

# Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA  
DI CULTURA  
DEL TERRITORIO

Ottobre 2010  
Anno 2 Numero 3  
ISSN 2036-8283

6





Ristretto



Ristretto Gocciano



Nero



Gocciano



Lungo



Lungo Gocciano



Cappuccino "Capo"



Cappuccino Scuro



Ristretto Macchiato  
in Bicchiere



Cappuccino Chiaro  
in Bicchiere

In copertina: mele autoctone del Friuli (collezione ERSA).

Qui sopra: anche se la materia prima viene da Paesi lontani, il caffè si può considerare un prodotto tipico di Trieste.

# TOCAI ROSSO ?



TENUTA  
S. ANNA

Loncon



Publicità dalla rivista *Il Vino* del gennaio 1977. Anche il Tocai rosso, malgrado il colore, è stato costretto a cambiare nome. Il vitigno che lo produce, denominato pure esso Tocai rosso, è il medesimo che in Sardegna si chiama *Cannonao* e in Castiglia *Alicante*. In Catalogna è noto come *Garnatxa*, ed è diventato *Grenache* quando dalla Penisola iberica è passato nella Francia meridionale.



## Il valôr des lidrîs

l'invît di jessi chi a Dieç a la presentazion dal numar 5 de riviste “Tiere Furlane” parcè che e je cence dubi un imprest impuartant che al va sostignût.

Fin di cuant che mi 'nt veve fevelât l'assessôr Violino, o ai viodût cressi cun atenzion chest progjet editoriâl, che cumò al è ancje diret di Christian Romani, un dai miei colaboradôrs plui dongje.

Duncje la atenzion par chest imprest che al met adun culture, teritori e identitât no mancje. E propit su la cuistion de identitât o ai vude maniere ta chescj ultins mès di sperimentâ cun man cemût che i nestrîs coregionâi a viodin e a sintin chest valôr, che tal mont simpri plui globalizât al devente simpri plui impuartant.

Mi limitarai a ricuardâ doi episodis che mi son tocjâts cuant che o ai stât in visite tal forest, par cjatâ lis nestrîs comunitâts di emigrants.

Il prin al rivuarde Colonia Caroya, un país de Provincie di Cordoba in Argentine, a 50 km de citât, dulà che a vivin cirche 20 mil personis.

Di chestis, cirche 8 mil a son nevôts e pronevôts di chei prins fondadôrs che tal 1878 a rivarin in Argentine dopo passe 26 dîs di nâf e 3 dîs di tren. Ceste comunitât, dulà che o soi stât in visite juste te Primevere dal 2010 in ocasion dal 138m aniversari di fondazion, e mantien in mò in dî di vuê la nestre lenghe furlane e e continue a tignî une vore strent il leam des lidrîs. Duncje

nol è difìcil jentrâ in cualchi locâl public o cjaminâ par strade e sintî a fevelâ par furlan a passe 13.000 km dal Friûl. Zirant pai ambients, al è normâl cjatâ i menù cui nestrîs plats tipics come il frico o il salam, che chel di Colonia Caroya al è innomenât in dute la Argentine.

Ma ce che mi à restât imprès al è che cuant che si presentavisi mi succedeva di domandâ a cheste int: “Di dulà sêso?” e la rispueste e jere “Glemone, Prât, Dartigne...” cence esitazion. Però ce che mi à maraveât e jere la rispueste a la seconde domande che ur fasevi: “E cuant sêso tornâts in Friûl la ultime volte?": ducj mi à rispuindût “Mai, in Friûl no vin mai stât parcè che chi al è vignût gno nono e di in chê volte nissun de nestre famee al è plui tornât indaûr”. Cun chest ricuart o ai volût marcâ trop che i nestrîs coregionâi a vuelin continuâ a sintîsi furlans e se ancje aromai lis gjenerazions a passin, i zovins a continuin a puartâ indevant chest patrimoni di culture e identitât. Par chest al devente impuartant vè imprescj che grazie ancje a lis gnovis tecnologjiis a rivin a scurtâ lis distancis e a fâ sintî dongje la tiere dai lôr vons.

Ma nol è l'unic episodi che mi à testimoneât trop valôr che la nestre int e da al rapuart cu lis origjins. Tal 2003, cuant che o jeri deputât o ai fat une visite private in Canadâ, in particolâr o jeri a Toronto. Se ducj voaltris o pensais a chel país, dal sigûr us vegnin tal cjâf dôs robis: i boscs e i flums. Duncje no je la aghe

*In ocasion de presentazion dal numar 5 di Tiere Furlane ai 23 di Lui dal 2010, al jere a Dieç ancje il President de Regjon Friûl-VJ Renzo Tondo, che al à sierât i intervencs de cunvigne tignude dute in lenghe furlane. Chi o ripuartin lis sôs peraulis.*

Se cualchidun al à dit che “La Cjargne e je la mari dal Friûl”, leint i articui e fermantmi su la storie de “jote” al ven cuasit di zontâ che “La Cjargne e je ancje la mari di Triest”. Ma a part lis batudis, o ai acetât cun plasê

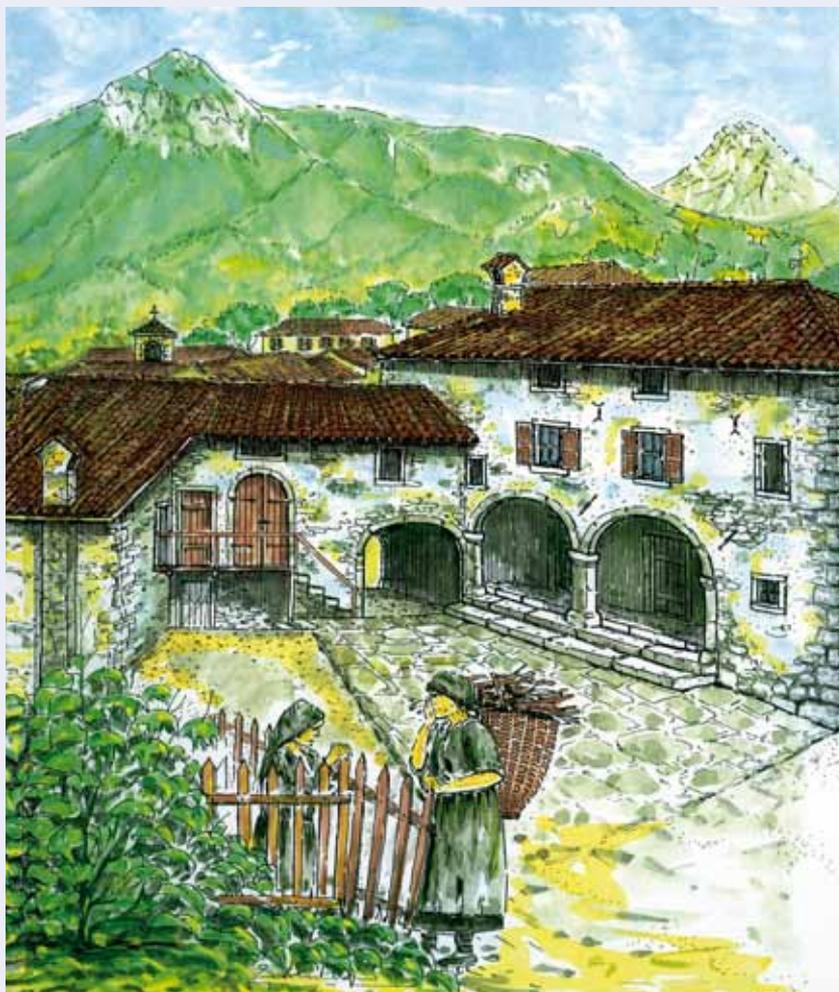
che e mancje di chês bandis. Po ben, propit sentantmi in taule cun dissidents di furlans emigrâts là vie, no us dîs ce efiet che mi à fat viodi lis butiliis di une innomenade aghe minerâl furlane. Tant a dî che ancje se il prodot li nol costarès tant, cheste int e veve decidût di sostignî lis spesis di traspuart par bevi aghe nestre pûr di vê cheste testimoniance che e ven dal Friûl, mantignint vive la identitât. Une identitât, chê furlane, che e devente ancje un “passepuart di

valôr”. Di fat o vuei sierâ chestis mêis riflessions ricuardant un gno cjâr amî che al lavore par une des plui grandis aziendis di comunicazion e publicitât di Italie, la Armando Testa.

Lui al à i gjenitôrs che no son furlans, ma che par cuistions personâls lavorativis a ziravin tant e, propit cuant che al veve di nassi, a jerin in Friûl. E lui mi à contât che cuant che al à di firmâ un contrat al tire fûr la cjarte di identitât dulà che al è scrit “nassût a Cividât”: un pont

di plui che al garantîs denant dal client la serietât de persone. Ve duncje che progjets come *Tiere furlane* a deventin impuartants parcè che a van te direzion che e covente sedi a nivel culturâl ma ancje economic, dant vôs a lis nestris lidrîs e pontant su la cualitât plui che su la cuantitât.

Il President de Region  
*Renzo Tondo*



Dieç. Dissen di Arduino Scarsini.

## *Congratulazions a pre Alessio Geretti e Pierluigi Cappello*

*No podìn no jessi contents: doi amis di Tiere Furlane a àn ricevût ta chestis setemanis doi impuartants ricognossiments.*

**Pre Alessio Geretti**, 37 agns, che nus veve dât bon acet a Dieç e che su chest numar nus firme l'intervent fat in ocasion de presentazion di *Tiere Furlane* n. 4, al è stât nomenât vicjari episcopâl pe culture e diretôr dal ufici diocesan pe iniziacion cristiane e la catechesi.

**Pierluigi Cappello**, 43 agns, che nus veve judât regalantnus poesîis che o vin publicât su chestis pagjinis, al à vîncût l'impuartant premi leterari “Viareggio-Rèpaci”, fasint miôr di Pier Paolo Pasolini, che tal 1957 lu veve vîncût ex aequo cun Sandro Penna e Alberto Mondadori.

