettari. Nel periodo successivo sono aumentate, raggiungendo il massimo negli anni Ottanta con 16.000 ettari. Sono andate poi progressivamente diminuendo, scendendo fino agli 8.000 ettari negli anni Duemila. Le rese per ettaro, invece, hanno fatto registrare un crescendo continuo passando dai 18 quintali per ettaro degli anni Sessanta ai 47 quintali degli anni Duemila (grafico 1).



L'orzo distico (a sinistra) ha la spiga con due file di cariossidi mentre l'orzo polistico (in centro) ed il frumento (a destra) hanno la spiga con sei file di cariossidi.



La foglia immediatamente sottostante la spiga è detta "foglia a bandiera". Nel frumento (a destra) è sempre molto più sviluppata che negli orzi (in centro orzo a sei file, detto anche polistico o esastico; a sinistra orzo a due file o distico).

In Friuli, come nel resto d'Italia, a partire dagli anni Sessanta le superfici ad orzo sono aumentate progressivamente andando a sostituire le superfici a frumento. Erano apprezzate, in quegli anni, la sua rusticità e la possibilità d'utilizzazione nell'allevamento aziendale ma, soprattutto, la sua precocità di raccolta rispetto al frumento. A metà giugno, infatti, è possibile liberare il terreno ed avere così l'opportunità di seminare entro tempi accettabili una coltura di secondo raccolto come mais precoce o soia. Un contributo a favore dell'orzo arriva anche dal rinnovamento varietale che consente un significativo aumento delle rese: intorno agli anni Settanta vengono introdotte le cultivar Maris Otter e Perga, rispettivamente dall'Inghilterra e dalla Germania, due varietà che



Il 99% dell'orzo coltivato ha il seme vestito, ovvero è raccolto con le glumelle aderenti alla cariosside sia nei tipi distici (a sinistra) che nei polistici (in centro). Il seme delle varietà distiche ha una dimensione superiore ai polistici di circa il 20%. Per l'utilizzo umano le glumelle devono essere tolte. L'orzo nudo (a destra), poco coltivato, ha la cariosside priva delle glumelle che, come nel caso del frumento, si staccano al momento della trebbiatura.

hanno permesso di superare la barriera dei 25 quintali/ettaro rendendo competitiva la specie rispetto al frumento. Fino agli anni Sessanta le semine venivano realizzate in due epoche: in autunno, nei mesi di ottobre e novembre, utilizzando gli orzi polistici autunnali, ed in primavera, nei mesi di febbraio e marzo, impiegando gli orzi distici. Le produzioni più elevate sono sempre state ottenute con gli orzi polistici in semina autunnale perché gli orzi distici in semina primaverile non incontrano da noi le condizioni climatiche più favorevoli. I distici però, anche se meno produttivi, hanno quasi sempre offerto una granella di miglior qualità. Questo fatto ha stimolato diversi lavori di miglioramento genetico per ottenere degli orzi distici ad *habitus* autunnale. E così negli anni Settanta arrivarono alcune proposte varietali soprattutto dall'estero;

queste vennero accolte con molto interesse perché rappresentavano l'orzo ideale, ossia un orzo autunnale da poter raccogliere presto per consentire un secondo raccolto, resistente al freddo invernale, poco suscettibile all'allettamento, resistente alle malattie e con granella di buon livello qualitativo. Purtroppo l'inserimento di questi nuovi tipi d'orzo distico non è stato facile e nemmeno indolore: nel 1977, a causa di forti attacchi della crittogama *Rhynchosporium secalis* (*Marssonina*) sulla maggior parte delle varietà d'orzo distico in semina autunnale, si sono registrati dei cali di produzione, anche superiori al 40%, in tutti gli ambienti della nostra regione. Nello stesso anno la maggior parte degli orzi polistici, invece, non è stata attaccata da rinosporiosi ed ha riconfermato produzioni soddisfacenti.

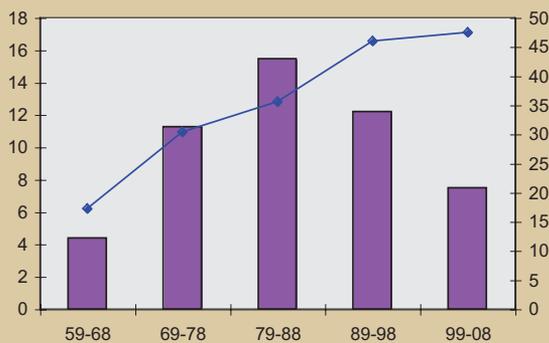


Grafico 1. Regione Friuli - Venezia Giulia: superfici coltivate e produzioni dell'orzo (distico e polistico) negli ultimi 50 anni. Dati Istat. Le superfici (ettari x 1000), numericamente espresse dall'ordinata a sinistra, sono rappresentate dalle colonne mentre le rese (quintali per ettaro), numericamente espresse dall'ordinata a destra, dalla linea spezzata. In ascissa i decenni.



A sinistra orzo colpito dal virus del nanismo giallo, a destra orzo sano. Negli anni Ottanta e Novanta le virosi sono state la più grande insidia per l'orzo. La prima a manifestarsi è stata la virosi del nanismo giallo dell'orzo che è trasmessa da afidi vettori. Subito dopo è apparsa la virosi del mosaico giallo trasmessa da un fungo presente nel terreno. Per entrambe è stata individuata una soluzione: ritardo nell'epoca di semina per la prima ed impiego di varietà resistenti per la seconda.



In questa vecchia foto degli anni Settanta si vedono dei campi in cui l'orzo è ingiallito perchè colpito dal virus del nanismo e un campo di normale colore verde nel quale il cereale è stato seminato tardivamente in modo da sfuggire a questa avversità.

☞ **Che freddo che fa**

Due anni dopo, nel 1979, il gran freddo invernale distrusse completamente gli orzi distici autunnali, mentre i polistici subirono danni con una perdita di circa il 10% della produzione. Dopo queste due vicende l'introduzione di orzi distici in semina autunnale

divenne più cauta, tanto che solo verso la fine degli anni Ottanta si affermarono finalmente alcune varietà distiche autunnali (Arda, Baraka, Igri e Kaskade) con una buona resistenza al freddo e alle malattie fungine, con buone caratteristiche agronomiche e con granella di qualità.

Virosi

In quegli anni i problemi non si limitarono alla rincosporiosi e al freddo invernale, ma si verificarono, tanto sui distici che sui polistici, gravi danni da virosi. Nel 1978, infatti, si rilevarono i primi casi di attacchi di nanismo giallo dell'orzo (*Barley Yellow Dwarf Virus*) in molte zone della regione, ma soprattutto nel Pordenonese (perdite anche del 90% del prodotto) e nella fascia pedecollinare (perdite attorno al 25%). Nessuna varietà si dimostrò resistente a questa fitopatia causata da un virus trasportato da afidi e, fortunatamente, non veicolato dalla semente. I sintomi dell'infezione possono variare in modo evidente in relazione alle condizioni ambientali, al ceppo di virus e al momento di infezione. Durante l'inverno i sintomi sono poco evidenti ma, alla levata, le piante infette si colorano di giallo, non si sviluppano ed in breve muoiono.

Il Centro regionale di Sperimentazione agraria per il Friuli - Venezia Giulia in quegli anni realizzò prove agronomiche di confronto varietale e di epoca di semina per individuare le migliori strategie di prevenzione nei confronti di questa virosi. Fin dai primi anni di sperimentazione si evidenziò la possibilità di limitare i danni evitando le semine precoci d'inizio ottobre. La semina alla terza decade di ottobre permise, infatti, di ottenere buoni risultati: dopo la trebbiatura del mais, che è portatore sano del virus, gli afidi vettori migravano sull'orzo, ma se la semina di quest'ultimo è tardiva tale "ponte" viene efficacemente interrotto.

Nei primi anni Ottanta si diffuse tra gli agricoltori questa strategia di controllo, più volte confermata da prove in campo, e verso la fine del decennio il nanismo giallo cessò di fare danni anche grazie ad una forte riduzione delle popolazioni afidiche su mais.

Mosaico giallo

Terminati o quasi i problemi con la virosi del nanismo giallo subito dopo appare nei campi di orzo un altro problema. Nel 1992, infatti, si rileva per la prima volta la presenza di un altro tipo di virosi soprattutto in provincia di Gorizia. Si tratta della virosi del mosaico giallo dell'orzo (BaYMV) che negli anni successivi si nota anche in altre zone della regione. È una malattia virale che si trasmette attraverso un fungo presente nel terreno, la *Polymyxa graminis*. Tale fungo permane nel suolo per un lungo periodo ed è favorito dalla monosuccessione dell'orzo. Il più efficace mezzo di lotta contro questa malattia si dimostrò essere la prevenzione, ottenibile con una adeguata rotazione e con l'impiego di cultivar resistenti. Purtroppo all'inizio degli anni Novanta solo una varietà, la Express, era resistente, ma grazie al lavoro dell'Istituto per la Cerealicoltura di Fiorenzuola d'Arda, nel giro di un decennio la gamma si ampliò, tanto che ora la maggior parte delle cultivar in commercio si può dire resistente al virus del mosaico giallo.

Allettamento

Il fenomeno può essere descritto come perdita della posizione verticale della pianta (*si bute giù*)

a causa di forze esterne (vento, pioggia). Normalmente si ha uno sbandamento solamente di parte dei culmi, ma si possono verificare casi di colture completamente coricate sul terreno.

Il fenomeno è più marcato quando le piante sono fitte e sono state lautamente concimate con azoto. Difficilmente al cessare della causa scatenante la pianta riesce a riprendere la posizione verticale. L'effetto sulla produzione dipende dalla percentuale di piante allettate, dalla severità del fenomeno e dal momento in cui si verifica. Lo stadio cruciale coincide con la spigatura e le prime fasi della maturazione, quando si possono avere perdite di produzione anche superiori al 40%, mentre negli stadi successivi le perdite sono più contenute. Con l'allettamento, oltre ai cali produttivi, si può verificare un calo qualitativo della granella (minor peso ettolitrico) e si possono manifestare marciumi e attacchi fungini. Negli ultimi cinquant'anni sono stati fatti grandi passi in avanti per migliorare la resistenza nei confronti di questo fenomeno negativo, ma il problema non si può ancora ritenere risolto: solo la bassa taglia della pianta, accompagnata da internodi basali raccorciati, potrà porvi un argine.

Le varietà

Negli ultimi cinquant'anni il rinnovo varietale è stato elevato grazie a molti istituti di ricerca e ad alcune ditte sementiere interessate. La maggior parte del lavoro è stata realizzata all'estero, soprattutto in Francia e Germania. Nella tabella 2 sono riportate



L'allettamento è la perdita della posizione verticale delle piante a causa del vento e della pioggia. Tra i cereali l'orzo è la specie più sensibile a questo fenomeno che si manifesta soprattutto nelle colture fitte e lautamente concimate con azoto. Rispetto al passato le varietà oggi coltivate sono molto meno sensibili perché hanno una taglia più contenuta, ma al momento il problema non è stato ancora completamente risolto.

le principali varietà utilizzate in Regione negli anni che vanno dal 1960 ad oggi. Molto rimane ancora da fare per ottenere l'orzo più adatto ai vari ambienti italiani ed alle sue diverse destinazioni. Nonostante i tempi lunghi richiesti dal miglioramento genetico e la scarsa disponibilità di nuove fonti di resistenza non ci si accontenta dei traguardi raggiunti e si punta ad ottenere cultivar ancora meno sensibili alle malattie e all'allettamento.

Utilizzazione zootecnica

Il mais, in tempi recenti, è passato dall'alimentazione umana a quella zootecnica dove, con la

soia, forma l'accoppiata vincente della moderna nutrizione animale. L'orzo, nello stesso settore, ha giocato un ruolo da protagonista nei secoli precedenti, tanto da divenire il punto di riferimento nella formulazione delle razioni: il chilo di orzo è tuttora in molti paesi europei l'unità di misura (la cosiddetta "unità foraggera") dell'energia contenuta negli alimenti per i ruminanti.

Nel caso dei bovini l'orzo era somministrato come foraggio "verde" e, pratica non diffusa in Friuli, può essere insilato quando la granella è allo stadio di maturazione latteo-cerosa. La granella rimane tuttavia la principale forma di utilizzo; questa, malgrado un valore energetico inferiore a quello del mais, è ancora apprezzata per il suo valore "dietetico": qualsiasi allevatore vi dirà che l'orzo è "rinfrescante" e tale pregio si confà specialmente alle lattifere e ai cavalli.

È nell'alimentazione del suino, però, che l'orzo riveste particolare importanza: i maiali che lo ingeriscono regolarmente presentano tutti i segni di un metabolismo efficiente, cioè di una buona

salute: pelle lucida, morbida ed elastica, setole soffici e grande appetito. Ciò che più interessa, però, è la qualità del prodotto: l'orzo conferisce alla carne e al lardo indiscutibili pregi di finezza e di sapore.

La paglia, di scarso valore nutrizionale, è usata come lettiera per le bovine, ma molti coltivatori che non hanno allevamento preferiscono interrarla.

L'orzo e la birra

Il miglior orzo per la produzione di malto è, come già detto, quello distico che ha un seme di calibro superiore e con una forma più regolare rispetto a quello polistico, nonché una qualità complessiva generalmente superiore.

La malteria richiede un alto contenuto di amido (da cui derivano gli zuccheri fermentescibili), un basso contenuto proteico (se presenti in quantità eccessiva le proteine possono dare fenomeni di instabilità e torbidità nel prodotto finito), un basso contenuto lipidico (importante per ridurre gli effetti di irrancidimento) e glumelle sottili per assicurare un alto rendimento in malto (in bir-

reria le glumelle sono un coadiuvante naturale di filtrazione nella fase di ammostamento).

Nel processo di maltazione il seme d'orzo viene inizialmente bagnato per raggiungere un valore di umidità (42-46%) tale da consentirgli di germinare. Dopo circa 5-6 giorni il seme è sottoposto ad essiccamento che, inattivando l'embrione, interrompe la germinazione. Al termine di questa fase si ottiene il malto, ricco di quegli enzimi che, in birreria, degraderanno l'amido consentendo di ottenere zuccheri fermentescibili per i lieviti.

Dalla malteria il malto passa alla lavorazione in birreria. Qui viene prima macinato, poi mescolato con acqua calda e farine di altri cereali in grossi contenitori e, in poche ore, gli enzimi presenti nell'infuso completano la demolizione delle lunghe catene dell'amido. Segue poi la bollitura, insieme ai fiori di luppolo: durante questa fase si producono i composti che conferiscono aroma alla birra, sono bloccate le attività enzimatiche e si favorisce la precipitazione delle proteine. Alla fine vengono eliminati i residui del luppolo assieme ad altre sostanze che si depositano, e il mosto, raffreddato, viene fatto passare nel tino di fermentazione dove viene inoculato un ceppo del lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Terminata la fermentazione, la birra viene filtrata, pastorizzata e imbottigliata.

Da un quintale di granella secca si ottengono 75-78 kg di malto, e da 14-16 kg di questo si ottiene un ettolitro di birra. Ne deriva che

Tabella 2. Le principali varietà coltivate nella Regione Friuli - Venezia Giulia negli ultimi 50 anni.

Con il fondo verde appaiono le varietà polistiche, con il fondo giallo quelle distiche

1960	1970	1980	1990	2000
Ager	Astrix	Jaidor	Express	Lutece
Perga	Ager	Gerbel	Sonora	Ketos
Atlantis	Vega	Selvaggio	Jaidor	Mattina
Hauters	Thibaut	Barberousse	Abondant	Aliseo
Jaspis	Atlantis	Robur	Plaisant	Aldebaran
Senta	Perga	Arma	Trebbia	Amorosa
Wisa	Georgie	Arda	Arda	Amillis
Maris Otter	Aramir	Igri	Baraka	Baraka
Julia	Summit	Alpha	Kelibia	Marjorie
Union	Havila	Nicola	Asso	Cometa



da un ettaro di terreno coltivato ad orzo, con una resa media di 50 quintali, è possibile produrre circa 250 ettolitri di birra. Le rese in malto dipendono da diversi fattori: germinabilità (deve essere superiore al 96% dopo 3 giorni), uniformità di calibro dei chicchi, ottimo riempimento dei chicchi stessi (spessore delle cariossidi il più grande possibile e comunque non inferiore a 2,2 mm), glumelle sottili e non pigmentate.

L'orzo da birra

In Italia vengono seminati attualmente circa 50.000 ettari di orzo da birra, la maggior parte dei quali si trova nel Centro-Sud. La produzione si basa su contratti con le due uniche malterie industriali presenti in Italia: la SAPLO (Società per Azioni Per la Lavorazione dell'Orzo) a Pomezia (Roma) e l'Agroalimentare Sud a Melfi (PZ) in Basilicata.

È pratica comune che il mercato dell'orzo da birra sia legato a contratti di coltivazione da parte delle malterie: in Europa, come negli U.S.A., Canada e Australia, l'acquisto dell'orzo da birra da parte dell'industria è regolamentato contrattualmente con gli agricoltori ed è vincolato al raggiungimento di determinati parametri qualitativi; solo se questi sono effettivamente riscontrati l'agricoltore può vendere il lotto alla malteria spuntando un prezzo superiore a quello dell'orzo da zootecnia. Nella coltivazione dell'orzo da birra parti-

colare attenzione deve essere posta alla gestione agronomica della coltura: l'elevata qualità della granella richiede un basso contenuto di proteine, quindi un'oculata concimazione azotata, nonché una raccolta puntuale e uno stoccaggio accurato. Le varietà impiegate in Italia sono di origine straniera, sono distiche e primaverili ma, adatte alla semina autunnale nelle zone temperate del Sud, consentono l'ottenimento di raccolti di qualità e buoni risultati durante la maltazione.

Considerato che il fabbisogno nazionale medio di malto è di circa 170.000 t, circa 110.000 t di malto (quasi i 2/3) sono importate annualmente: la produzione di orzo da birra in Italia è quindi molto inferiore rispetto alle esigenze del settore.

In passato è già stato fatto un tentativo di inserire l'orzo da birra anche in Friuli; negli anni Settanta, infatti, alcuni operatori hanno cercato di introdurre la coltivazione dell'orzo distico da birra in semina primaverile. In quell'epoca, con la collaborazione di diversi enti pubblici e privati è stata portata avanti, per quasi un decennio, una specifica sperimentazione che ha coinvolto diversi agricoltori per una superficie di circa 1.000 ettari. L'intento era quello di individuare i tipi d'orzo e l'agrotecnica che avrebbero potuto essere utilizzati nella filiera orzo-malto-birra. Il programma si è chiuso con l'abbandono, da parte degli industriali, del "progetto Friuli": i risultati produttivi e soprattutto qualitativi non sono stati pari alle attese.



L'orzo decorticato (a sinistra) si ottiene togliendo il rivestimento esterno all'orzo vestito: l'operazione è indispensabile per la maggior parte degli usi nell'alimentazione umana. A destra, per un confronto, l'orzo nudo.

In alimentazione umana

L'orzo si distingue dagli altri cereali per il notevole contenuto di fibre, in particolare di quelle solubili. Insieme all'avena, è il cereale con il più basso indice glicemico. Durante la cottura tende a gonfiarsi e questa caratteristica, unita alla elevata quantità di fibre, consente di preparare zuppe e minestre molto sazianti e ipocaloriche.

In commercio si trovano due tipi di orzo destinati all'alimentazione umana:

- *orzo decorticato* che subisce una minima lavorazione e l'eliminazione dei rivestimenti più esterni. Contiene una buona quantità di fibre, sali minerali e vitamine. Richiede una lunga cottura, circa 45 minuti, e un ammollo preventivo di almeno tre ore;

- *orzo perlato* che subisce un processo di raffinazione (simile alla sbiancatura del riso) atto a rimuovere tutta la parte più





A sinistra orzo decorticato, a destra orzo perlato.

esterna. Può essere utilizzato senza ammollo preventivo e la cottura è più breve, circa 30 minuti.

Pane, caffè e Sangemini

L'orzo può essere usato sotto forma di farina nella panificazione assieme alla farina di frumento. Con questa miscela si ottiene un pane più scuro del solito con un sapore particolare. Anche il malto trova un impiego diretto nell'alimentazione umana in quanto molto digeribile perché le sue proteine sono già state scomposte e l'amido è stato trasformato in maltosio.

Un uso abbastanza frequente è quello dell'orzo macinato e tostato come surrogato del caffè. Il caffè d'orzo è una bevanda particolarmente indicata come sostitutivo del caffè "vero" per coloro che hanno controindicazioni per questa bevanda. Sul mercato si possono trovare sia la confezione d'orzo grossolanamente macinato e tostato da utilizzare nelle solite caffettiere casalinghe, sia la confezione con l'orzo liofilizzato che si scioglie in una bevanda calda. I distributori automatici di bevande calde possono provvedere anche alla preparazione istantanea del caffè d'orzo, di solito con

quello liofilizzato.

In passato, quando le disponibilità finanziarie non permettevano di largheggiare con i piccoli piaceri, si è fatto grande uso del caffè d'orzo, spesso miscelato con altri surrogati del caffè. Prima che si diffondesse l'uso delle acque minerali, l'acqua dell'orzo bollito veniva spesso impiegata per diluire e mineralizzare il latte di vacca quando era usato in sostituzione del latte materno nell'alimentazione dei neonati.

Nel suo piccolo è anche terapeutico

Fonti ottocentesche ci dicono che i decotti d'orzo si usavano all'epoca contro il mal di gola e la raucedine, oltre che come rinfrescanti. Da tempo sono note le caramelle d'orzo contro il mal di gola.

Se apriamo un libro di fitoterapia scopriamo che l'orzo è emolliente, ricostituente, digestivo, antidiarroico, rinfrescante, tonicardiacco, tonico generale e nervino e favorisce il drenaggio epatico. È indicato nelle affezioni polmonari, nell'atonìa gastrica e intestinale, nelle enteriti e diarree, nelle malattie infiammatorie delle vie urinarie, in casi di demineralizzazione, ecc. Fra i tanti modi di

utilizzazione ne riportiamo due (da Valnet J., *Cura delle malattie con ortaggi, frutta e cereali*, Giunti-Martello, Firenze, 1979):

- tisana con 20 g d'orzo perlato per un litro d'acqua; da bersi a volontà;

- decotto prolungato d'orzo mondato [decorticato], fino all'apertura del chicco: da 30 a 50 g per litro d'acqua. Bollire trenta minuti. Tisana nutritiva e lassativa da bersi a volontà.

L'ordenina, sostanza contenuta specialmente nel malto d'orzo, stimola la circolazione periferica, ha effetto bronchiolitico ed esercita un'azione antisettica sull'intestino.

I beta-glucani

La fibra solubile dell'orzo è rappresentata soprattutto dai β -glucani, una famiglia di polisaccaridi, che si trovano negli strati più interni della cariosside (compongono la parete cellulare dell'endosperma amilaceo). La naturale presenza di β -glucani e tocoli nella granella rende l'orzo interessante per la produzione di



Il seme d'orzo macinato e tostato è utilizzato come surrogato del caffè. Nella foto il prodotto che può essere utilizzato nelle solite caffettiere di casa.

alimenti a base di cereali (pane, pasta, biscotti) con proprietà salutistiche. Infatti, i β -glucani hanno un effetto positivo sia sul livello di glucosio nel sangue, sia su quello del colesterolo. L'orzo può, quindi, essere usato per la preparazione di alimenti funzionali, ovvero alimenti che producono un effetto benefico e mirato su una o più funzioni dell'organismo, al di là degli effetti nutritivi, in modo tale che risultino evidenti un miglioramento dello stato di salute e di benessere e/o una riduzione del rischio di malattia.

I tocolì, cioè la vitamina E

L'orzo risulta essere una delle migliori fonti di tocoli disponibili per l'alimentazione giacché è l'unico tra i cereali ad avere tutti gli 8 isomeri delle molecole ad attività vitaminica E. Dal punto di vista nutrizionale-salutistico, i tocoli sono antiossidanti naturali che riducono il tasso di colesterolo del sangue. Gli antiossidanti possiedono nei loro atomi un elettrone in più che viene ceduto per bloccare e stabilizzare i radicali liberi impedendo così agli stessi di danneggiare altre molecole.

La vitamina E, tra le vitamine liposolubili, è quella che ha maggior probabilità di essere carente in una dieta moderna.

Nudo nel piatto

L'orzo nudo è un orzo distico primaverile la cui granella è priva dei rivestimenti esterni (le glumelle) perchè, al momento della trebbiatura si staccano dalla cariosside, esattamente come succede per il frumento. La sua coltivazione sembrava scomparsa

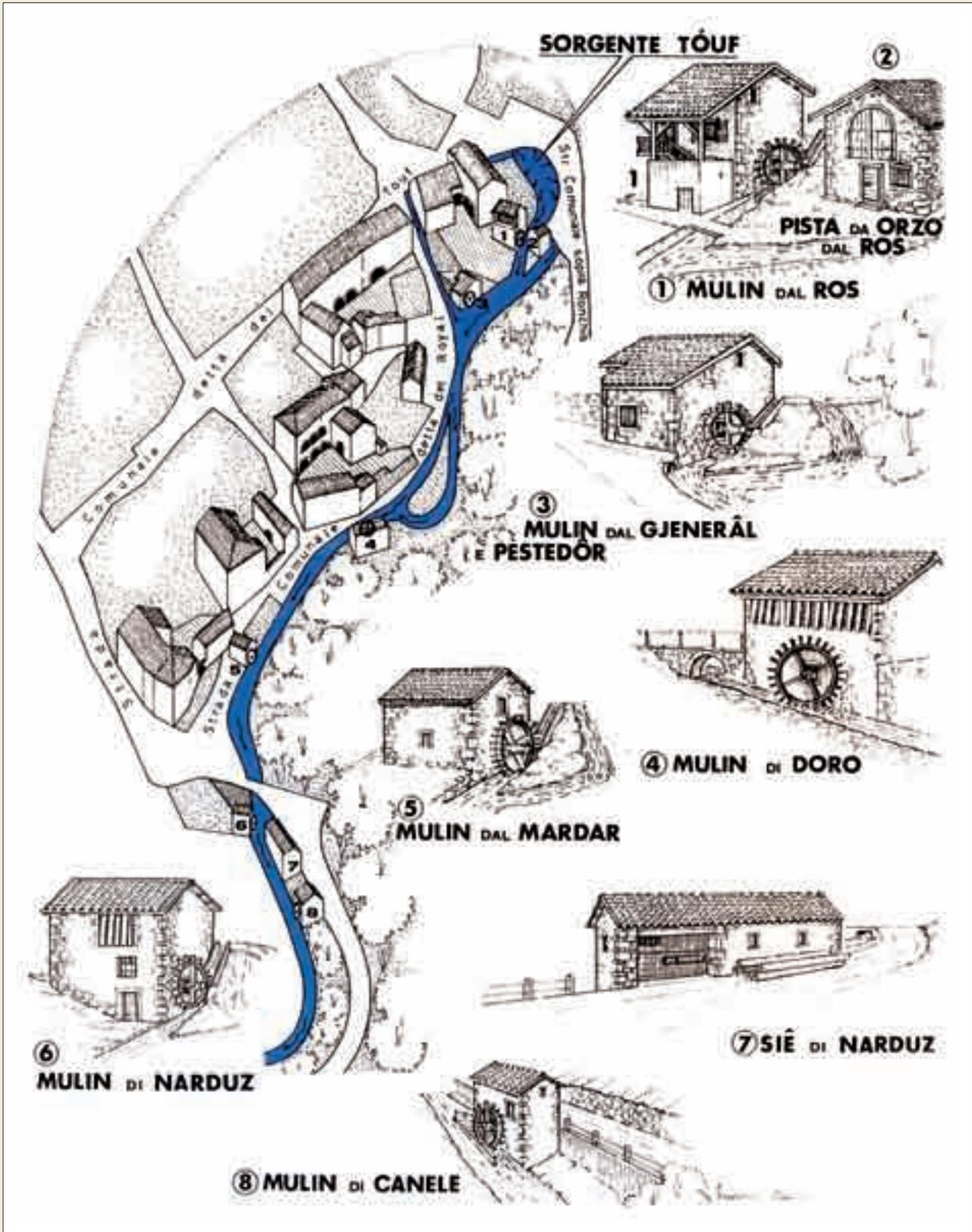
in Italia verso gli anni Ottanta-Novanta a favore delle varietà vestite. Attualmente, grazie al rinnovato interesse per le colture minori, la superficie investita ad orzo nudo in Italia è circa l'1% del totale. È ovvio che questa granella può sostituire in alimentazione umana l'orzo decorticato, al quale le glumelle sono state tolte con un'operazione successiva alla trebbiatura, e il cosiddetto orzo perlato che subisce un intervento meccanico ancora più incisivo.

Il futuro non è roseo, ma c'è

Ipotizzare per l'orzo friulano uno sbocco nell'industria della birra non è al momento possibile perché le varietà oggi disponibili solo raramente raggiungono nei nostri ambienti gli standard qualitativi richiesti dalle malterie. Non va dimenticato, inoltre, che le industrie produttrici di malto si riforniscono di materia prima per lo più nel Centro-Sud, ove sono abbastanza diffusi gli orzi distici ad *habitus* primaverile, più idonei all'uso industriale. Un ritorno alle semine primaverili con varietà distiche è impensabile in regione anche per la scarsa produzione che normalmente offrono.

Non è facile trovare soluzioni per favorire un aumento delle superfici ad orzo in Friuli: anche l'accoppiata orzo / soia di secondo raccolto ha ora molti limiti perché i costi sono aumentati rispetto al passato ed i ricavi spesso non compensano le spese. Al momento non possiamo intravedere, perciò, un futuro roseo per l'orzo: si tratta, tra l'altro, di una coltura eccedentaria

nella Comunità europea, dove è ampiamente diffuso, soprattutto nel Centro e Nord Europa, con produzioni elevate e di qualità da noi difficilmente raggiungibili. Se la situazione non è rosea, non è neppure disperata. L'orzo rimane interessante per la nostra agricoltura regionale: è il cereale che meglio si adatta ai terreni marginali non irrigui molto diffusi in Friuli. Su questi terreni "poveri", inadatti al frumento, non è facile trovare una coltura che possa dare un reddito soddisfacente. L'orzo non solo si adatta alle condizioni difficili, ma offre il vantaggio di essere poco esigente, ha un fabbisogno di azoto che spesso è la metà di quello del frumento e non necessita di trattamenti fungicidi ed erbicidi. Non ha bisogno, quindi, di grandi investimenti, ma va considerato soprattutto come una coltura in grado di dare delle risposte alla sensibilità ambientale che avanza e alle critiche che vengono mosse all'agricoltura intensiva. È ideale per un'agricoltura a "basso impatto" e può rientrare agevolmente nei canoni del metodo di produzione biologico. Con queste premesse potrà giocare un ruolo notevole in un programma regionale di valorizzazione delle produzioni locali ottenute con sistemi ecocompatibili. Non ci riferiamo solo alla granella da minestrone ed orzotti e al surrogato del caffè: il futuro può essere nell'allevamento tanto da latte che da carne, con prodotti finali dove la differenza "si sente", tanto da premiare la bontà e la genuinità delle materie prime.



In questo disegno di Arduino Scarsini vengono evidenziate le attività collegate alla sorgente del rio Tôuf a Illegio / Dieç in comune di Tolmezzo. Esistevano ben due pilature per l'orzo: una qui è detta "pista da orzo" con espressione presa dai catasti ottocenteschi ed era in un locale separato situato di fronte al *Mulin dal Ros*; l'altra, detta *pestedôr*, faceva parte del *Mulin dal Gjenerâl*. Il *Mulin dal Ros* è ora più diffusamente noto come *Il Mulin dal Flec*.
Da Scarsini Arduino, *Illegio / Dieç*, Comune di Tolmezzo, 1995.

Enos COSTANTINI

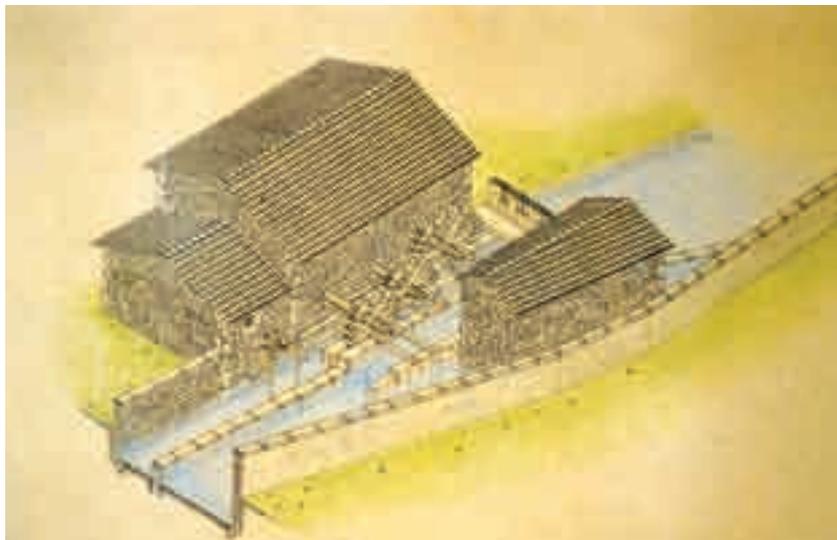
Hordeum, Vuardi, Orzo, Barley

Dal precedente numero di *Tiere furlane* (n. 4 del 2010) sappiamo che i nostri preistorici avi facevano gran uso dell'orzo, tanto come alimento che come coadiuvante edilizio. Questo cereale fu senz'altro coltivato in epoca romana e la parola friulana *uàrdi* / *vuàrdi* viene diritta dal latino *hōrdeu(m)*, con tanto di ditton-gazione, così come *pōrta(m)* ha dato *puàrte*. Per l'Alto Medio Evo abbiamo la prova provata della sua presenza in Friuli grazie al ritrovamento di cariossidi nel sito di San Giorgio di Attimis risalente al VI sec., cariossidi che risultano soprattutto di orzo distico (Zandigiaco e Cargnus 2008). Ritroviamo l'orzo, seppur meno

frequentemente di altri cereali, nel più antico rotolo censuale del Capitolo di Aquileja (sec. XII): *xvii sextarii ordei, i sextarium hordei* (Biasutti 1956) che in friulano suonerebbe *dodis stârs di vuardi, un stâr*

Uno degli ultimi simulacri di una attività che riguardò da vicino i nostri avi: la *pila* del mulino della *Bruscjandula* di Cividale. Di qui passava il minestrone.



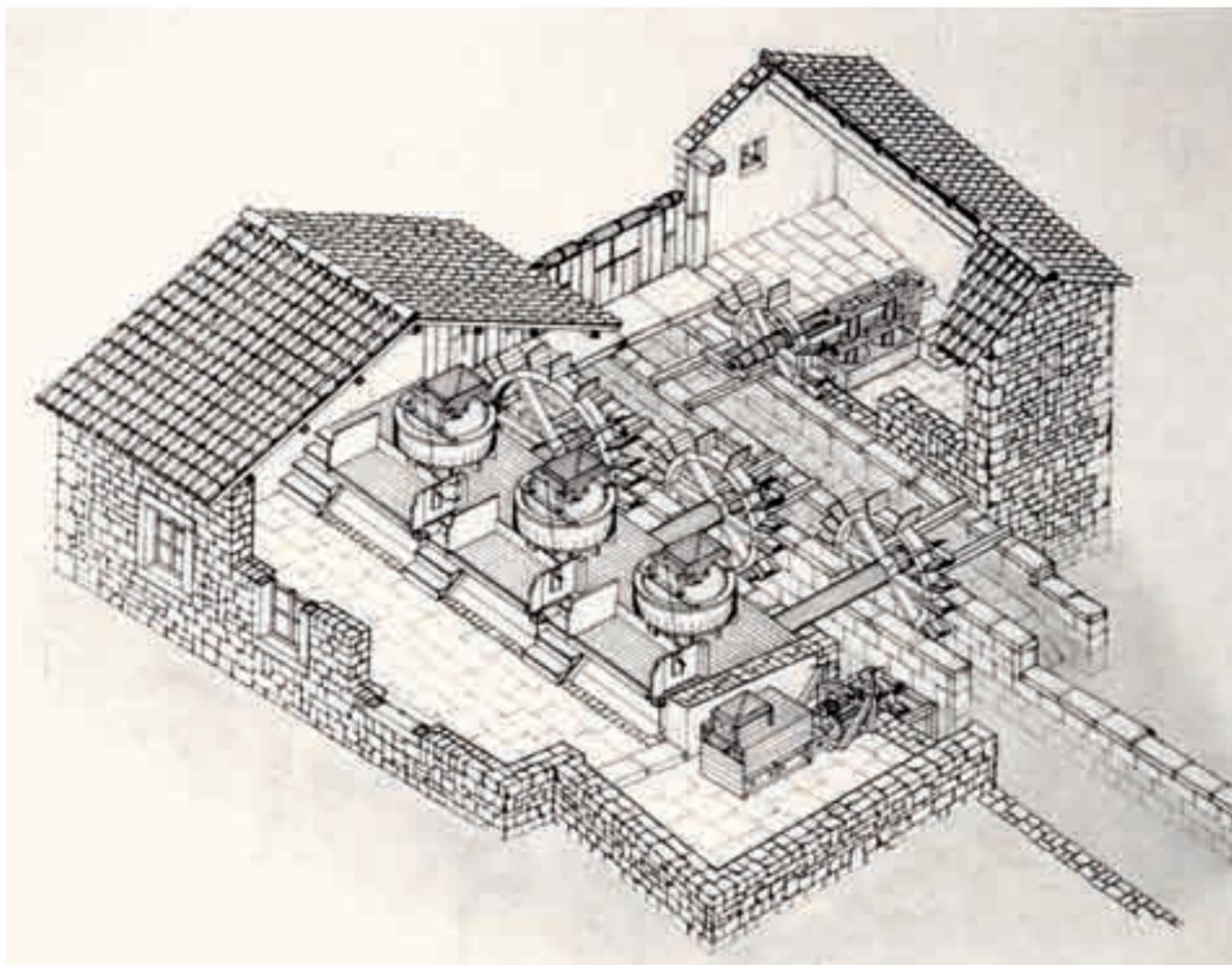


Il mulino Modolo a Polcenigo: l'edificio più piccolo è la pila da orzo, oggi purtroppo ridotta a rudere. Disegno di R. Bortolini e D. Zambon.



di vuardi. Nei documenti dei secoli successivi l'orzo è molto meno presente degli altri cereali, probabilmente a causa di alcuni "inconvenienti" che lo rendono meno interessante:

- 1. ha una attitudine panificatoria men che mediocre, assolutamente non comparabile con quella del frumento o della segale;
- 2. a differenza di frumento e segale presenta un seme "vestito", cioè ricoperto da brattee (sono le glumelle, parti del fiore), per nulla adatte all'alimentazione



Spaccato assonometrico del mulino Modolo di Polcenigo. Nella parte alta si nota la pila da orzo con due mortai. Col friulano *pila* si intende tanto il mortaio che il locale in cui avviene la pilatura. Vi sono, poi, tre macine mosse da tre ruote idrauliche (*ruots*) e, in basso, si vede molto bene un "cassone" che è il buratto. Disegno di R. Bortolini e D. Zambon.



Attrezzatura per la pilatura col sistema detto "ad elica" (Mulino Scarbolo a Cividale). L'orzo era posto nel recipiente in ghisa dove era immersa una spirale mossa da una coppia conica. Per favorire l'operazione di brillatura al cereale si mescolava scagliola (*scaiole*), un minerale formato da gesso cotto e ridotto in polvere. Messa in presa la spirale il tutto era lentamente rimescolato: il protratto sfregamento faceva separare le indigeste glumelle dalla cariosside. Da un'apertura collocata inferiormente si faceva uscire un po' di materiale che si setacciava per eliminare le glumelle già staccate, indi si rimetteva nel recipiente. Quest'operazione si ripeteva diverse volte, fino alla pulitura completa, il che avveniva mediamente in 6-7 ore. (da un'intervista a Paolo Zatti, classe 1921, ultimo mugnaio del mulino di *Bruscjandula* sul Natisone a Cividale).

umana, che non si staccano con la trebbiatura: ciò presuppone, quindi, un ulteriore intervento (pilatura). È vero che nei documenti si trova la presenza, talora significativa, del miglio che presenta il medesimo inconveniente del "vestito". Il miglio, però, è cereale estivo a ciclo abbastanza breve, che non sottrae spazio al prezioso frumento la cui coltivazione, tra l'altro, era "obbligata" perchè così volevano i padroni. Non troviamo l'orzo nelle rotazioni che erano praticate nell'Ottocento e le statistiche di inizio Novecento ci dicono che, in provincia di Udine, la produzione di questo cereale era di 1813 quintali, pari allo 0,1% del valore pecuniario di tutti i cereali. Nulla, in effetti, rispetto al mais che superava abbondantemente il milione di quintali e poco rispetto alla stessa segala che si aggirava sui 26.000 quintali.

Pensiamo di poter supporre, quindi, che l'orzo fosse una coltura piuttosto marginale e sicuramente familiare, il cui prodotto entrava in un pane "da poveri", oltre che in pappe, polente e minestre ad uso umano. Lo stesso *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona (1935) dice che "L'orzo brillato si mangia e più si usava mangiare in minestra", dove "brillato" significa 'pilato', privato delle brattee che rivestono la cariosside.

La pile e il peston

Come si faceva la pilatura? È probabile che, prima dell'avvento del mulino ad acqua, questa operazione si facesse con dei mortai (la *pile* dei friulani che era *pīla* in latino) entro i quali si pone-

vano le cariossidi che venivano "pestate" con dei robusti bastoni fino al distacco delle brattee. Bisognava, poi, separare le brattee (*schie*) dalla parte commestibile. Per questa operazione si sarà fatto uso della *val* 'capisteo' che sfrutta le braccia delle donne e la maggior leggerezza delle parti che si vogliono eliminare, nonché la buona volontà di Eolo. Più o meno quello che si fa tuttora nei Paesi che sono meno *high tech* del nostro.

Con l'avvento del mulino ad acqua la pilatura divenne meno laboriosa e più efficiente. Molti mulini erano, infatti, dotati di un "reparto", detto pure esso *pile*, o, con termini dal significato più immediato, anche *pestéi* (plurale) o *pestón*: qui i bastoni non erano più mossi dagli arti umani, ma dalla forza idraulica. Erano detti *pestél*, o *pestedôr*, e vi sottoponiamo la definizione che ne diede l'abate Jacopo Pirona nel suo *Vocabolario friulano* del 1871:



Ecco un *pestón* che funziona a *vueli di comedòn* (Kenya, North-Eastern Province, 1976). Qualcosa di simile dovette esserci anche da noi prima dell'avvento del mulino ad acqua e nelle zone prive di tale struttura.