*A chescj doi fîs de tiere furlane, lis nestris congratulazions di cûr!*

# 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

**Ottobre 2010 - anno 2 - numero 3**  
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:*

- Gabriella Bucco  
(gabucco@fastweb.it)
- Elvio Bulfon
- Floriana Bulfon  
(floriana\_bulfon@yahoo.it)
- Federico Capone  
(federico.capone@uniud.it)
- Costantino Cattivello  
(costantino.cattivello@ersa.fvg.it)
- Enos Costantini  
(enos.costantini@gmail.com)
- Gianfranco Ellero  
(elargian@gmail.com)
- Alessio Geretti
- Giuliano Orel
- Gianni Pistrini  
(pistrinig@comune.trieste.it)
- Piera Rizzolatti  
(piera.rizzolatti@uniud.it)
- Giuliana Teja  
(tejag@libero.it)
- Renzo Tondo
- Claudio Violino  
(claudio.violino@regione.fvg.it)
- Pietro Zandigiaco  
(pietro.zandigiaco@uniud.it)
- Aurelio Zentilin  
(aurelio.zentilin@almar-net.it)
- Valter Zucchiatti

*Referenze fotografiche:*  
Quando non diversamente indicato le fotografie  
sono dell'autore dell'articolo.  
Gianni Benedetti: p. 51  
Enos Costantini: copertina, pp. 6-7, 8, 9, 10sx,  
12, 14-15, 16, 17, 18, 19, 23, 25, 26, 29, 30, 31,  
36, 39, 46, 53, 57, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 79, 80,  
86, 89, 91, 92, 94, 96, 98, 99  
Roberto Pastrovicchio: primo risolto di  
copertina, p. 22.

*Ricerche iconografiche:*  
Biblioteca ERSÀ "Luigi Chiozza",  
Gabriella Bucco, Enos Costantini

*Progetto grafico e stampa:*  
Litostil, Fagagna (Ud)

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

## INDICE

**6**  
*O vin avonde  
fastidis*  
OGM: *par plasé no stin  
a cirî gnot*  
Claudio VIOLINO



**25**  
*Dieç, memorie  
e preère*  
*...il mulin un spieli  
da vite*  
pre Alessio GERETTI



**14**  
**Trieste in una tazza**  
Viaggio in una delle capitali europee del caffè  
Gianni PISTRINI



**27**  
**Amatori di  
mele antiche**  
Un'associazione volontaria  
che opera nel Friuli  
occidentale  
Giuliana TEJA



**33**  
*Fana, Manià  
e Cjavàs:  
i paîs des  
pomis*  
L'evoluzione storica della  
frutticoltura nella  
Pedemontana occidentale  
Pietro ZANDIGIACO



**39** **Non c'è bevanda  
migliore del sidro**  
Il *most* in Val Pesarina  
Piera RIZZOLATTI



47

Sidro moderno,  
*ma simpri  
cjargnel*

Il *most* rivisitato: da un  
solido empirismo una  
bevanda moderna

Enos COSTANTINI

51

Per cangiare  
una botte di  
cattivo vino  
in buonissimo  
aceto

*L'asèt* dei conti Bertoli  
di Mereto

Valter ZUCCHIATTI

59

*Radìc di  
mont*

Una specie  
spontanea che  
fa gola

Federico  
CAPONE,  
Costantino  
CATTIVELLO



65

Arte in latteria

Gabriella BUCCO



73

Andavamo  
in latteria

Fabbrica di alimenti  
genuini e scuola di  
democrazia

Enos COSTANTINI



81

La bonifica  
della Bassa  
a ovest del  
Tagliamento

Un milione di giornate  
lavorative per redimere  
diecimila ettari

Gianfranco ELLERO



89

L'idroelettrico  
in Friuli

Una fonte di energia  
pulita, ma non  
sempre senza impatto  
ambientale

Floriana BULFON,  
Elvio BULFON



101

Fra Grado  
e Marano

La laguna del Friuli e  
i "mestieri" della pesca  
tradizionale

Aurelio ZENTILIN,  
Giuliano OREL



109

Gente, mulini, arnie e vecchi  
cortili

Il Friuli contadino di Arrigo Poz in mostra grazie al  
sostegno della Fondazione CRUP

Gabriella BUCCO



Claudio VIOLINO

# *O vin avonde fastidis*

*OGM: par plasê no stin a cirî gnot*

*Il Friuli gode di una buona immagine nel resto d'Italia.  
Non vogliamo che ciò diventi un fatto storico.*

**U**n amministratore della cosa pubblica, ruolo spesso confuso con quello di *politico*, è chiamato a prendere decisioni. Prendere decisioni significa fare gli interessi di alcuni e, quindi, automaticamente andare contro gli interessi di altri. Proibire il tale antiparassitario potrebbe favorire gli apicoltori e l'ambiente, nel contempo però potrebbe sfavorire i produttori dell'antiparassitario. Nel caso del OGM il "qualcuno" che abbiamo ritenuto di favorire è il Friuli, la sua immagine, la sua economia, la sua gente. Abbiamo, così, sfavorito qualcun altro, *sorry*, ma crediamo di essere stati eletti per fare gli

interessi della nostra regione e non di chi ha la scrivania a St. Louis o a Nuova York.

#### **L'immagine conta**

L'immagine del Friuli è immagine positiva in Italia e anche all'estero. Gli investimenti dell'ente pubblico hanno permesso di mantenere e migliorare tale immagine, sia a fini turistici, sia per valorizzare il patrimonio enogastronomico e, con ciò tentare di incentivare l'economia turistica e dare fiato all'economia agricola. Presso i consumatori, cioè i clienti, gli OGM non hanno, almeno per adesso, una buona fama. Non vogliamo ripetere la banalità che "il cliente ha sem-

pre ragione", pensiamo, però, che si debba tenere conto di ciò che pretende chi acquista il cibo quotidiano. E, quindi, non possiamo accettare le critiche che vengono rivolte dagli *scienziati* alla gente comune, ai consumatori: ignoranti, nemici del progresso, oscurantisti. Riteniamo che i friulani, per quel che crediamo di conoscerli, siano più informati di quel che possa apparire. Parlano poco (il Tocai serviva a far muovere loro la lingua, almeno in osteria), in pubblico non si sbilanciano, ma hanno, di solito, idee e convinzioni che sono frutto di informazione e ponderazione.

### **E se l'immagine cambia?**

Sembra che ora in tutta Italia cominci farsi strada l'idea che il Friuli sia il luogo in cui si fanno gli OGM.

Non ci pare una grande pubblicità per la *Blave di Mortean*, il Tocai (scusate, Friulano) e gli altri *Top Whites*, il Refosco, il San Daniele, il Sauris, il Montasio, il Frant, l'Asin, le gubane, la pitina ....

Dovremo cominciare a scrivere, come già succede per alcuni prodotti da supermercato "non contiene OGM"? Il consumatore potrebbe solo capire che prodotti analoghi contengono OGM. Cioè un prodotto che non porta quella scritta contiene OGM, o è fatto con materie prime contenenti OGM, ecco cosa potrebbe percepire il consumatore. Poi raccontiamogli della Pezzata Rossa, della Bruna e della Grigia, dell'aria di

San Daniele e di quella di Sauris, del microclima del Collio e della bellezza paesaggistica di mari e monti, di Cividale e di Aquileia, del Tiepolo e del Pordenone, della millenaria cultura contadina, di malgari, casari e salumai ...

Quello vi farà cucù e un gesto tanto italiano quanto eloquente.

### **Gli scienziati**

Non riteniamo opportuno demandare la soluzione del problema OGM ai soli scienziati.

Innanzitutto perché gli OGM non devono essere un problema per il Friuli e, ci auguriamo che non lo siano mai. Secondariamente, perché alla scienza possiamo attribuire tante scoperte, ma non sempre tali scoperte si sono rivelate, per il loro utilizzo, "buone". Non possiamo non ricordare che agli scienziati va il merito di avere inventato tra le altre anche la bomba atomica. E di quell'*imprest* l'umanità non ne ha proprio bisogno.

Tra l'altro, purtroppo, gli effetti delle innovative scoperte scientifiche non si rivelano immediatamente, e eventuali possibili effetti negativi hanno tempi di manifestazione nel lungo periodo. E in quel momento non è più possibile arginarne gli effetti.

Gli scienziati che parlano di OGM si possono suddividere in due categorie: quelli che ne parlano con cognizione di causa, essendo esperti di genetica



OGM? *No stait a fâmi dî...*

applicata all'agricoltura, e quelli che ne parlano, purtroppo, senza essere degli esperti.

In entrambi i casi e qualsiasi posizione sostengano (speriamo scevra da ogni interesse economico), riteniamo che debbano comunque rispettare l'opinione di chi dissente, senza tacciare di *ignoranza*, il dissenziente.

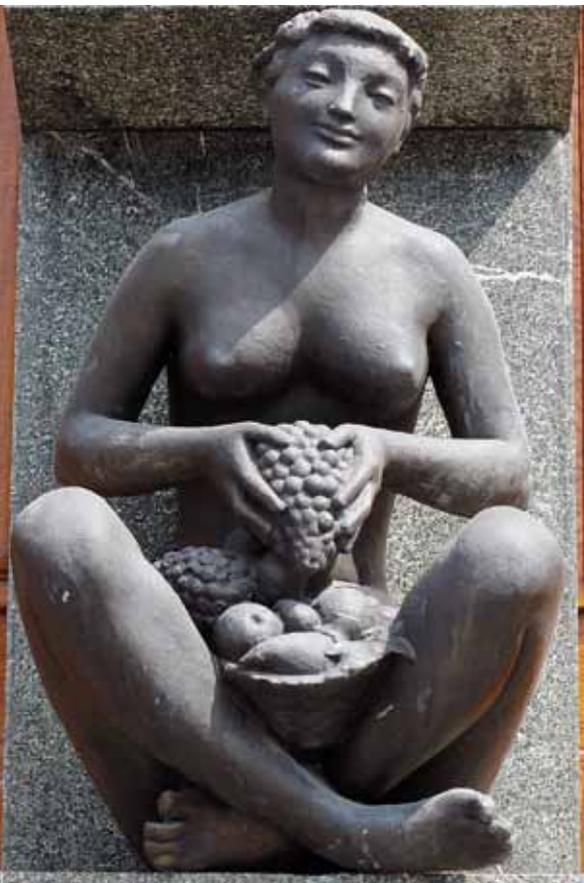
### **Quelli della res publica**

Ed ora vediamo i "politici" o "pubblici amministratori". Nel caso degli OGM vi sono due partiti trasversali che toccano tutto quello che una volta si chiamava arco costituzionale: uno pro e uno contro. Io appartengo a quello contro e, ovviamente, pur combattendone le idee, rispetto chi è pro. Devo dire, però, che non mi piacciono le posizioni intermedie, soprattutto se pendono, in modo più o meno confesso, da una parte.

Su questo argomento ci pare opportuno non tergiversare, non essere curialmente prudenti, attendere non si sa quale risposta da chissà quale consulente



Costruire l'immagine di un prodotto costa caro, e può bastare un nulla per comprometterla.



Questo simbolo dell'agricoltura ci sorride dal Palazzo del Parlamento della Slovenia, Piazza della Repubblica, Lubiana. Opera di Zdenko Kalin, 1959.

scientifico. Ci pare, invece, opportuno avere il coraggio delle proprie idee. I "politici" vengono spesso accusati di "fare solo i loro interessi": sulla questione OGM possiamo dimostrare di stare dalla parte della maggioranza dei cittadini, dalla parte degli agricoltori, che hanno anche una visione del futuro.

### La proprietà è privata

Il polline del mais OGM può fecondare piante non OGM che si trovino nei pressi. Non è giusto. Non è giusto perché non si può inquinare l'ambiente con geni il cui effetto non è noto. Non

è giusto perché un coltivatore ha il diritto sacrosanto di non ricevere OGM sul suo campo. Esattamente come quella signora che protesta perché il diserbante di un maiscoltore arriva nel suo giardino. Non deve arrivarci. Un agricoltore deve essere libero di produrre piante non OGM, ma il vento e gli insetti non possono essere fermati dai celerini; quindi, semplicemente non ci devono essere piante OGM; è una questione di libertà. La tua libertà finisce dove comincia la mia.

### Al poche Dree

Un tempo l'espressione, oimè usuale, "aver fame" si rendeva con *al poche Dree*. Ora *Dree al poche* in tanti paesi che si parla della "fame nel mondo" come del più grosso problema umano a livello planetario. Chi propaga gli OGM come i risolutori di questo problema, è in buona fede? Volete sapere che cosa si può fare per chi soffre la fame? Chiedete al sociologo, all'antropologo, al missionario, non all'agronomo, o perlomeno non solo all'agronomo.

Se i problemi di quelle contrade fossero di natura prettamente tecnica, di input da introdurre nelle aziende (concimi, acqua, antiparassitari, sementi selezionate), sarebbero stati da tempo risolti. E chiedetevi perché molti stati dove *al poche Dree* esportino derrate alimentari verso paesi nei quali il problema è l'obesità. Oppure producano delle piante non alimentari che esportano verso i nostri lidi. Forse con gli OGM potranno esportare di più per tirare cinghia meglio.

### Question di semencis!

In tutto il baillame che c'è attorno agli OGM si dimentica troppo spesso che è una questione di sementi e le sementi, come sarà evidente anche al profano, hanno sempre giocato un ruolo centrale nella vita e nell'economia contadina.

Potrete darci del veteroruralista, del reazionario e del nostalgico ma, in tutta franchezza, non ci vedo nulla di male nel fatto che i *contadins* possano prodursi in proprio le sementi che daranno il nuovo raccolto. C'è stata una forte propaganda in senso contrario; le leggi, giustamente severe in campo sementiero, qualche volta si ritorcono proprio contro chi vorrebbero proteggere (in pratica rimane buggerato l'agricoltore, anche se, apparentemente, tutto è a difesa dalle buggerate nei suoi confronti); gli ibridi, il cui seme non è reimpiegabile, hanno indicato una strada che è una manna, ma non per i coltivatori... Nè vedo nulla di male se gli agricoltori si organizzano per produrre seme anche per i propri simili. Fino ai primi anni Sessanta il Consorzio agrario di Udine selezionava le varietà di mais più adatte al Friuli e vendeva le sementi ai *contadins*. Mica per questo voleva brevettare quello che, di fatto, avevano creato gli indios ben prima di Colombo. Gli agricoltori di Premariacco si erano organizzati per produrre il seme della loro giustamente famosa medica e, se non fosse per certe fisime legislative, sarebbero forse ancora sulla breccia. Di soddisfazioni economiche ne hanno avute su quei terreni di *glervie* poco vocati per altre



Anonimo del XX secolo.

colture. E non pretesero mai nessun copyright. Chi produce la semente, sia uno di Premariacco o una multinazionale con sede nel Middle West, deve avere la giusta mercede, o anche un lauto guadagno, ma è contro natura il brevetto che impedisce il reimpiego in azienda di una parte del raccolto. L'agricoltore che ha pagato la semente ha già pagato abbastanza; se, poi, la vuole riseminare è suo diritto. E non mi pare un ragionamento da nostalgico o da sindacalista del mondo rurale.

Si dice che la semente, così, non è pura, che può degenerare, ecc. Mi sembrano discorsi interessati e, poi, se anche fosse, consentitemi di dire che esiste anche il diritto di sbagliare.

Io credo che, ora più che mai, l'azienda agricola debba rendersi il più possibile indipendente dai "fattori (chiamateli pure input) esterni".

Sull'agricoltore ci hanno mangiato in tanti e una politica che lo difenda da attacchi esterni, che si fanno sempre più forti, dovrebbe essere messa in agenda da sindacati, assessori (non solo quello del Friuli), partiti, enti di sviluppo, ministri e burocrati CEE.

La difesa dell'autonomia dell'azienda agricola comincia a diventare lotta per la sua sopravvivenza, non ve ne siete accorti? E quando anche tutte le sementi saranno nelle mani di sconosciuti che hanno la scrivania nel Middle West, addio azienda agricola familiare. Che sarebbe come dire addio alla nostra civiltà.

Qualcuno insinuerà che voglio tornare all'economia chiusa, a una nuova autarchia.

Tutte balle, l'economia chiusa non è mai esistita, gli scambi fra aziende e regioni ci sono sempre stati, anche nel più profondo Medio Evo.

Quanto all'autarchia, nazionale o regionale che sia, sarebbe una *bufule* sulla quale non intendo neppure soffermarmi.

Il concetto è che deve essere vitale l'azienda agricola familiare, quella che ha sempre sostenuto la società, la sola che è in grado di produrre alimenti per chi abita nel suo territorio.

Formaggi, prosciutti e vini dei paesi tuoi... poi i trattori possono anche venire da altrove, e nessuno ci impedirà mai di fare uno spuntino con Roquefort o di bere una birra belga...

### **Non si vive di solo mais, men che meno se è OGM**

Crediamo di capire abbastanza di agricoltura, ma non riusciamo a capire i reali vantaggi degli OGM. Sembra che non risolvano i problemi già risolvibili con il miglioramento genetico classico, quello che l'uomo ha sempre applicato, altrimenti non avremmo il frumento, il mais, le banane, la pasta e ceci, il minestrone di orzo, il Tocai e il Verduzzo, la cipolla e il cuscùs...

Il miglioramento genetico "scientifico" è in auge da un secolo o poco più a questa parte. Il grosso del lavoro, sia chiaro, lo hanno fatto, in secoli e secoli, i nostri avi, zappaterra fin che si vuole, ma dotati di sufficiente acume per comprendere certe leggi della genetica.

Si vuole produrre di più? Si vuole aumentare il reddito del maiscoltore?



L'ubriacatura della quantità deve passare.

## Pasta e fasioi

O regina de tute le minestre,  
che a qualchidun ti pari volgarota,  
parché ti movi on poco le balestre,  
lassa che te saludi a la fraiota  
e te proclama senza petulansa  
la gran Regina de la nostra pansa!  
Fissa, mora, color de ciocolata,  
no digo freda, apena tiepideta,  
co la so pesesina mantecata  
e co la relativa codegheta,  
la score zó gualiva come l'oio  
senza petegolessi e senza inbroio!  
Drento ghe xe la cara lasagneta  
o subiotini, o tagliadele more,  
co i so mati sporchessi de panseta  
che, da la boca, i riva infin al cuore;  
e zó ste scuciarade a tuto andare,  
che apena te si bon de respirare!  
No gh'è né fiorentini né romani  
che sapia sfasolar in sta maniera,  
e gnanca milanesi o maremani!  
Solo la zente de la nostra tera  
pol vantarse de fare co rason,  
el vero "Cioccolato de Lamon"!



Pasta Tratta di "Onje de angn" edit. Tavemata PZ



**Azienda Agricola Dalla Rosa Cristina**  
**Produzione Fagioli Lamon IGP**  
**Valle di Schievenin - Quero (BI)**  
**Cell. 347 54 81 903**

Quale gene dovremmo introdurre nel fagiolo di Lamon? In attesa che qualche "scienziato" ci risponda godiamoci queste simpatiche rime che valgono tutti gli aperitivi.

☛ Quando tutti i maiscoltori avranno gli OGM, davvero tutti guadagneranno di più? Ci pare che a quel punto si troveranno tutti, di nuovo, nella stessa barca, con sementi che nessuno regalerà loro. Solo i primi ad utilizzarli potranno avere, forse, una rendita di posizione.

Suvvia. I maiscoltori, che spesso hanno terreni molto fertili, oltretutto irrigui, adatti a fare colture suscettibili di ben altro reddito, anche se di ben altro impegno, possono provare a diventare imprenditori di livello più elevato. Un po' quello che hanno fatto tanti viticoltori. Non c'è solo il mais, come non c'è solo la vite, la fantasia dell'uomo può essere grande, ma una cosa è certa: nessun OGM, come nessun ibrido, come nessun pacchetto tecnologico, da solo, migliorerà l'imprenditorialità.

### **E' gente lontana, tanto lontana ...**

Chi sperava di leggere qui una mia opinione "tecnica" sugli OGM sarà rimasto deluso.

Di scritti sull'argomento è pieno il web e sono piene le biblioteche e ritengo di non avere nulla di nuovo da aggiungere.