Pestare nel mortaio

Il pestello, o pestone, o pista, o pila si trovava in un edificio adiacente il mulino, di solito più piccolo del mulino stesso, situato dall'altro lato della roggia e mosso dalla medesima. A mo' di esempio riportiamo qui i disegni del mulino Modolo di Polcenigo. Il lettore, guardando la figura della pila da orzo del mulino medesimo potrà leggere quanto segue, anche se è riferito ad un'altra struttura:

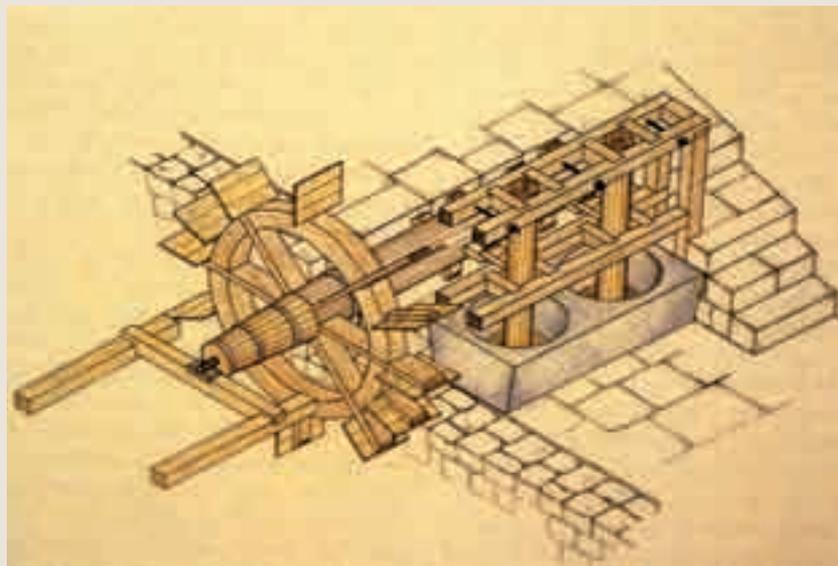
“Il pestello sfruttava la combinazione ruota idraulica-camma. Generalmente la ruota idraulica dei pestelli aveva il diametro di 1,5-2,0 metri e sul suo albero (*mêl, fûs*) erano fissati alcuni speroni (due per pestello [ma potevano essere anche quattro]) che, incontrando successivamente le palmole (*parmulis*) dei pestelli, sollevavano questi ultimi fino a una data altezza, lasciandoli poi ricadere per gravità nel mortaio (*pila*), solitamente di pietra. Il pestello era costituito da una grossa trave, ben squadrata e alta mediamente tre metri, che veniva mantenuta nella sua posizione verticale da due ordini di grossi traversini posti orizzontalmente. Il corpo della trave terminava con una testa conica, del diametro di circa 30 cm e alta circa 60 cm, rivestita da una lamina di ferro con cinque punte. La palmola era fatta con un pezzo di legno, largo 15 cm e lungo 30 cm, innestato nel corpo. Il cosiddetto *becco* era infine un prolungamento in senso opposto della palmola, che serviva al mugnaio per bloccare il pestello e inserirvi un perno che lo teneva sollevato, impedendogli di incontrare gli speroni del fuso. Per equilibrare il movimento e non sollecitare troppo il fuso della

ruota, i pestelli si muovevano fra loro alternativamente.

La testa del pestello non toccava mai il fondo del mortaio (*pila*), ma si fermava a una data altezza, solitamente regolabile, sia per impedire di schiacciare l'orzo, sia per rimestarlo (tramite il movimento dell'aria e lo strofinamento fra i vari chicchi) realizzando lentamente la sua “sbucciatura”.

Per questa operazione l'orzo veniva abbondantemente umidificato e il procedimento, per la sua brillatura,

era lungo. Il medesimo orzo veniva posto per almeno tre volte nel mortaio e nel buratto, fino a quando il chicco non restava completamente svestito dalla loppa. Il buratto era un cassone in legno al cui interno ruotavano delle eliche che, mediante il rapido moto delle pale, separavano la pula dal frumento o dall'orzo. Solo in seguito fu introdotta la brillatura con il sistema dell'elica, mossa da una vite senza fine fatta girare all'interno di un contenitore” (da Marchese 1999, 94).



La pila da orzo del mulino Modolo di Polcenigo.

Il manufatto consisteva in due pile di pietra, all'interno delle quali veniva posto l'orzo, e in un telaio di legno che costituiva la guida lungo la quale si muovevano verticalmente due pestelli pure in legno. Le pile presentavano un diametro di 80 cm e una profondità di un metro, sporgendo dal livello del pavimento solamente 30-40 cm.

I due pestelli erano di legno di castagno e terminavano all'estremità inferiore con un profilo dentellato per favorire la pilatura. Presentavano inoltre dal lato verso l'albero rotante una piccola ma importantissima mensolina che di solito era costituita da legno molto duro (carpino). Su di essa andavano ad urtare ritmicamente i denti (quattro) dell'albero collegato esternamente alla ruota a pale. In virtù di questo i pestelli subivano un colpo dal basso verso l'alto, colpo che veniva smorzato da un apposito fermo posto superiormente al telaio.

I denti dei pestelli dovevano essere periodicamente sostituiti in quanto il lavoro continuo ne provocava l'usura; era un'operazione semplice, essendo disposti lungo la circonferenza del pestello e tenuti assieme da una ghiera metallica. Da Bortolini e Zambon 2001, 45. Disegno degli autori.

☞ “toppo verticale con punte di ferro alla base a mo' di pestello, che fatto balzare rapidamente da un motore qualunque sbuccia e brilla il grano contenuto nella pila del brillatojo”. Se non vi è chiaro date *un cuc* ai bei disegni qui riportati. Malgrado le scarse produzioni sopra citate l'attività di pilatura era piuttosto diffusa. Il motivo stava, evidentemente, nelle difficoltà di trasporto, ma ciò è anche indice dell'impiego di questo cereale tra le classi popolari, cioè tra la maggioranza della popolazione. Ad es. nel tratto della Roggia Cividina che va da Savorgnano del Torre a Orzano si potevano contare ben otto pile da orzo! (Marchese 1999, 39).

Il vuardi tal plat

Si diceva delle minestre: tutt'oggi i friulani amano il *mignestron di vuardi* e la Giuseppina Antonini Perusini, nel suo *Mangiare e ber friulano* del 1970 cita una minestra di orzo e fagioli (“l'orzo va preparato come i fagioli, messo in bagno la sera prima, gettata la prima acqua, sempre che si tratti di orzo nostrano...”) e un'altra, fatta di fagioli, orzo e mais intero, che portava il curioso nome di *papazzo* e ch'era in uso a Rigolato e dintorni. L'orzo aveva però un grandissimo concorrente: il riso. Ovviamente nelle famiglie che potevano permetterselo. Il sopra citato libro della Giuseppina si basa, in gran parte, su fonti scritte e, queste, potevano venire solo da famiglie abbienti. Sta di fatto che, contro le due minestre di orzo, essa riporta, con tanto di ricette, ben otto minestre di riso e sei risotti.

Fra le scarse testimonianze relative all'uso di questo cereale in Friuli ricordiamo quelle di Valentino Ostermann (*La vita in Friuli*, 1894): nel Canale di Gorto il pasto funebre “suol essere d'orzo o lasagne” e “Decotti d'orzo s'usano contro il mal di gola e la raucedine. In senso traslato *far mangiare orzo tedesco* vale bastonare”. E *Uàrdi todesc* troviamo anche nel Nuovo Pirona: “Orzo brillato di Germania”. Pare di capire, quindi, che si trattasse di un orzo pilato di importazione, peraltro assai sgradito al nostro Zorutti che così poetava: *Soi nemî capitâl... Dal brùt di verzis, Dal vuardi todesc...*

Varietà coltivate

Nomi varietali precisi non sembrano emergere prima del Novecento, se non la solita distinzione tra orzi a semina primaverile (*vuardi marçùl*) e a semina autunnale (*vuardi di vendemis*). A Reana era noto un *Uardeit* e sarà stata una varietà con seme più piccolo, o con vegetazione più modesta del normale. Domenico Scandella detto Menocchio (1532 - 1599) da Montebelluna è personaggio sicuramente noto ai lettori di *Tiere furlane*. Il suo cognome richiama la scandella (friulano *scandèle*), nome che si dava all'orzo distico. Anche di questo il Nuovo Pirona dice che “Si mangia in minestra” e accenna a certe sue virtù medicamentose: “Con la farina si preparano gargarismi emollienti”.

Aghe di vuardi

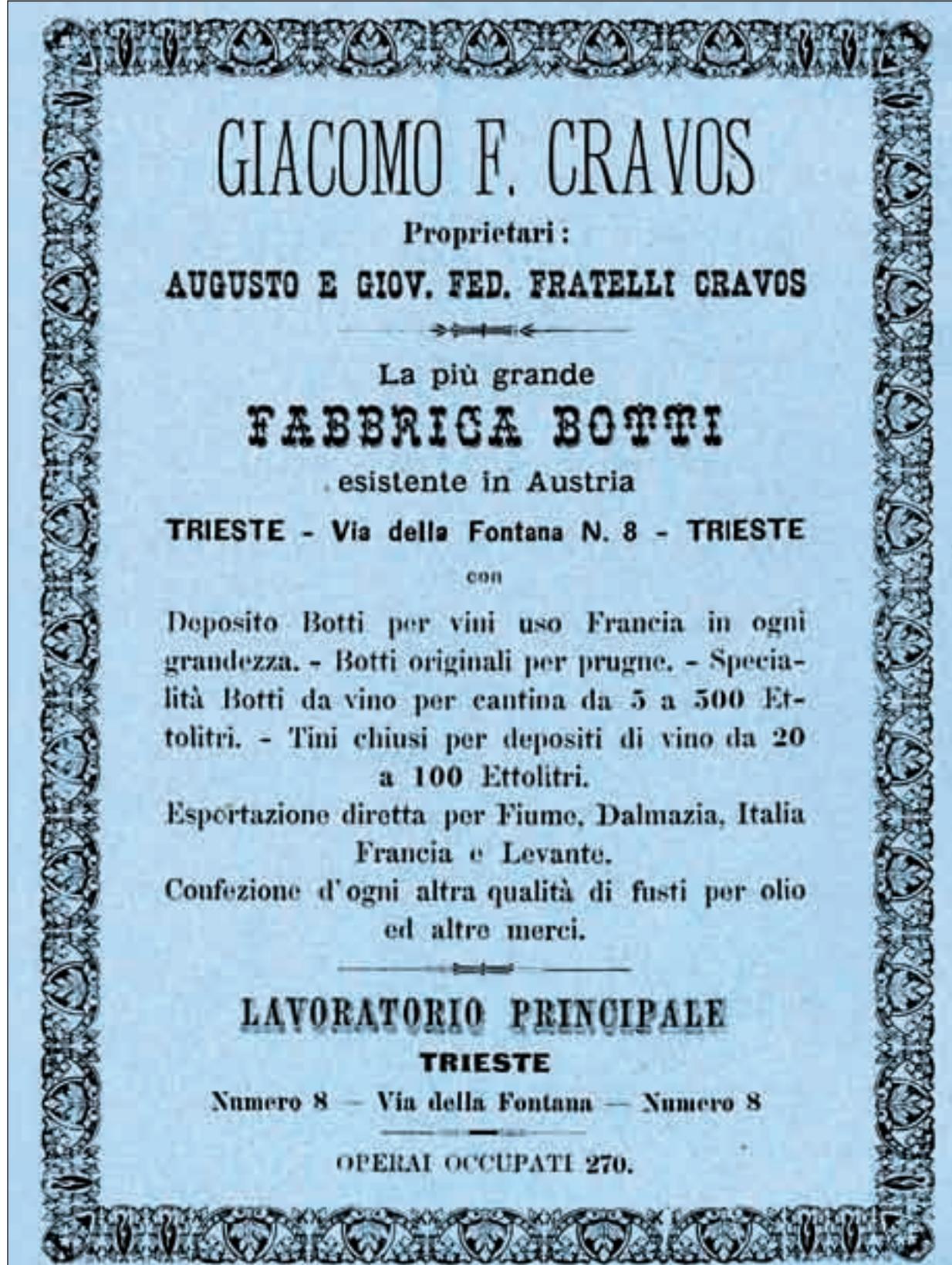
Oggi senza l'inglese non si va da nessuna parte. Orzo, in inglese, si dice *Barley*, ma non crediate

che sia una delle tante parole entrate in questa lingua dal vecchio francese; no, è una parola germanica patocca documentata dal 1184 nel composto *barli-bred*, cioè ‘pane d'orzo’. Chi è stato in Albione saprà, però, che ora l'orzo è la base produttiva di una gamma assai variegata di birre, perfino buone, e che gli Scozzesi lo impiegano per fabbricare quella bevanda che in gaelico vuol dire ‘acqua di vita’. A proposito di acqua: una bevanda tipicamente inglese (*a popular drink in Britain*) fatta con l'orzo si chiama *Barley water*. Chissà perchè non ci viene molta voglia di assaggiarla.



Bibliografia

BIASUTTI 1956 = Guglielmo Biasutti, *Il più antico rotolo censuale del Capitolo di Aquileia (sec. XII)*, Arti grafiche friulane, Udine.
BORTOLINI E ZAMBON 2001 = Renato Bortolini, Daniele Zambon, *Descrizione tecnica del mulino Modolo*, in Alessandro Fadelli (a cura di), *Girava un tempo la ruota... Opifici idraulici a Polcenigo dal Medioevo al Novecento*, Comune di Polcenigo.
MARCHESE 1999 = Oscar Marchese, *Storie di fuoco ed acqua, il patrimonio nascosto della Roggia Cividina*, Forum, Udine, 1999.
ZANDIGIACOMO E CARGNUS 2008 = Pietro Zandigiaco, Elena Cargnus, *Identificazione di resti carpologici recuperati nel sito altomedievale di San Giorgio di Attimis*, in Maurizio Buora, Luca Villa (a cura di), *Goti - Dall'Oriente alle Alpi*, Archeologia di frontiera, n. 7, 2008.



GIACOMO F. CRAVOS

Proprietari :
AUGUSTO E GIOV. FED. FRATELLI CRAVOS

La più grande
FABBRICA BOTTI
esistente in Austria

TRIESTE - Via della Fontana N. 8 - TRIESTE

con

Deposito Botti per vini uso Francia in ogni grandezza. - Botti originali per prugne. - Specialità Botti da vino per cantina da 5 a 500 Ettolitri. - Tini chiusi per depositi di vino da 20 a 100 Ettolitri.

Esportazione diretta per Fiume, Dalmazia, Italia Francia e Levante.

Confezione d'ogni altra qualità di fusti per olio ed altre merci.

LAVORATORIO PRINCIPALE
TRIESTE

Numero 8 — Via della Fontana — Numero 8

OPERAI OCCUPATI 270.

La più grande fabbrica di botti in Austria: a Trieste in via della Fontana. Esportazione anche verso l'Italia. Pubblicità nella *Guida schematica di Gorizia e Provincia con unito almanacco cattolico, greco ed israelitico per l'anno comune 1893*, Tipografia Paternolli, Gorizia. Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza".

Stefano BUIATTI

Bire furlane: solo una chimera?

Vuardi, cervese e... aghe

Che la nostra regione sia culturalmente legata alla birra è un dato comprovato da nomi quali Moretti, Dormisch, Dreher, nomi che appartengono alla memoria storica del Friuli e di Trieste. Ricordiamo che Udine, fino a non moltissimi anni fa, aveva due birrerie industriali situate a ridosso del centro storico, la Moretti e la Dormisch, mentre la Dreher era triestina (sull'argomento si veda *Tiere furlane* n. 3, 2009). L'aspetto curioso è che questa realtà, cioè una cittadina di provincia di nemmeno centomila abitanti con due grosse fabbriche di birra, era ed è presente solo in paesi in cui il consumo e la cultura della birra sono



La fabbrica di birra Dormisch a Udine in una fotografia di Attilio Brisighelli (1880 - 1966).



La ciminiera del birrifico svetta ancora sopra la casa Dormisch a Udine (fotografia scattata nell'aprile 2010). La casa, di tipo signorile, porta la data del 1928 ed è stata costruita su progetto dell'architetto Ettore Gilberti; i fregi sono di Carlo Sameda De Marco. Attualmente è di proprietà comunale.

↳ molto più radicati che nel nostro, basti pensare alla vicina Austria, alla Germania e alla Rep. Ceca. Parlare quindi di Udine come “ex-capitale” della birra non è una forzatura, ma rappresenta il riconoscimento di quel particolare rapporto che la nostra città e il nostro territorio hanno con la birra. Ma qual è la situazione di oggi, qual è l'attuale rapporto tra il Friuli e la birra?

Sappiamo che gli stabilimenti sopra menzionati sono chiusi, quello della Moretti addirittura smantellato; tuttavia sappiamo anche che nella nostra regione sono sorti numerosi microbirrifici distribuiti su tutto il territorio,



Il luppolo e l'orzo sulla casa Dormisch di Udine.

dal mare ai monti, con la sola eccezione della provincia di Gorizia. Attualmente in Italia ci sono circa 300 microbirrifici presenti prevalentemente al Nord, con una minore diffusione nel Centro-Sud. Per quanto riguarda il Friuli e Trieste sappiamo che sono operative 15 unità produttive: ciò significa che la nostra è la Regione con il più alto numero di microbirrifici per abitante. Questa è una ulteriore prova del forte legame che il nostro territorio ha con la birra, nonostante la rilevante presenza economica e storico-culturale del vino. Il ruolo svolto da queste piccole birrerie è qualitativo più che quantitativo: la produzione annua per microbirreria è mediamente intorno ai 1.000 ettolitri, e tutte le microbirrerie d'Italia insieme non raggiungono l'1% del mercato nazionale. L'aspetto qualitativo è insito nella tecnologia di produzione che non prevede il trattamento termico di pastorizzazione ma, soprattutto, nel ruolo che queste piccole unità produttive artigianali diffuse sul territorio compiono, e cioè la diffusione della cultura della birra.

Esiste ancora una birra friulana?

Questa domanda pone in realtà una serie di altri importanti interrogativi, il primo dei quali è il legame che la birra ha col territorio nel quale viene prodotta. Questo legame è innanzitutto storico-culturale: nessuno negherebbe, infatti, che la Moretti era la birra friulana per antonomasia; tanto è vero che per molti consumatori, friulani e non friulani, lo è ancora oggi, anche se ormai da diversi anni viene prodotta in altre regioni d'Italia e la proprietà del marchio è olandese. Il legame storico-culturale della birra col territorio è il risultato, quindi, dell'affermarsi di un marchio che col tempo il consumatore riconosce come appartenente alla propria cultura, alla propria tradizione alimentare, alle sue radici, alla sua città, ma che poco ha a che fare con l'aspetto tecnologico della produzione, cioè come quel prodotto sia stato ottenuto. Questa prima risposta fa sorgere un altro interrogativo, un interrogativo che fa riferimento alle materie prime utilizzate per la produzione della birra. Per

chiarire questo concetto proviamo a fare un paragone col vino: sappiamo che per molti vini di pregio (es. a denominazione di origine controllata e garantita) sarebbe possibile risalire sino al vigneto da cui quelle uve sono state ottenute. In tal caso possiamo affermare che quel particolare vino è “frutto” del territorio, lì è nato e lì sono le sue radici, non solo in senso figurato.

Le radici della birra

Se per il vino la materia prima è soltanto l'uva, per la birra si parla di acqua, di malto (d'orzo e/o di altri cereali) e di luppolo. Per il momento escludiamo il lievito che, per entrambe le bevande, è l'agente fermentante che consente di trasformare gli zuccheri del mosto (d'uva e di birra) in alcol. Esiste quindi per la birra un legame col territorio paragonabile a quello del vino? La risposta non può essere positiva in quanto sappiamo che una birra (come può/poteva essere la Moretti) viene prodotta con malti di diversa origine (francesi, tedeschi, cechi, italiani, etc., spesso miscelati insieme), con luppoli anch'essi importati da paesi diversi (Germania soprattutto, ma anche Slovenia, Rep. Ceca, USA, etc.) e, quindi, l'unica materia prima “originale” è l'acqua. Ebbene, credo sia proprio questo il tallone di Achille della birra, cioè la grande difficoltà di legarla intimamente a quello che un determinato territorio è in grado di offrire per produrla. Ciò, naturalmente, non toglie l'enorme valenza culturale che la storia di un prodotto rappresenta per una regione o per una città.



Publicità per la birra Moretti nello *Strolic furlan* del 1929.

L'esempio più eclatante è rappresentato dalle birre trappiste, tipiche del Belgio, prodotti ricchi di storia secolare, ammantati di racconti che hanno quasi il sapore della leggenda. Eppure quanti consumatori, belgi e non, si chiedono con che malto, con che luppolo, con che lievito è prodotta quella birra? Credo pochi, forse nessuno, se non gli addetti ai lavori. E apprendere che quella famosa birra trappista è prodotta con malto e luppolo tedeschi avrebbe forse un impatto negativo sul consumatore? Andrebbe questa informazione ad inficiare il solido legame prodotto-territorio? Forse in questo caso la risposta è che, vista la storicità e la secolare tradizione consolidata, l'aspetto delle materie prime passa in secondo piano; ma si potrebbe dire altrettanto per un prodotto, si pensi alla birra artigianale friulana, che non ha ancora una sua storia di consumi collegati al territorio?

Sembra facile!

A questo punto sorge la domanda forse più importante di tutte: è possibile produrre una birra autenticamente friulana, cioè ottenuta a partire da materie prime provenienti dal territorio? La risposta, teoricamente semplice – basta disporre di malto e luppolo friulani – è in realtà mol-

to difficile: il malto e il luppolo friulani, di fatto, non esistono. Chiariti questi aspetti resta un'ultima, ma non meno importante, considerazione da fare, e cioè su come viene oggi “percepita” dal consumatore medio la birra. Sappiamo che il vino, e su questo nulla da eccepire, è considerato, anche da un punto di vista normativo, prodotto agricolo, mentre la birra, sempre dal punto di vista del legislatore, è un prodotto industriale. Non si può non sottolineare l'incongruenza di tale situazione che fornisce la cifra con cui, storicamente e culturalmente, la birra è considerata in Italia. Purtroppo non solo per il legislatore, ma anche per molti consumatori, la birra è un prodotto industriale, al pari di una bibita gassata per la cui produzione si miscelano sciroppi, acqua e zucchero. Questa erronea “lettura” della birra ne danneggia inevitabilmente l'immagine e, per rendere giustizia a questa millenaria bevanda (che veniva prodotta quando l'industria era di là da venire), va con forza affermato che la birra è un prodotto della terra, nel senso più autentico del termine, essendo ottenuta a partire da cereali, luppolo, acqua e lievito. Basti citare il famoso editto della purezza (*Reinheitsgebot*) promulgato dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516,

☞ con il quale veniva sancito che la birra poteva essere prodotta solo con acqua, orzo e luppolo. Ovviamente non veniva menzionato il lievito dal momento che nel XVI secolo la fermentazione era ancora un fenomeno misterioso di cui non si conosceva la natura. Ancora oggi molti produttori si rifanno orgogliosamente a questo editto specificando sull'etichetta la genuinità del loro prodotto. A distanza di quasi 500 anni le materie prime non sono cambiate, e si sottolinea che, per la birra, non è ammesso l'impiego dell'anidride solforosa come conservante, a differenza di quanto avviene per altre bevande. Inoltre va dato atto all'Assobirra (Associazione degli Industriali della Birra e del Malto) di aver sempre perseguito la politica della genuinità escludendo dalla filiera la possibilità di impiego di cereali OGM per la produzione della birra.

L'orzo

Negli anni Settanta del secolo scorso venne messa in atto, da più attori del settore, una campagna promozionale per la coltivazione dell'orzo da birra in Friuli. Furono molti gli ettari coinvolti e migliaia di quintali presero la strada delle malterie: a ciò non seguì, però, una coltivazione su contratto e dopo alcuni anni l'esperienza si chiuse.

Il sig. Tiziano De Lotto, proprietario di essiccatoi in Friuli e Veneto, mi informa che ancora negli anni Ottanta egli raccoglieva annualmente dai 20.000 ai 30.000 quintali di orzo distico provenienti dall'alta pianura friulana, orzo destinato alla maltazione. Tale orzo era destinato alla Malteria

Adriatica di Marghera (VE) e, dopo la chiusura di questa alla fine degli anni Settanta, alla malteria SAPLO di Pomezia, nel Lazio. L'attuale produzione ordeicola friulana, rappresentata prevalentemente da varietà polistiche, è interamente destinata alla alimentazione zootecnica. Ciò consente comunque di evidenziare l'attitudine ordeicola di molte zone del Friuli, con produzioni per ettaro molto interessanti. I dati Istat del 2009 relativi alla nostra Regione parlano infatti di 10.350 ettari destinati a orzo, con una produzione di poco superiore alle 50.000 tonnellate, pari ad una resa per ettaro di circa 50 quintali.

Il Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali della Facoltà di Agraria di Udine ha condotto per un biennio sperimentazioni sulla coltivazione di orzo distico da birra presso l'Azienda agraria universitaria "A. Servadei": i risultati sono stati estremamente incoraggianti e hanno confermato l'attitudine dei nostri terreni alla coltivazione di orzo da birra.

La produzione di malto in Italia

Attualmente in Italia esistono solamente due grandi malterie industriali localizzate entrambe nel Centro-Sud: la SAPLO a Pomezia (Roma) e l'AgroAlimentare Sud a Melfi (PZ) in Basilicata. La produzione annuale delle due malterie italiane è di circa 65.000 tonnellate di malto, ottenute dalla lavorazione di circa 80-90.000 tonnellate di orzo: ciò corrisponde a circa il 6-7% della produzione nazionale complessiva di questo cereale. Tale quantitativo copre circa un terzo del fabbisogno

italiano di orzo da birra. A livello nazionale, per la produzione di birra, vengono utilizzate annualmente circa 170.000 tonnellate di malto, quindi sono importate circa 110.000 tonnellate all'anno. Da questi numeri si può facilmente dedurre che la domanda di malto e, quindi, di orzo da birra, è ampiamente insoddisfatta dalla produzione nazionale.

Il mancato decollo della coltivazione di orzo per malto in Friuli e nel Nord Italia in generale, è imputabile all'assenza di una malteria (o micromalteria), anello mancante della filiera, che potrebbe assolvere l'importante compito di soddisfare il fabbisogno dei microbirrifici. L'invio dell'orzo alle due malterie presenti in Italia non è ipotizzabile in quanto il malto risentirebbe troppo del costo del trasporto, elemento che incide sulla formazione del prezzo.

La presenza di una micromalteria locale potrebbe consentire l'avvio di una filiera completa che permetterebbe di ottenere un prodotto finito, la birra, partendo da una materia prima prodotta localmente.

In questo modo sarebbe altresì possibile la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti impiegati e dei processi utilizzati, ottenendo un prodotto con un maggiore valore aggiunto.

Una micromalteria sul territorio richiederebbe il coinvolgimento dei soggetti interessati, ovvero aziende per organizzare e programmare le coltivazioni (ad esempio tramite un contratto di coltivazione), enti pubblici di sperimentazione agraria per favorire l'avvio della micromal-



Il luppolo è una pianta dioica, presenta cioè esemplari maschili ed esemplari femminili dotati di fiori unisessuati. I fiori maschili (a) sono riuniti in pannocchie pendule e ciascuno presenta cinque tepali e cinque stami (c), mentre i fiori femminili (b), riuniti in spighe, presentano una brattea pistillifera che circonda un ovario munito di due lunghi stimmi pelosi (d). Le infiorescenze femminili hanno una caratteristica forma a cono. Nel corso della maturazione, nella parte inferiore delle bratteole si formano, secrete da speciali ghiandole, particelle resinose di colore giallo costituenti la cosiddetta luppolina, sostanza che contiene i principi attivi utilizzati per la produzione della birra. L'impollinazione, che è anemofila, riduce il valore merceologico dei coni poiché i fiori fecondati presentano un minor contenuto di luppolina rispetto ai fiori non impollinati. Per questa ragione in alcuni paesi (es. Germania) è obbligatoria l'estirpazione delle piante maschili in prossimità dei luppoli.



Raccolta del luppolo. L'illustrazione è tratta da Gustave Heuzé, *Les plantes industrielles*, Tome III, Librairie agricole de la Maison rustique, Paris, 1894.

teria ed infine i microbirrifici, punto finale della filiera, che potrebbero contare su materie prime rispondenti a requisiti di qualità, tracciabilità e sostenibilità ambientale.

Il luppolo

Il luppolo cresce spontaneo nel Nord Italia dove predilige ambienti freschi: lo si trova infatti lungo i corsi d'acqua, le siepi, i fossi, sino ad una altitudine di 1200 mslm; in Friuli, per citare la *Flora friulana* dei Gortani (1906), interessa "Siepi e luoghi selvatici, dalla regione mediterranea alla montana, fino a 1100-1200 (Sigiletto, Forni di Sopra)". È noto soprattutto per il suo uso in cucina e sono molte le varianti dialettali del suo nome: *urticon*, *cervese*, *lovâl*, *lufe* e *ufe* in Friuli, *bruscandolo* o *bruscandul* in Veneto, *rovertisi* in Lombardia, *lwërtin* in Piemonte, ecc. Si può quindi affermare che in tutto il Nord Italia sono presenti condizioni pedoclimatiche che consentirebbero la messa a dimora e la coltivazione di questa pianta. Nella regione di Žalec in

Slovenia, che si trova alla medesima latitudine del Nord Italia, si trovano ampie distese di luppoli le cui superfici sono seconde solo a quelle dell'Hallertau, in Baviera, da cui peraltro proviene il 30% di tutto il luppolo prodotto al mondo. La totale assenza del luppolo coltivato in Italia e in Friuli è, quindi, da imputare ad una motivazione esclusivamente di carattere storico-culturale poiché nulla osterebbe, da un punto di vista agronomico, alla sua coltivazione. Va detto, ad onore del vero, che l'agrotecnica del luppolo è estremamente laboriosa e dispendiosa; essendo una pianta rampicante necessita di tutori, è molto sensibile alle fitopatie, in post-raccolta deve essere immediatamente essiccato; necessita, quindi, di numerosi interventi e di una filiera completa che ne consenta la conservazione delle caratteristiche qualitative. I luppoli attualmente presenti sul mercato sono prevalentemente importati dalla Germania, ma anche dall'Inghilterra, dalla Slovenia, dalla Rep. Ceca e dagli Stati Uniti. Da dieci anni a questa par-

te pure la Cina produce luppolo a causa dell'aumentato consumo interno di birra; finora non ne esporta, ma non è detto che questo grande Paese non si affacci presto sul mercato internazionale anche con questo prodotto.

L'acqua

L'acqua, rappresentando oltre il 90% del prodotto, è sicuramente l'ingrediente quantitativamente più importante presente nella birra. Si ricorda poi che oltre all'acqua utilizzata direttamente in produzione, in malteria e birreria (bagnatura orzo, ammostamento, lavaggio trebbie, standardizzazione per le birre *high gravity*), essa viene anche utilizzata come acqua di servizio (funzionamento caldaie, impianti frigoriferi, pastorizzatori) e acqua di lavaggio e sterilizzazione (risciacquo, diluizione detergenti e sanitizzanti). Il consumo medio di acqua per produrre 1 litro di birra è oggi quindi di circa 5 litri. Nelle piccole birrerie questa cifra può essere anche più alta e superare i 10 litri di acqua per litro di birra. In taluni casi, e per piccole realtà produttive, si può arrivare addirittura a 20 litri d'acqua per uno di birra. Si comprende quindi l'importanza che essa assume non solo da un punto di vista economico, ma anche ecologico: l'acqua è un bene prezioso il cui uso deve essere razionalizzato per la salvaguardia dell'ambiente.

Caratteristiche compositive dell'acqua

Requisito fondamentale per tutte le acque utilizzate per la produzione della birra è la loro potabilità; devono cioè soddisfare, da

un punto di vista chimico-fisico e microbiologico, tutti i parametri compositivi indicati dalla normativa vigente. Poiché in passato le birrerie non avevano la possibilità di modificare, come oggi, la composizione dell'acqua, le più famose birre venivano prodotte in prossimità di siti noti per le loro acque idonee alla produzione della birra. Si ricorda ad es. l'acqua di Burton-on-Trent (GB) per le birre *pale ale*; Dublino e Monaco per le *Stout* e le *lager scure*; Londra per le *mild ale* e le *Stout*; Plzen (Repubblica Ceca, più nota col nome tedesco *Pilsen*) per le *lager* chiare fortemente luppolate. Come noto l'acqua contiene numerosi sali minerali che derivano dagli strati rocciosi che essa attraversa. A seconda della conformazione geologica dei terreni, quindi, le acque presentano caratteristiche compositive molto diverse. Tra i cationi più importanti presenti nell'acqua vi sono il calcio e il magnesio, mentre tra gli anioni i bicarbonati e i solfati. La concentrazione in sali minerali viene chiamata *durezza totale*, divisa in *temporanea* e *permanente*.

La durezza temporanea (chiamata anche *durezza carbonatica* o *alcalinità totale*) è data dai bicarbonati di calcio e magnesio $[Ca(HCO_3)_2$ e $Mg(HCO_3)_2]$ ed è così definita perché, in seguito a riscaldamento ($>80^\circ C$), i bicarbonati (solubili) si trasformano nei carbonati (insolubili) che precipitano formando il calcare. La durezza permanente (durezza non carbonatica) è invece data principalmente dai solfati e cloruri di calcio e magnesio $[CaSO_4$, $MgSO_4$, $CaCl_2$ e $MgCl_2]$ che non



Il luppolo è una pianta erbacea perenne con rizoma (fusto sotterraneo) dal quale si sviluppano esili fusti rampicanti che possono raggiungere i 6-7 m di lunghezza. L'apparato radicale è perenne (la durata di un luppolo è di circa 15-20 anni) e può raggiungere anche i 4 m di profondità per un raggio di oltre 2 m; ogni anno si sviluppano radici avventizie negli strati più superficiali del terreno e, da queste, si sviluppano i germogli. L'illustrazione è tratta da Gustave Heuzé, *Les plantes industrielles*, Tome III, Librairie agricole de la Maison rustique, Paris, 1894.

precipitano in seguito a riscaldamento.

La durezza è un parametro molto importante poiché influenza non solo direttamente il processo produttivo, ma anche l'uso dell'acqua di servizio. Esempio: acque di servizio molto dure causano la formazione di calcare in particolare nelle caldaie, e ciò a detrimento del rendimento termico delle stesse. Nel corso della produzione della birra l'acqua influenza il pH del mosto, il quale

a sua volta ha un effetto sull'attività degli enzimi del malto.

In particolare l'optimum di pH del mosto è circa 5,2-5,4, valore che corrisponde alla massima attività di gran parte degli enzimi attivi durante l'ammestamento. Le acque dure, cioè ricche in carbonati e bicarbonati, hanno un effetto alcalinizzante, tendono cioè ad innalzare il valore del pH che, quindi, è più alto rispetto al valore ottimale. Ciò comporta delle conseguenze negative perché a pH più alti la degradazione dell'amido e delle proteine è rallentata, la filtrazione del mosto è meno efficiente, la resa in estratto è più bassa e la minore concentrazione di FAN (*Free Amino Nitrogen*) e azoto solubile possono condizionare le successive fasi di fermentazione. Acque più dure, inoltre, proprio per il loro effetto alcalinizzante, tendono a favorire l'estrazione dei polifenoli (tannini) dalle glumelle del malto con effetti negativi sul gusto della birra.

Trattamenti all'acqua

L'acqua viene trattata per ridurre la durezza carbonatica rimuovendo quindi i sali di calcio e magnesio ("addolcimento" dell'acqua). Ciò può essere ottenuto con tecniche diverse, ma sicuramente la più comune prevede l'impiego di resine a scambio ionico: la presenza di uno scambiatore cationico fortemente acido e di uno anionico fortemente basico consente di ottenere un'acqua deionizzata che, se ha subito una forte demineralizzazione, diventa molto simile a un'acqua distillata per la sua composizione in sali minerali.

In altre parole ciò significa che oggi è possibile modificare le caratteristiche compositive di un'acqua in funzione di quelle che sono le esigenze del mastro birraio e, quindi, si può avere a Udine un'acqua dalla composizione analoga a quelle di Pilsen o di Dortmund.

Il lievito

Il comune denominatore nella produzione di tutte le bevande alcoliche è la fermentazione. L'industria della birra è l'unica industria alimentare che prevede la riutilizzazione del lievito per una successiva fermentazione. Nel caso della birra ciò significa la conversione degli zuccheri, derivanti principalmente dal malto d'orzo, in etanolo e anidride carbonica ad opera dei lieviti (*Saccharomyces* spp.); le proprietà di questi microrganismi unicellulari fecero attribuire loro, durante il medioevo, il nome di *Goddisgoode* (*God is good*, "Dio è buono"), quasi a voler sottolineare quanto sconosciuto, e quasi soprannaturale, apparisse il processo della fermentazione. È importante sottolineare che il lievito è un ingrediente fondamentale per la qualità finale della birra, tant'è che i vari stili birrai presenti oggi sul mercato vengono classificati proprio in base al tipo di fermentazione. Si dice che, se il malto è il corpo della birra, il lievito ne è l'anima, e questa frase credo esprima appieno il ruolo fondamentale svolto da questo minuscolo fungo unicellulare. Attualmente il mercato offre diverse tipologie di lieviti (prodotti in diversi paesi tra cui l'Italia), ma estremamen-

te interessante potrebbe essere l'ipotesi di isolare e caratterizzare dei lieviti autoctoni al fine di sottolineare la specificità di una birra in relazione al territorio in cui viene prodotta.

Conclusioni

In un mercato che valorizza sempre più il prodotto tipico locale, la costituzione di una filiera regionale valorizzerebbe sia il prodotto finito che la materia prima. Relativamente all'orzo si sottolinea come l'unico ostacolo che rallenta lo sviluppo di questo antico cereale, la cui coltivazione ha un impatto ambientale molto modesto, è attualmente la mancanza di strutture intermedie di trasformazione, in altre parole di una micromalateria. Come favorire la collocazione di un impianto nel territorio compreso tra Friuli - Venezia Giulia e Veneto è materia di analisi economica più approfondita. Per quanto riguarda il luppolo, considerato che nulla osta alla sua coltivazione da un punto di vista pedoclimatico, oltre alla necessaria acquisizione di un certo *know how*, diventa fondamentale supportare questa coltura suscitando nel mondo dell'imprenditoria agricola un interesse economico, assicurando nel contempo la possibilità di processare il raccolto al fine di garantire le caratteristiche qualitative. I presupposti per la produzione di una birra autenticamente e genuinamente friulana ci sono tutti, ma ciò può avvenire solo se più attori intervengono sulla scena per delineare un progetto "dal campo al boccale" che non sia solo uno slogan pubblicitario.

Gabriella BUCCO

Arte in birreria

C'erano una volta... le birrerie a Udine, dove questo prodotto della fermentazione dell'orzo forniva ispirazione agli artisti. Tra questi un ruolo particolare ebbe Ernesto Mitri (Udine, 1907 - ivi, 1978) che amava frequentare le compagnie montanare dei cantori e dei bevitori. L'artista, oltre che alla pittura, si dedicò alla decorazione: a mosaico (fu tra i collaboratori della Scuola di Mosaico di Spilimbergo), ad affresco, a graffito, a tempera e a olio. Questo aspetto dell'attività di Mitri era stato esaminato da una mostra allestita nel 2000 nei saloni della Villa Manin di



Ernesto Mitri disegnatore - Roberto Milan intagliatore, *Le Baccanti*, 1959-1960, legno di tiglio dipinto e patinato, cm 56x118x3,5.

Passariano, ed è un argomento da riprendere in questa occasione poiché, mentre numerosi sono gli artisti legati al vino e alla vite, molto più rari sono quelli che esaltarono la bionda bevanda. Purtroppo le loro opere non sono più visibili poiché, ancor più delle osterie, tutte le birrerie storiche della vecchia Udine sono state chiuse o trasformate in altre attività.

Da Moretti a McDonald's

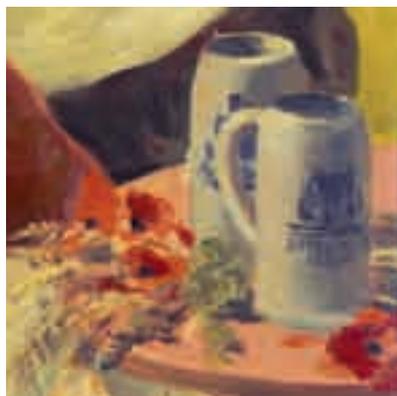
La coltivazione dell'orzo si è sempre legata ai birrifici, tra cui particolarmente importante fu quello Moretti di Udine, prima che i locali e la fabbrica di piazzale XXVI luglio fossero chiusi, la produzione spostata a San Giorgio di Nogaro e il marchio venduto ad aziende multinazionali. Scomparsi dalla pubblicità i due mori della torre dell'orologio di piazza



Ernesto Mitri, *Gambrinus Re della birra*, 1960, colore ad olio su paniforte, cm. 118x210. Si trovava nella birreria Moretti di Piazzale XXVI luglio a Udine.

Contarena, intenti a degustare due boccali di birra, rimangono ancora (per quanto?) gli *spot* televisivi del vecchio avventore che beve la birra asciugandosi soddisfatto i baffi, mentre l'immagine al neon, posta sull'edificio della Moretti, è scomparsa dal cielo udinese. Icona di un Friuli della tradizione, che sopravvive spesso come *retorica suggestiva* (la definizione è di Gian Paolo Gri), senza più radici.

Negli anni Cinquanta Lao Menazzi Moretti voleva celebrare il centenario del birrifico, fondato nel 1859 con personale e macchinari fatti venire espressamente dall'Austria. Così, oltre alla nuova fabbrica in Viale Venezia, pensò a una ristrutturazione dei locali annessi e alla costituzione di nuovi punti vendita, tra cui la birreria in piazzale Osoppo a Udine e quella aperta di fronte alla stazione ferroviaria della medesima città. Il pannello decorativo per quest'ultimo locale, posto sulla parete di fondo, fu commissionato nel 1955 ad Er-



nesto Mitri. Composto da quattro sezioni in paniforte, raffigura una festa popolare ambientata in una osteria rustica, ispirata alle scene fiamminghe di genere. Lo stile figurativo ed illustrativo, non dimentico delle semplificazioni cubiste, è quello che caratterizza Mitri negli anni Cinquanta e Sessanta. Come di consueto la realizzazione del pannello fu preceduta da una serie di disegni e bozzetti, che in questo caso furono fedelmente riprodotti, mentre l'insegna in ferro battuto con le date 1859 e 1955 doveva ricordare agli avventori la continuità di

una lunga tradizione. La decorazione rimase al suo posto fino al 1998, quando la birreria divenne un ristorante McDonald's, e fortunatamente fu concessa in deposito ai Civici Musei di Udine.