In qualità di assessore all'agricoltura, ho fatto una scelta politica, ritenendo in questo modo di fare gli interessi della stragrande maggioranza dei Friulani, se è vero che oltre il 75% ha mostrato la propria contrarietà agli OGM.

Abbiamo scontentato qualcuno, certo, ma è gente lontana, molto lontana, in ogni senso, dal Friuli.



## Nazareno, *judinus tu!*

Nel n. 4 di *Tiere furlane* vi è stata raccontata la storia dei radicchi veneti. Discendono tutti dal radicchio trevisano il quale è stato messo a punto da anonimi agricoltori di Dosson. Questi, per tale straordinario lavoro, non hanno preteso nessuna *royalty*, nè hanno chiesto brevetti di sorta. Sapevano che ne avrebbero tratto vantaggio la loro famiglia, i loro paesani e tutti gli altri coltivatori. Missionari? No, portatori di una visione tutta contadina della vita e della società.

Nel medesimo n. 4 si dice di come si può geneticamente valorizzare una varietà, con una selezione tutta personale, in un modo che nessuna ditta sementiera potrebbe fare o avrebbe interesse a fare.

Se gli americani chiamano Ladino un certo trifoglio bianco, usando una parola lombarda, un motivo ci sarà. Ma i Lodigiani e i Cremonesi non hanno mai voluto brevettare il Ladino.

Se gli anglosassoni chiamano *Italian ryegrass* una certa graminacea foraggera è perchè gli italiani l'hanno selezionata. Senza pretendere di brevettarla.

Dopo gli anonimi sono arrivati gli scienziati, quelli veri. Nel n. 1 di *Tiere furlane*, pag. 13, si è accennato all'opera di Nazareno Strampelli (1866 - 1942) che riuscì nella quadratura del cerchio, cioè ottenere varietà di frumento produttive, resistenti alla ruggine, precoci, non soggette all'allettamento e panificabili. Fu la vera rivoluzione verde, messa in atto da uno che partì senza neppure conoscere le leggi di Mendel. Altro che OGM.

Un modello da imitare. E lasciamo perdere le sue qualità etiche: mantenne sempre un basso profilo, scrisse pochissimo e mai in inglese, visse del proprio stipendio senza pretendere *royalty* per le sue varietà, il suo ideale era "più pane per l'umanità".



*Sgarfe sgarfe nol salte fûr nuie. Ch'al sei il Terminator?*

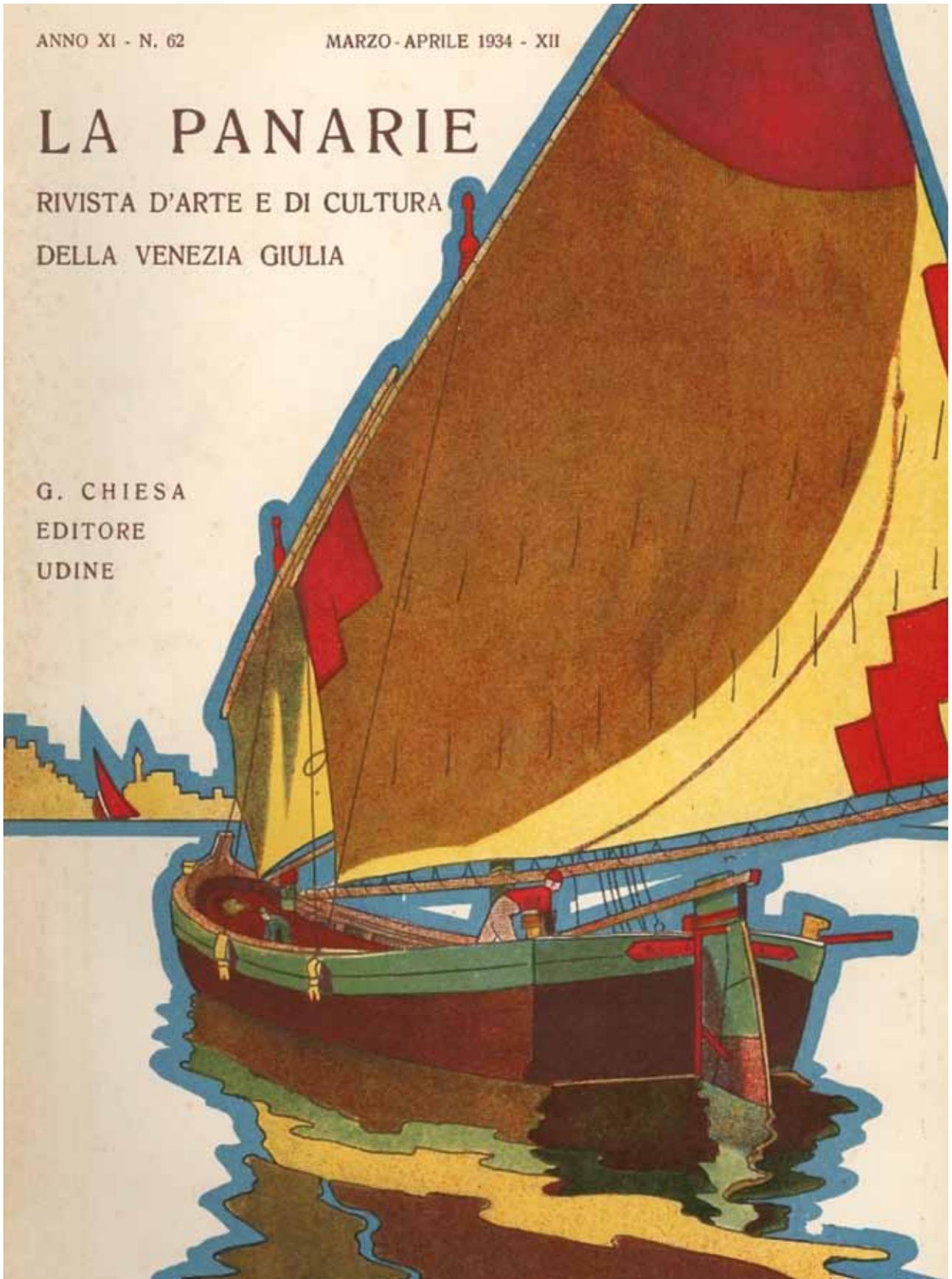
ANNO XI - N. 62

MARZO - APRILE 1934 - XII

# LA PANARIE

RIVISTA D'ARTE E DI CULTURA  
DELLA VENEZIA GIULIA

G. CHIESA  
EDITORE  
UDINE



Piero Coelli, *Barca istriana*. Copertina della rivista *La Panarie*, n. 62 del marzo-aprile 1934 - XII.



Gianni PISTRINI

# Trieste in una tazzina

Viaggio in una delle capitali europee del caffè



**I** prodromi del caffè a Trieste risalgono agli inizi del XVIII secolo, anche se alcune citazioni antiche testimoniano lo smercio del caldo infuso nella città addirittura alla fine del Seicento. In queste testimonianze, conservate negli archivi storici cittadini, si rimanda alla data di tre secoli anni fa; in esse, si fa riferimento ad una improvvisa necessità economica, causa... conflitti (sic!), che determinarono imposte e pesanti gabelle. Fra i “contribuenti” troviamo mercanti e trafficanti di merci varie, fra cui si situano anche coloro che di professione facevano i caffettieri. Nel 1740, quando la città giuliana contava circa 7.000 abitanti,

le botteghe da caffè assommavano a meno di una decina. Traffici e commerci erano ancora ben poca cosa, anche se la cittadina aveva ottenuto nel 1719 la Patente di Porto Franco dall'imperatore asburgico Carlo VI. Negli anni successivi vi fu, però, un notevole incremento dei commerci, accompagnato da un forte sviluppo della popolazione e... delle “botteghe da caffè”. Un decreto della Cesarea Regia Commissione di Polizia, datato 1768, fissava il numero massimo di 11 per questi esercizi pubblici poiché era considerato eccessivo il loro continuo incremento. Ma ciò venne del tutto disatteso, cosicché, nel 1857, con una

popolazione di 123.000 anime, si contavano 54 caffetterie, numero che salì addirittura a 98 nel 1911.

### **L'epopea delle “botteghe da caffè”...**

Notevole fu la presenza di gestori di origine svizzera, generalmente provenienti dal cantone dei Grigioni, ma non furono da meno i levantini, soprattutto greci, quali capostipiti di una lunga schiera di caffettieri. Una vera istituzione furono i Bischoff (ancor oggi in via Mazzini vi è una bottega che ne ricorda il nome), poi i Cesareo e i Carmelich, una coppia che gestiva nel XIX secolo più di un locale fra cui il Caffè degli Specchi.



Il Caffè Greco in Piazza Piccola, fra i più antichi di Trieste (non più esistente). Disegno di F. Beda, Da Giuseppe Caprin, *I nostri nonni*, 1888.

☞ Tutta la vita pubblica si concentrava nella principale area cittadina: Piazza Grande (attuale piazza Unità). Qui vi era il centro commerciale e l'incontro della "bella gente". Così, tutto intorno ad essa, vennero eretti importanti e sontuosi palazzi, sotto i quali si aprivano eleganti botteghe di consumo dell'esotica bevanda. Fra i locali di maggior richiamo va ricordato proprio il citato Caffè degli Specchi, aperto nel 1840, che prese il nome dalle ampie specchiere che sempre impreziosivano le botteghe di una

volta; dalle sue luminose vetrate si poteva osservare l'arrivo dei velieri con le relative merci. Nel corso degli anni, il palazzo che lo ospitava, e tuttora lo ospita, subì diverse ristrutturazioni, ahinoi non conservative.

Certamente il locale è blasonato, però ha perso quella sua atmosfera dei tempi che furono. Fra i suoi assidui frequentatori Franz Lehàr, maestro della banda militare austro-ungarica, compositore fra l'altro dell'operetta "La vedova allegra".

### ...e dei commerci

Lo smercio di questa particolare derrata ha una lunga tradizione. Come accennato, i primi arrivi nell'emporio dobbiamo farli risalire alla fine del XVII secolo, provenienti da Venezia, prima via terra poi via mare. A Trieste operavano alcuni mercanti dediti ai commerci di spezie e droghe che intuirono tutte le potenzialità di questo nuovo prodotto. Fu però solamente nell'Ottocento, quando si potenziarono i collegamenti marittimi e terrestri, che la movimentazione del verde chicco registrò una sensibile crescita. Nel 1869 si realizzò l'apertura del canale di Suez che permise di convogliare grossi traffici in Adriatico, anche di "fardi" (un particolare tipo di contenitore a fibre vegetali intrecciate) e sacchi contenenti caffè. Così, gli arrivi nel corso dei decenni si incrementarono sensibilmente, toccando l'apice

nel 1913, per raggiungere un nuovo picco nel 1976 e il record del 1989 (tabella 1).



Un angolo del Caffè Tommaseo.

| anno | sacchi di caffè |
|------|-----------------|
| 1860 | 115.375         |
| 1865 | 168.342         |
| 1870 | 201.473         |
| 1880 | 208.142         |
| 1890 | 313.762         |
| 1895 | 790.500         |
| 1910 | 1.200.100       |
| 1913 | 1.336.000       |
| 1923 | 627.266         |
| 1947 | 43.350          |
| 1959 | 261.433         |
| 1963 | 1.327.000       |
| 1971 | 2.794.200       |
| 1976 | 2.850.000       |
| 1981 | 1.973.133       |
| 1987 | 2.296.295       |
| 1989 | 2.992.280       |

Tabella 1. Arrivi di caffè nel porto di Trieste dal 1860 al 1989.



Come si può osservare nel 1860 giunsero a Trieste la bellezza di oltre 115.000 sacchi di caffè, un'eccezionalità per quel tempo. Ora questo numero si è stabilizzato nell'ordine dei 2 milioni di sacchi depositati nell'area doganale.

Nel 1891, un gruppo di uomini d'affari, fiutando il guadagno che ne poteva derivare, si raggrupparono e istituirono un "gremio" (una specie di libera associazione di informazione sugli atti amministrativi e legali), sotto il nome originario di Associazione fra gli Interessati nel Commercio e nell'Industria del Caffè a Trieste (divenuta poi Associazione Caffè Trieste al vertice del quale vi è oggi Vincenzo Sandalj). I componenti erano grossisti e torrefattori, non venditori al minuto: il primo presidente fu Tönnies Konow. Diverse le figure di spicco che negli anni a seguire fecero parte dei consigli direttivi. Fra esse ricordiamo il compianto Ernesto Illy (vice-presidente dell'istituzione) e Roberto Hausbrandt (consigliere), titolari delle omonime torrefazioni industriali. Il sodalizio sorse quale terza realtà connessa al coloniale dopo quelle di Amburgo e Amsterdam. Per fornire uno spaccato dell'importanza del consumo della bevanda a Trieste ad inizio Novecento, si ricorda che la Città poteva contare su 2 caffè concerto, 25 caffè chiamati "popolari" (embrione di quelli che poi divennero le degustazioni), e 72 classificati come "pubblici". I magazzini-deposito, allora, erano situati principalmente nel nuovo borgo Teresiano, posto tra le attuali via Machiavelli, voluto

dall'imperatrice Maria Theresa da cui prese il nome.

La selezione della materia prima avveniva impiegando personale solitamente femminile, attraverso il lavoro di una miriade di *sessolòte*, donne assunte a giornata (vedesi la poesia dialettale, qui riportata, di Oddo Broghiera al secolo Edoardo Borghi). La *sèssola* altro non era se non una piccola pala o *votazza* di legno, necessaria a movimentare le derrate.

Nel 1880 la *Neue Freie Presse* di Vienna scrisse che "a Trieste era sorta una nuova arte commerciale: quella della selezione del caffè". Analogo lavoro viene ora svolto da un'azienda specializzata che, grazie ad appositi macchinari, è in grado di migliorare l'aspetto dei chicchi e di miscelarli a seconda delle richieste dei clienti torrefattori.

A Trieste, nel 1898, venne perfino aperta una Borsa a termine

## La sessolota

*De Rena, de via Giulia o via Remota  
de l'arsenal, de Greta o de Rozzòl  
xe tuto istesso, bela sessolota:  
te resti sempre quella, e chi te pol?  
Ti xe tra i tipi strambi, antichi e veri,  
el tipo triestin più ben stampà  
e come per Venezia i gondolieri  
ti xe per noi la gran specialità.  
Mostricia! Me inamoro co' te trovo  
a involtizzar le naranze, in negligè,  
in qualche magazin o al porto novo,  
fra droghe, gome, pevere e caffè.  
Cussì ti piasì e ti inamori tanti  
col strassino spontà, ma pur fedel,  
con una grossa straza sul davanti,  
con do zavate e 'l sacco sul zervel.  
Ti canti passeggiando per le strade  
cole bandete longhe e 'l fior sul sen,  
nè lussi non ti fa, nè spanpanade;  
cussì alla bona, tuti te vol ben.  
Quie oci, sessolota birichina,  
quel'andaa, quel tuo far simpaticon,  
se pol giurar, xe roba triestina,  
bisogna dirte, dai, ti xe un bonbon.*



Bischoff in via Mazzini, casa fondata nel 1777. Un pezzo della storia di Trieste.

☞ sul caffè sotto il controllo della Camera di Commercio e, parallelamente, entrò in funzione il “giudizio arbitrale” per redimere controversie. Ancor oggi, all’interno dell’Ente camerale, è operativo l’Albo dei Periti ed Esperti delle diverse merceologie, fra cui, appunto, la sezione riservata al caffè.

### Spazi espositivi tra storia e cultura

I lotti del mercantile giunti dai diversi paesi produttori venivano analizzati e verificati da funzionari e personale altamente specializzato. In particolare dalle maestranze del Museo commerciale (costituito nel 1906) e dal relativo Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio. Qui vi erano parecchie bacheche nelle quali trovavano esposizione le diverse tipologie di caffè commerciati sulla piazza e le relative caratteristiche merceologiche. Gli stock di verde (cioè non ancora torrefatto) venivano poi selezionati e classificati acquisendo un valore mercantile. Il Museo commerciale, dopo alcune vicissitudini che ne hanno portato alla quasi scomparsa, è stato parzialmente riesumato

Sonda per il prelievo di campioni di caffè all’interno dei sacchi.



nel 2005 ed è visitabile in via San Nicolò al civico 7, al secondo piano (orario: lunedì e martedì 10-13 e 15-17; mercoledì, giovedì e venerdì 10-13; sabato e domenica chiuso). Per prendere contatti è possibile telefonare al numero del centralino camerale 040. 67 01 111 (sito: [www.ts.camcom.it](http://www.ts.camcom.it)). Oltre a ciò, fino alla fine del mese di ottobre 2010, il salone espositivo centrale del Museo della Camera di Commercio offre una rassegna storico-documentaria del mondo del caffè a Trieste.

Si tratta dell’esposizione dal titolo “Mostra storica del caffè”, realizzata per volere dell’ultracentenaria Associazione Caffè Trieste e dal curatore del preesistente Museo del Caffè nella persona dello scrivente, giornalista, ma soprattutto degustatore professionista (oltre trent’anni di attività quale tecnico) e cultore della storia patria locale connessa all’aromatico prodotto. All’inaugurazione, nel novembre del 2009, vi furono calorosi commenti di plauso espressi dal presidente camerale Antonio Paoletti e dall’allora segretario generale Franco Rota. Parole di incoraggiamento vennero anche dal presidente del sodalizio dei caffettieri Vincenzo Sandalj (uno dei collezionisti di spicco della rassegna) che, congiuntamente con Furio Suggi

Liverani al vertice del

Storico apparecchio per la tostatura (Museo commerciale).



Storica pubblicità del caffè Hausbrandt.

Trieste Coffee Cluster, rilanciò la possibilità di realizzare una serie di eventi a cadenza fissa onde porre Trieste nei canali culturali internazionali, e ciò accanto agli eventi che, a cadenza biennale, coinvolgono il capoluogo giuliano con la fiera specialistica Trieste-spresso Expo.

L’esposizione contiene pregiatissimi oggetti, risalenti anche a inizio Settecento, rare caffettiere, eleganti tazzine, ricercati macinini, rari tostacaffè, curiosi strumenti manuali del lavoro portuale

e preziosi documenti unici che susciteranno notevole desiderio di sapere nel visitatore.

E ancora, Trieste, capitale incontrastata del buon espresso declinato nelle sue molteplici espressioni, vanta la sede del primo allestimento pubblico italiano connesso al verde-brunito chicco (vedasi sito: <http://www.espressomadeinitaly.com/it/extra/amici-collezionisti.asp#trieste>) e rilancia la sua originaria esposizione sorta nel 2001 in Torre del Lloyd (via Karl Ludwig von Bruck), sede dell'Autorità portuale di Trieste.

Nonostante le vicissitudini del passato e la congiuntura mondiale negativa, la centralità del Capoluogo regionale in fatto di importanza nel settore del coloniale è universalmente riconosciuta. I suoi trascorsi di natura economico-commerciale, ma anche scientifici e culturali, sono noti e adeguatamente considerati. Tutto ciò ha interessato in più circostanze i diversi organi di stampa che hanno costantemente messo in risalto l'unicità del capoluogo giuliano, fornendo una copertura mediatica non indifferente. A mo' di esempio citiamo il *Ryanair magazine* di agosto-settembre 2010, nel quale la prerogativa triestina è emersa a chiare lettere. Altrettanto rilevanti sono i riferimenti di un paio di giornali del settore agro-alimentare giapponese che hanno dedicato diverse pagine alle tipiche preparazioni locali.



Una "carretta" per il trasporto dei sacchi di caffè (Museo commerciale).

### I luoghi simbolo

A Trieste di "luoghi simbolo" del caffè, dove passato e presente si fondono in modo discreto, ce ne sono veramente parecchi. Ricordiamo l'area portuale con i suoi odorosi magazzini stipati di sacchi impilati, la serra sub-tropicale dell'Università che ospita piante di caffè di diverse specie,

il sopra menzionato Museo del Caffè in Torre del Lloyd (ora in fase di rilancio), ma i luoghi simbolo per eccellenza sono i caffè cittadini.