Il tritico della birra

Evidentemente la decorazione della birreria posta di fronte alla stazione ebbe successo, tanto che nel 1959 Lao Moretti commissionò a Ernesto Mitri anche l'arredo, certamente più complesso, per la storica birreria di piazza XXVI luglio, ubicata nei locali edificati nel 1925 su progetto di Ettore Gilberti. Nel preventivo dell'artista, corredato da bozzetti e numerosi disegni, figuravano l'ornamento, mai eseguito, per la cappa del focolare alla friulana, un pannello ad olio su paniforte raffigurante *Gambrinus Re della birra* tra formose mietitrici, e una decorazione a olio e tempera su paniforte, formata da tre tavole raffiguranti *La Festa della Mietitura dell'orzo*. Vi si esaltava l'orzo, materia prima per la produzione della birra, in scene che si leggevano da sinistra a destra: la mietitura, il ballo popolare, il trasporto della birra. Il primo episodio a sinistra rappresenta due innamorati all'ombra del gelso: la donna sembra un ritratto della moglie di Mitri, Velia; le mietitrici raccolgono con i forconi i *balets* delle spighe e, sullo sfondo, si indovina Colloredo di Montalbano. Nella tavola centrale si ha una bella rappresentazione del ballo che corona il *licôf*. Più complessa è l'ultima scena sulla destra: il carro con i fusti di birra trascinato dai cavalli seguiva le iconografie dell'Okto-



berfest, rappresentate da una serie di cartoline fornite da Leo Menazzi a Mitri.

Particolarmente interessante lo sfondo dove l'artista rappresentò da lontano il nuovo stabilimento Moretti, mentre la figura del cacciatore con il cane ricorda l'immagine del bevitore di birra che divenne l'icona pubblicitaria della Moretti. Si tratta, forse, di una rielaborazione dei disegni eseguiti nel 1957 da Mitri che rappresentavano il nonno dell'ar-

tista, Antonio. Come l'artista ebbe modo di annotare tra i suoi appunti le scene "dovevano essere rappresentate con tinte leggere, di spirito espressivo caricaturale e moderno".

La scena raffigurante *Gambri-nus re della birra*, che doveva inizialmente essere collocata sulla cappa del focolare, fu sistemata a parete e sostituita da un pannello decorativo ispirato allo stile grottesco e caricaturale tipico di Mitri, che si era formato

all'icasticità dei tratti praticando il disegno come artista e come litografo. Il valore della decorazione sta tutto nel rapporto tra creatività artistica e capacità artigiana di esecuzione, evidente anche nei mascheroni destinati inizialmente alla decorazione delle pareti accanto alla cappa e di cui rimane una serie nutrita di disegni.

Baccanti e buongustai in bassorilievo

La decorazione pittorica di Mitri fu completata da alcuni bassorilievi raffiguranti *Baccanti e Buongustai della birra*, cioè i volti caricaturali di uomini e donne intorno a boccali di birra spumeggiante. Sulla cappa del camino doveva essere posto anche un bassorilievo raffigurante una figura egiziana al di sotto del mastello con i simboli dei birrai: arnesi in legno e spighe di luppolo e orzo. La tradizione attribuisce infatti proprio agli egiziani l'invenzione della bion-



Ernesto Mitri, *La festa paesana*, bozzetto, 1955, tempere su carta, cm 38x67.



Ernesto Mitri, *La festa della mietitura dell'orzo*, serie di tre pannelli, 1960, colore ad olio su paniforte, cm. 149x200. Si trovava nella birreria Moretti di Piazzale XXVI luglio a Udine.

da bevanda, e questa ripresa di forme essenziali e semplificate si rifaceva a quelle già usate da Ernesto Mitri negli anni Trenta, ad esempio nel graffito per la Casa del Balilla di Codroipo, ora nel centro sportivo di Codroipo, e nel mosaico de *La Famiglia preistorica* per casa Midena a Udine.

I bassorilievi furono eseguiti dallo scultore Pietro Milan in tiglio, un legno chiaro tradizionale nella scultura lignea poiché privo di nodi e atto ad essere colorato a tem-

pera e anilina; patinato con terra d'ombra e cera era ravvivato con dorature in foglia d'oro. Ai rilievi in legno si accompagnavano gli sbalzi in rame eseguiti per la stessa birreria dalla ditta artigiana Tremonti su disegni di Ernesto Mitri, che rappresentò la nuova fabbrica con una particolare prospettiva a volo d'uccello. Nella ristrutturazione fu impegnato anche Fred Pittino, che dipinse due pannelli con una struttura molto più piatta rispetto alle volumetrie di Mitri.

Pittino,

nel 1952, aveva già abbellito le colonne del locale con una decorazione ceramica con maschere, simboli della birra e animali.

La birreria come sala d'arte

La birreria Moretti di piazzale XXVI luglio era dunque pensata come una sala d'arte, abbellita da intagli e pannelli che ne facevano un piacevole luogo di ritrovo in grado di evidenziare i collegamenti tra industria alimentare e territorio.

Fu un'operazione di grande respiro per la ditta Moretti che anticipò le campagne pubblicitarie odierne, con una notevole qualità artistica e attenzione alle molteplici espressioni dell'arte contemporanea.

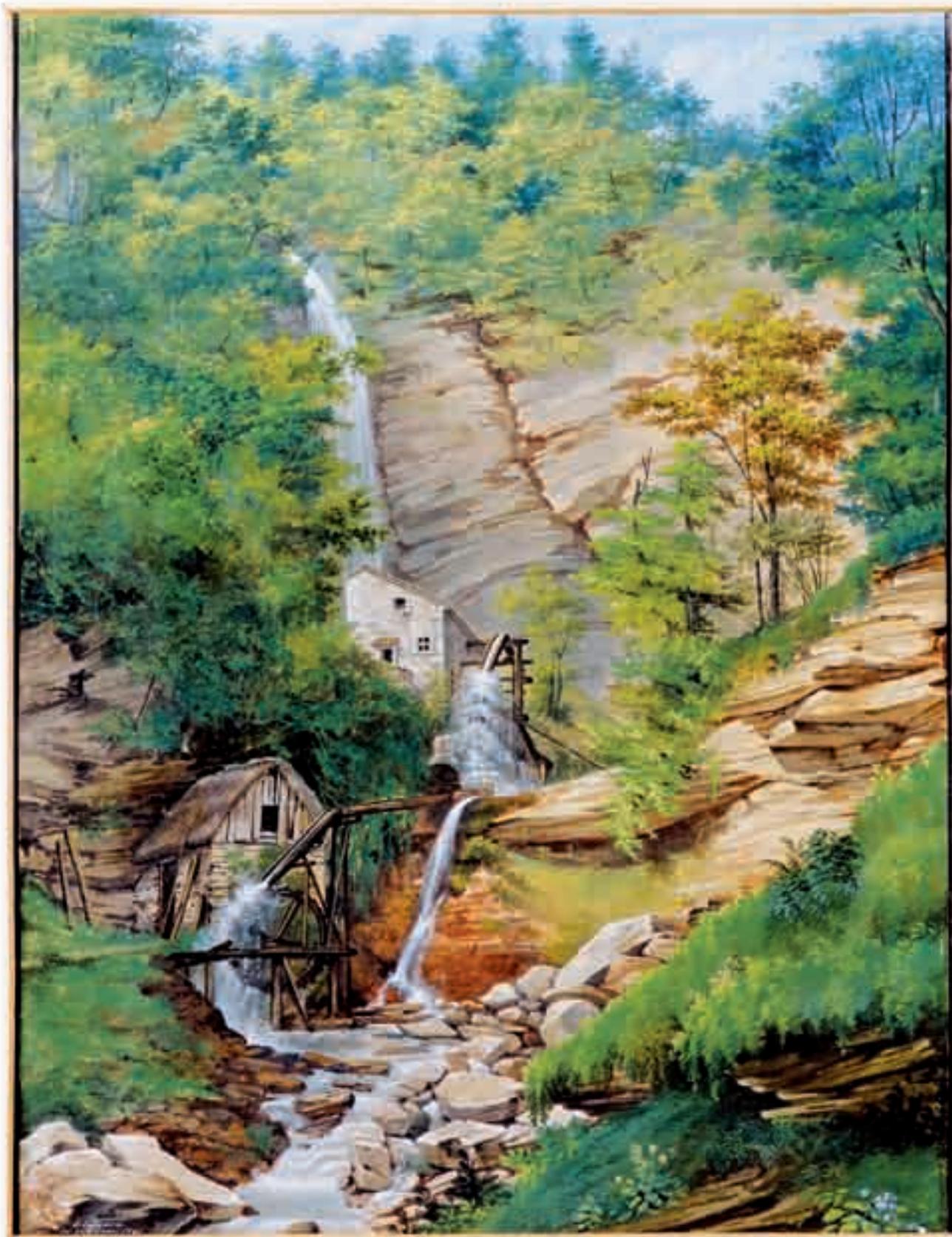


Bibliografia

Archivio privato Mitri, Udine. Bucco G. (a cura di), *Ernesto Mitri Graffiti e decorazioni*, guida alla mostra (Villa Manin di Passariano, 15 gennaio - 26 marzo 2000), Centro regionale di Catalogazione e Restauro dei Beni culturali, Lithostampa, Pasion di Prato, 2000.



Ernesto Mitri disegnatore - Roberto Milan intagliatore, *I buongustai della birra*, 1959-1960, legno di tiglio dipinto e patinato, cm 55x120x4.



La cascata di Salino in Carnia in un dipinto di Ottavio Codecasa, 1841. Interessanti le due ruote “ferite di sopra”, come di solito avveniva in montagna per sfruttare al meglio la forza dei salti naturali. (Courtesy G. Bergamini).

Gianfranco ELLERO

I mulini ad acqua in Friuli

Rût, mêl, torte, segnòn: facciamo rivivere una lingua morta

La macinazione dei grani, faticoso ma necessario lavoro per ridurre in farine le cariossidi dei cereali, fu eseguita con varie tecniche (uso di pietre lisce o sferiche) finché i Romani inventarono una singolare macchina consistente in un *catillus* (pietra cilin-

drica dotata di braccia di ferro, scavata internamente a clessidra) combaciante con una *meta* (pietra cilindrica verticale appuntita a cono): il vano superiore del *catillus* accoglieva i grani da tritare, l'inferiore conteneva la parte conica del-

la *meta*. Imprimendo alla macchina un movimento rotatorio con la forza degli uomini (schiavi) o degli animali (cavalli o asini), i grani gradualmente scivolavano fra il cono negativo del *catillus* e quello positivo della *meta* e venivano dapprima sminuzzati, poi polve-



Macine d'epoca romana nei Civici Musei di Udine.

ristizzati. Il luogo in cui si svolgeva il lavoro del *pistor* “mugnaio”, ma poteva significare anche “fornaio”, si chiamava *pistrinum*, parola che richiama immediatamente il cognome *Pistrin* o *Pestrin*, attualmente in uso nel nostro Friuli.

Quando a Roma e nel suo immenso impero si svolgeva quotidianamente la faticosa pratica della triturazione manuale o animale, era già noto il mulino ad acqua, ben descritto da Vitruvio. E allora, si domandò Marc Bloch, perché non adoperarono, i Romani, quella straordinaria macchina, sottraendo alla fatica tanta energia umana o animale?

Prima di tutto, rispose il grande storico, perché il fattore più a buon mercato, in regime di schiavitù, era proprio l'energia umana; perché i mulini ad acqua erano costosi e potevano essere installati soltanto in località che garantivano una domanda costante (una grande città come Roma, ad esempio, dove, verso la metà del IV secolo, erano in funzione i mulini del Gianicolo, alimentati con una derivazione dall'acquedotto di Traiano); perché talvolta la prudenza (è il caso di Palmanova, illustrato in seguito) consigliava la costruzione di impianti alternativi; infine per ragioni ambientali: raramente i fiumi sono adatti ad azionare le ruote idrauliche in ogni stagione dell'anno, in particolare quelli a regime torrentizio come i friulani. Per tutte queste ragioni, conclude Bloch, la meravigliosa macchina denominata mulino ad acqua, un'invenzione mediterranea dell'Antichità, poté diffondersi in Europa soltanto nel Medio Evo.

L'invenzione della coppia conica

Dopo la fase dello schiacciamento, la riduzione dei grani in farine avvenne per molti secoli per sfregamento di due pietre dette mole (o *muèlis*): una immobile alla base (*tu sés fer come la muele di sot*, proverbio friulano) sormontata da una rotante, che può essere mossa, tramite un asse, da una ruota gemella immersa orizzontalmente in acqua.

La ruota motrice orizzontale presenta due punti deboli: difficilmente può essere fatta girare velocemente e, in ogni caso, i suoi giri corrispondono a quelli della gemella: quattro giri al minuto in acqua, immaginiamo, e altrettanti nel mulino.

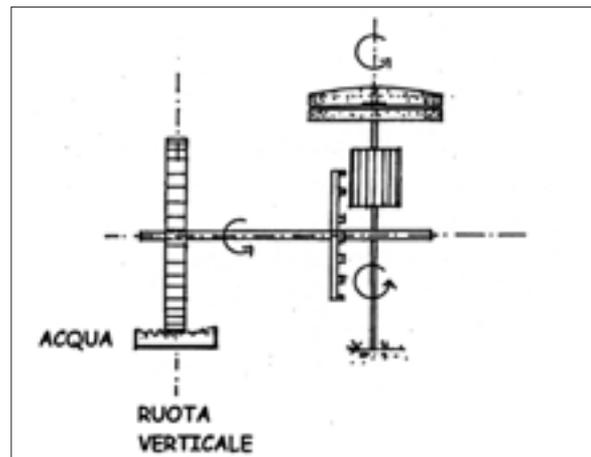
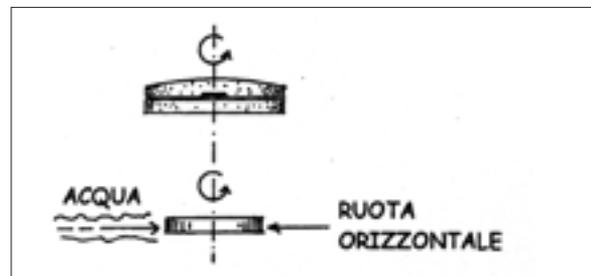
Qualcuno pensò allora che la ruota motrice poteva dare un rendimento più elevato se posta in verticale: in tal modo l'acqua, accelerata dal salto o dal nervile (canaletto di derivazione), poteva “ferire” (colpire) la ruota di sopra, di fianco o di sotto.

Ma come trasformare in orizzontale il movimento verticale?

Il problema fu risolto con una soluzione rivoluzionaria: la coppia conica (utilizzata anche in molte macchine del nostro tempo).

Proviamo a descrivere la coppia conica in lingua morta, quella dei mugnai, un ramo secco della lingua friulana (e di tutte le lingue europee dopo l'invenzione del mulino a cilindri mosso dall'energia elettrica).

La *rût* o *rôt* (ruota motrice, ferita di fianco) o la *rût a cop* (in montagna, ferita di sopra), tramite il *mêl* o *fûs* (asse della ruota esterna, di solito di quercia) trasmette il movimento alla



La ruota verticale (*rût*) è molto più efficiente della ruota orizzontale, ma si è riusciti a sfruttarla solo in seguito all'invenzione della coppia conica. Nella figura inferiore il lettore potrà identificare, se segue il testo: *rût*, *mêl* o *fûs*, *torte*, *segnòn*, *pâl* e le due *muèlis*. Da Marchese 1999.

torte (ruota dentata interna), che fa girare il *segnòn* (rocchetto, ruotina dentata complementare) fissato alla base del *pâl* (asse verticale che trasmette il movimento alla *muele di sore* (mola rotante). Se il diametro della *torte* è maggiore di quello del *segnòn*, si ottiene un effetto moltiplicatorio e un aumento della produttività della macchina molitoria, perché un giro della ruota esterna si trasforma in più giri della mola tritratrice.

I mulini nell'alto Medio Evo

Non si ha notizia di mulini ad acqua nell'antica Aquileia, ma di certo dovevano essere diffusi nell'Italia dei Longobardi e,



Il mulino di risorgiva a Sterpo in una fotografia di Riccardo Viola.

quindi, è lecito supporre fossero presenti anche nel Friuli, il loro ducato più prestigioso, se tre capitoli dell'Editto di Rotari, emesso nel 643, sono espressamente dedicati ai mulini. Il primo mulino ad acqua del Friuli appare nell'atto della "Donazione sestense", del 3 maggio 762. Quel giorno tre monaci longobardi friulani, Erfo, Anto e Marco, fondarono il monastero maschile di Sesto al Reghena e il monastero femminile di Salt di Povoletto, dotandoli di beni da reddito. Fra essi un mulino a Palazzolo dello Stella, che poteva fruire dei vantaggi delle risorgive: acqua limpida, a portata quasi costante, con temperatura stabile (fra gli 8 e i 10 gradi) in tutte le stagioni. La macchina molitoria non correva, quindi, il rischio del ghiaccio invernale e delle secche estive. Sfogliando il grande libro della Storia, possiamo trovare altri mulini intorno all'anno Mille verso il piede dei monti, installati sui fiumi prima che le acque venisse-

ro assorbite dalle ghiaie. È documentata, infatti, l'esistenza di alcuni mulini donati all'Abbazia di Sesto, situati a Osoppo (1094), Flambro (1101), Maniago (1103), Claut (1182). Ragionando per induzione, possiamo immaginare uno o più mulini mossi dal Natisone all'altezza del Ponte del Diavolo a Cividale: se li vediamo in una fotografia del 1870 (molto probabilmente la prima che ritrae un mulino in Friuli), potevano essere in funzione, in quel luogo, molti secoli prima. Altrettanto si può dire del Colvera all'altezza di Maniago, della Livenza a Polcenigo, del Ledra e del Rio Gelato a Buja, del Torre a Tarcento, dove non per caso si trova la località di Molinis...

I mulini nel basso Medio Evo

L'alta pianura friulana, tanto a destra quanto a sinistra del Tagliamento, cioè quel vasto habitat permeabile e tendenzialmente arido creato dal Cellina-Meduna, dal Cormôr e dal Torre-Natisone,

non era un luogo adatto ai mulini. La stessa Udine non sarebbe diventata una città se non fossero state scavate (a mano!) le due rogge che prelevano l'acqua del Torre a Zompitta e la scaricano nel Cormôr a Mortegliano e nella fossa di Palmanova.

Non sappiamo quando e da chi furono progettate e finanziate: sappiamo soltanto che il 4 maggio 1171 il patriarca Volrico II concesse agli abitanti di Cussignacco e di Pradamano, che si impegnarono a versare 60 staia di avena all'anno, lo sfruttamento dell'acqua *quem per villam nostram de Utino fluit* al fine di costruire mulini e di effettuare derivazioni. Ciò significa che Volrico era il signore dell'acqua, perché i suoi predecessori avevano fatto scavare le rogge o perché avevano ottenuto l'investitura sul canale. Le rogge divennero, naturalmente, assi di sviluppo economico, e non fa meraviglia che, dapprima i patriarchi, poi i Savorgnan, si siano accaparrati i diritti sulle acque del Friuli, per ottenere, tramite contratti d'affitto e concessioni, laute rendite, come risulta dal citato documento del 1171 e dai contratti di affitto di mulini patriarcali nelle seguenti località: Manzano e Udine (1291), Fraforeano (1275), Sacile, Cividale e Beivars (1292), Aquileia e Persereano (1293), Portogruaro (1295), Udine e Attimis (1327), Muzzana (1336), Monfalcone (1351)...

Le rogge del Cosa e del Torre

Sfogliando le recenti monografie sui nostri paesi, ci si imbatte in alcuni "monumenti", trascurati dai memorialisti fino a qualche

☞ decennio fa, come la *menteresse* (la strada degli armenti), il *sfuei* (lo stagno d'acqua che stava di solito al centro dei villaggi) e la *roe* (ovvero la roggia, derivata da un corso d'acqua naturale o artificiale).

Anche il semplice elenco delle rogge e dei roielli occuperebbe molto spazio editoriale, ma si trasformerebbe in uno sterile esercizio di erudizione. Meglio allora limitarsi, con intenzioni didattiche, alla descrizione di due interventi di derivazione e canalizzazione che sembrano realizzati in fotocopia a destra e a sinistra del Tagliamento.

Sul torrente Cosa, che scende dalle Grotte di Pradis, un chilometro e mezzo a nord di Lestans fu derivata al Partidor la roggia che, per Ampiano, Gaio, Baseglia, Spilimbergo, Navarons restituisce l'acqua al Tagliamento dopo Gradisca.

Più a sud fu posta la presa della roggia che, per Vacile, Istrago, Tauriano, Barbeano, Provesano, Cosa, finisce la sua corsa nel Tagliamento.

Il torrente, quindi, dona le sue acque a due canali meno permeabili del suo alveo ghiaioso, che rimangono paralleli alle sue sponde, a est e a ovest, e restituiscono le acque al Tagliamento dopo aver dato energia (per molti secoli) a numerosi mulini e battiferro.

Il Torre, che scende da Tanavieles sopra Tarcento, sarebbe quasi sempre in secca a sud di Zompitta anche se le sue acque non fossero prima immesse in due rogge, dette di Udine e Cividina, che si allungano a destra e a sinistra del suo letto.

La prima, che per Cortale, Rizzolo, Santa Fosca, Cavalicco, Paderno, Chiavriis, Udine, Basaldella, Zugliano, finisce la sua corsa nel Cormôr a Mortegliano, è all'origine di un articolato "impianto" idrico: cede infatti una parte della sua acqua a un roggia che, per San Bernardo, Godia, Beivars, San Gottardo, Pradamano, Lovaria, raggiunge Pavia di Udine, dove si disperde fra le ghiaie. A sua volta questa roggia cede una parte dell'acqua a un canale che da Beivars raggiunge Udine a Planis, passa per piazza I° Maggio e, per Cussignacco, Lumignacco, Risano, Chiasottis, Lavariano, raggiunge la fossa di Palmanova.

La presa sulla riva sinistra alimenta la roggia Cividina, che scorre a est di Primulacco, Povoletto, Grions, Remanzacco, Selvis, e riporta l'acqua al Torre all'altezza di Cerneglons.

I mulini di Palmanova

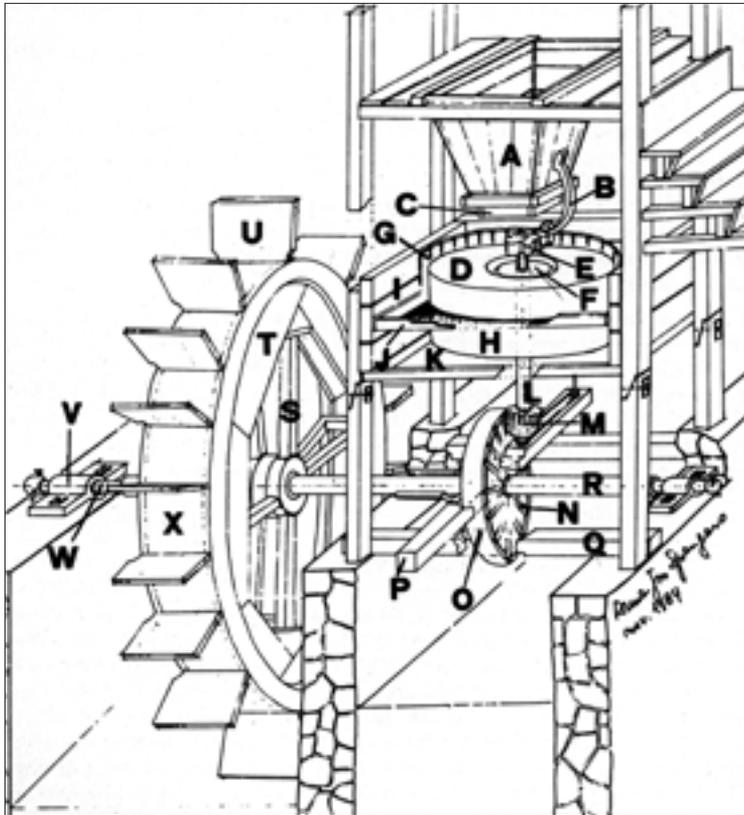
Come rifornire di farine la piazzaforte di Palma, popolata da qualche migliaio di soldati e cittadini? Costruire all'interno un mulino ad acqua, esponendo la fortezza al rischio del taglio del canale in caso d'assedio, o ricorrere alle tecnologie tradizionali? Se facile era riempire di granaglie i magazzini, problematica rimaneva la loro riduzione in farine anche in tempo di pace. Il governatore Alvise Priuli, il 27 giugno 1600, quando i lavori di costruzione della fortezza, iniziati nel 1593, erano ben lungi dall'essere ultimati, solleva il problema con particolare incisività. Lamentando la lontananza dei mulini esterni e il costo del trasporto

del macinato fino alla città, scrive: "seben ho fatto fare dal zamberlano doi molini di rispetto da cavallo dentro della fortezza, questo è molto poco et bisognerà far maggior numero" per garantire il pane a migliaia di soldati. Nove anni più tardi Andrea Minotto scrive: "Saria anco bisogno far due molini da mano...", da affiancare, a quanto pare, ai due mossi dai cavalli.

Nel 1642 Bartolomeo Gradenigo riferisce: "Vi sono due molini non ben atti a macinar il grano, ma insieme così piccioli ch'all'occorrenze non valerebbero a poter romper in farina due stara di grano al giorno, deficienza considerabile et che mi muove a significar alla Serenità Vostra la necessità di costruirne alcuno...". Giovanni Barbarigo, nel 1643, fa presente al Doge che "Due molini a mano s'atrovano non atti totalmente a macinare essendo piccoli" e lamenta la mancata esecuzione della ducale 14 giugno 1641 che deliberava la costruzione di altri quattro. Poi, si ricorse ad un mulino ad acqua appena fuori porta Udine, che se non altro consentiva un risparmio nei trasporti. Scrisse, infatti, Sebastiano Michiel nel 1658: "Ho... fatto cavar l'alveo della roggia ch'era pieno di materia per esser anni 27 che non era stato cavato et impediva il corso dell'acqua con danno del pubblico mulino...".

Vita e morte nei mulini

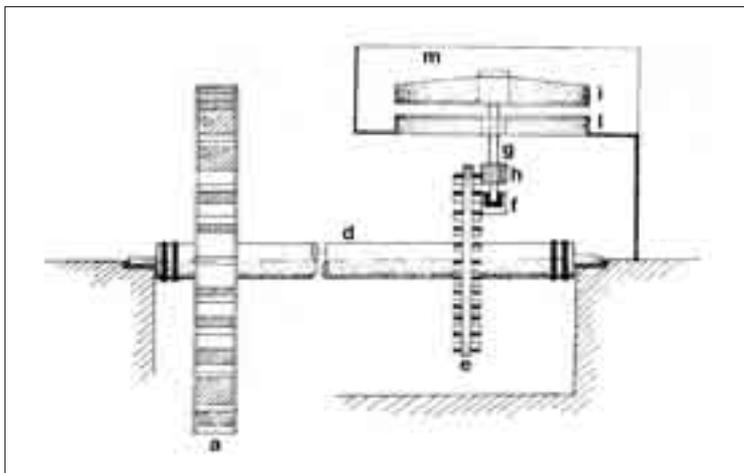
L'arte molitoria risentiva, naturalmente, della natura geologica e climatica di tre fasce ambientali: i mulini di montagna non potevano lavorare tutto l'anno perché



Ducj i nons dal mulin.

A. *Tramuèle*; B. *Scjàssul, batàcul*; C. *Palòte*; D. *Muèle di sore*; E. *Asce*; F. *Gole*; G. *Talç*; H. *Suèe, muèle di sot*; I. *Molestàç*; J. *Tamês*; K. *Plan de farine*; L. *Pâl*; M. *Segnòn*; N. *Pàrmulis*; O. *Torte*; P. *Reulâr*; Q. *Traviersin*; R. *Fûs, mêl*; S. *Crôs, palànculis di rût*; T. *Gjavèi*; U. *Pale*; V. *Casèris, tassâi*; W. *Spinis, tòrçui*; X. *Rût, rôt*.

Come si vede la nomenclatura delle parti che compongono il mulino è friulana tipicamente friulana, segno che l'arte molitoria è vecchia quanto la nostra lingua. Non abbiamo tema alcuna ad affermare che buona parte dei termini qui riportati risalgano almeno al Medio Evo. Diversa la situazione nel caso della terminologia legata all'allevamento del baco da seta (*Tiere furlane* n. 4, pag. 58) che è palesemente di derivazione alto-italiana. Il disegno e la nomenclatura sono presi da Jus Spangaro Anna, *Mulini a Tarcento, Ce fastu?*, LXIII, n. 2, 1987. Per approfondimenti sull'argomento si veda la bibliografia e soprattutto il lavoro di Violino Claudio, *Glossario friulano dei principali termini dell'arte molitoria*, in *Il Mulin di Marchet 1883 - 1983*; Pro Loco di Tomba di Mereto, 1984.



La trasmissione del movimento: a. *Rût* (ruota esterna mossa dall'acqua); d. *Fûs* (albero di trasmissione); e. *Torte*; f. *Reulâr*; g. *Pâl*; h. *Segnòn*; i. *Muèle* (macina superiore); l. *Suee* (macina inferiore). Da Marchese 1999.

bloccati dal freddo invernale; quelli dell'alta pianura potevano esistere soltanto al prezzo di rilevanti interventi di edilizia idraulica; quelli della bassa erano agibili in ogni stagione. Il mugnaio, che di solito agiva alle dipendenze o per concessione del signore dell'acqua, era di fatto un monopolista, perché non era agevole, nei secoli passati, frequentare un mulino diverso da

quello più vicino a casa. E quando i privati, per sfuggire agli alti prezzi applicati dal mulino "banale", si attrezzavano per produrre farina in casa, il monopolista ricorreva a varie forme di violenza per ricondurre i grani alle sue ruote, come dimostra Marc Bloch. Il mugnaio era, quindi, un "mezzano" pericoloso, con la fama di ladro, come risulta dai proverbi:

La femine dal mulinâr a ten simpri un biel gjalinâr; Il mulinâr al è l'ultin a murî di fan. Il mulino era quindi un luogo di potere, frequentato non soltanto per la molitura del frumento e del granoturco (dopo la scoperta dell'America), ma anche per la pilatura, operazione che liberava il riso dal pericarpo e dal tegumento esterno, e l'orzo dalle glumelle e dal pericarpo. La pila



Muscletto, un tipico mulino della zona delle risorgive. Sulla sinistra la bocca di scarico e la pescaia. Il canale è mantenuto pènsile per produrre il salto necessario ad animare il mulino. Da Feruglio D. e Feruglio E., *La zona delle risorgive del Basso Friuli fra Tagliamento e Torre*, Annali della Stazione chimico-agrafia di Udine, serie III, vol. I, 1925.

da riso o da orzo era mossa dalla ruota idraulica, ma il movimento interno doveva diventare “martellante”, non rotatorio. Per estensione, il movimento martellante fu applicato alle fucine dei fabbri, detti battiferro, e più tardi alla battitura del baccalà, come nei mulini Ostolidi a Baseglia di Spilimbergo e Zoratti di Codroipo. Il mulino era, naturalmente, frequentato da gente di diversi villaggi, e per questo si trasformava in un luogo di comunicazione “di massa”: ne approfittò Domenico Scandella detto Menocchio da Montereale, il più celebre fra i mugnai, per comunicare ai clienti la sua *Weltanschauung* (il mondo è il formaggio, gli uomini sono i vermi). Mal gliene incolse, perché la Chiesa, nel tempo della “caccia alle streghe” e della lotta all’eresia, teneva d’occhio i mulini e i mugnai, e l’eretico

Menocchio, dopo lunghe vicende davanti al tribunale dell’Inquisizione, fu condannato a morte. Sentenza eseguita a Pordenone nel 1601.

Se rara era la morte per eresia, più frequente era la morte per incidente, soprattutto per bambini caduti nel canale e travolti dalle ruote.

I mulini del Ledra-Tagliamento

La rete dei canali che rettifica l’accidentata struttura idrica del Friuli fu mirabilmente tessuta, con interventi locali, nel corso di molti secoli. Ma già sul finire del Cinquecento ci fu chi pensò a un intervento di più ampio respiro, per irrigare l’alta pianura compresa fra il Tagliamento e il Cormôr.

Giulio Savorgnan, il progettista della fortezza di Palma, nel 1592

scrisse una “supplica” al Doge per ottenere l’autorizzazione a scavare un canale dalle colline moreniche al mare. Queste le sue parole:

“...son più di cinquanta anni che io ho avuto in animo di condur una seriola grossissima di vinti piedi larga, et cinque di profondità, lunga per spatio di 42 miglia, havendola più volte fatta livellare a traverso la Patria del Friuli per il più sterile, e seco paese che sia in tutta quella Patria; mediante la qual acqua si farà diventare una gran parte del Friuli fertile, et abbondante di fieni, e d’arbori, et d’ogni altra cosa, si come è stato fatto del Bresciano, del Veronese, et d’altri lochi che erano sterili, e secchi. Perilché sono certissimo che in poco tempo si tornerà à rihabitare il Friuli mezo dishabitato, con grandissima utilità di quei popoli, delli patroni delle terre; et la Città di Udine ne sentirà infinito comodo (...) essendo che mediante questa seriola li mercanti mi pregano, et mi offeriscono buon aiuto di danari, ch’io la voglia fare; perché condurranno per questa seriola tanta quantità di legni da fuoco, cioè borre di fagaro, che non serviranno solamente al Friuli, ma tenerebbero fornita Venetia per 200 anni, non solamente di legni da fuoco, ma hancora di legni da lavoriero, di tavole, et travi, et altro. Non dimando a V. Ser.tà altra sorte di aiuto...”.

Il vecchio Savorgnan elaborava, del resto, un progetto precedente, posto che i lavori di canalizzazione del fiume Ledra all’altezza di Buja, iniziati nel 1487, erano stati sospesi un anno più tardi e mai più ripresi.

Un progetto per deviare un ramo del Tagliamento, era stato presentato al governo veneto nel 1527, senza esito come la supplica del 1592.

La genialità della proposta di Giulio Savorgnan aveva lasciato, tuttavia, un segno indelebile. E così, nel 1666, Iseppo Benoni, “Ingegnere alle acque di S. Serenità”, fu incaricato di redigere una dettagliata relazione, da sottoporre al Luogotenente e ai deputati della Città di Udine, “circa il Disegno dell’Alveo navigabile del Tagliamento e Ledra a questa Città, e da qui al mare; inherendo alla parte presa nel Magnifico Maggior Consiglio a 26 Maggio 1666”.

Il Benoni presentò un preventivo di spesa di 110.500 ducati (la fortezza di Palma era costata 137.000 ducati), avvertendo che “nel presente calcolo non è compreso il legno di Rovere, per far le roste, e altre operazioni”. La spesa preventivata apparve proibitiva e il progetto rimase nel cassetto.

Se ne riparlò nel 1829, quando Giambattista Bassi presentò una “Memoria” sull’argomento all’Accademia di Udine.

Dopo gli studi di un’apposita Società Promotrice istituita nel 1839, un passo risolutivo fu compiuto nel 1858, quando Massimiliano d’Austria incaricò Gustavo Bucchia di unificare i progetti, e ottenne per la Provincia di Udine la gratuita e perpetua investitura delle acque del Ledra.

Il progetto, elogiato anche da Carlo Cattaneo, su “Il Sole” del 2 febbraio 1867, entrò nella fase esecutiva il 19 dicembre 1876, quando trenta di Comuni del

Friuli centrale si unirono all’amministrazione provinciale di Udine per dar vita a un Consorzio che avrebbe realizzato la grande opera.

I lavori di scavo del canale principale, iniziati il 5 ottobre 1878, furono conclusi con una grande festa fuori porta Villalta il 5 giugno 1881.

La rete dei canali secondari e dei derivati si distese poi sull’alta pianura fra il Cormôr e il Tagliamento, e l’acqua fu utilizzata non solo per l’irrigazione ma anche per ottenere forza motrice a mulini e centrali elettriche.

Fra le fabbriche mosse dall’acqua del Ledra-Tagliamento ricorderemo qui soltanto il *Mulin di Marchet*, costruito nel 1883: si tratta, infatti, di uno dei più studiati mulini friulani, illustrato con rilievi, fotografie e glossario in un opuscolo pubblicato per il centenario, nel 1983.

Quel mulino, eretto sulla sponda sinistra del canale (secondario) di San Vito, non è compreso nel numero degli 803 mulini della Provincia di Udine, 88 dei quali risultavano chiusi, censiti da Giovanni Falcioni nel 1876. Le loro ruote, mosse da una forza motrice teorica di 9472,50 cavalli/vapore, producevano farine con 1720 palmenti (macine): 241 a frumento, 1432 a granoturco, 47 a grano esente da tassa (sul macinato).

L’ultimo è tanto bello: prenotatevi

Il rumore delle ruote idrauliche appartiene alla “colonna sonora” del Medio Evo e dell’Età Moderna fino all’Ottocento. Rese immobili dall’elettricità, furono



La romantica atmosfera del mulino di Stalis in un’incisione di Virgilio Tramontin, 1944.

progressivamente eliminate. Le fabbriche, vuotate delle mole, delle tramogge, della coppia conica, furono adibite ad altri usi o abbandonate.

C’è ancora qualche mulino, tuttavia, che continua a macinare farina di granoturco con la forza dell’acqua. Il più bello è sicuramente il *Mulin dal Flec* di Illegio/Dièç, mosso dall’acqua del *Tòuf*, che sgorga da una olla in quota e un tempo dava forza a sei piccoli mulini disposti in sequenza. Il luogo è suggestivo come pochi altri, il rumore dell’acqua dà un leggero senso di ebbrezza, il profumo della farina a molti ricorderà l’infanzia, ad altri un mondo affascinante che non hanno potuto conoscere... Oggi il *Mulin dal Flec*, gestito da Firmino Scarsini, è inserito negli itinerari di Carnia Musei ed è visitabile su prenotazione. È uno dei non pochi buoni motivi per salire a *Dièç*.

Acque, mulini e mugnai: bibliografia

- AA. VV., *Castelli, Pievi e Mulini sul fiume*, Pordenone 1996.
- AA. VV., *Codroipo*, Pro Loco Villa Manin 1981, pag. 95.
- AA. VV., *I mulini di Stalis*, Gruaro 2002.
- AA. VV., *Il mulin di Marchet 1883-1983*, Quaderno della Biblioteca "Sandro Ponte", 1, Tomba di Mereto 1983.
- AA. VV., *Pietre da macina. Mulini e mugnai*, Montereale Valcellina 2004.
- AA. VV., *Ruote d'acqua per farina. Mulini della Carnia e del Friuli nell'itinerario del fotografo Albano Quaiattini*, Passariano - Venzone 2002.
- AA. VV., *Tomba di Mereto*, Udine 1979, pag. 79 e seguenti.
- Begotti P. C., *Acque e mulini nel Friuli occidentale del Medioevo*, La Loggia, 6, Pordenone 2003.
- Begotti P. C., *Mulini ad acqua e mugnai in Friuli*, Provincia di Pordenone 1988.
- Begotti P. C., *Mulini sul Loncon nel medioevo*, in "Pramaggiore. Le origini, la storia, le tradizioni, la cultura" a cura di I. Frisoni, Latisana-San Michele al Tagliamento 1995.
- Bivi G., *Il mulino, cartiera ed infine centrale elettrica di Villanova*, in "Genti del Tagliamento. Villanova, Malafesta, San Mauro, San Giorgio, San Michele, Cesarolo" a cura di E. Marin, Teglio Veneto 2006.
- Casanova P., Zannier D., *Fare farina. Immagini, strumenti e lavoro di un antico mulino*, Tolmezzo 1992.
- Castellarin B., *I mulini nel territorio del Comune di Varmo*, in Fantin E. (a cura di), Varmo. Vil di Vâr, Latisana 2006.
- Citroni A., Degano V., *Un mulino, un paese. Percorsi storici e didattici sul mulino di Pasian di Prato*, Udine 2002.
- Cosmo M., *Appunti di storia economica*, in *Polcenigo mille anni di storia*, Udine 1977, pag. 184.
- De Biasio L., *Dal mulino al filatoio: un singolare spaccato di storia economico-sociale udinese tra Seicento e Settecento*, Metodi e Ricerche, n. 6, 1987.
- De Cillia A., Mirmina E., *Udine e il Torre. Un rapporto vitale*, in Menis G. C. (a cura di), *Udin. Mil agn tal cûr dal Friül*, Società filologica friulana, Udine 1983.
- De Cillia A., *I fiumi del Friuli risalendo la Storia*, Gaspari, Udine 2000.
- Deluisa L., *Vecchi mulini del Cervignanese*, Pro Loco di Strassoldo, 1972.
- Ellero G., *Un bene culturale: il mulino ad acqua*, in AA.VV., *Il mulin di Marchet 1883-1983*, cit.
- Ellero G., *La Barbariga e il mulino*, in *Storia di Fraforeano*, Ribis, Udine 1985.
- Ellero G., *I mulini ad acqua e i battiferro*, in *Buja. Terra e popolo*, Comune di Buja 2002.
- Ellero G., *Il mulino ad acqua come luogo romantico*, AA.VV., in *Ruote d'acqua per farina*, cit.
- Ellero G., *La roggia di Udine e i mulini*, in *Campoformido. Storia di un Comune*, Comune di Campoformido 2004.
- Ellero G., *Dignano: profilo di storia economica*, in *Dignano*, Comune di Dignano 2005.
- Ellero G., *Le filande di Dignano e Carpacco*, in *Dignano*, Comune di Dignano 2005.
- Fabbroni Grillo V., *Il "mulin" di Cavazzo Carnico*, Ce fastu? 1, Udine 1976.
- Fadelli A. (a cura di), *Girava un tempo la ruota... Opifici idraulici a Polcenigo dal Medioevo al Novecento*, Polcenigo 2001.
- Falcioni G., *Cenni storici e statistici sui mulini da grano*, Annali statistici della Provincia di Udine, 1878.
- Forniz A., *Molini e mugnai di Porcia*, La Loggia, 4, Pordenone 1973.
- Ginzburg C., *Il formaggio e i vermi. Il cosmo di un mugnaio del '500*, Einaudi, Torino 1976.
- Gri G. P., Morassi L., *Il controllo e lo sfruttamento dell'acqua*, in *I Savorgnan e la Patria del Friuli dal XIII al XVIII secolo*, Provincia di Udine 1984.
- Jus Spangaro A., *Mulini a Tarcento*, Ce fastu?, 2, Udine 1987.
- Longhino A., *I molini della Val Resia*, Circolo culturale "Rosajanska Dolina", Udine 1987.
- Marchese O., *Storie di fuoco ed acqua, il patrimonio nascosto della Roggia Cividina*, Forum, Udine 1999.
- Martinis M., *Le acque nel Comune di Povoletto. Aspetti idrologici, storici, economici, ambientali e naturalistici*, Povoletto 2001.
- Masutti V., *Mugnai lungo le rogge udinesi alla fine del Medioevo*, Atti dell'Accademia di Scienze, Lettere e Arti di Udine, 85, Udine 1992.
- Mattaloni C., *La storia liquida. L'acqua nei secoli a Cividale del Friuli*, Associazione culturale ricreativa *Amis di Grupignan*, Cividale, 2010.
- Molfetta D., *Molinari, segantini e zatterai, ovvero le contese acque del fiume*, Sot la Nape, 4, Udine 1979.
- Mungiguerra C., *Dove scorre l'acqua. Mulini battiferro e segherie nella Dextra Tagliamento*, Quaderni casarsesi 4, Casarsa della Delizia 1997.
- Nogarino G., *Torsa e Flumignano: i mulini, le fornaci e l'ambiente naturale*, La Nuova Base, Udine 2006.
- Pellarini P., *Mestieri tradizionali nel Tarcentino*, in Ellero G. (a cura di), *Tarcent e Valadis de Tôr*, Società filologica friulana, Udine 1996.
- Penzi D., *Mulini ad acqua e arte molitoria in Provincia di Pordenone*, Pordenone 1988.
- Peressi L., *Vecchi mulini friulani* [Claut], Sot la Nape, 4, Udine 1961.
- Perini S., *Antichi mulini aiellesi*, Aiello del Friuli 1992.
- Piccinin G., *Storia dei molini e della centrale idroelettrica di Pasiano*, Comune di Pasiano di Pordenone 2007.
- Piemonte G. D., *Pontebba e la sua storia*, Udine 1982, pag.105.
- Polo E., Cogoi P., *Vite e popol ator di une roe. Rogge e mulini di Mortegliano*, Mortegliano 2001.
- Ria V., *Caro vecchio mulino. Guida ai Mulini ad acqua e ai Musei della civiltà contadina del Friuli - Venezia Giulia*, Mariano del Friuli 2002.
- Rinaldi C., *Il mulino di Rivis*, in *Storia arte ambiente di Sedegliano*, La Nuova Base, Udine 1978.
- Romanello M., Cantarutti B., *"L'acqua è la cagion del nostro onore". Storie di mulini e fornaci a Basaldella del Cormôr dal secolo XIII*, Comune di Campoformido e Provincia di Udine 2009.
- Rosa G., *La villa e la valle di Andreis*, Pordenone 1966, pag. 96.
- Sappa B., *I molini sui corsi d'acqua*, in *Azzano Decimo*, Comune di Azzano Decimo 1986.
- Sappa B., *Il mulino di Fiumesino ad Azzano Decimo*, Sot la Nape, 2-3, Udine 1983.
- Stefanutto L., *Claut*, Pordenone 1981, pag. 200.
- Tagliaferri A., *Relazioni dei Rettori veneti di Terraferma. XIV, Provveditorato di Palma(nova)*, Giuffrè, Milano 1979, pagg. 86, 169, 261, 274.
- Tagliaferri A., *Struttura politica e sociale in una Comunità Veneta del '500 (Udine)*, Giuffrè, Milano 1969.
- Venuti T., *Il Rojale*, Reana 1979, pagg. 79-92.
- Violino C., *Glossario friulano dell'arte molitoria*, in AA. VV., *Il mulin di Marchet 1883-1983*, cit.
- Zacchigna M., *Molini a Gemona nel bassomedioevo*, Nuove 1, Gemona 1989.
- Zoratti V., *Codroipo. Vita di paese*, Udine 1969.
- Zozzolotto S., *Il tempo dei molini. Acque, proprietà e lavoro nei feudi degli Spilimbergo tra medioevo ed età moderna*, Ribis, Udine 2005.
- Zuliani V., *I molini della Brescandola nel centro storico di Cividale*, Forum Iulii 8, Udine 1984.

Laura MONTINA, Tiziana NOVELLO

Il male della rosa

Di troppo mais si può morire: la pellagra tra Ottocento e Novecento

La quotidianità dei senza storia, la vita di tutti i giorni di chi non ha avuto parole da lasciarsi; a margine dell'Unità nazionale, di ideologie e di passioni politiche: è ciò che troviamo se solleviamo il velo d'oblio che copre quella che potremmo definire, più di altre, una falcidia il cui colpevole fu la miseria.

Una malattia sociale romanticamente chiamata mal della rosa (per le lesioni tumide e arrossate che coprivano il corpo), meno poeticamente morbo delle tre D (diarrea, demenza, decesso a descriverne il decorso e i sintomi), più comunemente pellagra.

Dilaga nel Settecento

Nel 1776 la pellagra aveva assunto proporzioni tali che la Repubblica di Venezia diffuse un proclama redatto dai Provveditori di Sanità dal seguente tono "Li perniziosi effetti che possono derivare alla salute dei più poveri abitanti, e specialmente dei villici del Polesine, Padovano e Veronese dal cattivo alimento dei sorghi turchi immaturi e guasti... impegnano la vigilanza e zelo di questo magistrato a prevenire con provvedimenti li micidiali morbi, ed epidemie ..." (Antonini 1909, 3). Con l'espressione "micidiali morbi ed epidemie" si intendeva la pellagra, nuovo ed oscuro male che aveva fatto

la sua comparsa fra il 1750 e il 1760, le cui cause erano state identificate nell'uso dei mais (sorgho turchi) mal conservati che il proclama bandiva dall'uso in alimentazione umana.

La pellagra ebbe una forte recrudescenza nell'ultimo ventennio dell'Ottocento e poi decrebbe gradualmente fino ad esaurirsi a ridosso della Grande Guerra.

A Legnano, nello Stato di Milano, sorse il primo pellagrosario nel Settecento: un ospedale/laboratorio per lo studio e la cura della malattia.

Ben presto, però, anche questa e simili iniziative, che pur erano limitate data la grandezza del problema, videro la fine e, per

oltre un secolo, sulla pellagra cadde un totale silenzio, terapeutico e profilattico.

Nell'Ottocento

La presenza di questo male si intreccia con le vicende del Paese, con la storia clinica e sociale della medicina, con i valori e gli orientamenti ideologici dei due principali schieramenti politici: la Destra storica formata da moderati di matrice cavouriana, in buona parte aristocratici, proprietari terrieri intrisi di paternalismo e la Sinistra storica formata da liberali progressisti, ex democratici mazziniani, garibaldini convertiti alla monarchia e, in generale, esponenti della borghesia cittadina. Coloro che avevano diritto al voto, sulla base della legge sabauda fondata sul censo, rappresentavano l'1,9% dell'intera popolazione; il primo parlamento unitario risultò perciò formato dagli esponenti delle classi più agiate, totalmente estranee al nuovo flagello e raramente sensibili alle istanze della maggior parte degli italiani di allora che versavano in condizioni di povertà se non di miseria. Rispetto alle grandi epidemie del passato, che decimavano indiscriminatamente la popolazione, la pellagra si dimostrò un male selettivo, sia rispetto alle aree geografiche che alle classi sociali colpite: la malattia si manifestava solo dove il mais era quasi l'unica componente della dieta (monofagia maidicola) e si accaniva sui più poveri tra i poveri e, tra questi, sulle contadine e sui loro figli, soprattutto i più piccoli. L'evidenza dello strato sociale colpito avrebbe dovuto orientare



Molti benpensanti accusavano il mais detto Cinquantino di essere il principale responsabile della pellagra perchè, essendo un secondo raccolto, spesso non maturava bene ed era, quindi, più soggetto ad alterazioni provocate soprattutto da muffe. L'espressione "mais guasto" ricorreva monotonamente negli scritti di chi voleva vedere la responsabilità in una tossina e non nell'assetto sociale del momento. Il Cinquantino era, però, una scelta obbligata in quanto si poteva coltivare dopo il frumento che, purtroppo, non raggiungeva mai la mensa del coltivatore povero. Sta di fatto che solo la povertà, abbinata al mais (Cinquantino o di primo raccolto, guasto o sano, poco importa) provocava questa malattia che, assieme alla bestemmia e all'ubriachezza, era considerata una delle tre piaghe del Friuli.

l'attenzione verso le condizioni in cui versava questa povera umanità; in realtà ciò non fu sufficiente a indurre una revisione delle posizioni ufficiali della Medicina e del Governo, confortate, tra l'altro, dall'autorevole parere scientifico di Cesare Lombroso. Il padre della Antropologia criminale si fece infatti convinto assertore della teoria tossicozeista, fondata sull'ipotesi che la causa del male risiedesse in una tossina presente solo nel mais guasto (Lombroso 1869), difendendo con forza tale tesi al cospetto di insigni esponenti del mondo medico. I medici che operavano sul campo (manicomi, pellagrosari, ecc.), invece, attribuirono la causa del male alle gravi carenze nutrizionali conseguenza di una alimentazione basata sul mais,

indipendentemente dal fatto che questo fosse sano o guasto; insomma una alimentazione "forzata" che aveva come unica motivazione la miseria. Lombroso criticò aspramente questi ultimi, tacciandoli di essere sovversivamente fantasiosi, e poco scientifici rispetto agli approcci che essi proponevano in merito alla causa della malattia, alla cura e soprattutto alla sua prevenzione (Lombroso 1885, 18).

Il dibattito sulla pellagra divenne presto scontro politico in cui le parti, anche alla luce delle scarse certezze eziologiche, assunsero come credibili le prove proposte dai sostenitori dell'una o dell'altra teoria, quasi esclusivamente sull'onda dei propri ideali e sensibilità.

Sostenere che la causa della

pellagra andasse ricercata nella povertà e nella malnutrizione, lasciava sottendere il rischio che il rimedio stesse nella redistribuzione della ricchezza, nella revisione dei patti agrari e dei rapporti di potere economico e politico all'epoca in atto. Il deputato Panizza, nel 1885, in un suo intervento al Parlamento diceva: “dove l'agricoltura è più florida, più elevata la rendita, più grande il profitto dei conduttori dei fondi, lì il contadino si trova in condizioni peggiori”. Tale evidenza si riferiva a quelle regioni in cui, a partire dal Seicento, la ricca borghesia mercantile, a causa del crescente isolamento delle rotte commerciali, orientò i propri capitali verso le campagne. Il fenomeno determinò in molti casi il passaggio da un'economia in cui il prodotto della terra andava a soddisfare, seppur modestamente, anche il fabbisogno del contadino e della sua famiglia, ad un'economia in cui tale prodotto diveniva primariamente un bene da collocare sul mercato. Mano a mano, tale mutamento influì sulla conduzione delle terre, sul tipo di colture e sul margine di sostentamento per i contadini, proprio in quelle zone in cui le classi più ricche, costituite dalla nobiltà terriera, ma soprattutto dalla nuova borghesia rurale, riuscivano ad ottenere i maggiori profitti. Il mais, arrivato con Cristoforo Colombo dall'America, e chiamato a seconda delle zone sorgoturco, granoturco o formentone, si diffuse nel corso del Seicento perché aveva buone rese di granella ad ettaro e soppiantò in larga parte gli altri cereali estivi. I cereali

vernini, che erano i soli panificabili (frumento e, secondariamente, segale), erano appannaggio del padrone e, quindi, nel mondo dei miseri, il mais rimase l'unico alimento disponibile. Con l'aggravante che spesso scarseggiava pure esso e l'assenza di adatti ambienti per la conservazione ne peggiorava le caratteristiche nutrizionali. Ora si sa che il mais, come gli altri cereali, è carente di certi aminoacidi essenziali ma, soprattutto, manca di una vitamina alla quale, non a caso, è stato dato il nome di PP, acronimo che sta per *Pellagra preventing*.

Col frumento non c'è

Sidney Sonnino, nel 1877, così scriveva su *La Rassegna Settimanale*, la rivista da lui fondata che trattava essenzialmente questioni di natura economica e finanziaria: “Il villano di Sicilia mangia pane di farina di grano e, salvo i casi di miseria, si nutre a sufficienza, mentre il contadino lombardo mangia quasi esclusivamente granoturco e soffre di fame fisiologica anche quando abbia il corpo pieno”. La pellagra fu, probabilmente, la più tipica malattia di classe, capace com'era di rimarcare i più miseri tra i miseri. Nel triangolo compreso tra Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna, stando all'inchiesta ministeriale del 1879 si concentrava il 91,3% di tutti i pellagrosi censiti in Italia. Nell'anno della sua massima incidenza, secondo i registri il 1881, sull'intera popolazione italiana di poco inferiore ai 29 milioni di residenti, i casi riscontrati furono 104.067; a Udine ogni 1000 abitanti 22 persone erano colpite dalla malattia.

Sintomi e ciclicità

La malattia esordiva con lesioni cutanee localizzate alle estremità del corpo e a queste seguivano squilibri organici come sudorazione eccessiva, diarrea, profonda debolezza; nell'ultimo stadio si presentavano squilibri nervosi e mentali.

La pellagra aveva un andamento ciclico che aderiva perfettamente al cambiamento alimentare stagionale, il quale era influenzato dalla situazione economica della famiglia. La malattia esordiva subito dopo l'equinozio di primavera, a seguito della assoluta miseria patita nei mesi invernali quando, nella fase morta dei lavori campestri, la dieta delle famiglie agricole si riduceva alla sola polenta, o al solo pane di mais spesso ammuffito e irrancidito. All'inizio dell'estate, con la ripresa della domanda di lavoro agricolo, salivano anche il salario dei braccianti e il reddito dei coloni, e il loro quadro alimentare si faceva più ricco e vario; allora la pellagra, man mano che i mesi passavano, se non guariva, almeno si attenuava per presentarsi di nuovo nella primavera successiva.

Nel 1887 venne presentata una prima proposta di legge che tentava di coniugare una embrionale politica sociale a tutela dei ceti più poveri ed esposti del mondo rurale, con gli interessi dominanti, soprattutto quelli dei nuovi ceti imprenditoriali, agricoli ed industriali. La linea adottata fu estremamente cauta e misurata, cercando di ledere il meno possibile i diritti della proprietà e dell'impresa. Affrontare adeguatamente l'endemia pellagrosa

avrebbe implicato la riduzione di intensità della fatica, l'aumento dei salari, il miglioramento delle case coloniche, il cambiamento dei contratti agrari che contenevano ancora qualche retaggio feudale e, soprattutto, l'allentamento della rigida dicotomia dei prodotti che assegnava al mercato quelli migliori e più remunerativi come frumento, vino e riso, e lasciava al consumo della famiglia agricola mais e grani inferiori; sostanzialmente si trattava dunque di intaccare le regole storiche di sfruttamento capitalistico delle campagne.

Il Governo del Regno evitava dunque di affrontare adeguatamente questo dramma sociale proprio per evitare di danneggiare gli interessi delle classi abbienti e, quindi, non trovò di meglio che avanzare, nel medesimo anno, una proposta di legge imperniata sul divieto di utilizzare mais guasto, come già previsto dal proclama dei Provveditori di Sanità della Repubblica Veneta nel 1776.

Il Regno d'Italia, ancora nel 1892, affrontava il problema con palese disinteresse, anche se in Parlamento alcuni esprimevano con forza e rabbia il loro dissenso; così fece il deputato socialista Agnini che, nelle discussioni parlamentari della tornata del 6 dicembre 1892, denunciò la grettezza dello Stato: "Quando

vi sono e fin che vi sono tanti individui... con le malattie, con la pellagra e con la precoce vecchiaia, il destinare delle somme, e non lievi, per il miglioramento delle razze equine... è semplicemente un delitto..." (De Bernardi 1984).

L'anno prima infatti erano state spese 300.000 lire per l'acquisto di uno stallone per migliorare le razze equine da corsa, mentre per affrontare la lotta alla pellagra furono stanziati solo 42.000 lire. Agnini aveva colto nel segno; la richiesta di aumentare lo stanziamento a 106.000 lire cadde nel vuoto, e si dovette attendere quasi un decennio perché la somma stanziata fosse pari a 50.000 lire.

Solo il 21 luglio 1902, nel mutato clima del governo Giolitti, fu approvata la legge n. 427 sulla pellagra e il 5 novembre 1903 il relativo Regolamento.

Poveri furlani / biâts furlans

Nel 1866 il Friuli ex-veneto entrò a far parte del Regno d'Italia con la denominazione di Provincia di Udine. In essa la diffusione dell'endemia pellagrosa era drammatica (Cantarutti 1912, 4). Si veda la tabella 1.

Il Friuli post unitario era arcaico, soggetto a consuetudini feudali antichissime che, se pur abolite, sopravvivevano come peso morto ad una classe dirigente miope,

conservatrice e poco incline alle innovazioni. I rapporti di produzione nelle campagne avevano dunque subito tutte le aggravanti delle spinte capitalistiche, inserite, però, su un contesto prettamente feudale. I contratti prevalenti erano quelli di affitto misto, di colonia parziale non apoderata, di mezzadria. L'Inghilterra nel 1843 aveva avviato una fabbrica di superfosfati a Lowes, in Friuli si dovette aspettare il 1901 perché l'Associazione agraria friulana intraprendesse una simile lavorazione. Durante tutto il secolo XIX e parte del XX i friulani avevano lavorato la terra con strumenti primitivi; solo gli agricoltori agiati e molto attenti possedevano alcuni attrezzi in ferro a traino animale. Alla fine dell'Ottocento la rendita media per ettaro in Italia era di 80 lire contro le 170 della Francia. L'inchiesta agraria Jacini nel Veneto stima che la produzione agricola per ettaro in Friuli è in montagna (Ampezzo) di lire 2, a Udine di lire 19, a Cividale di lire 8,6, a Codroipo di lire 12,1, a Palmanova di lire 15,6, a Pordenone di 39,8 (Maniaco 1985, 182). Nel 1862 il dottor Zambelli scriveva: "Io intendeva rivendicare agli agricoltori non solo del Friuli, ma del Veneto e della Lombardia il triste vanto di essere i più malnutriti fra gli agricoltori dell'Europa civile" (Zambelli 1862, 26). D'altro canto un kg di sale costava 55 centesimi e si teneva conto che una famiglia di mezzadri visse con 80 centesimi a persona e ogni famiglia era composta in media da 10 persone. La necessità costringeva gli uomini a cercare lavoro come

Tabella 1. Popolazione agricola e incidenza della pellagra in Provincia di Udine dopo l'Unità d'Italia.

Popolazione agricola in provincia di Udine			Censimento pellagrosi			Rapporto dei pellagrosi con la popolazione agricola per mille		
1881	1899	1910	1881	1899	1910	1881	1899	1910
196.960	211.550	246.651	7.844	1965	1938	40.02	9.27	7.84

braccianti oppure ad emigrare. Un bracciante guadagnava a Martignacco e Tavagnacco giornalmente da lire 1,20 a 1,30, a Pasian di Prato 40 centesimi più il vitto, a Muzzana 12-15 lire al mese più il vitto, a Fagagna per falciatura e mietitura 1,50 lire più il vitto.

Il patto colonico tipo era grossomodo questo: un ettolitro di grano per campo arativo, 200 lire per la casa e un ettaro di prato, metà dei bozzoli, metà del vino, 4 carriaggi, 36 lire di pollame, un uomo d'obbligo per lavori ordinati dal gastaldo nella parte tenuta ad economia. Le famiglie coloniche che tenevano meno di 20 campi non erano in grado di allevare molto bestiame in quanto dovevano dedicare la maggior parte del raccolto alla propria sussistenza diretta. Il margine era ristrettissimo e, se l'annata era cattiva per poter pagare il canone in natura, cadevano nell'indebitamento e, quindi, nel bracciantato, o si vedevano costrette ad emigrare, o a vendere i piccoli appezzamenti di proprietà (Gaspari 1976, 187). Durante l'inverno il lavoro bracciantile era ridotto al minimo, così come le scorte; l'unico alimento disponibile era la polenta senza sale. La quantità di cibo giornaliero del contadino era di kg 1,350 e, di questo, kg 1,050 era polenta. Così subito dopo l'equinozio di primavera la pellagra esordiva in tutta la sua virulenza.

Le condizioni di vita erano dunque pessime e le osservazioni dei medici del tempo lo confermano. Il medico di Codroipo rileva l'estendersi della pellagra, della scrofola e della tubercolosi do-

vute alla scarsa alimentazione. Il medico di S. Daniele osserva che la pellagra colpisce specialmente le donne perché si privano dello scarso cibo per lasciarlo ai figli. Donne e bambini sono coloro che subiscono in modo più drammatico tale miserevole situazione.

Locande sanitarie, mense e manicomi

Sullo spirare dell'Ottocento si era attivata la Commissione pellagologica provinciale di Udine e, dal 1887 al 1902, erano state allestite per 40 giorni in primavera e 30 in autunno, 19 locande sanitarie nei comuni di S. Daniele, Villanova, S. Giorgio della Richinvelda, Pordenone, Cividale, S. Vito al Tagliamento, Latisana, Fiume di Pordenone, Marsure, Aviano, Chions, Gonars, Pravidomini, Palazzolo dello Stella, Ronchis di Latisana, Sesto al Reghena, Valvasone, Talmassons, Rivignano. Contemporaneamente si era somministrato cibo a 60 pellagrosi grazie alle "Cucine economiche" (cucine da campo) nei comuni di San Daniele, Gonars, Cividale, San Giorgio di Nogaro e, sempre negli stessi anni, si inviarono 12 malati al pellagrosario di Mogliano Veneto che provenivano da Caneva, Castelnovo, Remanzacco, Rive d'Arcano, San Giovanni di Manzano, Bicinicco, Ciseriis, Moggio.

Nel 1901 la Commissione pellagologica provinciale aveva tra l'altro emanato una circolare nella quale raccomandava la sollecita costituzione di Commissioni pellagologiche comunali. Queste avrebbero dovuto, secondo la circolare, censire i

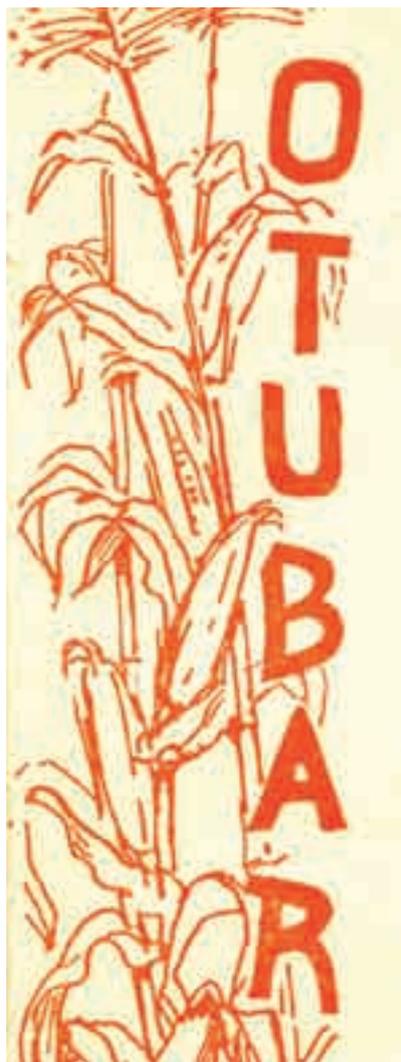
pellagrosi del comune e sottoporli a cure, attuare provvedimenti profilattici e curativi più adatti alle circostanze locali (istituzione delle locande sanitarie, delle cucine economiche, degli essiccatoi per il mais, invio di ammalati al pellagrosario di Mogliano Veneto, ecc.). Inoltre era compito delle commissioni comunali diffondere tra i contadini la conoscenza delle cause che determinavano la malattia, consigliando la buona stagionatura e la conservazione del granoturco e della farina, l'esclusione del mais cinquantino dall'alimentazione (era un secondo raccolto, quindi più sensibile alle muffe), l'eliminazione della granella avariata, la perfetta cottura della polenta.

Nei programmi di propaganda anti-pellagra si diceva chiaramente che questa doveva essere affidata ai sindaci, ai parroci, agli ufficiali sanitari, ai maestri, ai direttori delle cattedre ambulanti di agricoltura, alle congregazioni di carità, alle società operaie, ai circoli agricoli, e si affermava che solo affidando tale compito a persone di cuore, in grado di cooperare al miglioramento delle classi rurali, si poteva combattere proficuamente la malattia. Lo stato quindi si affidava in buona parte all'altruismo ed al volontariato per affrontare un dramma di tali proporzioni, senza mettere in campo alcuna azione che modificasse sostanzialmente le vere cause della malattia.

La lotta alla pellagra poteva svilupparsi su vari fronti, da quello della propaganda a quello agronomico, da quello giuridico a quello sanitario, ma la sua dimensione sociale si rivelava un

ostacolo insormontabile perché si sarebbe trattato di porre dei limiti alla libertà individuale dei proprietari terrieri, imponendo loro rapporti sociali più umani, contratti agrari più giusti, salari più equi.

I medici che prestavano la loro opera nelle campagne e che si trovavano quotidianamente a fronteggiare la malattia, spesso comprendevano l'inutilità dei loro sforzi, visto che le vere cause dell'endemia stavano altrove e, pur con le azioni di profilassi



Disegno di Ernesto Mitri per lo *Strolic furlan* del 1960.

e cura, il numero di ammalati aumentava.

Nel decorso della malattia l'ultima fase, pressochè incurabile, colpiva il sistema nervoso: la risposta delle classi dirigenti fu l'internamento nei manicomi. Lì furono chiuse masse di bisognosi che, a causa della miseria, formavano quella schiera di mentecatti poveri, malati, criminali o semplicemente indigenti o tutte le cose insieme, a cui si doveva trovare un luogo di ricovero, poiché né l'ordine produttivo, né quello sociale, offrivano loro collocazione. L'internamento fu una scelta significativa visto che, di fronte alle storture di un progresso economico che creava sempre più poveri e malati, l'unica via percorsa fu quella delle "agenzie di controllo", volte a censire, raccogliere, segregare e nascondere i pellagrosi, intesi non come vittime di un sistema di sviluppo, bensì come scorie umane. Non a caso, in quei primi anni del Novecento, la maggiore concentrazione di strutture manicomiali era fra Lombardia e Veneto, e la dislocazione si andava diradando man mano che ci si allontanava dall'epicentro dell'endemia pellagrosa.

"Come era accaduto per altre grandi malattie di massa l'iniziativa dei governi, di fronte all'impraticabilità di altre opzioni, si concentrò nello sforzo di rimuovere dallo "sguardo sociale" i soggetti malati, con una azione che atteneva più alla *police* che alla cura" (De Bernardi 1984, 689).

Il finale è un triste paradosso

Nel 1927 uno dei più grandi studiosi di questa patologia, oltre che della storia del mais, scrisse

che "La pellagra non era stata guarita; guarì da sè... mentre gli scienziati stavano tuttavia discutendo delle sue cause" (Messedaglia 1927).

Infatti, dal 1910 in poi, i casi non superarono i duemila all'anno, grazie al miglioramento della qualità della vita in campagna e alla diminuzione del numero di contadini a causa dell'industrializzazione e della massiccia emigrazione. Il Veneto rimaneva comunque in testa per il numero di malati: in questa regione la pellagra continuò ad essere presente anche quando in tutto il resto d'Italia era scomparsa. La pellagra fu vinta, come abbiamo visto, non dalla medicina, nè dal nuovo Stato italiano, ma da condizioni di vita migliori ottenute grazie alle proteste, anche politicamente organizzate.

Poi ci fu la Grande Guerra. I contadini potevano morire di inedia nei campi dove la manodopera era sovrabbondante, ma non sui campi di battaglia dove le truppe da mandare all'assalto delle trincee austriache non bastavano mai. Così, in molti casi, probabilmente per la prima volta in vita loro, essi mangiarono carne in scatola e pagnotta e la cosa parve loro tanto straordinaria che qualcuno tentò di spedire questi cibi alla famiglia attraverso la posta militare. Anche per chi rimaneva a casa le cose andavano meglio poiché l'aumento dei prezzi delle derrate alimentari causato dalla guerra e la possibilità del mercato consentivano una nutrizione decisamente migliore. Così la drammatica endemia pellagrosa, che aveva decimato intere generazioni nella

Pianura Padana in generale ed in Veneto in particolare, finì nel modo umanamente più deprecabile: una guerra che fu un massacro di proporzioni mai viste prima.

Tf

Bibliografia

- ANTONINI G., *Assistenza e trattamento dei pellagrosi e degli alcolisti*, Milano, 1909.
- ANTONINI G., *Escursioni pella-grologiche nel Friuli*, Rivista pellagologica italiana, n. 2, 1912.
- CANTARUTTI G.B., *La pellagra in Italia negli anni 1881, 1899, 1910*, Rivista pellagologica italiana, anno XII, n. 4, 1912.
- DE BERNARDI A., *Pellagra, Stato e Scienza medica*, in Storia d'Italia, Annali 7, Malattia e Medicina, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1984.
- GASPARI P., *Storia popolare della società contadina in Friuli*, Officine grafiche Piffarerio, Monza, 1976.
- LOMBROSO C., *Studi clinici sperimentali sulle cause e terapie della pellagra*, Fava e Garagnani Editori, Bologna, 1869.
- LOMBROSO C., *Lettere politiche e polemiche sulla pellagra in Italia*, Roma, 1885.
- MANIACCO T., *Storia del Friuli*, Newton Compton, Roma, 1985.
- MESSEDAGLIA L., *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza, 1927. Recentemente è stata pubblicata la raccolta dei fondamentali studi del Messedaglia sul mais col titolo *La gloria del mais e altri scritti sull'alimentazione veneta*, Angelo Colla editore, 2008.
- ZAMBELLI G., *Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana*, 1 luglio 1862, n. 26.

Il For rurâl di Remanzâs

E jerin tims chei di grande miserie: polente cuntune cjiicare di lat e, no simpri, cuntun fregul di companadi.

I nestrîs nonos nus disevin che, tai moments di tante fan, e ve-devin i mostros e lis striis. No si podeve lâ indenant. Une brute malatie, le pelagre, si jere ormai lidrisade in tantis fameis e malâts a'nd jerin pardut. Si capîs che, polente vuê, polente doman, le puare int e finive che no veve nancje la fuarce di stâ impins, cu le piel des mans e dai pîs dute rustide, par zonte. E cheste situazion no jere soltant in Friûl, tant che il Ministro de Agricolture al veve sburtât, cun premis e contribûts speciâi, la costituzion di fors sociâi.

Il sindic di Remanzâs, il dotôr Ferro, ch'al jere ancje miedi comunâl, il 8 di mai dal 1833 al riunive i capos-famee di Remanzâs e al proponeve di costruî in paîs un for par fâ il pan par dute la popolazion, beneficiant ancje dal contribût che al dave il Stât. Le proposte dal sindic e je stade acetade di ducj i presints e cussì il prin di zenâr dal 1885 al vignive viart a Remanzâs il secont For rurâl de provincie, dopo chel di Pasian di Prât.

(*Il For rurâl - 1885*, in *Remanzâs une volte ... 1850 - 1950*, a cure di Gjoanin Duca, Comun di Remanzâs, 1996)



Parole povere

Pierluigi Cappello

Uno, in piedi, conta gli spiccioli sul palmo
l'altro mette il portafoglio nero
nella tasca di dietro dei pantaloni da lavoro.

Una sarchia la terra magra di un orto in salita
la vestaglia a fiori tenui
la sottoveste che si vede quando si piega.

Uno impugna la motosega
e sa di segatura e stelle.

Uno rompe l'aria con il suo grido
perchè un tronco gli ha schiacciato il braccio
ha fatto crack come un grosso ramo quando si è
spezzato
e io c'ero, ero piccolino.

Uno cade dalla bicicletta legata
e quando si alza ha la manica della giacca strappata
e prova a rincorrerci.

Uno manda via i bambini e le cornacchie
con un fucile caricato a sale.

Uno pieno di muscoli
e macchie sulla canottiera
Isolina portami un caffè, dice.

Uno bussa la mattina di Natale
con una scatola di scarpe sottobraccio
aprite, aprite. È arrivato lo zio, è arrivato
zitto zitto dalla Francia, dice, schiamazzando.

Una esce di casa coprendosi un occhio con il palmo
mentre con l'occhio scoperto piange.

Una ride e ha una grande finestra sui denti davanti
anche l'altra ride, ma non ha nè finestre nè denti
davanti.

Una scrive su un involto da salumiere
sono stufa di stare nel mondo di qua, vado in quello
di là.

Uno prepara un cartello
da mettere sulla sua catasta nel bosco
non toccarli fatica a farli, c'è scritto in vernice rossa.

Uno prepara una saponetta al tritolo
da mettere sotto la catasta e il cartello di prima
ma io non l'ho visto.

Una dà un calcio a un gatto
e perde la pantofola nel farlo.

Una perde la testa quando viene la sera
dopo una bottiglia di Vov.

Una ha la gobba grande
e trova sempre le monete per strada.

Uno è stato trovato
una notte freddissima d'inverno
le scarpe nella neve
i disegni della neve sul suo petto.

Uno dice qui la notte viene con le montagne
all'improvviso
ma d'inverno è bello quando si confondono
l'alto con il basso, il bianco con il blu.

Uno con parole proprie
mette su lì per lì uno sciopero destinato alla disfatta
voi dicete sempre da livorare
ma non dicete mai venite a tirar paga
ingegnere, ha detto. Ed è già
il ricordo di un ricordare.

Uno legge Topolino
gli piacciono i film di Tarzan e di Stanlio e Ollio
e si è fatto in casa una canoa troppo grande
che non passa per la porta.

Uno l'ho ricordato adesso adesso
in questo fioco di luce premuta dal buio
ma non ricordo che faccia abbia.

Uno mi dice a questo punto bisogna mettere
la parola amen
perchè questa sarebbe una preghiera, come l'hai fatta tu.

E io dico che mi piace la parola amen
perchè sa di preghiera e di pioggia dentro la terra
e di pietà dentro il silenzio
ma io non la metterei la parola amen
perchè non ho nessuna pietà di voi
perchè ho soltanto i miei occhi nei vostri
e l'allegria dei vinti e una tristezza grande.

Dalla raccolta *Mandate a dire all'imperatore* di
Pierluigi Cappello, Crocetti editore, Milano, 2010.

Enrico AGOSTINIS

Fu la prima a nascere...

Vita e opere di Caneva Eugenio da Collina

A
 Anziché da un *incipit* questa volta partiamo da... un *excipit*. Partiamo da una conclusione, da un finale meno aulico del suo contrario e ormai noto *Giace la villa di Collina...* (vedi *Tiere furlane* n. 1), ma pur sempre insistente sui medesimi luoghi e orizzonti. Sempre di Carnia profonda andiamo a occuparci, sempre di Collina e d'altri luoghi consimili nella storia e nell'ambiente (geografico, ma anche umano). Un altro breve pellegrinaggio, insomma.

Il *Giace la Villa di Collina Territorio della Carnia nella più alpestre, e scoscese situazione* ... con quel che segue usciva dalla penna di un uomo *studia-*

to, un leguleio dei primi decenni del Settecento, quando gli studi erano privilegio di pochissimi e dell'*istudio* si doveva far mostra, anche al malcelato scopo di tenere le distanze da chi studiato non era. La citazione di oggi esce invece dalla penna e dal cuore di un semplice montanaro-maestro elementare degli anni a cavallo fra Ottocento e Novecento, che così si esprime: "... *entra nel IVo novennio coll'anno 1907. Fu la prima a nascere, sperasi sarà l'ultima a morire*".

Eugenio Caneva di Cògher

Il montanaro-maestro si chiama Eugenio Caneva, e soggetto del nobile e fervido



Il maestro Eugenio Caneva, *culinòt*.

auspicio è la Latteria Sociale di Collina. Attenzione: non una latteria qualsiasi, ma la vera, sola e unica *Prima Latteria Sociale Carnica, istituita nel 1880*, come recita orgogliosamente il timbro ufficiale della latteria stessa. A voler essere precisi la qualifica di “prima della Carnia”, ancorché auto-attribuita, è pure riduttiva (il solito *understatement cjargnel...*) giacché la sua è la prima latteria sociale dell'intera provincia di Udine. La “sua” Latteria? Ma sì, perché ideatore, fondatore, vero padre della Latteria di Collina (e di molto altro) è precisamente lui, Eugenio Caneva di Leonardo. Eugenio Cipriano Caneva *di Cògher* (nome della famiglia) nasce a Collina il 26 settembre 1842, primo di 10 figli, da una famiglia di antiche radici collinotte colà presente già alla fine del XVI secolo, ovvero agli albori dell'anagrafe e dell'onomastica moderna. Insomma, collinotta da sempre. La famiglia è sufficientemente benestante – per qualche tempo il padre è probabilmente *cremâr* (a Collina si dice così, con la -e-) e ha interessi in Istria in società con altri congiunti – da avviare agli studi Eugenio, che infatti diverrà maestro elementare e insegnerà nel paese natale per circa quarant'anni. Ma non è della sua pur meritoria attività di maestro che ci avvia a render conto ai lettori: oltre a Caneva stesso Collina ebbe la fortuna d'avere altri insegnanti emeriti, e faremmo torto a questi se ci diffondessimo solo su quello. Viceversa Eugenio Caneva ebbe (a onor del vero, ancora ha...) pochi rivali quanto a pro-

gettualità, inventiva e capacità di aggregazione per il progresso sociale ed economico del villaggio natio. A cavallo fra Ottocento e Novecento dalla sua mente prende l'avvio un flusso incessante di idee, progetti e iniziative: strade e telefoni, acquedotti e servizi postali e latterie e ponti e bonifiche. Non vi basta? Eccovi allora la stazione termo-udometrica e la stazione di monta taurina. Insomma, una sorta di *coazione a ideare* (e a *fare*) che lo perseguiterà per mezzo secolo. E, ciò che è ancora più importante, gran parte delle sue idee e delle sue intuizioni finiranno per essere realizzate. Talvolta, purtroppo, con grave ritardo e conseguente pregiudizio del risultato. Stop, halt, fermi tutti! Siamo in odore d'agiografia, e non è proprio il caso. D'altra parte, di taumaturghi non ebbe necessità neppure lo stesso suo villaggio, cui del Nostro bastarono – e talvolta ce ne fu pure d'avanzo – la progettualità e la assai concreta capacità d'iniziativa. Beatitudine dunque esclusa, e dovendo proprio trovare una definizione, direi che Caneva fu una sorta di (pratico) enciclopedista ... *post litteram*. Un secolo più tardi, sì, ma quando lumi e scienza per i nostri lidi montani erano ancora merce rara assai, e indigesta ai più. Ma è ormai tempo di andare ai fatti, e nulla di meglio che attingere alla sorgente stessa.

Promemoria ai posteri, talvolta urticante...

In tre riprese, fra il 1907 e il 1912 Eugenio Caneva provvide al riordino dei suoi appunti pluridecennali, che in gran parte



Timbro della Latteria Sociale di Collina.

raccoglie in un manoscritto di oltre 200 pagine cui dà il titolo – invero non propriamente dimesso – di *Promemoria ai posteri. Lavori pubblici eseguiti dopo l'anno 1866 in cui il Veneto venne unito al Regno d'Italia. Promemoria ai posteri, capite?* Diciamo che, quanto meno, Caneva aveva una buona opinione di sé...

Il *Promemoria* è un lunghissimo elenco di evenienze e iniziative, grandi e piccole, ma tutte di rilievo per un paese di poche centinaia d'anime quante ne aveva Collina a quel tempo. In quegli anni però il paese visse un rapido incremento demografico, passando dai 301 abitanti del 1881 ai 423 del 1911 (+40.5%), con un tasso di incremento medio annuo dell'1.14% per 30 anni consecutivi! Ben si comprende come l'adeguamento delle infrastrutture del villaggio fosse una necessità di tutti più che uno sfizio di pochi illuminati. L'elenco delle opere si apre cronologicamente con la costruzione del *ponte Rìù* nel 1867, e si conclude nel maggio 1912 con un ricorso al Regio Commissario distrettuale di Tolmezzo avverso una delibera comunale che, a

Fare e disfare

Anno 1869.

Prima di detto anno, in Piazza era un orto di Tolazzi Giovanni *Paur*. Ogni volta che metteva la chiusura l'allargava, di modo che chiudeva la strada – ispezialità pell'inverno in causa della gran quantità di neve, con case e stalle tanto vicine.

In quest'anno i seguenti: Caneva Eugenio - Faleschini Giov. - Tamussin Giuseppe, Tamussin Giacomo e Michele *Bortul* - Barbolan Tommaso e Leonardo *Tus* - Mazzocoli Giacomo e Giovanni *Mazzocol* - Gaier Biagio *Menditoni* - Del Fabro Giuseppe *Muar* - Gerometta Pietro fu Natale - Durigon Valent. e Giov. Batt.a *Flech* si risolsero d'agire. Sotto Corona Michele *Sergio*, Toch Giuseppe *Unto* e Samassa Luigi *di Toch*, che fecero parte nel progetto, all'atto non presero parte (ma ebbero la sfacciataggine d'andare a far prova innanzi alla R. Pretura di Tolmezzo a favore del Tolazzi, istigato dal genero Gaier Valentino a fare l'accusa). Li 14 primi nominati una sera deliberarono d'atterrare la chiusura di detto orto – detto e fatto – mentre il Tolazzi e suo genero erano in Austria ad esercitare il commercio girovago (*cremârs*). Quando i due rimpatriarono in maggio si misero all'opera per rificare la chiusura e quindi l'orto.

Li suddetti 14, visto che il Tolazzi e Gaier volevano richiudere, una bella sera, a chiaro di luna - vestiti a uso di maschera, la maggior parte da donna - levarono le colonne (*tólps*) e con slitte e carriole trasportarono fuori tutta la terra, seminandola per le strade fino a piede di Cerenât.

In seguito il Tolazzi e Gaier fecero l'accusa alla R. Pretura, ove furono a provare i Sigg.ri Sotto Corona, Toch e Samassa, grazia loro.

Dopo fatti 4 o 5 viaggi a Tolmezzo, difesi dall'avv. Lorenzo Marchi, i 14 nominati furono condannati d'un massimo di 20 giorni a 18 e minimo di 15, e tutti furono chiamati a subire la condanna meno Gaier Biagio e Gerometta che non erano a casa. E ciò nell'ottobre 1870, benché avessero ricorso in Cassazione.

Al giudizio della Cassazione, quelli di 20 giorni avevano da farne ancora 2: venne annullata la prima sentenza e tutti erano liberi, ma avevano già scontata la pena. Non ebbero che la fedina netta.

Il "luogo del misfatto", oggi piazza degli Alpini, nel 1926.



lavori appaltati, dirotta l'attività dell'appaltatore dalla costruzione del nuovo cimitero alla sistemazione degli abbeveratoi (toh!). In mezzo, per quasi cinquant'anni, di tutto: eventi, petizioni e ricorsi, lavori, costruzioni, edificazioni e istituzioni e malghe e...

Così descritto il *Promemoria* sembra cosa di difficile digestione anche per il lettore ben disposto: in estrema sintesi oggi si direbbe... sì, ci siamo capiti! E invece no! Oltre agli eventi epocali (per lassù...) vi si trova anche cronaca spicciola – e talvolta, oltre al “fare”, anche il “disfare”: si veda l'omonimo riquadro-siparietto, e provate a immaginare una banda di giustizieri-padri di famiglia, in giro di notte mascherati a mo' di Zorro... al femminile – oppure qualche veniale e per noi godibilissima cattiveria, commenti salaci e talvolta urticanti a margine di episodi di comune e ordinario malaffare. Se la storiella del riquadro non è sufficiente a inquadrare il personaggio, eccovi alcuni esempi usciti dritti dritti dalla sua penna:

- 1886, degli appaltatori della costruzione della nuova canonica: *“Bravi ipocriti! Delle tavole rimaste dal fabbisogno avuto, vendettero 1000 tavole”*.

- 1904-1905, della ristrutturazione della casa di famiglia da parte di impresari “foresti”: *“Lavori male eseguiti tanto dai muratori che dai falegnami, ma si dovette pagare lo stesso. Così avviene quando si ha molta buona fede e si ha a che fare con i disonesti come quelli di (omissis, due villaggi dell'alto Gorto). Unici che lavorarono da galantuomini, i tagliapie-*

tre di Ludaria”.