Non volendo far torto ad alcuno menzioneremo il più vecchio e il più caratteristico, il più piccolo e il più grande e poi il più goloso, il più curioso, il più riservato. Eccoli nel detto ordine:

- Caffè Tommaseo (anno 1826),
- Caffè San Marco (intatto nella sua caratteristica originalità),
- Caffè Torinese (neanche 50 metri quadri di calpestio),
- Caffè Specchi (con oltre 500 metri quadri di superficie),
- Caffè Pirona (con le sue specialità dolciarie),
- Degustazione Cremcaffè (dove le tazzine curiosamente si movimentano per mezzo di un nastro trasportatore),
- Caffè Cattaruzza (arredato in stile decò).

Fra i caffè triestini vi sono alcuni fra i più noti pubblici esercizi cittadini, che vengono riportati in tabella 2, e che recentemente hanno ricevuto il titolo regionale di "Locale storico".

| Insegna del caffè | anno fondazione | fondatore e sua origine          | indirizzo        |
|-------------------|-----------------|----------------------------------|------------------|
| TOMMASEO          | 1826            | Tommaso Marcato padovano         | piazza Tommaseo  |
| degli SPECCHI     | 1840            | Nicolò Priovolo greco            | piazza Unità     |
| STELLA POLARE     | 1867            | Giovanni Darms svizzero grigione | via Dante, 14    |
| SAN MARCO         | 1914            | Marco Lavrinovich istro-dalmato  | via Battisti, 18 |
| TORINESE          | 1919            | Elvira Keller austriaca          | corso Italia, 1  |

Tab. 2. Caffè triestini che hanno ricevuto il titolo di "Locale storico".



### **Sistema caffè Trieste: unicum singolare ricco di eventi**

“Trieste capitale mediterranea del caffè” è l'appellativo che la Città si è conquistata per tradizione e specializzandosi nella movimentazione di una derrata particolare come questa merce tropicale: negli anni Sessanta del secolo scorso attraverso il porto transitava un quantitativo pari ai due terzi di tutto il mercantile importato in Italia.

Si ebbe, poi, un certo declino causato da più fattori, fra cui la rimodulazione delle accise

(imposte che gravavano sul prodotto importato), la carenza di collegamenti marittimi diretti e la spietata concorrenza di un sistema portuale molto più articolato e significativo com'è quello tirrenico.

Di fatto, però, con alti e bassi, il settore triestino detiene ancora il primato in quanto a movimentazione di colli contenenti l'aromatico seme.

Ora, grazie alla collaborazione tra Autorità portuale ed Associazione Caffè Trieste, gli addetti ai lavori stanno tentando di rilanciare

## Triestespresso Expo: dal chicco alla tazzina

Dal 28 al 30 ottobre 2010 è programmata un'importante rassegna espositiva nella quale verrà fatto il punto della situazione del comparto che porterà a dibattere su tematiche importanti per gli addetti ai lavori. Si tratta di Triestespresso Expo, organizzata da FieraTrieste, incontro giunto alla sua 5a edizione. L'appuntamento biennale è riservato agli operatori nazionali e internazionali del settore. Nel 2008 (la precedente edizione) si sono riuniti ben 209 espositori provenienti da 31 paesi. Accanto alle negoziazioni commerciali, la rassegna fa da catalizzatore a tutta una serie di iniziative collaterali: dalla competizione fra baristi (MittelEuropean barista competition), al convegno nazionale dell'Accademia italiana della Cucina, dalla partnership fra musei europei del caffè (vedesi il sito internet: <http://www.espressomadeinitaly.com/it/extra/amici-collezionisti.asp#trieste>), alla tavola rotonda organizzata dal Gruppo giovani Imprenditori di Confindustria di Trieste, al concorso fotografico a tema.

A tale riguardo è da segnalare un'iniziativa in concomitanza. Si tratta di un concorso fotografico internazionale dal titolo “Il magico mondo del caffè”, promosso dal Circolo fotografico triestino. Il caffè sarà il tema del “XXX Trofeo Andrea Pollitzer” (suo presidente dal 1947 al 1971), aperto a tutti i fotoamatori. Detto per inciso, il Circolo fotografico triestino compie quest'anno i propri 85 anni dalla nascita avvenuta nel lontano 1925, mentre il premio fotografico di anni ne fa giusti 30. Per informazioni più dettagliate si può consultare il sito: [www.circolofotograficotriestino.it](http://www.circolofotograficotriestino.it)

Sempre in tema fotografico, vi è chi ha già realizzato delle

immagini artistiche dei Caffè storici triestini. Si tratta di Marino Todesco di origini friul-venete. Todesco ha realizzato una serie di pannelli sui quali sono riportati i suoi deliziosi click che faranno il giro della città, esposti nei locali cittadini.

Come si rileva, si potrebbe affermare che il caffè a Trieste faccia da collettore a parecchie iniziative: come se, da qui, gli “aromi” si espandessero in tutta la Nazione e oltre i confini, attraverso le esportazioni del torrefatto, le sue ricadute economiche e gli eventi culturali ad esso legati. Dalla tenera pianta alla lavorazione dei suoi frutti, dalla divulgazione all'esaurimento in bevanda: un prodotto, un luogo, un affascinante percorso da rappresentare e far adeguatamente conoscere... un fenomeno culturale di considerevole aggregazione sociale.



Autobus triestino divenuto mezzo promozionale per il prodotto tipico della città.

ciarne i traffici, anche attraverso una riduzione dei canoni di concessione degli hangar utilizzati per il deposito del caffè verde. Qualcosa si è mosso e gli effetti, auspicabilmente, non dovrebbero tardare a dare i desiderati esiti positivi.

***Trieste Coffee Cluster: il distretto di un chicco***

Il territorio della provincia di Trieste ospita un numero rilevante di imprese collegate direttamente al comparto del caffè. Secondo dati del 2005 esse occupano una forza lavoro considerevole, pari a 755 addetti, suddivisi tra 54 unità operative (leggasi aziende) completamente integrate fra loro, con un fatturato complessivo attestato a quasi 300 milioni di euro, pari a un valore per addetto superiore a 390.000 euro.

Nel rilevamento di questi dati si sono prese come riferimento quelle realtà imprenditoriali che realizzano almeno il 50% del proprio volume d'affari connesso al prodotto, ma non si è tenuto conto di quelle realtà minori che costituiscono l'indotto. In ogni caso, si tratta di aziende essenziali nella filiera triestina, cioè quell'insieme di realtà diversamente specializzate che comunque partecipano alla medesima catena produttiva. Citiamo, ad esempio, le aziende di *spin off*, di ricerca e di studio, ubicate in Area di Ricerca di Padriciano, alle porte di Trieste, e le compagnie assicurative il cui ruolo non è certo secondario.

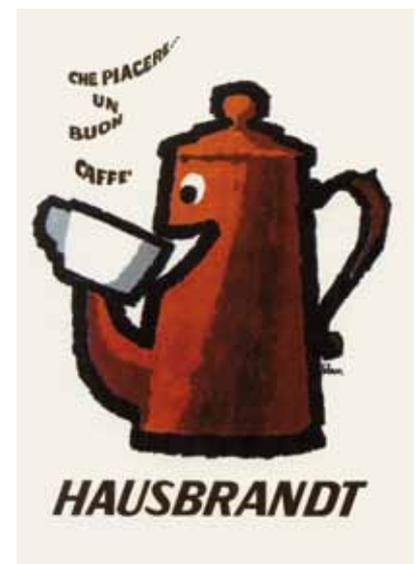
Tutte queste attività imprenditoriali, artigianali, commerciali e di studio fanno di Trieste un uni-



Sequenza di bozzetti a penna per lo studio del logo Hausbrandt (Luciano Biban, 1968).

cum eccezionale, con un ruolo di primo piano nell'economia locale, ma anche nazionale.

Per valorizzare tale peculiarità, dal 2007, nel capoluogo regionale è stato istituito il Distretto del Caffè (l'unico Distretto industriale nazionale connesso al caffè), comprendente le attività economiche presenti nei comuni di Trieste, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle e Sgonico. L'Agenzia di Promozione del Distretto (ASDI) ha sede presso l'Associazione degli Industriali della Provincia di Trieste ed è composta da un Consiglio di Amministrazione formato da undici membri presieduto da Furio Suggi Liverani.



Logo del Caffè Hausbrandt ideato nel 1968 dal pittore e grafico udinese Luciano Biban (Venezia 1935 - Udine 1968).

☞ **Il caffè nelle sue cento declinazioni di ordinativo...**

Tutti beviamo un caffè o più al giorno e, così, ci illudiamo di conoscere i molteplici aspetti che sovrintendono a questo delizioso prodotto della natura. Attraverso la sua trasformazione, dalle sapienti mani dell'uomo (leggasi tostatura e miscelazione, oltre che alla preparazione finale vera e propria), ci viene servita una fumante tazzina di espresso. Ma quanto ne sappiamo realmente? Per certuni di noi, indubbiamente, le conoscenze saranno ad ampio spettro sulla materia. Però, in genere, dopo una prima rapida verifica, ci si inoltra in un mistero pressoché totale, un buio assoluto, soprattutto per quanto concerne gli aspetti più intimi della scura bevanda.

Il suo uso originario era legato a motivazioni prevalentemente salutistiche. I primi testi di fine Cinquecento, infatti, citano riferimenti legati alla corretta assunzione finalizzata alla funzionalità dell'organismo. Così, la *Coffea* veniva diffusa attraverso le spezierie, cioè le farmacie dell'epoca.

Parallelamente, erano completamente differenti da quelli attuali i modi di lavorazione, estrazione della materia prima e di assunzione.

Non potendo qui affrontare la storia degli usi e delle preparazioni del caffè ci limiteremo ad alcune considerazioni sulle svariate preparazioni triestine e già questo, vedrete, non sarà cosa da poco.

Il lessico che le sottende, fra l'altro, è particolare e peculiare della città alabardata.