- e infine, se no la minestra vien lunga, 1902: “Anche (omissis, nome e cognome di un compaesano), per capriccio, non per bisogno, si mise a fabbricare la casa detta il Castello, perché la moglie e la suocera non andavano d'accordo col padre”.

Questa la penna: immaginate voi... la lingua! E pensare che poche righe sopra – ricordate? – eravamo prossimi all'agiografia!

Fra le opere principali la latteria

Dei fatti e delle opere la cui ideazione è riconducibile a Caneva due hanno particolare risalto, per dimensione e soprattutto per impatto sociale: l'una è la costituzione della già citata Latteria Sociale di Collina, l'altra è la costruzione della strada detta di volta in volta di *Runchia*, *Fulìn-Tors*, o ancora, come è più comunemente nota, *strado di Créts*.

Seppure fra loro diversissime le due opere hanno altro in comune, oltre all'ideatore e al destino. E il comune denominatore è la fatica, l'immane sforzo necessario a superare gli ostacoli e le avversità che in ininterrotta successione si levano contro i volenterosi Collinotti. Anzitutto fra gli stessi compaesani, i frenatori accidiosi (e invidiosi), i bastiancontrari a prescindere, i disinteressati (a tutto) e gli interessati (al proprio tornaconto), i ciechi e i sordi a qualsivoglia mutamento – *i vin simpri fat cussì...* – che abbondano in ogni comunità, nelle metropoli come negli sperduti villaggi alpini. E poi la burocrazia, le amministrazioni, gli uffici, i



La Latteria Sociale di Collina taglia il traguardo del mezzo secolo di vita (1930). A sinistra nella foto, la latteria.

permessi, i visti e i... non visti. E naturalmente la scarsità di risorse finanziarie, gli ostacoli naturali e, a far buon peso, pure il clima. Della *strado di Créts*, ancora oggi nel cuore e nei precordi dei Collinotti, avremo forse l'opportunità di occuparci in altra occasione (per inciso, la strada sarà realizzata a 17 anni dal concepimento, e anche per ciò l'argomento prende un centinaio di pagine del *Promemoria* di Caneva), mentre in questa circostanza seguiamo più da vicino vicende e vicissitudini della Latteria. Ma lasciamo nuovamente esprimere Caneva stesso che, con un poco di perdonabile enfasi (eh, sì...), parla di sé in terza persona. “Eugenio Caneva, maestro di Collina, divenuto possessore del trattato del Cantoni [una Enciclopedia agraria del 1880] sulla fabbricazione del formaggio, avendo letto delle latterie

della Svizzera, Lombarde e Bellunesi, considerato che una istituzione simile, oltre a migliorare la rendita degli animali, aumenterebbe in quantità – e che oltre di ciò, una volta che avessero toccato con mano l'utile ognuno avrebbe avuto più cura delle proprie vacche e dei prati – gli venne l'idea di promuovere l'associazione.

Principiò coll'esternare la propria idea a pochi giovani intelligenti ed amanti del progresso...”

L'“idea” di Caneva funziona. Vuoi il toccare con mano l'utile, vuoi l'intelligenza e l'amore del progresso dei giovani collinotti, nel giugno 1880 è approntato uno schema di statuto della Latteria, ad agosto è nominata la commissione per la stesura dello statuto definitivo, il 29 settembre è approvato e sottoscritto lo

statuto sociale nonché il preliminare dell'atto di costituzione, che sarà formalmente registrato il 15 ottobre.

Nei fumetti si scriverebbe *pant pant... puff puff...*, ma la Prima Latteria Sociale di... *ventissù*, di Collina, della Carnia o del Friuli poco importa, è nata! Il 3 marzo 1881 parte l'avventura, quella vera, fatta di vacche (82) e di stalle, di latte e burro e formaggio, di uomini (38) e di cooperazione.

Dopo il primo anno, scrive Caneva, "...il n. di 38 soci salì a 49 su 52 proprietari di vacche che conta il paese, e anziché il primo marzo fu deliberata l'apertura al 2 gennaio coll'aumento di 12 vacche".

I reazionari hanno la peggio

Tutto bene, dunque? Certo che no, diversamente non vi avremmo fatto il pistolotto di cui sopra riguardo a ostacoli, difficoltà e complicazioni varie.

"Dopo il II° anno d'esercizio, il numero dei soci non aumentò, anzi diminuì...", e naturalmente diminuì anche il numero delle vacche. Colpa della scarsità di foraggio, e colpa (?) dell'aumento del prezzo dei bovini, che fece sì che fossero più i capi venduti di quelli allevati.

"Il III° anno, siccome non vi sono rose senza spine, fu il più scabroso: come si riscontra in qualsiasi amministrazione, tutti vogliono criticare se non hanno mano in pasta. Certi messeri si ritengono necessari, le cose non vanno a modo e ci sono di quelli che vogliono speculare su tutto. Dopo usati mezzi leciti e illeciti per

mettere il (sic) zampino e non riusciti, seminarono la discordia per abbattere la società, non avendo potuto avere il monopolio".

Denunce, inchieste, interventi della Benemerita, tribunali. E anche un po' di *feuilleton*, come si addice ai tempi. La giustizia infine trionfa, e i reprobri – *reazionari*, li bollerà Caneva a beneficio dei posteri – hanno la peggio: oltre al pagamento delle spese di giudizio, dai calunniatori da osteria (è lì che avviene il fattaccio) il diffamato Caneva esige e ottiene pubbliche scuse a mezzo stampa, ma concede infine il suo perdono. Si capisce che, ambientato a *Paris-France* anziché a Collina, ne avrebbero tratto un melodramma *fin-de-siècle*. Così, invece, *fin dal cont.* Ma la Latteria Sociale ormai cammina su gambe ben salde. Inizialmente il latte è lavorato in un locale in affitto, che ben presto si rivela insufficiente



Festeggiamenti per i 50 anni di fondazione della Latteria Sociale di Collina (1930). La latteria è l'edificio in secondo piano a destra.

sotto ogni profilo. Nel 1884 i soci deliberano la costruzione di un edificio apposito, che è realizzato nel 1885 e dispone di cucina con fornello, locale per la conservazione del latte, locale salatura, magazzino del formaggio, alloggio del casaro, per un totale di 190 mq. Non male, soprattutto se si



La latteria di Collina in occasione dei festeggiamenti per i 50 anni di vita della Latteria Sociale (1930). Sopra l'ingresso, il ritratto dell'ideatore e cofondatore Eugenio Caneva.



La latteria di Collina nel 1924.

☞ pensa che i necessari debiti contratti saranno comunque estinti nel volgere di soli due anni.

Ciò che non poterono le guerre lo fece il progresso

Le gambe sono davvero ben salde, e la Latteria Sociale sarà in grado di superare ben altri ostacoli che la pur ricorrente fronda interna: due guerre. Due guerre due, di cui la prima ha per teatro niente meno che i pascoli e le malghe del bestiame collinotto, ed entrambe vedono per un lungo periodo il bestiame e le case stesse dei Collinotti oggetto delle poco desiderate e ancor meno apprezzate attenzioni di *Tadécs* prima, e *Mòngo* (sì, quelli del *Kosakenland*) poi. Ogni volta ci sono ferite da rimarginare: quasi non bastassero due anni di prossimità alla prima

linea e uno di occupazione, la prima guerra mondiale lascia in eredità contese e lacerazioni profondissime anche in Latteria, spaccature che condurranno a una vera e propria scissione, poi fortunatamente ricomposta; il secondo conflitto porterà distruzione, anche materiale, in paese: il 3 dicembre 1944 una rappresaglia delle SS a Collinetta manda a fuoco 4 fienili e 2 case, una delle quali per oltre trent'anni aveva funto da scuola per lo stesso Caneva. Ma ancora una volta si riparte, con la vita di sempre: fieno vacca latte formaggio... E fatica, naturalmente.

Nel secondo dopoguerra l'edificio che ospita la latteria è ammodernato e ulteriormente ingrandito: tre piani, piastrelle, e poi casaro diplomato, tecnologia, miglioramenti. Progresso, insomma. Sì, la

Latteria sopravvive a due guerre e ogni volta si riprende, supera enormi difficoltà, ma nulla può proprio di fronte al progresso e allo "sviluppo", quello grande, quello "vero". Di ritorno alle efficaci onomatopee dei fumetti, dopo i laboriosi ma efficaci *pant* e *puff* della fondazione, quando arriva il *boom* la Latteria fa *flop*. Non solo la Latteria, certo. Con la latteria, con il prato e il campo e il bosco è un intero modello a collassare su sé stesso: è un'economia, è uno stile di vita e altro e più ancora. È un'intera cultura a scomparire in pochi anni, e con essa – ce ne siamo accorti troppo tardi – l'identità.

E siamo ormai a oggi. Anzi, a ieri: l'oggi è un'altra cosa, e il futuro un'altra ancora. Speriamo... A proposito di ieri e di oggi, mi accorgo d'essere in debito di un dettaglio: in avvio di queste pagine la frase di Caneva è stata presentata come un *excipit*, una conclusione, ma ho omesso di specificare di che cosa. Provvedo ora.

Où sont les laiteries?

In occasione della Mostra bovina di Ovaro che si tiene il 14 aprile 1907 è indetto il *Concorso fra Latterie Sociali del Canale di Gorto*, e la Latteria Sociale di Collina è fra le partecipanti (Tabella 1). All'atto dell'iscrizione il regolamento richiede, oltre alla compilazione di un formulario, una descrizione "libera" dell'attività e delle caratteristiche salienti della Latteria, ovvero tutto quanto si ritiene necessario od opportuno render noto alla giuria. Per la Latteria di Collina a ciò provvede il Presidente del

tempo, Giovanni Barbolan, cui Caneva fornisce la felicissima sintesi dell'intera Scrittura della Latteria, dalla genesi (*prima a nascere*) all'apocalisse, ancorché esorcizzata (*ultima a morire*). Proprio quelle righe concludono il breve profilo della Latteria di Collina inviato al Concorso. Ora, immagino la perplessità dei lettori (e prima ancora del Direttore editoriale, ma questo dubbio sarà giustamente espunto dal

testo finale...) di fronte a questo pretestuoso o strumentale topolino partorito da una montagna di ormai sei pagine. *Tutto qui?* Naturalmente no, non è *tutto qui*.

Al concorso di Ovaro prendono parte 18 delle 21 latterie sociali allora esistenti in Gorto e convali (Valcalda e Canal Pedarzo, e... Fulin). Possiamo anche solo immaginare che quelle latterie di cento e più anni addietro non

meritino almeno una citazione? Certo che non possiamo, e infatti nella tabella 1 trovate il risultato completo del concorso, comprensivo dei premi erogati a ciascuna Latteria partecipante. Visto con l'occhio di oggi (*soprattutto* con l'occhio di oggi...) il panorama di allora è impressionante: A.D. 1907, nel solo Gorto si hanno 21 latterie e oltre 1200 soci (nostra stima)! Ancora più impressionanti sono

class.	latteria	comune di	anno di fondaz.	n. soci	media latte q.li/giorno	premio
1 ^a	Mione	Ovaro	1882	41	4.50	Grande medaglia d'oro del Consorzio Boschi Carnici
2 ^a	Collina	Forni Avoltri	1880	53	3.50	Medaglia d'oro della Banca Carnica
3 ^a	Trava	Lauco	1899	78	8.00	Medaglia d'argento del Ministero e £ 30, più £ 10 al casaro
4 ^a	Pesariis	Prato Carnico	1899	94	8.00	Medaglia d'argento del Ministero e £ 30, più £ 10 al casaro
5 ^a	Liariis	Ovaro	1890	87	6.00	Medaglia d'argento del Circolo Agricolo di Tolmezzo e £ 10 al casaro
6 ^a	Ovaro	Ovaro	1902	89	8.00	Medaglia d'argento della Camera di Commercio
7 ^a	Villa Santina	Villa Santina	1883	60	5.00	Medaglia di bronzo del Ministero e £ 10 al casaro
8 ^a	Agrons-Cella	Ovaro	1906	21	2.50	Medaglia di bronzo del Ministero e £ 10 al casaro
9 ^a	Prato Carnico	Prato Carnico	1902	110	9.35	Medaglia di bronzo del Circolo Agricolo di Tolmezzo
10 ^a	Luint	Ovaro	1906	111	3.50	Medaglia di bronzo del Circolo Agricolo di Ovaro
11 ^a	Invillino	Villa Santina	1894	56	6.00	Diploma d'incoraggiamento e £ 25
12 ^a	Avoltri	Forni Avoltri	1904	35	3.00	Diploma d'incoraggiamento e £ 25
13 ^a	Forni	Forni Avoltri	1882	58	6.00	Diploma d'incoraggiamento e £ 20
14 ^a	Muina	Ovaro	1904	36	4.50	Diploma d'incoraggiamento e £ 20
15 ^a	Sostasio	Prato Carnico	1904	45	3.50	Diploma d'incoraggiamento e £ 20
16 ^a	Entrampo	Ovaro	1907	15	1.50	Diploma d'incoraggiamento e £ 20
17 ^a	Luincis	Ovaro	1903	27	3.00	Diploma d'incoraggiamento e £ 20
18 ^a	Zovello	Ravaschetto	1904	66	-	Diploma d'incoraggiamento e £ 20

però le cifre d'oggi: a cent'anni da quello spumeggiante 1907, dove sono quelle latterie? Con (in)felice parafrasi, possiamo davvero chiederci *où sont les laiteries d'antan?* E la risposta è, altrettanto infelicemente, la stessa delle *neiges: disparues, scomparse!* Non c'è più nulla. *Nujo, nuja, nuje*, come si dice in Gorto dall'alto al basso, da *Culinò* a *Davâr* e a *Vile!*

La sorte non volle neppure che la Latteria di Collina fosse l'ultima a morire, come aveva invece auspicato il fondatore. Per sua fortuna, Eugenio Caneva non lo seppe mai, giacché egli lasciò questo mondo nel 1918, e la sua Latteria “solo” nel 1969.

Fine o (speriamo) prologo?

Sipario. Titoli di coda. Fine.

The End, anche se non sembra proprio un *Happy End* come nei film di Frank Capra. Al contrario, sembra piuttosto un assai più domestico e familiare *Tutti a casa...*

Eppure, anche con latterie sprangate e strade chiuse e stalle vuote e prati inselvaticiti non tutto sembra aver fatto il suo tempo. Vero è che i tempi mutano, e con essi può accadere che perdano di valenza e persino di ragion d'essere (o di possibilità d'essere tout court...) opere e iniziative e imprese. Ma talvolta – spesso – accade che idee e valori sopravvivano ai propri stessi risultati.

Forse la “lezione” del maestro-montanaro Eugenio Caneva appartiene proprio a quel genere di idee e di valori. Ormai acquisiti, superati o semplicemente scontati tutti i suoi *che cosa*

– linee telefoniche, acquedotti e latterie e strade e quant'altro – resta il *come*, e il *come* sta tutto in quella radice *cum-* ricorrente in numerosi termini oggi d'uso sfortunatamente poco frequente: comunità, collaborazione, cooperazione, coinvolgimento, concertazione...

Per intenderci, non siamo alla consueta, un po' abusata e per nulla fruttifera “operazione nostalgia”, con tanto di fermo immagine su *scarpéts* e *galoços*, e sottofondo di *Stelutis alpinis*. No. Sappiamo bene che tutti i *co-* e *cum-* di cui sopra non bastano più! Sappiamo bene che, quand'anche ritrovato, il concerto dell'agire oggi non è più sufficiente: il *fasjin bessuoi*, il *fasjin par nuestri cont* poteva funzionare in quella civiltà sostanzialmente autoreferenziale che era la montagna carnica di cent'anni fa, non certo oggi. Sappiamo che a fronte di problemi articolati e complessi come quelli d'oggi servono soluzioni altrettanto complesse e articolate, e probabilmente ardue. Servono infrastrutture e politiche economiche di medio-lungo periodo, servono strumenti legislativi e d'indirizzo *specifici per la montagna*, esattamente come della montagna peculiari sono i problemi.

E questo è precisamente il compito del legislatore, a qualsiasi livello di governo ma soprattutto



Lapide commemorativa del centenario.

della Regione, probabilmente l'unico livello dove sono compresenti capacità (e possibilità) di coniugare analisi, sintesi e potere decisionale, nonché (auspicabilmente) la necessaria sensibilità. Si proceda dunque con determinazione ma anche con ingegno, con fantasia, con creatività. Con celerità, anche, perché già siamo in drammatico ritardo. E con coraggio.

Va ben, maestri Gjenio, i vin capît chi stin esjaggerant cul grec, cul latinorum e finomai l'inglès, e cum-operare e l'understatement; ma almancul las intenzions es son buinos, no crediso? E po, nissun miêi di vuo al sa ce difizil cu é lâ indevant insiemo chentiju! Anzi, chentissù...

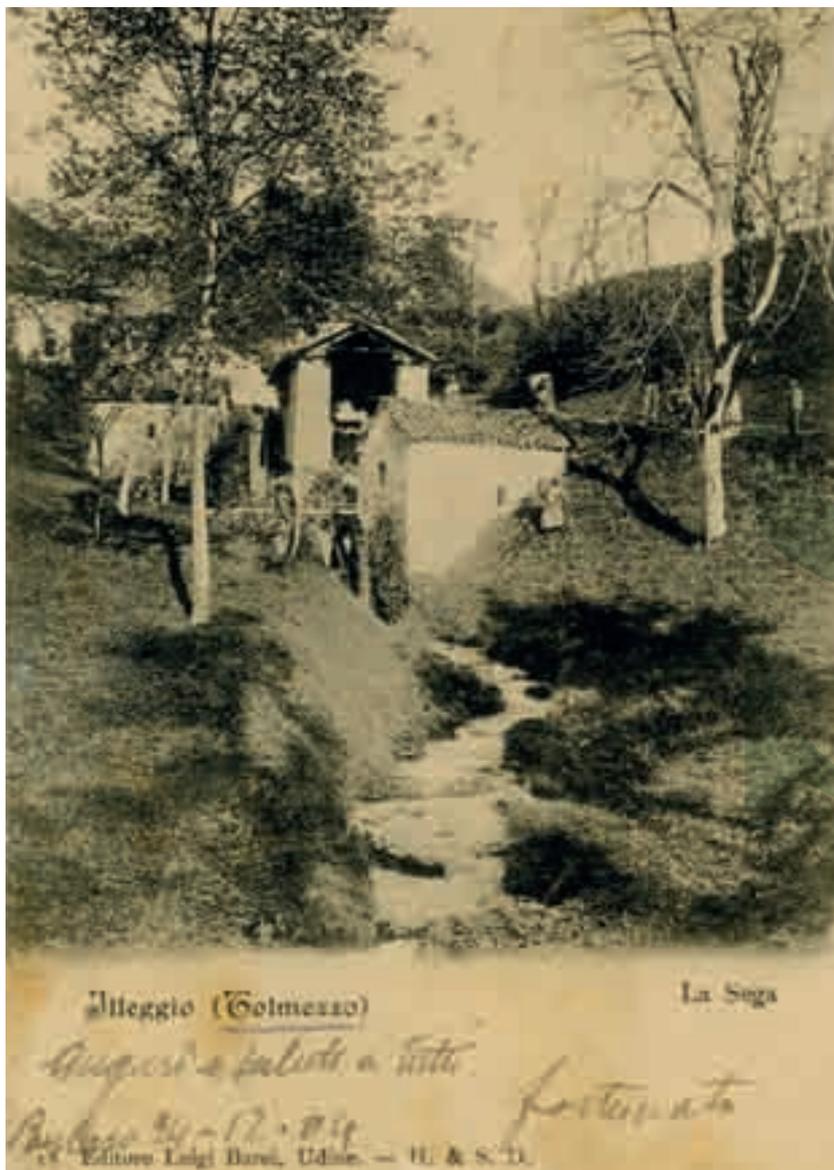
Mandi, maestri.

Tf

Un sentito ringraziamento al Consorzio Privato di Collina, depositario dell'originale del Promemoria di Eugenio Caneva, per avermene consentito la consultazione.

Antonietta SPIZZO

Miracul a Dieç: spongje e çuç di 127 agns in cà



Scorcio di Illegio in una cartolina viaggiata nel 1904.

Se Illegio / *Dieç*, frazione di Tolmezzo, oggi può vantare numerose pagine su Google, il primo merito va certo alle stupefacenti mostre di arte sacra che, a partire dal 2004, sono state organizzate qui nella Casa della Pieve. Dal nostro punto di vista si è verificato a Illegio un miracolo che non ha attinenza con la Fede: vi è ancora in funzione la latteria sociale, e la sua attività continua ininterrottamente dal lontano 1883!

Non basta: oggi è l'unica sopravvissuta delle piccole latterie della Carnia, e qui l'arte di fare il formaggio non è stata ancora soppiantata dai sistemi industriali.

Un lungimirante prete di Buja

Quando vi arriviamo, in una umida giornata carnica, e bussiamo alla porta del piccolo edificio nel pieno centro del paese, vi è un gran fervore di attività e una gran nuvola di vapore: il casaro e i suoi aiutanti stanno facendo la ricotta, cosa che avviene in media solo due volte al mese. In attesa di poter visitare il locale veniamo accolti dal presidente della latteria, Romeo Scarsini, che riveste questa carica dalla bellezza di 43 anni, e precisamente dal 17 aprile 1967. Nonostante le sue molte primavere, è ancora un socio conferitore con un paio di mucche nella stalla! Gentile e disponibile, ci guida con passione nel tempo e nello spazio di questa centenaria istituzione.

“La latteria di Illegio è stata fondata nel lontano 1882, e precisamente il 1 dicembre, per merito di un sacerdote originario di Buja, don Giobatta Piemonte – inizia subito a raccontare Scarsini, mostrandoci una lapide di marmo nell’atrio –. Fu inaugurata nella terza decade di maggio del 1883 alla presenza di tutte le autorità civili, religiose e militari. La prima latteria turnaria in assoluto era stata fondata a Collina poco tempo prima. Un altro sacerdote di Illegio, sentendone parlare a Tolmezzo in osteria da vecchi dell’alta Carnia, lo riferì a don Piemonte, e tanto bastò”. All’epoca la latteria era ospitata nell’asilo vecchio, e fu spostata nell’edificio attuale nel 1912. Fino a non molti anni fa sopra la latteria c’era l’abitazione del casaro.



I libretti dei soci: fine di un’epoca.

Nel 1967, quando Scarsini cominciò il suo mandato, Illegio aveva ancora circa 600 abitanti, la latteria annoverava 65 soci e lavorava circa 12 quintali di latte al giorno.

“Un tempo in ogni famiglia c’era un socio – continua a raccontare Scarsini –. Nel 1948 il nostro paese aveva 870 abitanti, poi, come in tutto il Friuli cominciò l’emigrazione verso i paesi europei e anche Oltreoceano. Eppure il periodo di massimo splendore è stato nel 1976, poco prima del terremoto, quando nel paese c’erano 112 vacche da latte e la latteria lavorava circa 15 q di latte al giorno, quindi ogni famiglia aveva 2-3 mucche in media nella stalla. Dopo il terremoto c’è stato inevitabilmente il declino”.

Visitiamo le stanze al pianoterra, dove sono conservati i registri e innumerevoli splendidi contenitori di rame per il latte. Ci sono anche degli stampi di legno per

il burro, intagliati con motivi tradizionali. Scendiamo quindi una rampa di scale per visitare il *celâr*, la stanza di stagionatura dove, su scaffalature di legno, decine e decine di forme di formaggio fanno bella mostra di sé in attesa di essere distribuite ai soci secondo le regole della cooperativa.

La situazione odierna

Di fronte a tanto bendidio siamo curiosi di sapere com’è la situazione odierna. “Oggi lavoriamo circa 5,2 q di latte al giorno. Si produce formaggio e burro, e talvolta, come oggi, la ricotta. Si producono 50 kg di formaggio al giorno, che viene venduto a un prezzo variabile tra i 7,80 e gli 8,20 Euro al kg. L’alimentazione delle vacche è rigorosamente tradizionale, solo fieno ed erba, con qualche manciata di semola. Infatti, il latte è buonissimo e anche il burro ha un gusto

Per l'utile proprio e pel bene di tutti...

Don Giobatta Piemonte, fondatore della Latteria di Illegio stilò alcune note sulla sua creatura nel luglio del 1889 (*Pagine friulane*). Nello scritto, informato da uno spirito un po' paternalistico-buonista-romantico, risultano ben chiari gli intendimenti economici della nuova "istituzione", ma si mette l'accento sui progressi sociali che essa può promuovere. Ne riportiamo alcuni passi.

Un cinque chilometri da Tolmezzo tra levante e tramontana, all'altezza di metri 556 dal mare, si schiude la romita valle d'Illegio. È una specie di piccolo bacino, sul cui verde fondo giace il solitario villaggio, cullato, per così dire, nel seno di tre monti che si levano a guardia e difesa delle modeste sue case...

Limitate sono le sue risorse, consistendo nei prodotti di campagna, che in via ordinaria non arrivano a maturazione, e negli animali da latte dei quali oggi ha sufficiente cura. Non parliamo di emigrazione; su cento che passano la maggior parte dell'anno all'estero, non se ne trovano venti che sieno di sollievo alle famiglie.



Sullo scorcio del maggio 1882 non si aveva ancora alcun sentore che vi avesse potuto sorgere una Latteria sociale, mentre dai più non si sapeva nemmeno cosa fosse una tale istituzione. Fu allora che caritatevole persona ci suggerì l'idea e con tutte le sue forze ci animò all'impresa. Si mancava di locale, di fondi per l'impianto, si mancava di tutto. Il coraggio però superò ogni difficoltà. Si adottarono a ciò quattro stanze a pianterreno nella casa canonica del pievano locale; si ebbero sussidi dal Comune, dalla Provincia e dal Governo; altre persone diedero aiuto, per quel tanto che mancava, con denaro a fondo perduto, ed il primo dicembre di quell'anno stesso si potè aprire la Latteria e cominciare il lavoro. A principio le

donne generalmente si mostravano contrarie, un poco per diffidenza ed anche perchè venivano a privarsi d'una amministrazione a loro assai cara. Colla pazienza tutto si vinse ed in breve i soci lattari salivano a 70; in oggi sono 78, cioè tutti gli allevatori d'animali meno uno.

Lo statuto dava piena libertà d'entrare ed uscire dalla società; libero a qualunque ed in qualsiasi ora di esaminare i registri od altro che li potesse interessare, l'economia portata fino allo scrupolo. Unica spesa pel funzionamento del Caseificio si è quella del Casaro; direzione ed amministrazione gratuite. L'assistenza al casaro si fa per turno e le legna vengono somministrate dai soci in proporzione del latte portato al casello.

Anche la rappresentanza annualmente viene rinnovata, onde ogni famiglia presti l'opera sua per l'utile proprio e pel bene di tutti.

Ora la Latteria si trova sufficientemente provvoluta d'attrezzi, non ha una lira di debito, anzi

trovasi avere un piccolo fondo di cassa, il quale, aumentando di anno in anno, avrà a servire per un nuovo locale che la società intende fondare per uso esclusivo del Caseificio. Quanto poi di utile materiale abbia apportato al paese questa istituzione, lo provano le cifre seguenti: nell'esercizio 1882-83 si portarono al casello quintali 843 di latte, nell'esercizio 1887-88 se ne portarono 1273. Il genere che, lavorato in ogni famiglia, veniva in commercio rifiutato, ora è ricercatissimo e si vende a prezzi invidiabili. [...] Una latteria è pure maestra di buona creanza e di polizia. Ordinariamente il povero popolo, specie le donne e le ragazze, sono rustiche, diffidenti estremamente e poco curanti della polizia. Mandatele coi loro secchi pieni del tepido latte al Caseificio: lì troveranno il presidente, qualcuno della rappresentanza, il casaro e vice casaro, altri che vengono e vanno per lo stesso motivo di esse. Si daranno il buon giorno, la buona fortuna, la buona sera; osserveranno l'accurata nettezza del locale, degli attrezzi e procureranno di tenersi sempre pulite ancor elleno per non essere da meno. Vedranno come fanno gli altri e faranno esse pure così. Di più ancora. Una latteria si trova in corrispondenza continua con autorità amministrative e con case commerciali. Il presidente partecipa gli affari alla rappresentanza; vengono discussi, si domanda, si risponde a seconda dei bisogni. Ecco quindi che l'orizzonte si allarga, i rappresentanti di un'umile Latteria di campagna fan capolino nella società più colta, sono diventati uomini d'affari, saranno più avveduti, si faran più gentili...



Modesto ricordo d'eterna memoria... così i *dieçans* ricordano don Gio. Batta Piemonte.



Il panetto di burro ed il relativo stampo. L'immagine della vacca tratteggia quella dell'antica razza montanina.

veramente eccezionale, cosicché i prodotti vanno a ruba, non hanno alcun bisogno di pubblicità e, anzi, il formaggio si deve prenotare mesi e mesi prima”.

Ma quante mucche ci sono ancora in paese? “Attualmente – dice Scarsini – in paese sono rimaste solo 12-14 mucche da latte e quindi è stato molto importante



Il casaro all'opera.

il contributo da fuori. Senza il casaro Ernesto Forabosco e suo cognato Giuseppe Tolazzi, entrambi di Moggio Udinese, forse avremmo dovuto chiudere. Un altro conferitore, attualmente quello principale, con 25 mucche, è il signor Francesco Valente di Stazione per la Carnia. I soci in tutto sono dieci”.

Chiediamo di che razza sono le mucche e se nel tempo è cambiato qualcosa nella produzione del formaggio. Scarsini ricorda: “Le mucche un tempo erano di razza bruno-alpina o pezzate bianche e nere, non davano moltissimo latte, sui 12-13 kg a mungitura; adesso ci sono solo quelle di razza bruno-alpina. Le pezzate rosse non ci sono mai state. Negli anni Sessanta-Settanta con un quintale di latte si ottenevano da 8,5 a 9,5 kg di formaggio, era un formaggio molto magro perché si dava la precedenza al burro. Un tempo si facevano pani di burro di 2-2,50 kg l'uno, oggi si usa solo la pezzatura da 1 kg, e si fanno invece 9,8-10 kg di formaggio con un quintale di latte. Il burro viene fatto per affioramento con il sistema tradizionale”.

Un *fedâr* figlio d'arte

Per quel che riguarda l'organizzazione del lavoro, Scarsini ci tiene a mettere in rilievo che non si tratta di una latteria turnaria, ma semplicemente di una latteria sociale cooperativa. Ritiene questo sistema molto più equo perché, ripartendo il prodotto tra i vari soci soltanto a fine mese e non a giornata, gli eventuali rischi di portarsi a casa un formaggio mal riuscito viene suddiviso tra tutti i soci. I soci vengono dunque pagati, come è sempre avvenuto, in prodotti e non in denaro. L'unico stipendiato è il casaro. La latteria di Illegio ha sempre avuto un casaro fisso, mentre ogni giorno come aiutante vi è un socio diverso. Un'altra cosa da mettere in evidenza è che proprio come ai vecchi e più gloriosi tempi la latteria chiude a giugno e riapre in settembre, perché le mucche ancor oggi vengono mandate all'alpeggio.

Entriamo quindi nel locale di lavorazione del latte, dove nel frattempo le ricotte freschissime fanno bella mostra di sé nei classici cestini. Parliamo ancora della lavorazione.



Il presidente mostra il libro in cui si segnano i conferimenti di latte.

“Il sistema di riscaldamento a gasolio è stato introdotto già nel 1970; prima ogni socio aveva l’obbligo di portare la legna necessaria, in proporzione alla quantità di latte conferita: si usavano solo faggio e carpino, rami già tagliati della misura giusta (40 cm) che dovevano fare una bella fiamma. C’era un carrello montato su un binario con cui il fuoco veniva allontanato o avvicinato alla caldaia a seconda delle esigenze, e veniva manovrato con una catena e una manovella. Le caldaie erano tre”.

Con un grande grembiulone bianco, l’indaffarato casaro Ernesto sta finendo la sua giornata di lavoro. Abita a Moggio di Sopra e lavora qui dal 1999, da quando cioè il vecchio casaro di Illegio è andato in pensione. Il sig. Forabosco è un vero figlio d’arte, perché suo padre era Federico Forabosco detto *Mazer*, storico casaro, anzi *fedâr*, di Moggio. Di se stesso dice di essere “nato in latteria”. “Sono stato fortunato – ci dice – perché quando la latteria di Moggio, dove avevo lavorato per ben 26 anni, ha chiuso i battenti, ho trovato subito questo posto che per me è abbastanza comodo”.

D’estate Ernesto porta la sue sette mucche all’alpeggio di *Cuel Lunc*, in comune di Moggio. Il sig. Tolazzi invece porta i suoi animali in luglio e agosto alla malga Glazzat, mentre nel periodo immediatamente precedente e seguente ai due mesi estivi sale nella zona di *Cueste da l’Andri*, in Val Aupa, a circa 900 metri di altitudine.

Questa transumanza intermedia viene chiamata localmente *lâ a stali*. Il sig. Valente, invece, porta le sue mucche in val Resia, a malga Coot, di cui è attualmente il gestore.

Qui non c’è problema di vendere

Risparmiata quasi per incanto dai marosi della globalizzazione, scampata finora ai pericoli della sempre crescente omologazione del gusto, la piccola latteria di Illegio è per il momento un’isola felice che resiste con la sua produzione di alta qualità, nonostante i contributi regionali siano recentemente calati da 5000 a soli 2000 Euro all’anno. Riuscirà a sopravvivere ancora con le sue sole forze oppure la sua sorte è già segnata? Se la sua gloriosa attività dovesse bruscamente finire, non sarà certo perché il formaggio non viene apprezzato dal mercato. A dimostrazione che un buon prodotto non ha bisogno di pubblicità, sono ancora valide le parole che 120 anni fa il fondatore, don Piemonte, scriveva con orgoglio su “Pagine Friulane”: “Qui non c’è problema di vendere. Il prodotto è ricercatissimo e si vende a prezzi invidiabili”.

Tf



Candolini è un cognome caratteristico di Interneppo / *Tarnep* in comune di Bordano. Deriva da un doppio diminutivo del nome di persona *Cjandi* ‘Candido’. Tokaj è un paesotto di circa 5000 abitanti situato nell’Ungheria nord-orientale, non lontano dal confine con la Slovacchia. Il famoso vino si produce nei comuni limitrofi che formano la regione viticola di Tokaj-Hegyalja. In questa pubblicità, tratta dalla rivista *Il vino* del gennaio 1977, il nome *Tokaj* è dato ad una grappa per ricordare all’intenditore che si tratta di un distillato ottenuto a partire da uve di Tocai friulano. Il vitigno denominato Tocai friulano non ha nulla a che vedere con le viti ungheresi e il vino che ne deriva non ha nulla a che vedere col Tokaj di Tokaj, così come la Malvasia friulana non ha nulla a che vedere con il vino di Malvasia che, per chi non lo sapesse, è un pittoresco villaggio fortificato sulle coste orientali del Peloponneso. Gli abitanti di Malvasia sono gente pacifica; non ci costringeranno mai a chiamare “Friulana” la Malvasia friulana.



Il cjamput das cartufulas a Pesaria tal Cjanâl Pedarç. Il campicello di patate a Pesariis di Prato Carnico. Giugno 2010.

Enos COSTANTINI

Jota: quando la parola si fa minestra

Dalla Carnia all'Istria, da cibo per poveri a emblema gastronomico di una grande città

Tal Cjanâl da Jota, simpatico blasone del Canale di San Canciano, probabilmente tra le due guerre. Foto anonima e non datata tratta da *Vita tradizionale in Val Pesarina*, parte seconda, di Andreina Ciceri e Piera Rizzolatti, Comune di Prato Carnico, 1991.

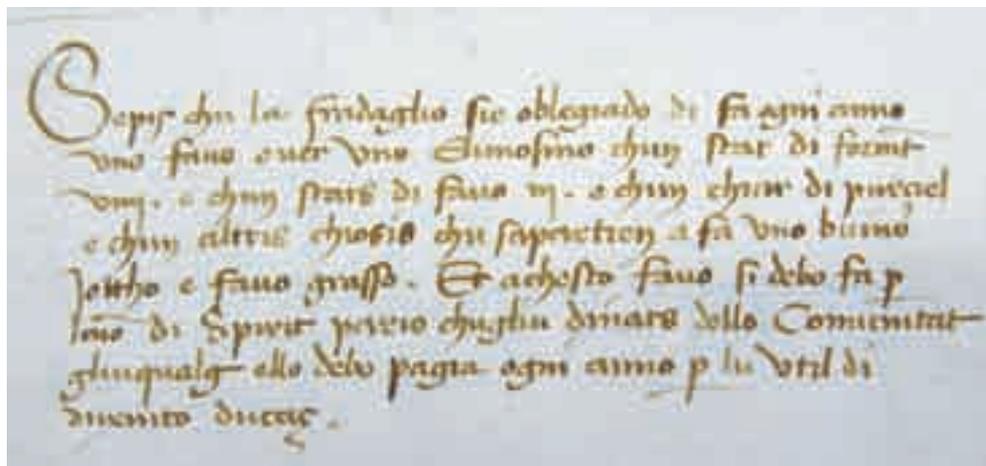
La prima attestazione della jota in Friuli risale al 1432: nei cividalesi quaderni dei Battuti di quell'anno possiamo leggere *fa uno buino iottho* 'fare una buona jota'. La -o finale non desti meraviglia: nel cividalese dell'epoca le parole femminili si chiudevano con questa vocale, esattamente come ancora succede a Rigolato. Leggendo il passo nella sua integrità possiamo, forse, conoscere gli ingredienti: *la fradaglo si è oblegiado di fa ogni anno uno favo over elimosino chun star di forment 9 e chun stars di favo 3 e chun chiar di purçiel e chun altris chiosis chu s'apartien a fa uno buino iottho e favo*



grasso. Per capire meglio: si tratta di una elemosina che ogni anno la confraternita dei Battuti (*la fradaglio*) faceva ai poveri, elemosina chiamata anche *favo* perchè in essa entrava sempre (e, probabilmente da sempre, la fava): di 9 staia di frumento e 3 staia di fava. Per fare una buona jota ci volevano anche la carne di maiale (*chiar di purciel*) e altre cose (*altris chiosis*) che saranno stati condimenti vari, cipolle, erbe aromatiche, ecc. Non è chiaro, però, se le fave entrassero nella jota o venissero servite a parte. Si potrebbe anche supporre che il frumento, anzichè entrare nella pietanza, potesse essere panificato. Ricordiamo, però, che all'epoca non c'era il mais, non c'erano i fagioli che conosciamo noi, e non c'erano le patate; ci pare probabile, quindi, che nella jota potessero entrare tanto il frumento che le fave.

In letteratura

Nel secolo successivo troviamo la jota nei versi di Nicolò Morlupino (1528 - 1570), il quale si definiva *cjargnel toscan*, anche se era *vençonàs* di origini laziali (Morlupo è in provincia di Roma): *Ogni marchês e cont / ti spiète cun piponis e melons / e ju vilans cun jote e cjâlçons*. La nostra minestra appare, poi, in *Un "Canzoniere" friulano del primo Cinquecento*, edito a cura di Rienzo Pellegrini (Società filologica friulana, 1984): *Un altri porcellat / cu no chie su no 'l bat, / e studiaat à in bruut e in iotte / ben ch'al paar un pappe iotte...* (pag. 47); *no sint la chiar salade, / ma vidrize ed amare quant un*



Documento della fraterna cividalese di Santa Maria dei Battuti o, come è scritto sul frontespizio, *Quadern dello fradaglio di sento Mario di Cividataustria*. Correva l'anno 1432, o *M.ccccxxij*, quando il cameraro, *mestri Lenart chialiar*, vergò il sopra riportato scritto, certo non sapendo che dopo 578 anni qualcuno si sarebbe interessato alla jota (lui scrisse *jottho*, quinta riga dall'alto, prima parola a sinistra) ch'egli avrebbe fatto distribuire ai poveri, *chun chiarn di purciel*.

sanzit, / e no quinze la iotte e sa d'aranzit (pag. 48).

Non diamo la traduzione ai non furlani perchè questi versi hanno ormai solo un valore documentario.

Nell'Ottocento

Nell'Ottocento le testimonianze relative alla jota si moltiplicano. Partiamo con il *Vocabolario friulano* (1871) dell'abate Jacopo Pirona secondo il quale la jota è una 'vivanda liquida', ma la chiama anche 'broda', con un termine che, almeno oggi, non è elogiativo. L'abate non fa menzione di specificità geografiche; si può a buona ragione dedurre, quindi, che la 'vivanda liquida' fosse nota in tutto il Friuli. In effetti ne parla anche *Il Contadino, Lunario per la Gioventù agricola per l'anno 1891* che, notoriamente, usciva nel Friuli austriaco. A pag. 66 del detto *Lunario* si dice che la *bruàda* può essere mescolata, come del resto il *craut*, alla minestra di fagioli la quale, così, prende il

nome di jota.

Chi fa specifico riferimento ad una jota carnica è Valentino Ostermann in *La vita in Friuli* edito nel 1894. Egli afferma che è una minestra che si mangia la sera e ne fornisce la composizione: "specie di amalgama di farina, zucche grandi da seme, erbaggi trituriati, grani freschi di mais, fagioli, ecc. posti a bollire in molta acqua e poco latte". Quattro anni dopo ne parla, con maggior dovizia di particolari, Luigi Gortani nella *Guida della Carnia* della Società alpina friulana. Il Gortani, dopo averci spiegato come si ottiene la *brovada* carnica ci illustra il suo impiego: "La *brovade* in tal modo ottenuta è un elemento indispensabile per compor bene la *jote*, alla quale comunica un sapore acidulo gradevole. Quando si vuol adoperarla, se ne prende un *balòn*, ossia quel tanto che occorre per una volta, lo si mette a rammollire alcune ore nell'acqua, si fa bollire, si pesta (d'onde acquista anche il nome di *pestadice*), e si

A Sauris

mette a cuocere con fagioli, latte allungato e condimento (burro o lardo), aggiungendovi poi farina gialla, finchè il tutto prende la consistenza della farinata. Questa è la vera e autentica *jote*, il cui uso al presente trovasi ristretto quasi esclusivamente alle valli di Gorto e della Pesarina. In quest'ultima è detta *jota pesta*, per distinguerla dallo *scot*, ossia dalla *jota* senza *pestadiça*, e chiamasi *mesta laura* se è fatta più densa e con maggior quantità di brovada". Questa terminologia si trova anche nel dialogo tra Lessi e Cian che apre la scena VI della *Filipa*, una commedia in un idioma pesarino che si può ritenere ancora ottocentesco (abbiamo modernizzato la grafia): Lessi. *Cian*.

Cian. *Oh, barba Lessi, ce fàisa i cui po, ch'a è ora da meti sù a fà la jota, cu ducj pesta cuntilà par Val, tancu chei da Dasaia con ch'ai bat las falçs.*

Lessi. *Eh, i mi soi fermât a fâ na partida di discors cun sior Linçut di Linç... al è passât via lu timp tar un moment.*

Dingja di chel ch'i ài incjamò da meti a coi la pestadiça.

Cian. *Eh, incavolta mai fàit scot isnot, ede', se no la mangjais a lusàar di luna.*

L'aspetto geografico

La jota è, o era, nota da Collina di Forni Avoltri fino a Rijeka / Fiume. Per l'uomo della strada si tratta, ora, di un cibo caratteristico soprattutto della Carnia e di Trieste. In realtà era di tutto il Friuli e di tutta l'Istria: lo si può facilmente evincere dai vocabolari dialettali, dai libri di cucina, dalle guide turistiche. Nomi

A Sauris è nota una minestra di crauti, ma non si chiama jota, bensì *Khràutminjöstra*. Ciò non significa che non esista una jota saurana, tutt'altro. Con lieve variante vocalica si chiama *jöta* ed ecco come si fa:

Pentola: *lavötc*.

Ingredienti: acqua, mais in grani, erbe selvatiche (*khére, bulakhé-re, hâuслеbeslan, pértotcn, préineisl*), farina di mais o di saraceno, grasso, latte, sale.

Mettere il mais in ammollo per circa dodici ore, poi farlo bollire. Separatamente, cuocere le erbe e poi tritarle finemente e unirle al mais bollito, ricoprire di acqua fredda e portare ad ebollizione; aggiungere la farina di mais, far cuocere, mescolando di tanto in tanto, per circa mezz'ora. A parte, nella solita padellina, soffriggere uno spicchio di aglio nel grasso, quindi versare nella *jöta* con del latte.

Varianti: usare fagioli, fave o piselli al posto dei chicchi di mais (o mescolati a quest'ultimo). Usare gli avanzi di *minjöstra*, bieta o altri vegetali al posto delle erbe selvatiche.



(Da Isabella D., Protto L., Petris D., *Mitertokh, proat in sokh... Essn unt lebn in der Zahre*, Centro etnografico Zahre - Sauris, 2005)

Il lettore avrà capito che, a parte *minjöstra*, gli altri vocaboli saurani non sono propriamente neolatini. La traduzione? Ma neanche per sogno: con questa rivista sotto il braccio vi recherete colassù per un minimo di cultura linguistica e gastronomica.

simili, per cibi simili, spesso degradati al senso di 'beverone per il maiale', emergono anche in alcune regioni italiane e nella Svizzera ladina.

Fra i tanti riferimenti bibliografici in nostro possesso ci piace citare un'altra guida della gloriosa Società alpina friulana, quella di *Gorizia con le vallate dell'Isonzo e del Vipacco* (Del Bianco, Udine, 1930); in essa Alberto Michelstädter, padre del più celebre Carlo, afferma che "Cibi molto apprezzati sono nelle osterie e in

qualche famiglia: il *suf* (specie di polenta liquida), la *jota* (fagioli e rape tagliate), il *paparot* (un misto di farina, fagioli e verdura). A Muggia si parlava friulano e, prima che questo venisse sommerso dall'attuale dialetto triestino, uno studioso di fine Ottocento riuscì a carpire a un indigeno questa definizione di jota: *disiòn cussì la mignestra de fasóvi e çapùs* (Zudini D., Dorsi P., *Dizionario del Dialetto muglisano*, Casamassima, Udine, 1981).



La Val Pesarina è nome recente per *Cjanâl di San Canzian* o *Cjanâl Pedarç*, scherzosamente *Cjanâl da Jota*. In effetti questa Valle è una delle ultime ridotte della jota in Carnia.

📖 **L'aspetto linguistico**

Il nome *jota* sembra friulano, e a questa lingua viene assegnato dal Rosamani nel suo *Vocabolario giuliano*, e ad essa rimanda il Pinguentini nel *Nuovo Dizionario del Dialetto triestino*. Quest'ultimo, tra l'altro, fa riferimento ad un quattrocentesco documento udinese per la prima attestazione del vocabolo. Anche il *Vocabolario della lingua italiana* Treccani è chiaro: "dal friulano *jote*".

In effetti ciò è logico se si pensa che a Trieste si parlava friulano fino all'Ottocento, lingua che è stata sommersa dal veneto coloniale che aveva funzione di *lingua franca*: il boom demografico della città si fece con genti provenienti da ogni dove ed è chiaro che un *riguladot* e un *bosgnac*, per capirsi, avevano bisogno di una lingua comune. Oggi si userebbe una forma semplificata

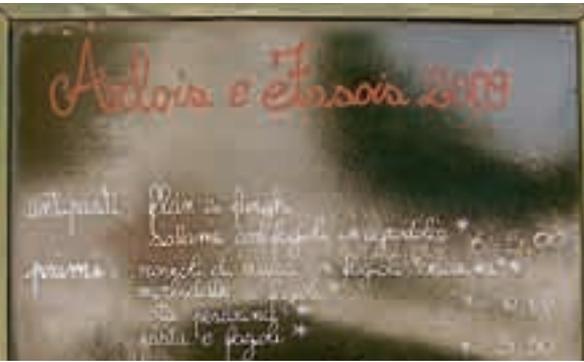
dell'inglese. La parola in questione passò, quindi, dal friulano al veneto coloniale, e non fu certo l'unica. Passò pure allo sloveno e, anche in questo caso, si trova in buona compagnia.

Quanto all'origine del friulano *jote* tutti gli autori si trovano concordi nel vedervi il latino tardo, o medievale, *jutta* il quale... Ecco, sull'origine di questa *jutta* medievale, che aveva sempre il senso di 'minestra' o simili, c'è chi vi vede l'antico tedesco e chi ipotizza un'origine celtica. Quando si tratta di lingue celtiche bisogna andare assai cauti: di quella parlata nelle nostre contrade prima dei Romani non si sa praticamente nulla. Qualcosa, ma proprio qualcosa, si sa della lingua gallica che era parlata nelle Gallie, insomma la lingua di Brenno e di Vercingetorige o, se preferite, di Astérix e di Obélix. L'unico repertorio lessicale di tale lingua è il *Thesaurus Linguae Gallicae* di Pierre-Henri Billy (Olms-Weidmann, Hildesheim, 1993); l'abbiamo consultato e, non senza sorpresa, vi abbiamo trovato la parola *iutta* che l'autore traduce con 'brodo'. Eureka. L'origine della jota, insomma è molto lontana. È chiaro che la parola celtica è passata al latino ed è continuata nel friulano, in alcuni dialetti italiani (*zota* nell'Italia settentrionale) e nel francese antico *jotte*. Lo stesso è successo ad es. per parole come *cavallo* (il latino del liceo aveva *equus*, ricordate?), *broili* / brolo, braghe: tutte parole galliche passate al latino e continuatesi in friulano, veneto, italiano, ecc. Così ora sapete che in quel *village peuplé d'irréductibles*

Gaulois che résiste encore et toujours à l'envahisseur non si mangiavano solo cinghiali.

L'aspetto culinario

Le divagazioni geografiche e linguistiche di cui sopra ci portano a concludere che non si può parlare di una paternità della jota, nè si può dire quella che è la "vera" jota. Non sapremo mai chi ha inventato la polenta, o il pane, o il salame, o la pizza, o il cuscù. Sono opere dell'umano ingegno, e tanto ci basta. Quanto alla jota "vera" non esiste; tutte le jota sono vere: la gente faceva, anzi doveva fare, con quello che aveva a disposizione. In quasi tutte ci sono i fagioli, in alcune compaiono le patate e il mais: tre "novità" americane. Prima di Colombo le ricette erano diverse, tanto è vero che in alcune compare tuttora l'orzo, cereale che è qui dal Neolitico. Al posto dei fagioli, prima del Cinquecento, ci saranno stati i fagiolini dall'occhio, o le fave. Se guardiamo la ricetta della jota triestina "classica" non vi vediamo grosse differenze con la ricetta della jota istriana: si tratta sempre di fagioli, patate, capucci garbi (crauti), costine di maiale... Poi il paganini delle pignatte potrà disquisire sopra per ore, ma la base è quella. E non è molto diversa dalla jota goriziana o da certe jota carniche; che in quest'ultime al posto dei crauti, peraltro ben noti anche in Carnia, si trovi la locale brovada è un fatto ambientale, oltre che una buona variante sul tema. Il maggior numero di varianti l'abbiamo riscontrato proprio in Carnia, a partire dallo scritto del



La jota compare in questo menù che accompagnava la manifestazione *Arlois e Fasoi* del 12 e 13 settembre 2009 a Pesaria nel Canale di San Canciano.

Gortani sopra riportato, probabilmente perchè lì è rimasto cibo popolare fino all'ultimo, fatto da gente che prendeva gli ingredienti nell'orto, nei campetti di proprietà, nella dispensa domestica. In città, evidentemente, la ricetta poteva essere più "codificata", meno aderente alla stagione e al territorio.

Anche il *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona (1935) dice che "la composizione dev'essere o dev'essere stata assai varia entrandovi però costantemente i fagioli"; per la Val Pesarina cita, accanto alle sopra ricordate, la *jota di cavoça*, cioè di zucca (assieme a farina e fagioli) e, per Monai, la *joto di rîsis*.

Andreina Ciceri, in una ricerca a tutto campo sul Canale di San Canciano (*Vita tradizionale in Val Pesarina*, 1991) non poteva lasciare fuori questa pietanza "eponimo", e afferma subito che "questo cibo ha moltissime versioni, che dipendono anche da quanto è stagionalmente disponibile. D'estate si fa con parte di acqua e parte di latte, farina di *sorc* (ma anche mista), cui si uniscono fagioli prebolliti e varie verdure cotte e ben triturate,

per cui la *jota di pestadiça* si diceva anche tout court *pistîça*. Importante dosare e armonizzare quantità e qualità di verdure, perchè il cibo non riesca amaro. A primavera si utilizzava la *frita*, mescolanza di erbe commestibili spontanee [in nota la studiosa afferma: "mi è stato fornito un così gran numero di queste erbe mangerecce, che devo ometterle, non potendo dare di tutte il nome scientifico equivalente"]. Quando, d'inverno, consumati radicchio e cicoria, conservati per essiccazione, non si poteva più fare la *pestadiça*, la jota cambiava nome e si chiamava *scot*. Ma si poteva ancora fare, in autunno, la *jota di cavoça* (zucca) e, più tardi, la *jota ravanada*, con la *sbrovada* di rape. Veniva scura scura, perciò si diceva anche *jota làura*. [...] La jota, in tempi più recenti, veniva arricchita con orzo, pilato a Baùs, o con riso, ma questi sono ormai tempi 'di bottega', e non più di piatto unico e autarchico". La studiosa, poi, ne fornisce una delle tante versioni: "3 litri di latte, 2 di acqua, sale, burro fuso a criterio, niente cipolla; quando bolle si versa farina mista: *pì si messeda e miôr al è!* Dopo si versa la *pestadiça* di verdure varie e si danno *doi boi* (*doi* vuol dire 'un poco!'), indi i fagioli già cotti. *Si messeda e si lassa polsá!*".

In un lavoro più recente che riguarda Monai, noto anche come Ravascletto, si riportano:

- *jota di cavoça*: a si cuei la polpa da cavoça, a si la masena e a si zonta âga, lat, spongja, farina di sorc e di forment; par ultin a si unîs i fasoi cuets in banda;

- *jota di jebes*: invezza da cavoça a si cuei la verdura (*bleda, indivia, salata*), si la pesta fina fina e a si zonta âga e lat, spongja, farina zala e blancja e, par ultin, i fasoi biel cuets;
- *jota di brovada*: a è precîsa di chê cu las jebes, ma invezza da verdura a si cuei nomo la viscja dal râf (da Valcalda, a cura di Patrizia Casanova, Comune di Ravascletto, 1996).

Nella cultura popolare

Da quanto finora scritto non sarà difficile dedurre che la jota era un cibo per le classi sociali meno abbienti. Il Morlupino scrive *ju vilans cun jote* e Jacopo Pirona (1871) parla di "broda". Il *Dizionario-vocabolario del dialetto triestino* di Ernesto Kosovitz, uscito nel 1889, la definisce "specie di minestra grossolana". Il *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona (1937) dice chiaramente che "in ogni caso la *jote* è un cibo spregiato, da gente misera". Ora la si può trovare in paludati libri di ricette: si tratta di una delle tante rivalutazioni, spesso modaiole, di pietanze appartenute alla cucina più povera. La cattiva immagine che aveva la jota proprio quando era maggiormente in auge si evince anche da modi di dire e canzoni popolari. Ad esempio c'è il detto *Se à di vanzâ, che vanzi la jote*, cioè la pietanza meno gradita. E la canzone *Simpri jote, simpri jote, E mai polente e lat* (pare di vedere la faccia di Mafalda davanti alla minestra della mamma); *simpri jebes, simpri jebes, E mai un biel fantat...*

Vi è anche una canzone che prende in giro i carnici:

Iota*

Minestra di fagioli, patate e crauti

Di antica origine, la iota può essere considerata la più nota espressione della cucina tipica triestina, nonostante compaia nelle cucine istriana e carnica, con variazioni a volte notevoli, e che sulla sua esatta origine si discute da sempre. Comunque, la iota classica, così come appresso indicata, è squisitamente triestina e non va certamente confusa con grossolane e sconsigliabili imitazioni.

Ingredienti (dose per 6/8 persone)

- ◇ 250 gr di fagioli scuri
- ◇ 250 gr di patate
- ◇ 250 gr di cavolo cappuccio acido (crauti)
- ◇ aglio, pepe e sale
- ◇ 2 cucchiari di farina
- ◇ 1 foglia di alloro (secondo i gusti)
- ◇ 300 gr di costine di maiale affumicate od un osso di prosciutto

Preparazione

Far bollire le costine di maiale affumicate, o l'osso di prosciutto, assieme ai fagioli precedentemente ammollati, nell'acqua fredda, ed alle patate. Prendere metà dei fagioli e due o tre patate e passarli. Separatamente far bollire i cavoli cappucci, coperti d'acqua, fino a quando questa non si sia completamente asciugata. Preparare, quindi, un soffritto scurissimo con olio e farina, nel quale sia stato schiacciato anche uno spicchio d'aglio. Unire ai fagioli ed alle patate i cavoli cappucci e quando il tutto bolle aggiungervi il soffritto, rimestando in modo da evitare la formazione di grumi. Questa minestra acquista maggior sapore se lasciata riposare per oltre tre ore.

Ecco la iota classica, squisitamente triestina; diffidare delle imitazioni. Da *La Cucina Tipica Triestina*, a cura di Mario Moffa e Giuliana Fabricio Dei Rossi, Accademia italiana della Cucina - Delegazione di Trieste, edizioni LINT, Trieste, 1983, pag. 47.

☞ *I cjargnei mangjin jote E la cuincin cui gjardons...*

I *gjardons* sarebbero i cardi selvatici, comunque ingrediente della cucina povera.

L'esofago era scherzosamente detto *canâl da jote* e, altrettanto scherzosamente, il Canale di San Canciano (= Val Pesarina) è detto *Cjanâl da Jota*, dove con *Cjanâl* si intende 'Valle'.

Andreina Ciceri, nel lavoro sopra menzionato, afferma che "tanto frequente era questo cibo, da

indurre a sazieta; un'informatrice ricorda: *Ogni not ch'as rivava di mont, mê mari a diseva: fai un got di mignestra di cartufulas e fasô e no nomo jota, nomo jota*".

Vi era, in verità un diverso gradimento nei confronti di diverse jota. Un esempio lo deduciamo dal *Vocabolari riguladot* di Federico Vicario (2000). A Rigolato si distinguevano *jôto di vuardi, di fasoi, di cagoço, di brovado*, ma fra le due ultime, almeno i

puems facevano una notevole distinzione:

Stant che la jôto di cagoço e ero dulcito e chê di brovado amaro, iu fruts a dutrino ei rispuindevo ae domando: ce si gjolt in Paradîs?

- *Jôto di cagoço* -

Ce si patis intal Infier?

- *Jôto di brovado* -.

No sta farme vegnir sù la iota!

Che la jota sia uno dei simboli culinari di una grande città, e per giunta città di mare, come Trieste, non può che farci piacere. Ciò significa che le sue radici culturali sono ben piantate sulla terra, dove crescono capucci, fagioli e porcelli.

È naturale, quindi, che anche nella cultura popolare triestina la jota giochi un ruolo. Il Rosamani, nel suo *Vocabolario giuliano* riporta l'espressione *Far vegnir sù la iota* 'far stizzare'. Il Doria, nel suo *Grande Dizionario del Dialetto triestino*, è più ricco di simpatici esempi. Innanzitutto il termine jota è divenuto, per estensione, sinonimo di cibo, di pasto, per cui *Andemo a iota!* sta per 'andiamo a mangiare! andiamo a pranzare!'. *Bisogna pensar pa la iota* è 'bisogna pensare al cibo, alle più strette necessità'. In senso figurato può significare anche 'goduria, pacchia, sollazzo a sfondo erotico: *Là sî che iera iota!* sta per 'lì effettivamente c'erano ragazze facili!'

Chiudiamo con il Pinguentini, autore del *Nuovo Dizionario del Dialetto triestino*, il quale, ci par di capire, amerebbe *Un piato de iota co' le crodighe...*

Mauro PASCOLINI

Tipico friulanamente tipico

Identità, luoghi e consumo
dei nostri prodotti



In questi ultimi tempi si sente porre, sempre più spesso, il tema del rapporto tra prodotti tipici e luogo di produzione, allargando questa relazione al concetto di identità e ad una idea, talvolta strumentale, dell'esistenza di un prodotto "icona" rappresentativo in maniera univoca di un luogo, di un territorio, o addirittura di una intera regione.

Molti sono gli angoli di visuale che affrontano tale tematica: quelli con un taglio più comunicativo e di promozione territoriale (basti pensare a quanto si sta investendo sui *brand* e sui relativi aspetti visuali quali i loghi e gli slogan collegati); quelli che fanno riferimento all'ampia categoria

del marketing territoriale; quelli legati invece agli aspetti più tipicamente antropologici e sociali; quelli strettamente connessi alla produzione e alla successiva commercializzazione; quelli, ma è un'altra storia, relativi ai marchi di tutela (DOP, DOC, IGP, ecc.); infine quelli più profondamente correlati alla terra o, meglio, alla *Tiere*, per usare un termine caro a questa rivista, o di più al *lûc*, termine che in friulano risolve da subito alcune questioni terminologiche care ai geografi e non solo, quali sito, luogo, territorio, ambiente, regione.

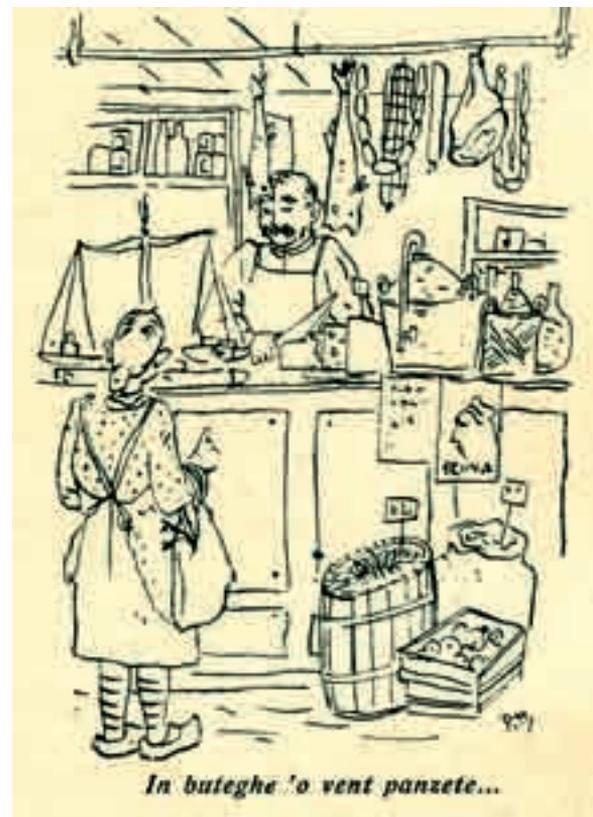
Non dimentico, però, l'angolo di visuale più importante, almeno di questi tempi, che è quello

politico, nel quale il binomio territorio / prodotto tipico rischia di animare contese e guerre profonde a causa di necessarie semplificazioni e generalizzazioni in nome di una idea di unicità e identità nella quale e per la quale si vuole concentrare in un unico *brand* una serie di elementi che, invece, si presentano particolarmente ricchi e variegati, specie in una regione dove la biodiversità dei prodotti e dei luoghi è altissima.

Le domande che immediatamente si pongono a chi vuole percorrere questa perigliosa strada sono di questo tenore: quale prodotto tipico rappresenta meglio il territorio? E subito dopo: ●

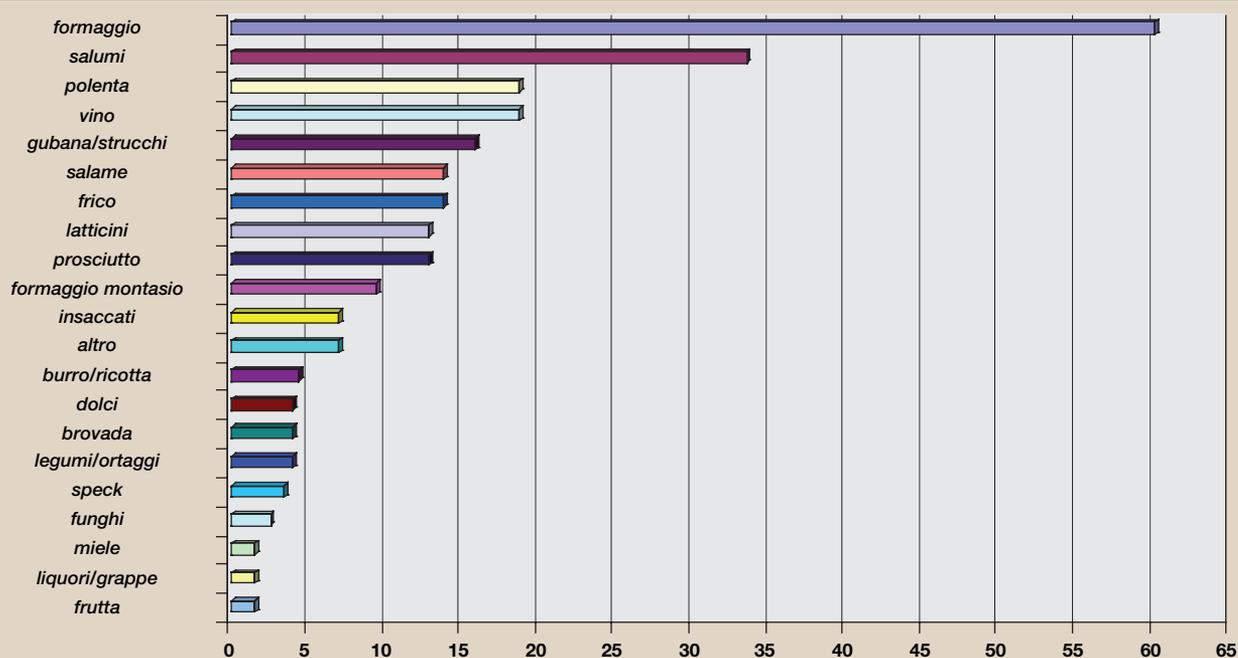
che tipologia di prodotto? Quale territorio? Questi quesiti sollevano alcune questioni preliminari, quali la scala di riferimento geografico (località, borgo, paese, vallata, sub-regione, regione...) e la diversificazione tipologica del prodotto (agricolo, alimentare, artigiano, artistico...). Sullo sfondo rimane il concetto di "identità" o, meglio, di "identificazione", motore di quella catena che, partendo dal prodotto, passa al luogo (talvolta viceversa), per arrivare all'utente finale. Questo può essere uno sprovveduto consumatore, o un turista, al quale vendere, attraverso tale facile equazione, un pacchetto completo che comprende il luogo, il prodotto, il servizio. Esempi? Potrebbero essere pericolosi, ma è giusto richiamare la recentissima *querelle* sul termine

omnicomprensivo di "friulano" abbinato allo slogan "tipicamente friulano" o, ancora, *Montasio*, *San Daniele* e *Sauris*, per non addentrarci, poi, nell'intricata vicenda del rapporto territorio e vino e nome del vino. L'importante è che tutto sia comunque "tipico" e che abbia una forte capacità evocativa e rappresentativa per poter "vendere" insieme prodotto e territorio. L'interesse del tema è evidente specie in una regione che presenta una varietà di paesaggi culturali notevole: dalla montagna alla pianura, dal pedemonte alla laguna, dalle colline moreniche o eoceniche alle coste sabbiose o strapiombanti nel mare. Una varietà di terre e di luoghi, di popoli e di culture che hanno generato modelli organizzativi originalmente diversi e, di con-



Formaggi e salumi mantengono una forte identità friulana. Immagine di Fred Pittino per l'*Avanti cul brun!* del 1945.

GRAFICO 1



Categorie di prodotti indicati come "tipicamente friulani" (valori espressi in percentuale). Fonte: rilevazione diretta; indagine consumatori supermercati.

seguenza, una varietà di prodotti figli anche di evoluzioni tecnologiche e del sapere stratificato lungo il percorso della storia. Sulla base di queste considerazioni, all'interno di un progetto europeo Leader Plus, sviluppando in maniera specifica l'iniziativa voluta dall'Associazione culturale "La Biblioteca dei Sapori" di Raveo, si è cercato di indagare su quale identificazione esista tra luogo e prodotto in diverse situazioni e contesti territoriali. Qui di seguito si presentano in forma sintetica alcuni dei risultati ottenuti, con la precisazione che il progetto era incentrato principalmente sul prodotto formaggio/formaggi come fattore trainante per una valorizzazione complessiva del territorio della Carnia.

Due parole sulla ricerca

Già si è sottolineato il legame profondo che lega il concetto di prodotto tipico al contesto storico-culturale e sociale della zona di produzione e, proprio sulla base di questi ragionamenti, si è realizzato un percorso di ricerca (condotta dal Dipartimento di Economia, Società e Territorio dell'Università di Udine) che ha avuto come oggetto dell'indagine la conoscenza dei prodotti tradizionali e la percezione del rapporto tra prodotto agro-alimentare e territorio di produzione o area di riferimento più vasta. Tra luglio e dicembre 2007 è stata svolta una campagna di rilevazioni sul campo rivolte ad un campione casuale rappresentato dai frequentatori di manifestazioni dedicate all'agroalimentare e dai clienti di super e iper mercati.

Si sono costruiti due questionari per rilevare sia il grado percepito di tipicità di una serie di prodotti elencati, sia la raccolta libera delle indicazioni degli intervistati. Complessivamente sono stati raccolti 757 questionari: 490 durante le manifestazioni gastronomiche e 267 presso i centri commerciali.

Formadi, persut, vin o brovade?

Oggi i centri commerciali sono diventati i luoghi del consumo globale dove anche l'offerta alimentare ha assunto una dimensione di gigantismo e di contraddittorietà. Nei moderni super/ipercerchi, infatti, convivono prodotti di largo consumo accanto a prodotti di nicchia, fornendo al consumatore, in un continuo cambiamento di prospettiva, dimensioni locali e dimensioni tipiche della globalizzazione, in una logica dei consumi sempre più destagionalizzata. E proprio questo mondo di frettolosi e talvolta inconsapevoli consumatori è stato indagato con un campione che, pur nella sua relativa rappresentatività, ha fornito utili indicazioni per definire l'esistenza o meno di un prodotto rappresentativo della "tipicità" friulana e del Friuli stesso. Di tutte le variabili indagate qui si riporta la distribuzione di frequenza solo di quelle che più direttamente riguardano il fuoco della ricerca, riassumibile nella faticosa domanda che invitava ad indicare quali prodotti fossero considerati "tipicamente friulani". I 267 consumatori intervistati presso i centri commerciali si sono espressi indicando un lungo

elenco che, per semplificazione, è stato raggruppato in 21 categorie rappresentate nel primo grafico. Innanzitutto sono state fornite 507 segnalazioni di prodotti e, al primo posto, in maniera indiscutibile, è stato indicato dal 60,1% degli intervistati il *formaggio*. Se consideriamo anche il 9,4% di chi ha indicato precisando *formaggio Montasio* e i *latticini* si raggiunge complessivamente l'82,3%. A questa categoria possiamo anche aggiungere le indicazioni che hanno riguardato la *ricotta* e il *burro* che raccolgono insieme il 4,4% delle indicazioni. Va precisato che nella categoria "latticini" sono state ricomprese alcune indicazioni puntuali quali latte, ricotta affumicata, stracchino friulino, mozzarella, yogurt Carnia.

Al secondo posto la tipicità friulana è assegnata ai prodotti carni conservati che sono stati raggruppati in alcune macrocategorie: insaccati, salumi, salame, prosciutto, speck per un totale del 70,4% degli intervistati. Qui la diversificazione si fa più interessante in quanto aumenta la "conoscenza" del prodotto. Il campione ha infatti indicato questo ampio ventaglio di tipi: *salumi* in generale, *prosciutto crudo*, *prosciutto di San Daniele*, *prosciutto e salumi di Sauris*, *speck*, *salame*, *sal-siccio*, *pancetta*, *cotechino* e *musetto*. Una buona percentuale ha indicato, come ci si attendeva, la provenienza territoriale del noto prosciutto di San Daniele, mentre desta sorpresa, e interesse, che i salumi prodotti a Sauris siano stati specificati nelle diverse tipologie del prosciutto, ●



Nella percezione dei consumatori i derivati del latte sono al primo posto nella classifica del “tipicamente friulano”.



dello speck, del salame o, più in generale, con l’indicazione generica “salumi di Sauris”. Da segnalare in negativo l’assenza della *pitina*, un presidio Slow Food dell’area montana del Friuli occidentale che sta conoscendo negli ultimi tempi una politica di valorizzazione e promozione. Interessante poi è che a pari merito si collocano due prodotti collegati da sempre, nell’immaginario a volte stereotipato, al Friuli, al friulano, al montanaro, all’alpino: il *vino* e la *polenta*. Nel caso del vino il fatto che solo il 18,7% abbia dato tale indicazione è abbastanza inatteso, in quanto sottostimato rispetto alle aspettative. Con ogni probabilità il fatto di aver svolto le interviste fuori dai supermercati ha in parte condizionato le risposte, collegando, magari inconsciamente, le indicazioni dei prodotti tipici con gli acquisti fatti. Questo va precisato in quanto il mercato familia-

re del vino è molto più ampio e i canali di acquisto seguono spesso altre vie, con una prevalenza di acquisto in azienda. Va sottolineato che la segnalazione è sempre stata generica, *vino* o *vini*, mai con l’indicazione puntuale né del tipo di vino, né, tantomeno della marca o del produttore. Questo fatto mette in luce che, forse, lo strumento utilizzato non è stato sufficientemente raffinato, né nel cogliere più in profondità la percezione del binomio tipicità-identità, né nell’individuare con esattezza lo stretto rapporto che c’è tra vino e territorio. I vini, infatti, hanno spesso nomi di luoghi, di terre, di regioni; sono forniti di un forte senso di identità e di appartenenza; comunicano in maniera indelebile la civiltà, la cultura e il territorio da cui traggono origine. Basta richiamare alla mente nomi di vini noti e meno noti per collegarli ai *lûcs*: colli, borghi, paesi, boschi, *roncs*, *tavielis*, *braidis*...

Il discorso cambia per la polenta la quale riporta immediatamente a contesti molto diversi tra di loro che vanno da una percezione negativa collegata ad una idea di povertà e miseria, o comunque di una dura vita contadina, magistralmente esemplificata dalla polenta degli *Ultimi* di Turoldo, a quella molto più epicurea della Confraternita della Polenta, o della recente consacrazione dei *Polentârs* sullo Zoncolan che hanno *strucjât* mega polente da record. La polenta ha comunque una collocazione importante tra i prodotti “icona” e riassume nel suo nome tutte le diverse varianti: polenta è polenta e basta, che sia di farina bianca o gialla, di



I vini sono forniti di un forte senso di identità e di appartenenza; comunicano in maniera indelebile la civiltà, la cultura e il territorio da cui traggono origine.



Il concetto di prodotto tipico risulta inseparabile dal contesto storico-culturale e sociale della zona in cui viene prodotto o realizzato. E questo è ancora più vero quando il territorio in esame è un territorio speciale...

sarasin, mista, molla, dura, arrostita o preparata sul gas, sullo *spolert*, a macchina, a mano e si potrebbe continuare all'infinito: *polente e je polente!* Anche in questo caso fa riflettere il fatto che, a fronte di una forte campagna mediatica relativamente alla farina ed in particolare alla *blave di Morteau*, si è raccolta per questo prodotto una sola segnalazione.

Prodotti sì, ma anche alimentazione, ossia la trasformazione dei prodotti di base in semplici o elaborate pietanze il cui esito finale è fortemente legato ad una determinata comunità ed è frutto, come ci ricorda l'antropologa Tonutti "di un'opera di *découpage* culturale, in cui l'edibilità delle sostanze, gli ingredienti, la loro combinazione in ricette, la trasmissione del

sapere legato alla produzione del cibo e alla cucina costituiscono variabili culturali e sociali di un luogo specifico che esse stesse contribuiscono a caratterizzare" (Tonutti 2008, 20).

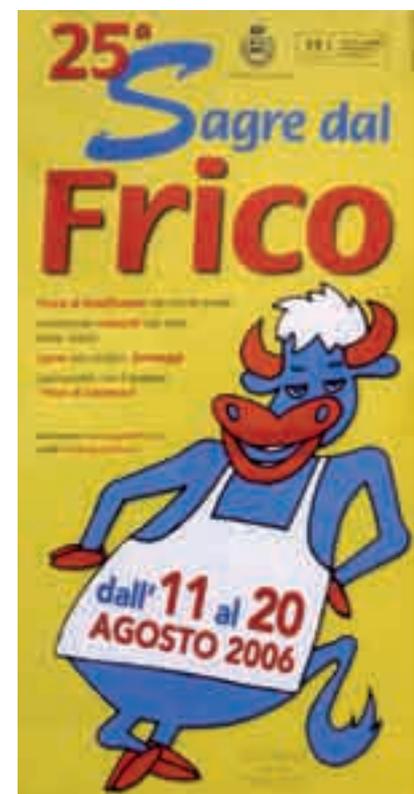
Non deve perciò meravigliare che trovino posto in questa strana *hit parade* alcuni cibi classici della tradizione friulana: il *frico* con il 13,8% delle segnalazioni, la *gubana* e gli *strucchi* con il 15,8%, e la classica *brovada* da ultima con il 3,9%. L'area geografica e identitaria è a scale diverse: l'intero Friuli per il *frico*, declinato in molte varianti (con le patate, con la cipolla, di solo formaggio, mollo, duro, e così via...), e per la *brovada* (sicuramente con meno varianti del precedente), mentre per la *gubana* e gli *strucchi* la regione geografica è molto più definita e limitata e riconducibile alle sole Valli del Natisone.

Completano la lista, con poche segnalazioni, frutta, ortaggi, miele, funghi, liquori, specialmente le grappe, mentre singole segnalazioni sono attribuite al pane, alla pasta, alla carne, alla birra, ai *cjarçons*, ai crauti e ai grissini.

Un'analisi comparativa: pianura versus montagna

Il concetto di prodotto tipico risulta inseparabile dal contesto storico-culturale e sociale della zona in cui viene prodotto o realizzato. E questo è ancora più vero quando il territorio in esame è un territorio speciale, un territorio che non è solo un insieme di elementi fisici e naturali, di forme che assumono orografie complesse, sistemi vallivi articolati, coperture vegetali variegate,

ma anche luogo in cui si è sviluppata, come nel caso della montagna, una vera e propria civiltà. In questo contesto i prodotti di pregio, specie quelli alimentari, erano un tempo merce importante, preziosa, non solo per l'alimentazione delle popolazioni locali, ma come baratto con i prodotti della pianura, ed oggi sono di grande interesse per i consumatori "consapevoli" e "sostenibili", che riservano un'attenzione speciale



Il frico è piatto tipico panfriulano e alimenta alcune sagre paesane di indiscusso successo. A differenza di altre preparazioni alimentari che sono cadute in disuso, o che vengono proposte solo episodicamente sul desco familiare, questa pietanza è ancora ben presente nelle nostre cucine. Complice, si spera, un sapore tutt'altro che blando, tutt'altro che neutro e tutt'altro che "internazionale" che viene da un formaggio strutturato con solide radici nei foraggi locali.

↳ alla tradizione, alla cultura e ai prodotti della montagna e della nuova ruralità.

L'indagine, in questo caso, ha indagato comparativamente una batteria predeterminata di 24 prodotti agroalimentari precedentemente definiti come tipici della Carnia e della montagna friulana al fine di valutarne la rappresentatività ed il legame con il territorio.

Il fatto di aver proposto ad entrambi i campioni (frequentatori di manifestazioni gastronomiche e clienti di supermercati) la stessa domanda ha permesso di fare alcune considerazioni di tipo comparativo per evidenziare le differenze di percezione e di valutazione che diversificano il pubblico di "esperti", riferito ai frequentatori delle manifestazioni e quello più "generico" rappre-

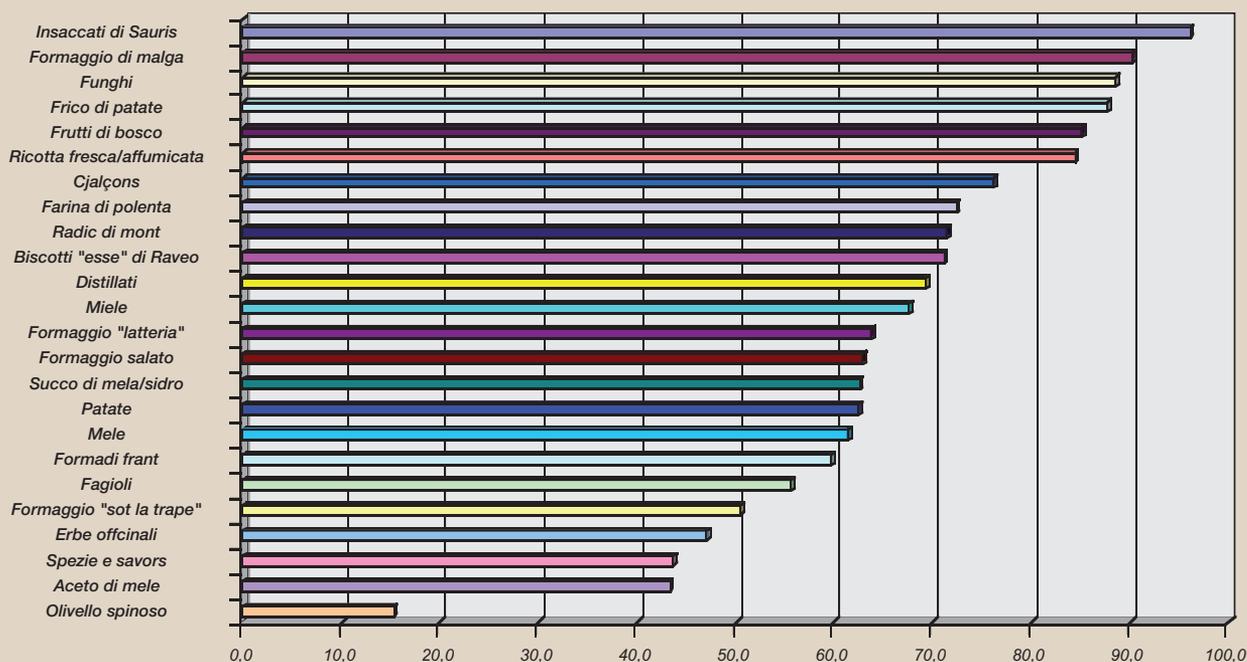
sentato dai clienti dei supermercati. Va precisato, poi, che la scelta dei 24 prodotti icona si è basata tanto su quelli offerti nelle diverse manifestazioni che sull'elenco ufficiale dei prodotti tipici, nonchè sulla bibliografia esistente in materia, integrata da alcune scelte mirate. La disposizione delle singole voci nella domanda è stata volutamente casuale proprio per non influenzare le risposte sulla base di sequenze logiche precostituite e, inoltre, si è scelta una modalità dicotomica (sì/no) al fine di evitare una dispersione qualitativa su una scala più ampia (ad esempio molto, abbastanza, poco, per niente rappresentativo).

I prodotti elencati e sottoposti a valutazione sono stati i latticini (formaggio di malga, ricotta fresca/affumicata, formaggio

salato, *formadi frant*, formaggio "Latteria", formaggio *sot la trape*); frutta, erbe ed ortaggi (erbe officinali, fagioli, spezie e *savòrs*, *radic di mont*, mele, patate, frutti di bosco, olivello spinoso, funghi); piatti della gastronomia e dolci (*cjarçons*, frico di patate, biscotti "Esse" di Raveo) e poi insaccati di Sauris, miele, farina di polenta, aceto di mele, distillati, succo di mela/sidro.

I prodotti posti a giudizio degli intervistati nel loro complesso possono essere raggruppati in tre categorie: quelli ad altissima percezione di rappresentatività territoriale (segnalazioni > 80%), quelli con valori medi e alti (tra il 60% e l'80%) ed infine quelli a bassa rappresentatività (< 60%). Per questa classifica si sono sommate le indicazioni date dai due diversi campioni per un totale di

GRAFICO 2



Prodotto tipico e montagna friulana: percezione della tipicità territoriale (valori espressi in percentuale). Fonte: rilevazione diretta; totale del campione.

oltre 12.300 indicazioni.

Il secondo grafico, che rappresenta la somma delle indicazioni dei due campioni, esemplifica chiaramente gli esiti dell'indagine, con un gruppo di testa costituito da sei prodotti: gli insaccati di Sauris, primi in assoluto con il 96,1% delle segnalazioni, seguiti dal formaggio di malga (90,2%). Al terzo posto, con l'88,4%, si collocano i funghi, classico prodotto del sottobosco; segue uno dei piatti più tipici della cucina carnica, il frico con le patate e, poi, i frutti di bosco e la ricotta fresca e affumicata.

Tali risultati, pur nella loro approssimazione e generalità, dovute alla speditezza della rilevazione e alla natura stessa del campione, offrono la possibilità di sottolineare come al primo posto sia stato collocato un prodotto o, meglio, un insieme di prodotti, specificati da una denominazione di luogo geografico (in questo caso Sauris). Nella batteria di voci proposta, infatti, solo due avevano una specificazione geografica: gli *insaccati di Sauris*, per l'appunto, e gli *Esse di Raveo*, questi ultimi collocatisi, poi, a metà classifica. Gli altri prodotti ad alta rappresentatività sono degli insiemi collettivi "generici", non puntualmente localizzati che, però, richiamano alcuni elementi tipici della montagna: la malga (formaggio e ricotta) e il bosco (funghi e piccoli frutti), mentre il frico, con la specificità di essere di patate, è sì un simbolo della montagna, ma potrebbe essere rapportato a tutto il territorio regionale.

Il secondo gruppo, quello a media rappresentatività, è molto

numerose e riunisce prodotti a diverso valore iconico e identitario in quanto c'è una commistione tra piatti tipici quali i classici *cjarçons*, vero prodotto icona della tradizione gastronomica della Carnia, i prodotti della tradizione dolciaria come i già ricordati biscotti *Esse di Raveo*, e prodotti "sentinella" quali il *radic di mont* (*Cicerbita alpina*), uno dei presidi Slow Food della regione Friuli - Venezia Giulia o, infine, il formaggio salato.