Da "Il caffè a Trieste", manifesto acquistabile presso il Caffè degli Specchi ([www.caffespecchi.it](http://www.caffespecchi.it)). In calce anche la firma Hausbrandt ([www.hausbrandt.com](http://www.hausbrandt.com)). Foto di Roberto Pastrovichio, design Alpha Studio. Nel manifesto completo sono riportate ben 67 preparazioni.



Storiche confezioni del Caffè Illy (Museo commerciale).

Una prima nota di curiosità, che fa di Trieste città unica nel consumo della nera e aromatica bevanda è senz'altro la realizzazione nei pubblici esercizi del *cappuccino*. A coloro che giungono da queste parti per la prima volta, alla richiesta di un cappuccino, viene servita una tazza in miniatura, ricoperta di latte caldo montato. A vista pare come un *espresso macchiato*, con una piccola aggiunta di schiuma di latte. Questo è invece un *cappuccino alla triestina*. Nel resto d'Italia viene appunto chiamato "macchiato". Sinceramente, fra essi non vi è una grossa differenza, se non il volume.

Troveremo, poi, altre preparazioni speciali: ad esempio il *goccia* è un cappuccino alla triestina, solo con meno latte. E poi c'è un *goccia lungo*, spesso preparato in bicchiere (circa 50 millilitri di volume), che diventa un *capo in bi*, dove "capo" è l'acronimo di cappuccino e "bi" sta per bicchiere; talvolta si dice *in vetro*, come nel resto del Paese. Sembrerebbe che questa singolarità triestina sia stata ideata per

tenere calde le mani quando il vento di bora soffiava oltre i 100 chilometri all'ora.

Un altro motivo che faceva propendere per la scelta del vetro si fa risalire al trasporto effettuato dai pubblici esercizi ai clienti occupati negli uffici. Non avendo allora un punto di ristoro interno e non potendo assentarsi dal lavoro, potevano fruire del 'servizio ai piani'. Era impensabile portare loro delle tazzine essendo problematico il trasporto, allora la scelta del bicchierino diveniva più fattibile. Non solo: lo spostamento avveniva all'interno di appositi recipienti (ceste o cassette prima in legno e poi in alluminio), solitamente a forma ovoidale, con due coperchi, uno a destra ed uno a sinistra, con in mezzo il manico di portata. Ciò permetteva l'apertura parziale del contenitore e il mantenimento della temperatura. In esso si collocavano i bicchierini bloccati da un'apposita griglia, onde consentire loro di mantenere la posizione verticale. In tal modo si evitava il rovesciamento e si riparava il contenuto dalle intemperie esterne, mantenendo

il tutto a temperatura. Non solo: il gradiente termico ottimale veniva pure assicurato ponendo al fondo della cassetta dell'acqua bollente.

Continuando con il lessico: un espresso sarà *corto* se si tratta di un *ristretto* (circa 15 ml), cioè un espresso avente un ridotto volume di estratto. *Nero*, poi, altro non è se non un *caffè espresso*, appunto, base di partenza di tutti gli altri preparati. Come si nota, la gamma è ampia e in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Dobbiamo ancora ricordare il *caffelatte* e il *latte macchiato*. Sono simili, ma non identici. Il *caffelatte* è composto da latte caldo montato con la lancia della macchina espresso, solitamente versato in un bicchiere alto (a Trieste lo troviamo servito in tazza grande e ricorda il cappuccino nazionale) contenente cento millilitri di latte sul quale si aggiunge l'espresso. Il latte macchiato, invece, è carente sia nel quantitativo di caffè aggiunto al latte caldo che nella presenza della schiuma dello stesso. Altro tipo di preparazione è quella cosiddetta all'*americana*. Si tratta di un beverone molto lungo preparato per filtrazione. A livello familiare è necessario ricordare, in Italia, l'uso della *moka* (sempre a Trieste, gli anziani dicono ancor ora *andemo a cior un moka*, intendendo la consumazione generica di un caffè), mentre va scomparendo l'uso della *napoletana*.

In alcune circostanze si può bere un caffè decaffeinato, cioè privo del suo principale componente: la caffeina, un alcaloide in grado

☞ di influenzare l'organismo dei soggetti più sensibili. Tutte le preparazioni viste possono partire da una materia prima decaffeinata: si parlerà, ad esempio, di *capo deca in bi* e, analogamente, di *nero deca*, eccetera. Ancora, può accadere di utilizzare un caffè *liofilizzato*. Solitamente l'infuso viene privato a livello industriale della propria umidità. Cioè, alla bisogna, è sufficiente operare con un'aggiunta di acqua calda e immediatamente la bevanda è pronta, ma i puristi inorridirebbero e, a Trieste è proprio così.

### ...e gustativo

Volendo entrare più nello specifico di un paio di preparazioni è necessario dire che, fra tutte, è proprio il *cappuccino* a far la parte del leone. È oltretutto l'ordinativo che offre il maggior spunto di riflessioni. Un'indagine condotta da Astra/Demoskopea nazionale per Grancaffè (gennaio 2005), indica una richiesta degli avventori pari al 58% di

questa consumazione rispetto al 40% in espresso.

Il cappuccino è costituito dall'intima unione di tre fasi: quella estratta (il caffè), quella liquida (il latte caldo) e quella schiumosa (il latte montato), ognuna delle quali dovrebbe essere presente in proporzioni analoghe, pari ad un terzo per ciascuna componente. A livello organolettico si ha un'ottima simbiosi: le proteine presenti nel latte hanno la capacità di ammorbidire gli aspetti gustativi eccessivamente amari, riducendo nel contempo l'eventuale presenza di apporti astringenti. In sintesi, una migliore morbidezza sensoriale.

Il caffè *macchiato*, invece, è quell'estratto al quale viene aggiunto un quantitativo di latte (caldo o freddo) che si aggira sui dieci millilitri.

Altra situazione è il caffè *corretto*. In tal caso all'espresso viene aggiunto un volume di una diecina di millilitri di "correzione", usando un liquore a scelta del cliente (grappa, brandy, sambuca, ecc.). A Trieste l'operazione prende il nome di *resentin*. Si tratta, in genere, di un apporto alcolico che avviene però solo dopo aver già bevuto il caffè.

L'aggiunta serve per *netar*, cioè pulire le rimanenze di caffè rimaste sulle pareti della tazzina.

Ma com'è che si è venuta a originare una gamma così articolata di preparazioni?

A opinione dello scrivente, nel corso dei decenni sono intervenuti molteplici fattori che hanno sensibilmente influito nella preparazione dell'aromatico infuso e che vanno considerati a livello sociologico e non solo. Fra essi, l'eterogeneità del cittadino locale che è frutto dei molti popoli che, nei secoli, si sono susseguiti su queste terre. Poi la necessità da parte degli addetti al servizio (banconiere e operatore alla macchina espresso) di soddisfare con rapidità gli ordini, per cui, necessariamente, le comunicazioni verbali dovevano risultare abbreviate. Secondo altri, invece, i dialetti dei singoli avventori effettivamente condizionarono la terminologia. Sta di fatto che il lessico legato a questa bevanda è particolarmente variegato.

### Iniziativa ticket: 3 euro x 6 caffè

Ora sta a voi scoprire tutte queste declinazioni e degustarle nei diversi locali pubblici giuliani. Se, poi, vogliamo approfittarne, TurismoFVG e PromoTrieste, propongono un carnet degustazione acquistabile negli uffici regionali di Turismo FVG: con 3 euro si otterranno 6 consumazioni nei Bar/Caffè triestini aderenti. Questo è un motivo in più per una gustosa visita a Trieste arricchita da un buon "capo" in porcellana piuttosto che in "bi", forse meglio "deca" se assunto dopo una certa ora del meriggio; così la corroborante bevanda non potrà che elevare corpo e spirito dopo una lunga passeggiata nei vicoli cittadini! Buon caffè espresso a tutti!



pre Alessio GERETTI

# Dieç, memorie e preère

... il mulin un spieli da vite

I vûl scrivi la neste lenghe ta variant tipiche di Dieç, un paîs scuindût enfre i crets da Cjargne, sui plans soreglâts das monts ch'a sierant intune sorte di fuartece naturâl la valade, ma conossût dulintor, par dut il Friûl e l'Italie, e ancje l'Europe, in grazie das mostris che ta vecje canoniche dal paîs, dal 2004 fin vuei, a àn puartât cassù 150mil personas, enfre las cjasas di 350 dieçans.

La valade cassù a è siore no dome di mostris e âgas, gondui dal lat e mulins, ma soredut di memorie. A Dieç las cjasas, i cjamps, i trois, la latarie, i mulins e soredut il contâ a àn innmò il savôr da vite vivude. Il

meracul dal nesti paîs nol è tant che – come ch'i cjatareis scrit tal numar 5 di cheste riviste *Tiere Furlane* – di 127 agns in cà a Dieç si fasint spongje, scuete e çuç – scuisîts, us garantis –. Il vêr meracul al è che la latarie e i mulins di Dieç a son *une forme di memorie*, e no semplicementri lûcs o ativitâts. A trasmêtint un mût di sei e di pensâ, no dome di produci çuç e farine. Soredut tal mulin mi plâs joudi un spieli da vite, dulà che *vite* a è par me la *vite interiôr*, e no la semplice secuenze di fats e di cjâcaras ch'a jemplant il nesti timp e a svueidant il nesti cûr. A côr d'un continuo chê secuenze di fats e avveniments e vòras e



rampins, tanco l'âghe dal Touf di Dieç.

Tancj la cjalin distrats, tancj la dropin par qualchi interès. Ma cualchi omp e cualchi femine a son tanco mulins, e il còri dal timp e dai events lu trasformant in nudriment pas gjenerazions di cjase. Cence cheste trasformazion, la vite di ogni dì a devente sfiniment: par ch'a deventi nudriment migne savê meti in vòre il mulin da l'anime.

A ce podarino paragonâ, alore, la *tramuele* là che il sorc al cole misurât, clamât dal batàcul, e a ce podarino paragonâ la grande *muele* di pierie, ch'a masine il sorc in farine par jemplâ une buine moldure? J pensi che la

tramuele a rapresenti la *memorie*. E che la muele a rapresenti la *preère*. E la *memorie* a è l'intuizion e la transmission dal *sens* dai events, no da rude cronache. E la *preère* a è il vivi a la presinche di Diu chei events, parce che il *sens* di dut in Diu lu si cjate. Il lavorâ e il pensâ, duncje, no diventin nudriment cence passâ pa tramuele de *memorie* e pa muele da *preère*.