Il terzo gruppo, quello a debole rappresentatività, riserva qualche sorpresa includendo ad esempio agli ultimi posti un altro presidio Slow Food, il *formadi frant*.

L'ultimo posto in assoluto è stato assegnato all'olivello spinoso (*Hippophäe rahmnoides*), una pianta dai cui frutti si ricavano principalmente sciroppi; evidentemente, pur facendo parte della tradizione, non si è ancora affermato anche se oggetto di iniziative di recupero e valorizzazione. Sorprende che in questa fascia di prodotti vengano collocate anche le erbe officinali, i fagioli e i *savòrs*, tutti prodotti che solitamente vengono veicolati come molto rappresentativi dell'area montana.

Nel terzo grafico è proposta una analisi comparativa che permette non solo di evidenziare le differenze più macroscopiche tra i due campioni, ma pure di leggere in maniera diversificata le due classifiche. In linea di massima l'ordine dei valori non cambia di molto, con una maggiore accuratezza nelle segnalazioni da parte dei frequentatori delle manifestazioni, i quali sono evidentemente più preparati ed



Il *radic di mont*, nome recente per un'essenza che, in alcuni villaggi, è ancora nota come *radic dai menàus* sta avendo un notevole successo. Malgrado la seria regolamentazione della raccolta c'è il rischio che questa pianta veda contrarsi la sua consistenza nell'ambiente in cui cresce spontanea; per questo motivo se ne sta tentando l'acclimatazione in situazioni meno alpestri e si sta studiando la possibilità della sua coltivazione.

appassionati cultori in campo enogastronomico. Infatti le differenze emergono non tanto nelle indicazioni dei prodotti collettivi e generici, ma di quelli che invece richiedono una maggiore conoscenza e cultura della tipicità. Casi emblematici sono, ad esempio, il *formadi frant* che gli avventori dei supermercati pongono al ventunesimo posto con il 39,7% delle segnalazioni, mentre l'altro campione lo pone al decimo posto con ben il 79,7%. Stessa sorte per il formaggio salato che occupa rispettivamente il diciassettesimo (50,6%) e

l'undicesimo posto (75,0%). Più vicini tra loro, ma con importanti divari percentuali, il *radic di mont* (tredicesimo e nono), i *cjarçons* (undicesimo e sesto) e gli *Esse di Raveo* (sedicesimo e ottavo). L'unico accordo è quello sulle ultime posizioni che, anche in questo caso, sono appannaggio dell'olivello spinoso, dell'aceto di mele, delle spezie e *savôrs* e, purtroppo, dei fagioli.

Qualche considerazione finale

Alla fine, pur con le dovute semplificazioni che si sono dovute seguire, è possibile cogliere alcuni interessanti spunti di riflessione: il rapporto tra luoghi e prodotti;

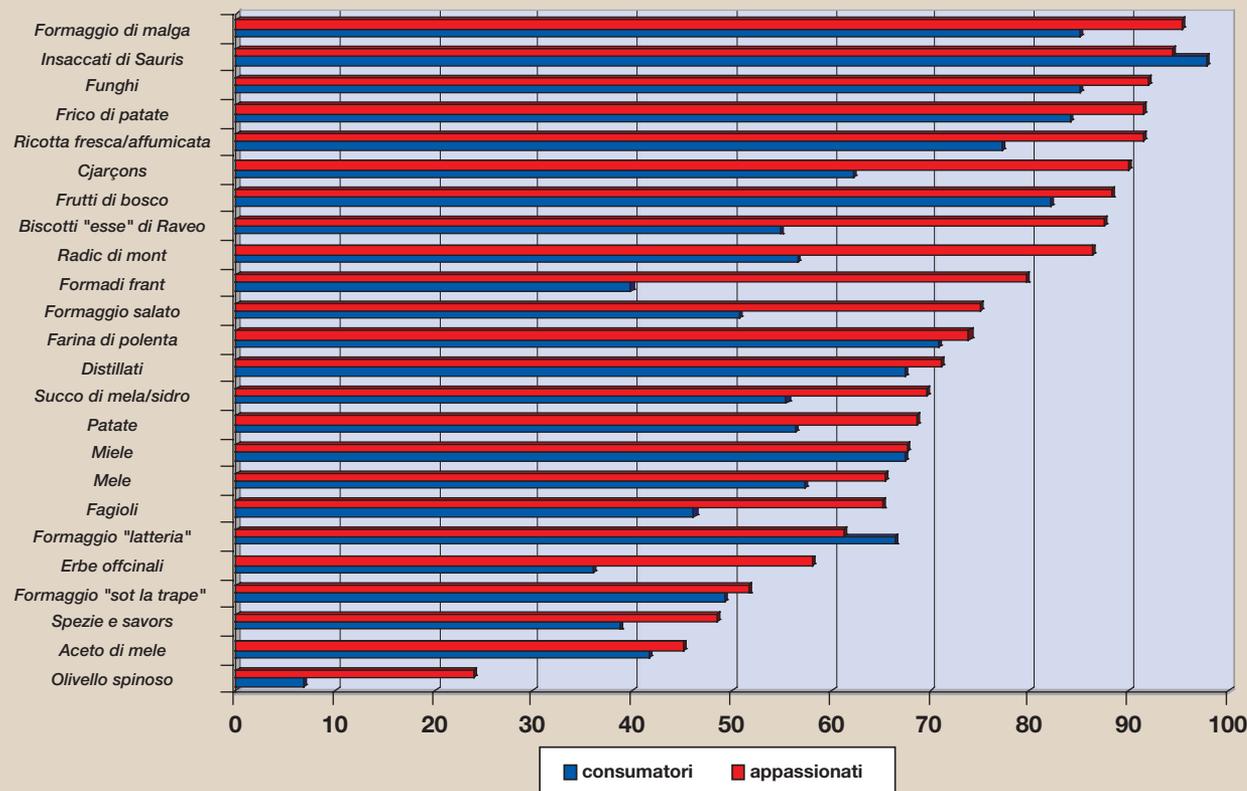
la tipicità ed unicità degli stessi; i legami tra tradizione e innovazione; l'appartenenza e percezione identitaria; la vitalità e la crisi delle produzioni tipiche.

La questione di fondo è certamente quella del legame tra prodotti e luoghi, della loro unicità e specialità e delle varietà proprio in relazione alla presenza di un repertorio così ricco e variegato. La varietà dei singoli prodotti, come le varianti all'interno di una medesima tipologia, sono un valore aggiunto in quanto riflettono una tendenza di segno inverso alla standardizzazione.

La diversità, quindi, deve essere considerata una ricchezza e non

una deriva o, peggio, un errore nella espressione di una determinata tradizione. Questo deve essere precisato perché l'idea stessa di tipicità viene spesso immediatamente ingabbiata nella necessità di fornire regole ben precise e standardizzate per portare in molti casi alla definizione di marchi e disciplinari. La variabilità è sinonimo di vitalità, di innovazione e ricchezza, di una "biodiversità" intrinseca al prodotto stesso, anche se talvolta questa può essere vista come ostacolo sia per l'identificazione con la tipicità e unicità territoriale, sia per la commercializzazione in quanto la standardizzazione

GRAFICO 3



Confronto della percezione della tipicità territoriale dei prodotti tipici tra consumatori e cultori (valore espresso in percentuale). Fonte: rilevazione diretta; totale del campione.



La riscoperta e valorizzazione dei prodotti tipici locali deve passare anche per la rivalutazione e conservazione dei paesaggi tradizionali, altrimenti diventa difficile promuovere prodotti e luoghi...

del prodotto viene veicolata positivamente per una maggiore tutela dei consumatori. Le stesse problematiche possono essere applicate ai luoghi e al paesaggio culturale, che rappresentano, in conclusione, l'altro fondamentale fattore del binomio prodotto/territorio. Anche per il territorio, infatti, si assiste da un lato a continue frammentazioni e modificazioni e dall'altro ad una generale omologazione che rende tutti i luoghi dei "non luoghi" o tutti simili a se stessi. La riscoperta e valorizzazione dei prodotti tipici locali deve passare

anche per la rivalutazione e conservazione dei paesaggi tradizionali, altrimenti diventa difficile promuovere prodotti e luoghi se la qualità e la matrice profonda degli stessi non presentano un sicuro legame tra loro, rischiando, in caso contrario, di arrivare a situazioni improntate a mere operazioni d'immagine. Il rischio, da ultimo, è quello di banalizzare o di enfatizzare eccessivamente il rapporto intrinseco che c'è tra luogo, prodotto tradizionale e produttore, dimenticando che il senso di identità e di appartenenza ad

un territorio deriva da antichi percorsi evolutivi, e dal fatto che molti dei prodotti, frutto oggi di specializzazione e di recupero, ma pure di innovazione, sono il risultato anche di quei *lûcs* che determinate caratteristiche rendono unici ed inimitabili.

Tf

Riferimenti bibliografici

- BRAIDOT S., *Il Montasio friulano*, Doretti, Udine, 1972.
- CASTAGNAVIZ M., *Carnia agroalimentare*, Chiandetti, Reana del Rojale (UD), 1991.
- ERSA, *Cibario del Friuli - Venezia Giulia. Atlante dei prodotti della tradizione*, 2002.
- PASCOLINI M. (a cura di), *Il formaggio: sapori e saperi. I prodotti tipici come indicatori dell'identità del luogo*, Associazione culturale La Biblioteca dei Sapori, Raveo (UD), 2008.
- RICCI G. (a cura di), *Montasio, un sapore infinito ...*, Gianfranco Angelico Benvenuto editore, Udine, 1988.
- TONUTTI S., *Biodiversità, formaggi, sapori e saperi nella storia e nelle testimonianze della ricerca etnografica*, in Pascolini Mauro (a cura di), *Il formaggio: sapori e saperi. I prodotti tipici come indicatori dell'identità del luogo*, Associazione culturale La Biblioteca dei Sapori, Raveo (UD), 2008.

Sitografia

- <http://www.prodottitipici.com>
<http://www.presidislowfood.it>
<http://www.ersa.fvg.it/divulgativa/prodotti-tradizionali>
<http://www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/ProdottiTradizionali>



Francesco DEL ZAN

Giovanni Bolle

Un grande scienziato al servizio dell'agricoltura goriziana

Giovanni Bolle ritratto nella divisa di *hofrat* - componente della i. r. Cancelleria aulica riunita di Vienna - decorato con le numerose onorificenze ricevute per il lavoro svolto alla guida dell'Istituto chimico-agrario di Gorizia (Archivio fotografico Giovanni Battista Panzera).



Giovanni Bolle nasce il 16 gennaio 1850 a Prosecco, presso Trieste. Tra il 1867 e il 1870 studia chimica alla *Fachshule an der Technich* di Graz; successivamente copre il ruolo di assistente per la chimica e la fisica all'Accademia per il Commercio e la Nautica di Trieste. Alla fine del 1871 è chiamato in veste di assistente all'i. r. Istituto bacologico sperimentale di Gorizia, del quale, dopo il trasferimento di Haberlandt a Vienna, assume la direzione ad interim. Nel 1873 è nominato assistente aggiunto dello stesso e, nel 1880, direttore effettivo, incarico che regge fino al 24 dicembre 1912, allorché, su propria richiesta, è collocato a riposo.

Catena d'unione tra scienza e pratica

Negli oltre quarant'anni trascorsi a Gorizia, uno stretto e vicendevole legame intreccia le sorti di Bolle e quelle dell'Istituto che, sotto la sua guida, conosce il periodo d'oro. Il mandato consiste nell'applicare i progressi della ricerca a fini produttivi, ovvero, per dirla col Nostro, fungere da "catena d'unione tra scienza e pratica". Nei primi tempi la sfera d'azione è circoscritta alla bachicoltura: le malattie che colpiscono le bigattiere (flaccidezza, giallume, calcino), le condizioni migliori per la produzione, la conservazione e la schiusa del seme, l'educazione degli alleva-



Gorizia, contadine in Piazza Grande. Il povero bachicoltore, che è di solito un contadino, conduce da luoghi, anche spesso lontani, il suo meschino raccolto onde venderlo sul mercato. Prima di giungere in città od appena entrati, egli viene assalito da compratori che con ogni sorta di gherminelle tentano di fare buona preda. Bolle descrive con accurate parole le vicissitudini dei piccoli venditori, a conclusione di un viaggio intrapreso nel 1885 in Lombardia e nell'Italia centrale per studiare i mercati più importanti nel commercio dei bozzoli (Archivio fotografico Giovanni Battista Panzera).



Lo studio delle viti americane, sul cui utilizzo come portainnesto si fonda la difesa dalla fillossera, impegna l'Istituto nell'ultima decade dell'Ottocento. La foto, tratta da una pubblicazione di Bolle, mostra un impianto di quattro anni di età (*Vitis riparia portalis* o Gloria di Montpellier), realizzato nell'azienda Ritter in Monastero di Aquileia (Archivio storico Biblioteca Luigi Chiozza, ERSA, Scodovacca di Cervignano).

menti e gli incroci tra varie razze costituiscono i principali campi d'indagine. Nel 1885 Bolle viene incaricato dalla Società Agraria di compiere uno studio sul commercio dei bozzoli; a questo proposito egli visita i principali mercati italiani della seta: la relazione che egli presenta all'Assemblea della Società, accurata e profonda, rivela l'attenzione con cui segue anche le vicende dei piccoli venditori.

Frattanto, un altro importante settore dell'agricoltura del Litorale è funestato da una serie di attacchi parassitari. Tignola dell'uva, oidio, peronospora, fillossera, costituiscono l'impresionante sequela di flagelli che, nella seconda metà dell'Ottocento, mette a repentaglio i vigneti goriziani, carsolini e istriani. Nel 1876 il Ministero incarica Bolle di estendere la propria attività allo studio delle avversità delle

piante. Pur senza trascurare la bachicoltura – per cui egli riconosce essere “ormai stabilite in modo sufficientemente decisivo [...] le principali condizioni colle quali è assicurato il buon andamento dei bachi” – l'asse delle sue ricerche s'inclina progressivamente verso la viticoltura e l'enologia. Egli comprende che non si tratta solo di contrastare con efficacia l'avanzata delle nuove piaghe, bensì di cogliere l'occasione della ricostruzione dei vigneti per sanare quelle che affliggono, ataviche, il settore. “Coltura della vite pessima, vino scadentissimo; intelligenza poca; presunzione molta; sistema sbagliato; clima e posizione eccellenti” è, infatti, il giudizio, lapidario e impietoso, con cui Anton Babo, direttore della Scuola enologica di Kleusterneuburg, stigmatizza le condizioni in cui versa il comparto nel Goriziano.

Parassiti e relativi rimedi, proposti dalla nascente farmacopea chimica, ma anche preoccupazioni circa loro eventuali danni alla salute dei consumatori; analisi di uve, vini e terreni; tecniche di vinificazione; selezione di lieviti locali, costituiscono gli argomenti di studio, individuati con una modernità che non può che destare, ancor oggi, ammirato stupore. Ai vini, inoltre, sono dedicate varie indagini tese a mettere in luce le sofisticazioni: le recenti acquisizioni della chimica, infatti, mettono a disposizione di fabbricanti “per nulla coscienti e avidi di guadagno” mezzi inusitati per adulterarli.

Il ricorso ai metodi di lotta biologica – applicati nella difesa da alcuni insetti – costituisce un altro esempio della modernità di Bolle. Prima della comparsa della *Diaspis pentagona* nel Goriziano, egli si reca a Firenze, per

L'imperial regio Istituto chimico-agrario sperimentale di Gorizia

A metà Ottocento compare in Francia una nuova malattia del baco da seta: la pebrina. Essa si diffonde repentinamente in tutta Europa, ponendo un'ipoteca sulla sopravvivenza della sericoltura che, nel frattempo, è divenuta uno dei settori portanti dell'economia in vari paesi.

La gravità dell'epidemia sprona numerose iniziative, sorte a opera di eminenti scienziati e di vari governi. Si attiva anche il Governo austriaco che, nel 1867, convoca a Vienna un Congresso di sericoltura, da cui scaturisce la proposta di fondare un istituto sperimentale *ad hoc*. I tempi in cui esso è realizzato rendono merito alla proverbiale efficacia della burocrazia asburgica. La Commissione speciale incaricata di attuare il disegno si riunisce l'anno successivo; ne fa parte anche il goriziano Guglielmo Ritter, che riesce a far eleggere la propria città a sede dell'istituto. L'Imperatore Francesco Giuseppe firma il decreto costitutivo il 2 gennaio 1869; a fine marzo il neo direttore Friedrich Haberlandt si trasferisce a Gorizia, ove allestisce locali e dotazioni scientifiche in tempo per avviare subito gli allevamenti sperimentali. Alla produzione scientifica si affianca fin dall'inizio una capillare opera di istruzione, indirizzo e sviluppo. L'1 luglio 1869 esce il primo numero de *La Sericoltura austriaca*, organo dell'Istituto; gli abbonati al quindicinale, nelle due edizioni italiana e tedesca, toccano il mezzo migliaio. Gorizia diviene un punto di riferimento mondiale per la bachi-

coltura, come testimoniano gli stretti rapporti colla sericoltura nipponica. I risultati conseguiti valgono all'Istituto l'ampliamento delle competenze: esso è trasformato dapprima in *i. r. Istituto sperimentale di bachicoltura ed enologia* (1881) e quindi (1891) in *i. r. Istituto chimico-agrario sperimentale*. D'ora innanzi sono soprattutto la viticoltura, l'enologia e la frutticoltura a impegnare i ricercatori goriziani.

La Prima Guerra Mondiale pone fine a tutto questo: attrezzature, biblioteca – fatto salva parte dei volumi – e collezioni sono perdute. Con l'annessione all'Italia, la situazione geografica ed economica del Goriziano si rovescia: da regione privilegiata dell'Impero, essa diviene una delle provincie più marginali d'Italia. L'Istituto è ridimensionato, anche tenendo conto di quanto già esiste nelle regioni contermini; il fervore nazionalistico e lo spirito revanscistico nei confronti dell'eredità austro-ungarica contribuiscono a condannarlo a una lenta asfissia: Alvise Comel, assumendone la direzione nel 1948, osserva che "l'unica ricchezza attuale dell'Istituto [è] la gloria del passato". Nel 1970, in seguito al riordino degli enti preposti alla sperimentazione agraria da parte del Ministero, l'Istituto, assieme alla Stazione sperimentale chimico-agraria di Udine, confluisce nel Centro regionale per la sperimentazione agraria, che nel 1993 a sua volta è incluso nell'Ente regionale per la Promozione e lo Sviluppo dell'agricoltura (ERSA).

apprendere dalla viva voce di Antonio Berlese il metodo da questi ideato, basato sulla diffusione del predatore *Prospaltella berlesii*. È così possibile arginare l'avanzata nel Litorale di quel parassita del gelso non appena esso vi è segnalato. Gli stessi principi sono adottati da Bolle per contenere le invasioni delle cavallette sul Carso e della falena monaca nei boschi di Boemia.

Sul volgere del secolo, il Governo incarica Giovanni Bolle di studiare un rimedio alle devastazioni che un minuscolo insetto arreca alle uniformi accatastate nelle imperiali furerie, rendendole inutilizzabili. Compiute le necessarie indagini preliminari – identificato nel coleottero *Anobium pani-*

ceum il responsabile, definitane la biologia, condotte le relative esperienze di lotta anche su vasta scala – Bolle è in grado di proporre "un metodo spicciativo, semplice, efficace, innocuo e di poco costo" che è quindi adottato in tutti i grandi magazzini militari dell'Austria - Ungheria. La competenza così acquisita stimola Bolle a prendere parte al concorso indetto dal Congresso internazionale dei bibliotecari – riunito a Parigi nel 1900, in occasione dell'Esposizione Universale – per individuare sistemi di protezione dei libri dai parassiti che li danneggiano. Il Nostro, compiuta una serie di osservazioni nelle biblioteche di varie città, presenta una monografia che si

aggiudica il primo premio tra 28 concorrenti, e gli vale il novero nella ristretta rosa di esperti di patologia del libro.

Impartire consigli ed istruzioni

"Impartire consigli ed istruzioni" si legge al quinto punto della sovrana risoluzione 2 gennaio 1869, con cui sono definiti i compiti della *k. k. Seidenbau - Versuchsstation*.

Bolle tiene fede al mandato: i risultati degli studi sono divulgati con regolarità; circa trecento pubblicazioni testimoniano la multiforme e fruttuosa attività con cui egli eleva la fama dell'Istituto e propria a livello internazionale. I suoi trattati



Militari austro ungarici al mercato di Piazza Grande (oggi Piazza Vittoria) in Gorizia. Le pesche precoci sono le più ricercate e prosperano anche nel piano e negli ultimi tempi se ne piantano in buon numero anche nei dintorni di Gorizia. L'impegno di Bolle per lo sviluppo della frutticoltura non si limita ai temi scientifici, ma è rivolto anche ai risvolti commerciali, cui dedica diversi scritti (Archivio fotografico Giovanni Battista Panzera).

Le malattie del baco da seta e Istruzioni sull'allevamento razionale del baco da seta sono pubblicati in oltre una dozzina di lingue; quasi per ognuna si contano numerose edizioni. Senza nulla togliere all'impegno profuso nella sperimentazione, l'estesa corrispondenza – circa duemila scritti all'anno rivolti ad autorità, corporazioni e privati – l'istruzione a viva voce, i sopralluoghi, offrono l'occasione di estendere pareri tecnici, di impartire consigli, di rispondere a quesiti nell'interesse dei vari rami dell'agricoltura goriziana. A ciò si aggiungono l'assidua partecipazione ai più importanti congressi europei, gli allestimenti dimostrativi in occasione di varie esposizioni, i regolari collegamenti con ricercatori e istituzioni scientifiche dell'Impero e dell'estero: impegni che Bolle, instancabile viaggiatore, affronta di persona.

Esperire il mondo

Il 3 novembre 1892, su incarico del Governo, Bolle inizia un viaggio di studio che, nell'arco di un anno, lo porta in India orientale, Ceylon, Siam, Giava, Cina, Giappone e Stati Uniti d'America. L'incarico è di esaminare le branche dell'agricoltura colà più sviluppate e di valutare la possibilità di introdurre i sistemi e le innovazioni di utilità per l'Austria - Ungheria. In Oriente l'attenzione è rivolta in modo particolare alla bachicoltura; negli Stati Uniti, invece, alla frutticoltura, alla viticoltura, alle loro applicazioni industriali e alla lotta antiparasitaria.

Tanta operosità non impedisce a Bolle di coltivare vasti interessi personali. È un aggiornato padrone della tecnica fotografica, con cui documenta viaggi ed escursioni ed è un ardimentoso scalatore: il 22 agosto 1874, nove anni dopo che Edward Whymper

ne aveva calpestato per primo la vetta, scala il Cervino e, pochi giorni più tardi, il Monte Rosa e il Grand Tournalin.

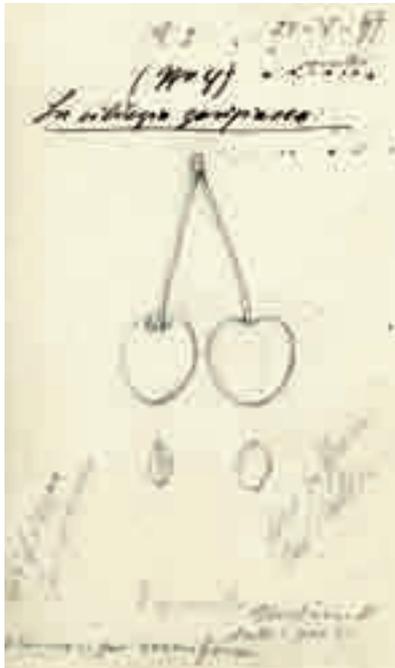
Da curioso escursionista qual è, si spinge fino a Gibilterra per osservarne i fenomeni carsici. Di queste esperienze lascia resoconti redatti con penna felice, in bell'italiano sicuro, in cui affiorano penetranti osservazioni psicologiche.

Come avrai seminato, così raccoglierai (Cicerone)

L'unica effigie di Bolle a noi pervenuta lo ritrae nella divisa di *hofrat*, la giubba costellata di svariate onorificenze, che testimoniano la considerazione in cui i contemporanei tengono il suo operato.

La posa impettita, stereotipo imposto dal fotografo, non tragga in inganno: dalla serenità dello sguardo – in cui non riverbera traccia, per quanto legittima, d'orgoglio – traspare solo la consapevolezza per un lavoro ben fatto.

Solo per alcuni riconoscimenti è stato possibile reperire la documentazione relativa: Diploma d'onore, ossia la massima distinzione, all'Esposizione industriale e agraria di Trieste nel 1882; Medaglia d'oro all'Esposizione per l'allevamento degli animali, tenuta in Amburgo nel 1883; dal 1886 al 1902 Vicepresidente dell'i. r. Società agraria di Gorizia; socio onorario del Museo nazionale di Bachicoltura e Sericoltura di Torino (1886); membro effettivo dell'Imperiale Società dei Naturalisti di Mosca (1886); Ordine imperiale austriaco della Corona ferrea di terza classe per partico-



Niun altra regione dell'Austria può concorrere con noi colla precocità, bontà e attitudine al lungo trasporto delle nostre ciliege. E non è solo il mite clima ma benanche il nostro suolo che fa prosperare una varietà, che altrove raggiungere non potrebbe quella giusta consistenza di polpa e quel sapore aromatico che la rende pregiata anche in paesi lontani. Questa varietà è la ciliegia Vipauka o Cepljenka, [che crea] un cespite che in buone annate raggiunge il mezzo milione di fiorini. Il disegno fa parte di una serie di schizzi a matita originali, probabile opera di Giovanni Bolle, in cui sono raffigurate le varietà di frutta coltivate nel Goriziano (Archivio storico Biblioteca Luigi Chiozza, ERSA, Scodovacca di Cervignano).

lari meriti inerenti l'incremento della bachicoltura in Ungheria (9 luglio 1892); Croce di Commendatore dell'Ordine di Danilo, conferita da S. A. il principe Nicolò I del Montenegro (1898); Consigliere di corte (15 dicembre 1912).

Finis Austriae

La guerra – che trasforma Gorizia in un campo trincerato – costringe Bolle ad abbandonare



L'Istituto partecipa alle principali esposizioni europee con una serie di modelli dell'industria serica, preparati microscopici, modelli in cera delle varietà di frutta coltivate nel Goriziano, raccolte d'insetti ed erbari, fotografie delle malattie delle piante, impiegati come ausilio didattico nei vari corsi d'istruzione. Le ricche collezioni conquistano numerosi premi e destano ovunque ammirazione e interesse, tanto che riproduzioni delle stesse sono distribuite a vari istituti della Monarchia austro ungarica (Archivio storico Biblioteca Luigi Chiozza, ERSA, Scodovacca di Cervignano).

la città. Egli, sloveno di nascita e suddito austriaco, elegge a nuova patria l'Italia: si stabilisce a Firenze, al n. 20 di Lungarno Acciaiuoli, in vista del Ponte Vecchio.

La scomparsa della *felix Austria* – il mondo cui egli è appartenuto finora – non sprofonda Bolle nello smarrimento, che disorienta invece la maggior parte degli intellettuali asburgici. L'ancora che lo trattiene dalla deriva è lo spirito che ha animato l'intera vita dello scienziato, la cui ragion d'essere egli ha riposto nel cercare soluzione ai problemi via via incontrati.

Questa volta lo spunto è costituito dalle precarie condizioni in cui versano alcuni famosi dipinti. Appassionato cultore dell'arte, Bolle, nelle sue visite a musei e gallerie, incontra una vecchia conoscenza: quel tarlo che

tanti danni aveva provocato alle imperialregie monture. Indagini nei principali musei d'Europa e prove di immunizzazione sono interrotte solo da una lunga parentesi in Ungheria, ove egli è chiamato nel 1920 ad attivare un istituto bacologico a Szekszard. Le esperienze sono raccolte in un volume di oltre trecento pagine, che Bolle sottopone a Ugo Ojetti – esperto d'arte, giornalista e scrittore – ritenuto la persona più adatta a coinvolgere un editore.

L'uomo di scienza, un tempo riverito in tutto il mondo, non teme di chiedere gli auspici al notevole di turno. Prima di tutto, infatti, viene il "nostro sacrosanto dovere di tramandare intatto ai posteri quanto il genio italico seppe creare nel campo dell'arte, per non meritarsi il ben giustificato titolo di barbari". I quali,



La forra dell'Isonzo presso Santa Lucia di Tolmino (oggi Most na Soči) in una ripresa di Bolle. Egli, valido e appassionato fotografo, intuisce le potenzialità della nuova arte: *Prima di terminare la seduta il signor Giovanni Bolle di Gorizia ha fatto una proposta all'assemblea di far prendere le vedute in fotografia di tutte le bellezze naturali le più rimarchevoli del Künstenland onde attirarvi in questo modo un maggior numero di visitatori* (Bollettino del Club Alpino Italiano, 1879) (Fototeca Musei provinciali, Gorizia. Autorizzazione n° 911/2008).



Bolle, nel corso del suo viaggio negli Stati Uniti d'America, visita l'Esposizione Mondiale svoltasi a Chicago dal 1 maggio al 30 ottobre 1893. Organizzata per commemorare il 400° anniversario del viaggio di Cristoforo Colombo, finanziata in parte con 5 milioni di dollari frutto di una sottoscrizione pubblica, essa è considerata dalla maggior parte dei 20 milioni di visitatori la pietra di paragone della cultura americana. Nel disegno, tratto da un catalogo appartenuto a Bolle, il Palazzo dell'Agricoltura (Archivio storico Biblioteca Luigi Chiozza, ERSa, Scodovacca di Cervignano).



La passione per la geologia porta Bolle a visitare svariate grotte in diversi paesi. Alle grandiose meraviglie sotterranee di cui è così ricca quella parte del Bel paese che è il Carso della Venezia Giulia, che fu, e sarà sempre, il gran baluardo alle porte orientali della patria, è dedicata l'ultima fatica, uscita postuma su *Le Vie d'Italia*. Nella fotografia, opera di Bolle, la cosiddetta Grotta di Dante, nei pressi di Tolmino, cui la leggenda vuole si sia ispirato il Poeta per la descrizione della cavità scavata da Lucifero nella sua caduta (Fototeca Musei provinciali, Gorizia. Autorizzazione n° 911/2008).

☞ evidentemente, sono alle porte: il carteggio con Ogetti s'interrompe qui; l'iniziativa non ha esito. Bolle è ora solo un ex, accomunato nell'oblio che avvolge altri ex: l'Istituto, ex punto di riferimento mondiale, Gorizia, ex "Nizza dell'Austria". Imbarazzanti testimoni di un'epoca che si vuole dimenticare.

La morte lo coglie a Firenze, il 2 settembre 1924. Con Giovanni Bolle scompare il più importante scienziato che l'impero asburgico ha espresso nel campo dell'agricoltura.

Massimo BUCCHERI

Le piante endemiche del Friuli

Piccole grandi particolarità della nostra flora

Un organismo è endemico se si trova in un territorio ristretto. Naturalmente si tratta di un concetto relativo al territorio che si prende in considerazione, tanto è vero che si possono avere endemiti a livello nazionale, regionale o puntiforme. In Friuli l'endemismo vegetale (per quanto attiene alle piante vascolari) è limitato al rango specifico e sottospecifico, ma è tutt'altro che banale e, con circa 80 entità endemiche, rappresenta una delle regioni più ricche in Italia anche da questo punto di vista. Si possono distinguere specie stenoendemiche

se l'areale distributivo è molto limitato (per esempio alle sole torbiere della pianura friulana, o ad una singola rupe a picco sul mare) o euriendemiche se più diffuso (in più regioni amministrative).

Primula tyrolensis, endemica dolomitica di rupi fra i 1000 e i 2400 m circa, in nicchie relativamente umide.



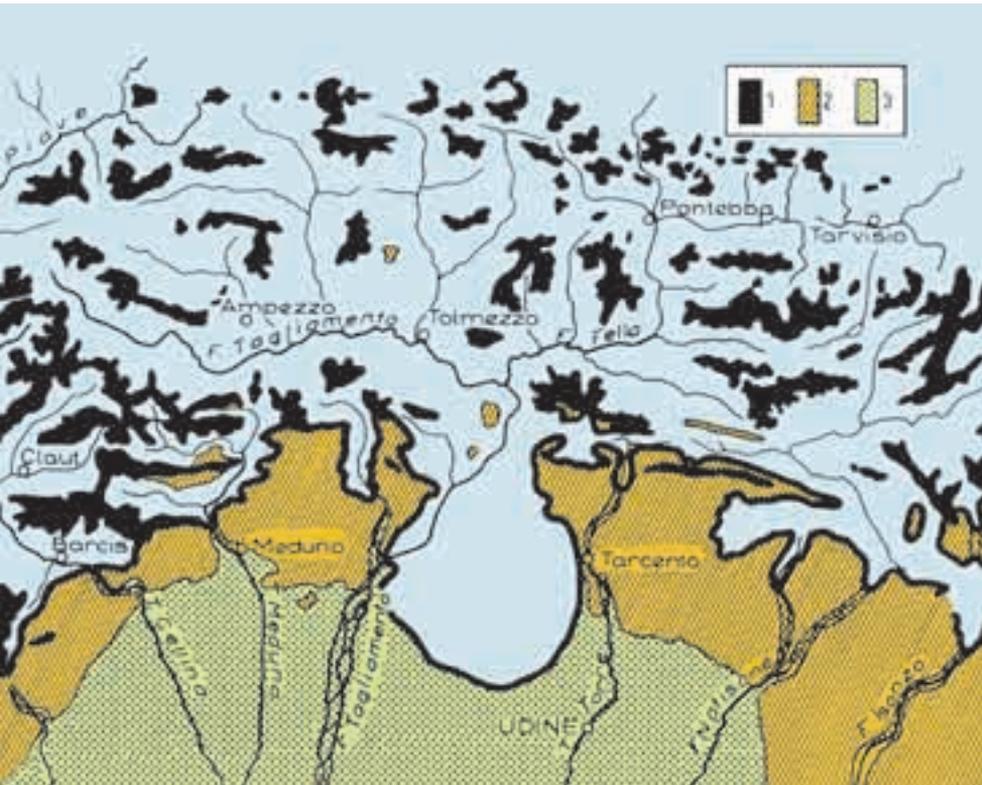


Fig. 1. Massima espansione dei ghiacci würmiani, secondo Gortani (1959, ridis.). 1 - rilievi emersi dai ghiacci, 2 - rilievi prealpini, 3 - pianura.

tive, in una catena montuosa ecc.).
Una ulteriore distinzione si basa sul periodo di formazione di una specie endemica: avremo quindi paleoendemiti e neoendemiti, i primi di antica origine gli altri di formazione più recente.
Non è banale la distinzione fra paleo- e neo-endemismo, però in generale gli scienziati si basano valutando una serie di parametri quali l'antichità dei caratteri sistematici, i rapporti filogenetici, il tipo di areale (un areale frammentato per esempio è indice di origine antica), l'ecologia, di solito molto specializzata nelle specie antiche. Spesso, inoltre, le specie di recente formazione hanno la tendenza ad evolve-

re verso nuovi caratteri, con conseguente polimorfismo delle popolazioni e labilità dei tratti distintivi.

Origini

I fattori che hanno determinato la genesi e la distribuzione degli endemiti nella nostra Regione vanno ricercati essenzialmente nei trascorsi climatici, in particolare quelli delle diverse ere glaciali susseguites, l'ultima delle quali (Würm) conclusasi circa 10.000 anni fa. Durante questo periodo la Regione era invasa da diverse lingue glaciali facenti capo al Tagliamento e all'Isonzo. In particolare lo spessore del ghiacciaio poteva variare dai 2000 m delle Alpi Giulie ai 1000

m di Stazione per la Carnia, fino ai 500 m del fronte e, nelle fasi di massima espansione, arrivò quasi a lambire la città di Udine (fig. 1). I ghiacci determinarono la quasi totale scomparsa della flora terziaria nelle catene montuose più interne e lo smembramento, nei territori prealpini, delle popolazioni originarie in due tronconi, ad est e ad ovest della lingua glaciale.

In queste circostanze la flora poté sopravvivere solo nelle oasi rifugiali, ai margini della fronte glaciale o nei nunatakker: erte pareti rocciose che per la loro aspra morfologia non erano coperte dal ghiaccio. Questi siti rifugiali erano diffusi soprattutto nelle aree prealpine della Regione. Qui poterono mantenersi le specie terziarie come paleoendemite relitte, quale ad esempio *Campanula zoysii* e, in alcuni casi, evolvere verso caratteri differenziali per isolamento geografico, dando origine a nuove stirpi, come nel caso delle sottospecie *froelichii* e *zenariae* di *Gentiana froelichii* e delle sottospecie *decumbens* e *tomentosa* di *Spiraea decumbens*.

Nel postglaciale, poi, le aree lasciate libere dal ghiaccio vennero colonizzate da specie fino ad allora confinate a sud del ghiacciaio e che in certi casi si erano evolute verso nuovi genotipi, venendo a costituire il neo-endemismo, quali per esempio *Knautia ressmannii*, *Euphorbia triflora* subsp. *kernerii*. Proprio per le modalità della sua formazione, l'endemismo in Friuli è rappresentato da specie legate a substrati calcarei, propri delle catene montuose più esterne.



Fig. 2. *Centaurea dichroantha*, specie endemica ad ampia distribuzione regionale, presso habitat ghiaiosi. Foto F. Boscutti.

Eterogeneità diffusa

La distribuzione dell'endemismo in Regione non è però omogenea, a causa della sua posizione geografica che funge da crocevia di contingenti floristici di territori vicini. Ad un endemismo diffusamente presente rappresentato per esempio da *Knautia ressmannii*, *Centaurea dichroantha* (fig. 2), si contrappone un endemismo più localizzato. In ciò fanno eccezione le catene montuose più interne dove il substrato silicatico non ha reso possibile, nel postglaciale, la diffusione di specie endemiche, che come si è detto, sono legate a terreni calcarei.

Nelle Alpi e Prealpi Giulie è presente un endemismo di tipo "julico", cioè rappresentato da specie con areale distributivo centrato nelle Alpi Giulie Orientali, Alpi di Kamnik, Caravanche e che si diffonde ad occidente grosso modo fino alla linea data dalle valli del

Chiarsò-But e Tagliamento.

È il caso per esempio di *Cerastium subtrifolium*, *Gentiana froelichii* subsp. *froelichii*, *Campanula zoysii* (fig. 3), fra le paleoendemiche, e di *Ranunculus traunfellneri*, *Papaver alpinum* subsp. *ernesti-mayeri*, *Alyssum wulfenianum*, fra le neoendemiche.

Dai monti al mare

Nelle Prealpi Carniche, invece, dove accanto a specie endemiche proprie di questi territori, anche se non esclusive, quali le paleoendemiche *Arenaria huteri* (fig. 4) e *Gentiana froelichii* subsp. *zenariae* (fig. 5), sono presenti specie endemiche di tipo dolomitico ed insubrico che in questi territori trovano le loro stazioni più orientali. Di questo gruppo fanno parte per esempio: *Primula tyrolensis* (in apertura dell'articolo) e *Galium margaritaceum*. Tutte queste specie si rinvencono in habitat rupicoli (*Campanula zoysii*, *Ranunculus traunfellneri*, *Arenaria huteri*, *Primula tyrolensis*) e presso ghiaioni, macereti e pascoli rupestri d'alta quota (*Papaver alpinum* subsp. *ernesti-mayeri*, *Alyssum wulfenianum* che è un endemita metallifero puntiforme, *Gentiana froelichii* s.l., *Galium margaritaceum*). Alcune specie endemiche prealpine (*Centaurea dichroantha*, *Euphorbia triflora* subsp. *kernerii* ecc.) si ritrovano anche nell'alta pianura friulana, soprattutto in quella occidentale, dove più intensi sono i fenomeni di sovralluvionamento che determinano la fluitazione di specie alpine a quote minori.



Fig. 3. *Campanula zoysii*, specie paleoendemica, da noi distribuita maggiormente nelle Alpi Giulie, sulle rupi della fascia subalpina ed alpina. Foto Archivio Museo Friulano di Storia Naturale.



Fig. 4. *Arenaria huteri*, endemica antica che cresce su rupi a strapiombo e nicchie ombrose e stillicidiose, dalla fascia bassomontana a quella subalpina. Foto M. Buccheri.



Fig. 5. *Gentiana froelichii* subsp. *zenariae*, endemica delle Prealpi Carniche, vegeta in pascoli alpini primitivi e macereti calcarei fra 1700 e 2300 m. Foto F. Boscutti.



Il ritiro del ghiaccio e il miglioramento climatico avvenuto circa 10.000 anni fa ha determinato poi l'isolamento di specie nella bassa pianura friulana presso la fascia delle risorgive, territori che durante la fase glaciale apparivano come una tundra a tratti paludosa. Le specie rimaste isolate hanno potuto sopravvivere grazie alle condizioni microclimatiche determinate dall'effetto refrigerante delle acque sorgenti, evolvendo nuovi caratteri differenziali. Nelle torbiere basse alcaline di questi territori, si trovano dunque gli endemiti esclusivi *Erucastrum palustre* e *Armeria helodes*.

Anche il litorale sabbioso fra Grado e Lignano custodisce i suoi endemiti: *Stipa veneta* e *Salicornia veneta*, rispettivamente diffusi nei sistemi paleodunali e nelle argille inondate da acqua salmastro dei territori lagunari; mentre nel Carso goriziano e triestino, dove vi è la massima espressione dell'elemento mediterraneo ed illirico, vanno assolutamente ricordati *Centaurea kartschiana*, specie di rupi a picco sul mare, *Centaurea cristata*, propria di prati aridi e *Knautia drymeia* subsp. *tergestina*, legata invece a formazioni boschive.

Biodiversità da salvaguardare

La componente endemica della flora contribuisce fortemente alla caratterizzazione biogeografica della Regione, in quanto è proprio nell'endemismo che si esplicita maggiormente la fusione fra la componente genetica e la componente geografica. In altre parole le specie endemiche (con il loro peculiare patrimonio

genetico) possiedono un elevato contenuto informativo sulle caratteristiche biogeografiche di un territorio.

Il Friuli è un territorio caratterizzato da una elevatissima biodiversità sia a livello di specie che di habitat, dove le comunità vegetali si articolano fra loro in complessi rapporti di continuità e contiguità venendo a costituire straordinari paesaggi vegetali spesso dotati di grande naturalità. Proprio questi paesaggi hanno costituito in passato il substrato dove si sono sviluppate cultura, tradizioni, mestieri ed arti dei friulani, attraverso complessi e delicati equilibri di convivenza uomo-natura, soprattutto in contesti agricoli e che oggi, a seguito delle mutate condizioni socio-economiche, si rischia di deteriorare irrimediabilmente. Il paesaggio è dato dall'integrazione fra componenti fisiche, biologiche, antropiche ed etniche, laddove queste ultime rappresentano una conseguenza delle prime. Si può dire che il carattere, la personalità di un popolo derivi in larga misura dall'ambiente naturale che gli fa da cornice. Da questo punto di vista la componente naturale del territorio dovrebbe rappresentare anche un patrimonio culturale da salvaguardare. L'endemismo, a maggior ragione, che così bene rappresenta l'identità biogeografica di un territorio, dovrebbe assumere un ruolo di assoluto rilievo quale elemento caratterizzante e in qualche modo venir assunto fra le tipicità della Regione e parte dell'identità culturale dei suoi abitanti.

Enos COSTANTINI

Ve li do io i sogni

È tempo di risvegli, altro che di sogni



Tanto l'assessore Violino che il prof. Osler dell'inclita *Universitas utinensis* hanno dato la stura ai loro sogni. Sognare può essere piacevole; fare proposte è un po' più difficile. Io ci proverò, o, almeno, tenterò di dire la mia.

- Le **nicchie**. Le stramaledette nicchie dai mille dépliant multicolor. Se volete ve ne invento anch'io, così *su pai stees*. Ma tutte le nicchie messe insieme non possono bastare a dare quello slancio all'agricoltura friulana che la facciano ritenere "diversa" dalle altre e proiettata verso il futuro. Sono contrario alle nicchie? Neanche per sogno: sono favorevole. Ma non possono bastare.

- Il chilometro zero, il *Farmers' Market*, dal produttore al consumatore, ecc. Si tratta, in buona sostanza, di un'altra nicchia. Sono contrario? No, favorevolissimo, *magari ancje!* Ma non basta.

- La **qualità**. Se c'è un posto per fare qualità è il Friuli. Vale per quasi tutti i prodotti agricoli. Ma si è visto solo per il vino e, un po', per la frutta. Per il latte, malgrado si strombazzi la parola "qualità", no. Eppure il latte da bere può essere buono o cattivo, proprio come il vino. Se è cattivo non è colpa delle vacche. I giovani delle merendine potranno tornare al latte friulano? Se è buono c'è qualche possibilità. Quanto ai

vecchi lasciamo loro il vino che è l'età migliore per questa bevanda; magari, se facesse qualche grado di meno, sarebbe meglio. La qualità paga? Che vuol dire? La qualità rischia di essere l'unico fattore da considerare per non affogare. Fate un po' voi...

- Ti sei dimenticato del formaggio ... -

Confesso che il formaggio avrei preferito dimenticarlo, il settore caseario mi ha dato troppi dispiaceri; come friulano e come *gourmet*. Attorno al formaggio ruotava la nostra civiltà, quella che ci distingueva dal resto d'Italia. Tutto alle ortiche. Tranne qualche irriducibile che resiste sempre e comunque all'invasore. ●

☞ Molti non hanno neppure capito chi è l'invasore; se lo dico io mi accusate magari di essere sessantottino.

Vi sono degli ultimi mohicani che fanno il Latteria con tutti i sacri crismi, cioè con la filiera intatta, come quando è nato. Non hanno problemi per vendere il prodotto. Come favorirli? Soprattutto impedendo loro di diventare grandi (mi riferisco alla singola latteria); se diventi grande ci sarà sempre qualcuno più grande di te, entri in un meccanismo dei continui aggiornamenti di tecniche e attrezzature che ti magnano tutto, e ti senti sempre con l'acqua alla gola e non vedi mai la fine del tunnel. Se fai un prodotto tradizionale su scala artigianale non solo non devi cambiare le attrezzature, proprio non puoi! Altrimenti fai plastica ed entri in un mare periglioso in cui ci sarà sempre qualcuno che fa formaggio di plastica a costi più bassi dei tuoi.

- Il **consumatore**. Se vuole il formaggio di plastica non ci interessa, ci interessa se ha capito la differenza. Degli stramaledetti medici nutrizionisti dietisti dietologi paganini della dieta e altri *scrodeâts* ne hanno dette di tutti i colori (ma trascurando i sapori) e ai friulani hanno ingiunto, proprio a loro, di non mangiare formaggio e burro. I furlani erano i più grossi consumatori di formaggio d'Italia. I suddetti *scrodeâts* hanno fatto uno studio epidemiologico per dire che non si deve toccare formaggio e burro? Macchè. Il loro ragionamento è questo: il latte contiene colesterolo, *ergo*, se lo bevi o lo mangi sotto forma di derivati, ti va su il

colesterolo. Insomma, se mangi margherite, vai attorno dicendo "m'ama, non m'ama". Il problema, lo sanno anche i polli, è la formazione di colesteolo endogeno: e qui vi voglio medici e nutrizionisti del piffero.

Vediamo qual è il problema vero, di cui il politico dell'agricoltura potrebbe anche cominciare a tenere conto. È l'alimentazione delle bovine (ditelo al medico che sono bestie, simpatiche, che fanno latte). Se queste bestie mangiano erba il latte, e i suoi derivati, conterranno tutti quei principii nutrizionali, quelle sostanze ormai "rare" di cui proprio nutrizionisti e dietiste (da non confondere con estetiste) vanno tanto cianciando (antiossidanti, omega 3, ecc.).

Ed ora che gli acidi grassi saturi non sono più il diavolo, il Bin Laden del metabolismo, e si parla un gran bene dei monoinsaturi (l'oleico, ad es.) e pare che i saturi a catena corta siano un ben di Dio, dite ai medici, alle dietiste e alle estetiste (i carotenii per la pelle!) che si leggano la composizione del grasso del latte.

La famosa dieta mediterranea (patrimonio dell'Unesco come le Dolomiti e il Tango) faceva parco uso dell'olio di oliva, ma i Mediterranei si nutrivano di latte di vacca, pecora e capra. E dei loro deliziosi derivati (mai sentito parlare di scamorze, caciocavallo, canestrato, ecc.?). Sta scritto sui libri di storia, sta scritto.

- La **vacca**. Si deve ripartire dalla vacca. Dalla vacca che mangia erba. Contro l'erba è stata fatta una campagna ignobile. Anche da parte dei tecnici che avrebbe-

ro dovuto essere *super partes*. L'allevatore che somministrava erba era l'ultimo buzzurro che non riusciva a staccarsi dall'atavica ignoranza contadina. In realtà un'azienda che fa ampio uso di erba è più autonoma dall'esterno e compra meno proteine dall'industria mangimistica. Tornare all'erba, cioè alla salute del consumatore, sarà dura. Però consentirebbe di sottrarre superficie al mais, di avere vacche più sane, formaggi più buoni e consumatori più felici (se mai riusciranno a capirlo dove sta la loro felicità).
- Tu vuoi tornare indietro!-
No, voglio andare avanti, voglio ciò che voleva Salvino Braidot (*Tiere furlane* n. 4, 2010).

La politica agraria regionale ha fatto regredire di 100 anni il nostro settore lattiero-caseario, siamo tornati alle lavorazioni familiari, come nell'Ottocento. Abbiamo distrutto un patrimonio di saperi, di tecniche, di sapori, di democrazia applicata alle risorse locali che era unico in Europa. Ti strombazzavano le "economie di scala", come se fare formaggio fosse nella stessa prassi tecnologica del *tondìn li di Pitin*. E guardate che bel risultato. Certo, politicamente parlando, 400 piccole latterie sono ben difficili da tenere sotto controllo (allevatori casinisti, baruffanti, poco rispettosi perfino del partito di maggioranza relativa, le donne che ti dicono la loro con le mani sui fianchi e non ci sono posti per direttori, manager, faccendieri e tutta quella fauna italica che pascoleggia nelle grandi strutture. Le cose vanno meglio, per il potere, con due grandi latterie soltanto. Tranne che per il

formaggio, per gli omega 3, per il consumatore che è stato abituato al formaggio-spazzatura e per le risorse locali. Cioè l'erba. Che è scomparsa; davanti al mais, davanti agli sterpi e ai barazzi.

Di Latteria buono ne mangi non stop, di formaggio cattivo ti basta uno *sftic* che ti ingomia.

Che può fare l'assessore Violino? Almeno creare una svolta, un cambiamento di tendenza, anche propagandistico. Se si è fatta propaganda contro l'erba, e altrettanto vergognosamente per il silomais, si può fare propaganda anche per gli allevamenti familiari il cui latte è buono, sano e tipicamente friulano.

Si organizzino corsi per sommeliers del latte e si faccia il lavaggio del cervello alle neomamme che, appena finito col seno, devono passare al latte di bestia (il capra è più digeribile, se proprio la vacca è un problema), tanto loro (le mamme devono dare l'esempio) che il pargolo (che crescerà *citius altius fortius*). Il latte, però, deve essere gustoso, buono, grasso (sì ho detto proprio grasso! Se non è grasso non è buono, e non contiene vitamine, antiossidanti, omega 3, ecc.) sennò è tempo sprecato e tanto vale passare dal seno (*slurp!*) alle merendine con gli OGM (*gasp* e *gulp*).

- Il **formaggio**. Da un latte ottenuto con erba verde d'estate e erba secca d'inverno salta fuori un formaggio degno di tale nome e ricco di quei principii nutritivi che negli allevamenti moderni (più in quelli grandi, ma i piccoli, si sa, imitano i grandi) sono andati a farsi catafottere.

Se gli allevatori di Pezzata Rossa fanno una alimentazione identica a quella della Frisona possiamo chiudere questo discorso. Sarebbe come se i viticoltori del Collio usassero la medesima agrotecnica dei viticoltori di pianura che conferiscono l'uva alle Cantine sociali. Ma ve li vedete quelli di Cormòns che fanno vino tappo corona?

Violino, sei anche un economista agrario, spremi le meningi. Ai viticoltori evoluti, che hanno raggiunto il *top* della qualità puoi anche dire "siete voi che dovete dare suggerimenti a me", ma con gli allevatori bastonati, anzi rapinati da trent'anni di capitalismo applicato alla zootecnia (indovinate chi sono i polli) ciò non funziona. Tocca alla politica.

- Gli **OGM** sono l'ultima spiaggia di un capitalismo da rapina applicato all'agricoltura, un capitalismo straccione che si presenta col camice bianco dello scienziato. Avevano il camice bianco anche quelle "infermiere" che, in Africa, giravano per i villaggi a convincere le mamme che era da buzzurre allattare al seno, che bisognava comprare il latte in polvere della ditta Prendilacomè. Risultato: un numero innumerevole di bambini morti. Vi immaginate scaldare il latte in un villaggio africano? Ma ci siete mai stati? Ma avete visto che razza di acqua hanno per scioglierci il latte in polvere? Voi daresti al vostro pargoletto l'acqua della pozzanghera formatasi dopo l'ultimo piovasco? Era il progresso, dicevano. Al pargoletto dateci il Montasio stravecchio che è già predigerito: lo sapevate?

- L'agricoltura friulana sarà friulana, o non sarà - *Violino scripsit*. Cominciamo col dire che il latte friulano sarà di Pezzata Rossa, o non sarà! Sulla confezione dovrà apparire una Pezzata Rossa (questa vacca, sarà per il colore, ha una immagine migliore delle altre!) con una bella scritta grande: "Latte di Pezzata Rossa friulana prodotto in Friuli". Ovviamente le altre razze (leggi: i responsabili delle altre parrocchie bovine) possono agire nello stesso modo e, in questi casi vince chi (si) fa più pubblicità. Ed è qui che subentra l'ente pubblico. A fare che? A indurre manifestazioni sul latte, a organizzare concorsi per il latte più buono (come per il vino si fa il Noè, Buttrio, Corno, Casarsa, ecc.), panel di degustazione del latte, strombazzamenti sulle virtù del latte (non avrà il resveratrolo, ma ben tante vitamine e antiossidanti e calcio). I risultati dei concorsi e dei panel andranno sui media, soprattutto sul più perfido che si chiama TV e, ovvio, in rete.

L'ente pubblico faccia sparire la parola "qualità" dalle confezioni di latte. Finora è stata solo una presa in giro, per non dire di peggio. Pubblicità ingannevole. Come si fa? Gli amministratori sono dei politici e certe cose si risolvono a livello politico. Affari loro; e se non lo sanno fare che cambino mestiere.

Dirò di più. Sulle confezioni deve apparire la scritta: latte prodotto da vacche Pezzate Rosse che mangiano erba. Naturalmente deve essere vero. Qui s'incavoleranno tanti tecnici zootecnici (Dio quanto hanno lottato contro

l'erba!) e tanti allevatori. Che non stiano a mettere la scritta; nessuno li obbliga. Ma l'ente pubblico, agricoltura e sanità insieme, faranno di tutto per favorire chi fa latte con l'erba; e per convincere quei *rocs* dei consumatori che il vero latte è quello lì, non quello UHT fatto con soia *yankee* (con tutto il rispetto per gli *Yankee*).

Perchè latte di Pezzata Rossa fatto in Friuli? Perchè il latte meno si sbatte in giro per il mondo e meglio è, *Violino scripsit*.

- Il **latte** viene dalla Romania - mi sento dire - e financo dalla Cina, ed è bianco come quello di Pezzata rossa friulana -. Certo, ma fa schifo, e l'ente pubblico deve sottolineare che fa schifo, che si è rovinato coi trasporti, che non ha principii nutrizionali, che ha dei precedenti perlomeno inquietanti, che è fatto cogli OGM.

Inoltre, e soprattutto, il latte è all'87% acqua, e non sappiamo fino a quando potrà durare questa pacchia di trasportare tanta acqua spendendo tanto petrolio. Mi sa che non può durare tanto. Prepariamoci al futuro! So che questa roba del futuro ai politici non garba perchè loro cambiano spesso e tentano di fare il pieno di voti nel breve periodo. Possono prendere voti anche preparando il futuro. Forse è l'unico modo che hanno per passare alla storia.

- **L'indicazione geografica:** o è veritiera o è pubblicità ingannevole e va perseguita per legge. So che le grosse ditte si pagano l'avvocato e gli conviene anche pagare una grossa multa, ma se i

media cominciano a strombazzare la cosa, alla fine ci rimettono. Guardate quelli del vino: sono perfino riusciti a toglierci il Tocai perchè c'è un posto in Ungheria che si chiama Tokaj. Se un latte porta il nome Val Canale, vivaddio, deve provenire dalla Val Canale, altrimenti è un inganno per il consumatore che, a dire il vero, è fesso se lo compra. Se non interviene il magistrato o l'ubiquitaria ASL (più facile rompere ai piccoli, vero?), ancora una volta deve intervenire la politica.

Così se uno che ha Frisona e fa latte a Oderzo, ma lo vende come "Latte di Pezzata Rossa prodotto in Friuli" va immediatamente sbattuto in galera. Anche se il suo latte è buono? Certo! Nessuno gli impedisce di chiamarlo "Il buon latte di Frisona della Marca".

Se uno fa latte in Val di Lauco e si fa paracadutare alimenti zootecnici provenienti da Rovigo non può fare un formaggio che si chiami "Il buon Latteria carnico". Neppure se il formaggio è buono? No. Nessuno gli impedisce di chiamarlo "Il buon formaggio fatto coi foraggi di Rovigo".

Ci sarà sempre un friulano dietro l'angolo a dirti: "il latte è in crisi, la Pezzata Rossa è in crisi, il latte di Pezzata Rossa è in crisi, l'allevamento è in crisi, l'agricoltura è in crisi...".

Mi sono abbonato all'Informatore agrario che avevo 16 anni e ricordo il primo titolo che lessi: "L'agricoltura è in crisi". Son passati 55 anni e l'agricoltura è sempre in crisi. Crisi continua. Se provate a dire di fare Picolit

vi diranno che il Picolit è in crisi, che le aziende che fanno Picolit lavorano in perdita, che tutti i vini tipo Picolit in tutto l'orbe terracqueo sono fermi in cantina... E allora non teniamo più le Pezzate Rosse, non facciamo più latte in Friuli, non facciamo più Picolit, non facciamo un'ostia di niente e piantiamo alberi in tutta la pianura...

Vi diranno che la legna da brucio viene dalla Croazia, che le piogge acide bruceranno le foglie...

Ecco, se anche il politico va dietro di questi discorsi non avremo più un'agricoltura friulana. Non avremo neanche più il Friuli. Chiediamo subito di diventare una provincia del Veneto (se quattro secoli non vi son bastati... e volete fare la fine dei lemming...) o, a seconda dei gusti, una propaggine della Carinzia (ma in questo secondo caso ci toccherà di pagare le tasse; a tutti).

FINE DELLA PRIMA PUNTATA.

Tf

Simpatica accoglienza in un'azienda di Pantianicco.



Vania DI NARDA

Catine and Sandri

A Love Story in Wartime

Some people break our heart and then put it back together. The story of Caterina (Catine) and Alessandro (Sandri) seems to come out of a novel. It's the year 1917, it's a time of war. Catine is a 19 year-old girl in a village, let's say, near San Daniele. She is pretty, intelligent, lively. She thinks that life will smile to her in the same way in which this kind and quiet young man of a nearby village does. He is handsome, charming, his hair is made of black, unusually long, locks that bounce around his face when he walks. He has deep, penetrating eyes. Let's call him Sandri. Catine and Sandri meet for

the first time during a "sagra" (country fair) in the month of May. There are lots of people around them but it's almost love at first sight. After that first almost magic encounter, they sometimes see each other at church on Sundays, or they run into one another at a common friend's house where Catina officially goes to sew clothes but with the secret wish of meeting him even if briefly. Their love is made of quick glances, tender looks, soft casual touches of hands and arms. Their love is shy, discreet, patient, romantic. He feels drawn to her by her joy of life, her timid intelligence, her long and soft

hair, her smile. Sandri never says it but he wants to marry her, he dreams of children together, days of work on their farm, of a simple life in shared rooms, of a big soft bed with Catine at his side. Sandri is a quiet man, he doesn't speak very much and keeps his treasures in his heart. He is certain that Catine understands him anyway. Sandri is a very intelligent man. Even if he has finished only elementary school, he can read and write well. Catine likes him for this. She sees him as a charming prince, full of grace, insight, concern. He sees her as his perfect match, housed on earth but born in heaven. But now! One big cloud hangs

over their love, it's the black cloud of the First World War and in Friuli the troops move to and from the front. Women live the war through the letters from far away husbands and sons that sparingly reach their homes and through the scarcity of food and men. Men know that a call from the government can arrive at any time and that they will have to move quickly to their destination on the front. Catine and Sandri do not think about this. Their love is growing, delicate and precious and they cannot think of much else. They believe they are meant for each other. They understand it from the sense of peace and fulfillment that they experience when they are together. For them it's a natural state of being, it feels spontaneous, original, inborn.

But then, the day comes when he has to leave for the front. War is merciless, it leaves no excuses, no ways to escape it. They say goodbye on a November night, the day before his departure. For the first time they kiss each other and to them that kiss speaks like a promise. They'll come back together and they'll build their dream. It cannot be in any other way.

Days, weeks, months go by, hard and soft like their hearts when they think of one another. Sometimes Catine is sure that Sandri is thinking about her the very same moment that she is thinking of him. She hates the war that keeps them apart. She wants him back, she wants to see him again. She goes and visits his family once in a while so that she can have some second-hand



news that can make her day. She sits with them when they scorch corn ears so that she can somehow be near him. Sometimes he writes to her long and reassuring letters in which his tidy handwriting conveys a sense of trust and faith in the future. She dreams about him. She can still feel the soft touch of his kiss.

One day all the letters stop. No news comes from the front, no news comes from the local officials. History stops. Catine's heart stops. For months she prays that God might send her even a tiny signal of Sandri's existence. But nothing.

Almost a year goes by, lonely and dry. It's the time of the terrible disease of Spagnola. She gets sick with the disease but she survives. She recovers her life but not her heart because no news comes from Sandri.

Catine's family find an older

good-looking man for her to marry. She becomes his wife on a scorching September day of the year 1918. She soon discovers that her husband is strange, violent, hard. He doesn't exchange any glances with her as Sandri used to do and he uses too many loud words. In the caves of her heart Catine hates him and wishes he could die. Catine slowly dies too, day by day, she wishes the disease had killed her months before. She still thinks of Sandri, but the memory brings pain this time and not joy, sterile tears and not timid smiles. She thinks about him when she works hard in the fields, she thinks about him when she makes polenta and dreams the dream that she would like to prepare it for Sandri. She thinks of him when she goes to bed at night, tired and empty, she thinks of him when she goes to church on Sun-

days and prays for his life. She thinks of Sandri also month after month when she realizes that she cannot get pregnant and she feels dry and barren like a tree in winter. Slowly, very slowly the hope of seeing Sandri again goes away and leaves Catine's heart empty.

The day comes when life for a brief moment becomes benevolent again. It's a hot evening in the summer and men are busy on the farm stacking hay in the barn. Her man is on the highest point racking and piling hay, speaking loudly to the other men, yelling Catine to bring water and wine for everybody. An accident. An accident is all it takes to put her sorrows to an end. He falls hard on the ground. He hits his head on the pavement of the courtyard. He dies.

Catine sees him lying quiet and still for the first time, silent and inoffensive. She is not very surprised when she notices that she doesn't feel anything, not sorrow, not fear, not joy, not anything.

She efficiently and diligently takes care of the emergency with all the other men and women but it is almost as if it is not her man that is lying on the ground. Two days later there is her husband's funeral. And relief comes, subtle and quiet.

Also the deadly War comes to an end.

Three months later a letter arrives. And hope comes with it.

The letter doesn't come to her

house but to Sandri's house. It's from him, from his own hand and is addressed to his family. Catine sees and recognizes his tidy gentle handwriting. Maybe she feels something again. Maybe she feels joy, maybe she feels surprise, maybe she feels hope. She asks his parents if she can read the letter on her own, almost uncertain of its existence. She feels almost as if she is allowed to feel joy again. She doesn't know. Sandri says he is alive and well, that he has been a prisoner for months but that now he can come back home.

Catine goes home too. She mends her clothes, she attends the farm, she feels a strong constant beat in her heart, she goes to bed and she dreams. Dreaming comes unfamiliar to her because she is not used to it anymore.

For the first time, after many moons, her empty bed feels like a bird's nest to her, soft and familiar, peaceful and welcoming. Another month goes by, a month made of visible tears. The tears are not for her dead husband though, like everybody seems to interpret. The tears run because her own life is coming back to her, because pain is melting in water and joy is forming streams of hope. Catine is waiting for Sandri, Catine is waiting for love again.

One day life begins again. In the village everybody is speaking of Sandri's return. Catine learns the news of his return while she

is attending the chickens in the courtyard. She doesn't move. She doesn't run over to Sandri's house to see him again. She stops. She sits down. She waits. She feels peace and contentment again, she feels quiet and safe. A miracle has happened. Order has been restored.

There is no hurry in waiting for Sandri because she knows that everything is going to be as it was meant to be. She goes inside her house, she washes her hands and face, she changes her blouse and puts a fresh one on. She combs her hair and makes a bun with it. She goes in the kitchen and drinks a cup of water. Then the time comes when he comes. They see each other out in the street. They look at one another and they don't say much. It's completely unnecessary because now Sandri is even more quiet than before and Catine understands him even better than before. They share glances and repair their lives. They mend their souls and forgive the world. They begin history where history had stopped.

Catina and Sandri marry nine months later in the same church where they used to see each other. On their wedding day they eat roast chicken, walnuts and drink wine. Catine is already pregnant with their first child, the first of many to come.

Tf

The names of Sandri and Catine and any other explicit references to their historical identity have been changed in order to protect their privacy. The poetry and the romanticism of their story remains unaltered. I thank V. for bringing this story back to life.

▪ **GRADO** ▪

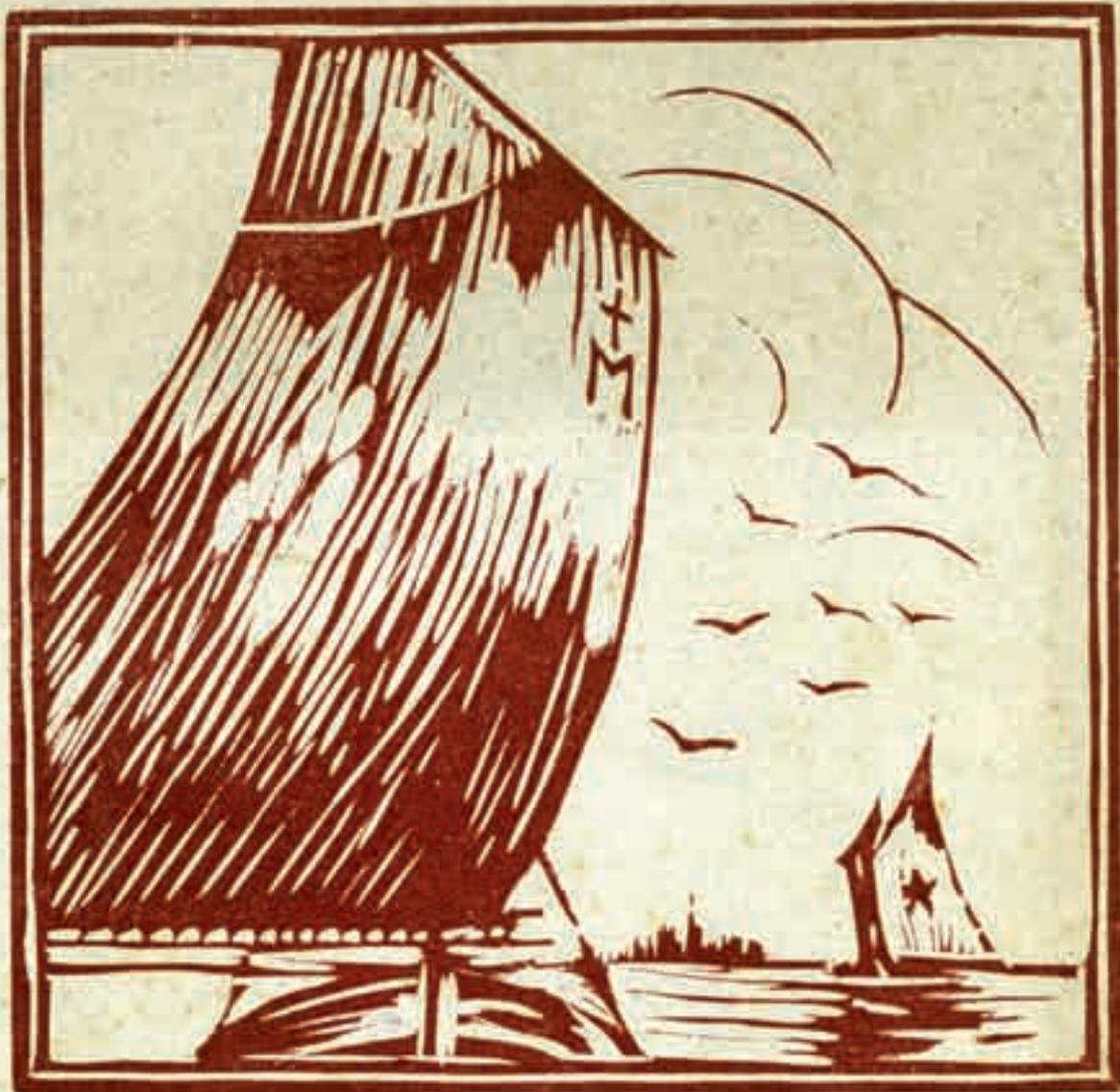
Hôtel Pension

FONZARI

*L'Albergo preferito
dai friulani*

BIRRA MORETTI





LA PANARIE

RIVISTA FRIULANA D'ARTE E DI CULTURA

DIREZIONE E AMMINISTRAZIONE **UDINE** PRESSO LA LIBRERIA
CARDUCCI-VIA CAVOVR, 13^A

La Panarie, rivista friulana illustrata d'Arte e di Cultura, del luglio - agosto 1924 dedicava delle pagine assai belle al mare del Friuli. Le riproponiamo ai lettori di *Tiere furlane* perchè sono una boccata di sana aria marina, ma soprattutto perchè, dopo tanta pubblicità col mare sempre blu e il cielo sempre blu e le bagnanti sempre *pin up*, ci porta al seducente bianco e nero di Attilio Brisighelli (Udine 1880 - ivi 1966) e allo splendido tratto di Josef Maria Auchentaller (Vienna 1865 - Grado 1949). Accanto ai due artisti si muove la penna di Chino Ermacora che rimane gradevole e scorrevole, lasciandoci un pizzico di nostalgia per un giornalismo dalla prosa fluida in cui scorre l'intento divulgativo e la passione per questa terra, e questo mare.



VISIONI LAGUNARI

Osservavo una sera di giugno il tramonto nella laguna gradese e, con i miei, gli occhi degli altri passeggeri erano assorti in quello spettacolo fantastico. Il grand'arco del cielo aveva tutte le gradazioni dell'iride. Certe nubi ad occidente parevan l'ombra rossa di una bizzarra cavalcata. I colori del cielo si incupivano nei riflessi del mare, su cui ritornavano barche nere e uomini stanchi.

Il vaporino solcava le acque fiottando lieve fra le alghe che affioravano; qualche uccello in alto e qualche vela, confusa con la striscia della terra lontana, segnavano appena dei punti vivi nel deserto e malinconico paesaggio.

Nessuno si muoveva.

La voce del vecchio nocchiero dava ordini incomprensibili attraverso il portavoce; rispondeva il pulsare monotono delle macchine e il rullar del vaporetto — paziente

ronzino... acquatico destinato, fino alla sua consunzione, a far la spola fra Belvedere e Grado.

— Das ist schön!...

Una ossuta tedesca puntava il binocolo verso gli isolotti di Gorgo e di Vajarina che parevan lunghi sottomarini in calma navigazione.

Passò, all'improvviso, radendo la superficie dell'acqua, un canotto spinto da quattro rematori seminudi.

— Ciaè, ciaè, ce bulos! — sbottò un prete mirandoli sorridente. Quelli agitarono le sinistre e si diedero ad inseguirci, lasciando nella scia dell'agile imbarcazione una coppia protetta da una vela color arancio.

Il sole era scomparso, enorme, fra vapori di fuoco. Allora gli occhi si volsero a Grado, le cui luci — simili a stelle cadute sul mare — invitavano da lungi... La brezza salmastra

LA PANARIE

recava odori marini e suoni indistinti.

L'Adriatico nel crepuscolo dolce palpitava come un seno in amore.

•••
« La storia di Grado — scrive Celso Costantini — è intrecciata con la storia di Aquileia e di Venezia; Grado brilla tra il tramonto della prima e l'alba della seconda ».

Posta su una isoletta, la cui spiaggia digrada dolcissimamente nel mare (i romani chiamarono il luogo *ad aquas gradatas*: da cui il nome di Grado), la



BELVEDERE VISTO DALLA PINETA.

cittadina accolse nei tempi dell'aureo splendore della vicina Aquileia, fondachi e ville. In secoli corruschi, quando Roma ruinava



LA PESCA NELLA LAGUNA.

VISIONI LAGUNARI



RETI AL SOLE.

pietosamente, e con Roma le città e le colonie opime, Grado offerse ricovero sicuro

ai profughi scampati alle rinnovantisi invasioni barbariche; ad essa trassero su chiatte

i profughi aquileiesi nel 452 d. C. (invasione degli Unni) e nel 568 (invasione dei Longobardi). Fu sede splendida di patriarcato e fu detta *nuova Aquileia*, chè nessuna isola dell'estuario veneto era assunta alla sua importanza. Ma la sua posizione aperta e indifesa valse ad esporla alla sete di dominio dei potenti. E fu battuta dalle onde e dalle



SAN MARCO.

LA PANARIE



BARBANA.

to degli abitanti della terraferma: veneta la gradese, friulana l'altra; attaccata l'una alle sorti di Venezia, sorta l'altra dall'*humus* romano da cui germinò la Patria del Friuli co' suoi istituti e le sue glorie, colle sue lotte e colle sue sventure. La vecchia anima marinare-sca si asconde nelle calli e nei campielli, nelle altane e sotto i portici bassi, sui balconi fioriti di piante e di visi

scorrerie, tra il VII e il XV secolo, fino al tempo cioè in cui il patriarcato gradese — fiero antagonista di quello aquileiese — si spense per non più risorgere.

Vecchie e lontane vicende.

Il 6 giugno del '15, Grado veniva occupata dalle truppe italiane.

Per sempre.

Due anime conserva Grado, distinte e caratteristiche, come distinta è la parlata de' suoi abitanti in confron-

gentili; là dove ruzzano bambini ignudi al sole o giuocano all'ombra delle chiese; là



GRADO - S. MARIA DELLE GRAZIE.

VISIONI LAGUNARI



LAGUNA DI GRADO - La pittoresca processione dei gradesi al Santuario di Barbiana nella prima domenica di luglio.

dove passano donne dai vivaci costumi e vecchi adusti stringenti fra le gengive l'insuperabile pipetta di terracotta.

La nuova anima — l'anima... balneare — ha cercato naturalmente la spiaggia, ove sono sorti alberghi e ville ai quali accorre una folla cosmopolita per godervi salute e riposo. Sono due epoche di fronte, direi quasi due civiltà. Ed il contrasto appare perfino dallo stesso modo di vestire degli isolani in confronto degli ospiti, dal modo con cui i primi vi guardano, si presentano, conversano.

In Grado vecchia siamo in un meandro di Venezia; in Grado nuova ci si trova su una di quelle spiagge internazionali, uguali e nello stesso tempo diverse, che prendon nome di Lido, di Viareggio, di Rimini.

Non dirò qui l'elogio del mare risanatore; questo compito lascio ad un gentile poeta gradese, secondo il quale

*Nessuna roba al mondo ze più bela
De bate gnifa duto 'l santo di...*

*E colègai là sul sabion ardente
Scaldase i ossi soto 'l sol d'istae...
E co s'ha 'l sangue za ben brostolao
Sognù de basi e d'ombra frescolina
E dormensàse c'opo un bon sasiao
Là soto 'l sol, in mezo a la marina.*

Sempre però che non vi colga una...
insolazione!

Chi non sa che l'ora dell'alta montagna è quella che precede l'alzarsi del sole? Pochi sanno invece che l'ora della laguna è l'ultima del dì, quando i *mussati* — è vero — punzecchiano disperatamente; ma anche quando nei canali cheti si riverbera la luce di ponente e dai canneti s'alza una nebbia sottile che dona a tutto, in distanza, una uniformità cinerea. Se poi si spanda sulle acque, come qui sempre avviene, un suono di campane, una profonda mestizia vi prenderà curvandovi sui ricordi del passato.

LA PANARIE

E sorgeranno allora le leggende e i fantasmi di tra la luce crepuscolare: incendi e feste religiose, pugnè ed esodi strazianti. E nella radura di S. Marco riapparirà l'evan-

gelista che le diede il nome allorchè ivi sbarcò da terre lontane; e tra S. Pietro d'Orio e S. Giuliano, e via via propagando il suono nei fondi opalini in cui si adagiano Primerò, la Volpera, Anfora e Villanova, ondeggeranno sotto le acque chiare campane sonanti a distesa; e da Barbana — oasi verde e silenziosa sorgente dallo specchio terso del mare — voleranno canti ed ali nella sera, mentre il barcaio moverà lungo il canale dell'*Uomo morto*, pregando per i defunti del mare e pensando in cuor suo alla Madonna che da oltre tredici se-

coli veglia la laguna e i suoi pescatori. I quali

*... i conta, che d'inverno
co sona la campana là a Barbana,
se sente sempre un remitur d'inferno
tra i fis-ci e i uril de la tramontana.*

*... Ma d'istae, co la luna fu l'amor
col mar che 'l manda mille lampi d'oro,
i morti, innamorai de quel splendor,
su l'erba de Barbana i canta in coro.*

Sono rimaste queste isolette della laguna come testimoni modesti d'una vicenda epica: luoghi, ora, di pesca e di caccia, portano i segni della civiltà antica e della medioevale.

Nell'isola di Gorgo si vedono ancora i resti della strada romana che allacciava Grado alla terraferma.

I pescatori le abitano temporaneamente costruendovi « casoni » di erbe palustri, che ricordano le palafitte erette all'alba dell'umanità. Essi rattoppiano ed asciugano al sole le reti; al tramonto prendono invece il mare per tenderle al largo, trasportando poi il pesce a Grado, ove viene lavorato, o ad Aquileia, lungo il Natisa, o a Marano, da dove raggiunge rapidamente i diversi mercati della regione.



GRADO - Vecchie case vegliate dal vecchio campanile.

Le tre chiese di Grado meriterebbero una particolare ed estesa illustrazione. Basti sapere che il duomo e la chiesa delle Grazie sono forse le più antiche costruzioni cristiane del Veneto. L'arte bizantina s'è quivi sposata con quella itlica, nel senso anche che il materiale con cui le chiese vennero erette (VI secolo) proviene da elementi romani; in entrambe si ammirano mosaici

VISIONI LAGUNARI



GRADO - PASSEGGIATA LUNGO LA DIGA.

interessanti, nonché opere notevoli per il loro valore stilistico e storico. Il duomo, che custodisce le spoglie di patriarchi e di

dogi, è intitolato ai patroni del Veneto SS. Ermacora e Fortunato. Esso ha le linee caratteristiche della basilica di S. Vitale di

Ravenna, della basilica di Parenzo e di S. Apollinare in Classe: nel suo interno vedesi l'ambone ricordante quello più alto della basilica di S. Marco a Venezia, opera in cui si fondono stili contrastanti, dal romanico al bizantino al moresco, quasi a significare e ricordare l'influsso delle varie genti mediterranee



GRADO - SAN ROCCO.

LA PANARIE

spintesi nell'isola. Fra il tesoro, che era ricchissimo, trovavasi la presunta Cattedra di S. Marco, scolpita in un solo blocco di pietra, e conservata ora in S. Marco a Venezia; trovansi poi splendidi oggetti di oreficeria d'argento, smalti, ecc.

Dolci insieme e tristi chiese! Sorte a conforto dei profughi, furono asilo dei gradesi tutte le volte che longobardi e saraceni, patriarchi aquileiesi e pirati, genovesi e francesi, inglesi e austriaci si avvicendarono lungo i secoli nel possesso della piccola isola, piombandole addosso dal mare aperto, mentre la campana dell'arengo mandava strazianti rintocchi...

Chi vuol godere la vista del mare quando l'arrossa il sole calante o ne cosparge la superficie di squamme argentee la luna, deve fermarsi lungo la diga. Questa è



GRADO - Un tratto di spiaggia.

l'ormai classica passeggiata serotina dei bagnanti, i quali qui si danno convegno prima di assidersi ai tavoli sfolgoranti di luci e di bevande multicolori, per respirare a pieni polmoni l'aria che, simile ad una carezza, sale dal « riso innumerevole delle onde ».

Vi si incontrano le stesse persone notate la mattina sulla spiaggia, ma quanto — ora — diverse! L'abito, non c'è che dire, corregge le forme, celandole o scoprendole sapientemente a seconda delle necessità, e non si

direbbe che le candido « eleganze » femminili che passeggiano lungo la diga, o lungo i ben pettinati viali della cittadina, siano le stesse « eleganze » balneari cui poche ore innanzi mancava il fascino dell'eterno femminile, per gli accappatoi frateschi delle une o per i costumi semiadamitici delle altre! Gli è che le donne — ed i



L'isola di Grado vista da oriente.

VISIONI LAGUNARI

maschi così le preferiscono — dovrebbero coprirsi il più possibile a costo di... scoppiare dal caldo. Sarebbero senza dubbio più desiderate.

Ne volete la prova?

Sulla spiaggia i sessi quasi si uniformano : a dieci passi, la donna si può confondere con l'uomo. Quando poi l'una e l'altro sono immersi nell'acqua, addio provvida selezione della natura! Ma alla sera, quando i bagnanti sciamano dalla spiaggia e dalle case, infondendo un'aria festiva alle vie della cittadina, la donna rimette la sua corona di piccola reginetta, e proprio in virtù delle vesti che, una volta tanto, rispondono alle effimere leggi della moda ed a quelle più rigide della morale.

Ancora un ultimo sguardo al mare verso la costa istriana, nel tramonto solenne e luminoso. Mi ritornano alla mente i versi di Riccardo Pitteri :

*Trieste in fondo, nella gloriosa
Potere d'oro della sua fatica,*

*Per il pendio della collina aprica
Scende al bacio del mar come una sposa.
E l'Istria deslando apre la mano
A stringere la man dell'altra sponda :
Ecco, il pollice grosso alza Pirano,
E protende, con atto ammonitore,
Il fedel di San Marco indice a l'ombra,
Di severa inferie ara fatal, Salvore.*

Vele bianche vanno al largo e paiono bianchi gabbiani...

Sul breve molo a Marano.

Gli « invalidi del mare », i vecchi pescatori dalla faccia scura su cui contrastano candide barbette rade, fumano e chiacchierano guardando l'acqua con occhi che mandano lampi di nostalgia. Accanto ad essi, monelli vivaci si rincorrono gioiosamente.

Un motoscafo ansima basso, in attesa.

— Pronti!

Ora scivola, con un borbottio rapido ininterrotto, sulla superficie verdognola volgendo la prua verso isolette palustri. Sulla prima di esse sorgono i muri scrostati d'una piccola chiesa dedicata alla Stella del Mare.

— Biglietti, signori!



LIONANO.

LA PANARIE



LIGNANO — Terrazza sul mare nel nuovo Stabilimento bagni.

Il motoscafo lascia dietro a sè i solitari « casoni » di falasco presso cui le reti sono stese ad asciugare. Anche la laguna maranese si presenta con le stesse caratteristiche di quella di Grado; questa però conserva i segni d'una civiltà remota, mentre Marano e la spiaggia falcata, che mollemente si distende fino a Punta Tagliamento ed oltre, si presentano nell'aspetto che la natura e l'opera umile di umile gente impresso loro nei secoli.

Toccando Lignano, dopo poco più di mezz'ora di fragitto, bisogna però convenire che questa prima impressione non è esatta: Lignano, già lido abbandonato e selvaggio, sta diventando un magnifico luogo balneare. La sua « scoperta » data da pochi anni prima della guerra; la sua risurrezione è di quest'anno e sarà certamente dei venturi, quando attorno al primitivo nucleo di alberghi sorgerà un paesello a popola-

zione stabile e quando il vasto tratturo ora incolto sarà intersecato di viali alberati, sarà disseminato di villette e arroso di giardini, fino a toccare l'ombra verde della pineta, la quale diventerà così l'oasi ristoratrice dei « cercatori di sole ».

Mare e cielo: incantesimo azzurro attraverso cui passano ancora e sempre vele, ali e sogni.

Sulla pensile terrazza si ha l'impressione di trovarci sopra coperta, su un bastimento che navighi verso non so qual porto d'oltremare: una calma infinita grava e s'attarda all'ingiro.

A sinistra il campanile puntuto d'Aquileia pare sorga dalle acque; Grado s'adagia più in là nel nitore delle sue case raccolte, e più in là ancora, staccandosi sull'orizzonte, s'allunga la costa istriana.

E poi il mare ampio divino. A destra un faro: Punta Tagliamento, ed il profilo cupo

VISIONI LAGUNARI.



LIGNANO — Baia matra.

della Pineda e l'arco immenso della spiaggia; e dietro, a settentrione, la chiostra azzurrastra delle grandi Alpi, dalle quali tenui canti di fate scendono nel vespero purissi-

mo ad incontrare canti di sirene. Poiché conviene ricordare che il Friuli riposa dolcemente fra la poesia dei monti e la poesia del mare.

*Disegni di I. M. Auchentaller.
Fot. A. Brisighelli.*

Chino Ermacora.