Il patrimoni di *memorie* che la int di Dieç a à custodît, chel ch'a si conte in file ator dal fûc las seras d'unviar, finît Rosâri, al riguarde pagans, romans, barbars e cjascjelans, i lûcs dulà ch'a si ere implantade la fede cristiane e las sôs gleisias; al riguarde i clas, las muraias e i nons che di jete in jete a son rivâts, tanco tesaur scuindût tal teren, a palesânus vôras, sens da vite e fede vivude. A Dieç ogni cort e ogni borc a vevant il lôr "contadôr di storias" ch'al adatave situazion e personagjos da storie daûr fruts, int, usanças e sorenons di ché cort e di chel borc. Un rapuart straordenari, i disarès sacrâl, a à simpri vût la int di Dieç cui lûcs e cui struments da sô *memorie*. Dut al ere regolât da une sapienze ch'a vegnive da lontan, e dut al ere vivût in forme comunitarie. La int di Dieç a conos in mò ché sapienze antighe, a sa il timp dal davoì e il timp da

l'atese cidine. E a à la gracie dal contâ, da peraule semenade ta l'anime tanco samence tal cjamp savoltât.

Il contâ e il preâ a Dieç e in Friûl nol à in mò finît il so timp, nol è "in crisi", come al di di vuei si pense e si dîs di mil roubas; il contâ e il preâ condividût al spalanche in mò vuei slambri di vite e al clame dongje dute une int. Il problema al è un âti: il spalancâ vôi e vorêlas a narazion e a Peraule di Diu, atents a ogni gote di eternitât ch'a si rive a bêvi strçant la *memorie* da Sacre Scriture, dai nestis vecjos, da Pleif e dai clas dal nesti país, êsal in mò pussibil a ché int ch'a no è plui buine di lavorâ i cjamps, di samenâ la cjere furlane, o di lavorâ l'anime, samenant di *preère* il jevâ la buinore e il pounsâ da sere, il mangjâ insieme e il frontâ vôras, dolôrs, stravintas e pericui, speranças e amôrs, nassite e muart?

*Memorie* e *preère*. Tanco la tramuele e la muele, dula ch'al à di passâ

e di trasformâsi il sorc di vôras e demandas regonât ta campagne da vite, par diventâ farine, e nudrî i fruts di cjase neste.

Parcè che i nestis fruts a stan murint di fam tal spirt, biel che ju jemplin di roubas e di argagns tal cuarp, tai vôi e tas vorêlas.

Il sorc dai events vivûts cence riflessione e cence spiritualitât, il sorc di tramais e di moments no masinâts dal mulin da l'anime, al è pas bestias, pai nemâi. La farine tamesade e cjalde e profumade di fede e di cîl a è pai omps. Bigne savê ancjemò che la neste batae no è pa conservazion di un model di âtris timps. A è pa conservazion da umanitât dal vivi e da cristianitât dal pensâ, a è pa conservazion da l'anime. E cheste batae si la vinç cu la *memorie* e la *preère*. La prime cence la seconde a è avilide. La seconde cence la prime a è dislidrisade. Las vous dai mulins di Dieç, da sô Latarie miracolose, das sôs cumierias tai cjamps, e sore-dut la vous di tancj ch'a no son plui e ch'a àn cetant contât e

preât, nou las custodin tal cidin da l'anime.

E la sapienze dal preâ e la pazienze dal contâ a restin patrimoni vîf a Dieç e in dute la cjere furlane.

**Tf**



Giuliana TEJA

# Amatori di mele antiche

Un'associazione volontaria che opera nel Friuli occidentale



Tempo di raccolta a Fanna.

**N**ei secoli scorsi in Friuli la frutticoltura familiare poteva essere una discreta integrazione di una mensa assai parca, e procurare qualche modesta entrata in un bilancio molto modesto. Il melo era senz'altro la pianta da frutto più diffusa perchè il suo prodotto durava nel tempo e, più di altri resisteva ai trasporti, caratteristiche che ne consentivano l'immagazzinamento durante l'inverno ed il commercio anche fuori zona. Nella parte settentrionale della provincia di Pordenone, dove la pianura sale fondendosi con le prime colline pedemontane,

dalle forme morbide e ondulate, ricoperte di boschi, spruzzate di piccoli paesini e sparse borgate arrampicantesi fin sotto i contrafforti del Raut, i nostri avi per secoli hanno coltivato i meli; qui sono i "posti delle mele", in seno ad un'agricoltura di tipo familiare. Qui i numerosi coltivi, disposti nelle più diverse direzioni a seconda delle proprietà, formavano un vero e proprio disordinato

ricamo, identificativo per le genti che lì abitavano e lavoravano.

## **Marc l'Americano**

La mela Narancina, la Marc Panara, quella della Rosa, dell'Acqua, dal Vuèli, del Màrmul, la Ruggine, il Cigulin, il Limoncello, la Cigòt, ecc. erano varietà con nomi evocativi a volte di località, a volte di persone, in altri casi si è persa la memoria della loro ori-



Bosplans di Andreis.

gine; oggi esse costituiscono un patrimonio di grande valore non soltanto alimentare, ma anche storico, filologico ed etnografico. La biodiversità in agricoltura è odore, sapore, storia, economia:

i frammenti di natura giunti  
fino a noi raccontano  
storie spesso

incredibili di realtà biologiche ed umane, vicine seppur differenti. Il “signore” della val Colvera era ed è senza dubbio il Melo *di Marc* o Melo *di Marc Panara*, che tra tutte le qualità presenti merita un’attenzione particolare, visto la sua storia. Agli inizi del Novecento rientra dagli Stati

Uniti nel suo paese d’origine, Frisanco, da cui era emigrato anni prima, un certo Marco Roman, detto *Panara*. Come regalo ai suoi compaesani porta delle marze di un melo che, probabilmente, ritiene “miracoloso” e le innesta su franchi locali, dando così inizio alla coltivazione di un melo nuovo, diverso per portamento e per caratteristiche vegetative da tutti quelli presenti nel territorio. E le mele di Marc Panara sono davvero eccezionali, per qualità e calibro, raggiungendo dimensioni notevoli. Anche l’albero è risultato eccezionale: lo sviluppo vegetativo raggiunge dimensioni mai viste nelle altre varietà e la forma ad ombrello è imponente e di grande fascino.

### Gli “Amatori delle Mele antiche”

La quantità prodotta, ma soprattutto la bontà di queste mele erano tali da essere apprezzate anche nei luoghi più lontani, infatti veni-



Esemplare di melo della varietà *Marc Panara* che, come vuole la tradizione orale, è di origine nordamericana.



Dal mani lunc... e si capisce perchè.

vano commerciate in Austria, Germania e perfino nel lontano Egitto. Poi, come in altre zone, le accresciute aspettative economiche, che la microagricoltura non garantiva, hanno portato al progressivo abbandono della frutticoltura familiare ed al conseguente pericolo di scomparsa di varietà autoctone di grande pregio genetico. Nè si può pretendere che la moderna frutticoltura industriale, tutta tesa ai grandi mercati, che richiedono poche e ben rodute varietà, sempre alle prese coi costi di produzione, possa farsi carico di una conservazione museale di cultivar che hanno ormai un interesse prevalentemente storico e culturale. Per questo un gruppo di persone, amanti di questo territorio e della sua storia, ha dato vita alla "Associazione Amatori Mele antiche", che conta una cinquantina

## I melârs di cjasa mê

*In ta li nostri parts i avevin tancj melârs: in Milipodi, inta la Trinca, inta la Lungjara, davor la Cuesta e intal Crovat. Chiscju ultins a erin i pi grancj, lassâts cressi cinça mai cirpiju. I curavin ben la taia e i ramaçs dongja, ma dopo, cui podeva zî inta li ponti se non i ucei?*

*A 'nd era melârs di ogni sorta: chei dai miluçs da la cera, i regjins, dal paradîs, di panara, i cigulins, i stopegnis, chei dal vueli. Ma i pi bogns, e chei ch'a duravin pi a lunc, fin al mens di mai, a erin i zeuca.*

*I melârs dal Crovat, i pi vicins di cjasa, a si ju coltava di pi, a cressevin tant ch'a voleva una scjala lungja par podê tirâ i siò miluçs, i zeuca; una buna cualitât: bieî, gros, colorâts e tant bogns.*

*I melârs a erin siet e da ogni un i puartavin a cjasa almancu trê cuintâi di miluçs. I clamavin li femini a vora par udâsi a purtâju sù cul cos.*

*In cantina a nal era puest pai miluçs parcè plena di brenti e di caratei. Intun cjanton i metevin i riçs da li tistigni ch'i disriçavin cul marcjel di legn, l'unvier; riçs batûts cu la stangja passant da un ramaç a l'altri sui grancj tistignârs.*

*Inta chel altri cjanton a era la brenta da la salmuera cul formai salât, simpri cuviaerta da una straça blancja; sul sufît a erin picjadi li brei dal formai e li stangji dai salams.*

*I miluçs i cognevin portâju sù pa li scjali fin al terz plan da la cjasa là ch'a era una stanza libara e alora a si podeva metîju ben slargjâts.*

*Cui sa cui ch'al veva plantât i melârs dal Crovat, fors i parons di prima, i Pognici? Alora a erin dal 1800: cuanta storia ch'a àn vidût passâ!*

*Ancje lour a àn fat la sô vita, a son diventâts vecjus e un pôc a la volta a son muarts.*

*Jo i eri incjamò un canai ch'a tacavin a secjâsi. Di chê cualitât di zeuca i na 'nd ai mai pi cercjâts.*

Frisanc, 2005

Benito Beltrame

*(Cjapada sù a Cjavàs tal Palaçat ai 11 di utubar dal 2009, li da Mostra dai Miluçs di una volta)*

di volontari, i quali si sono posti l'obiettivo della riscoperta, del censimento, della conservazione e della rivalutazione delle varietà ancora presenti nel territorio della fascia montana e pedemontana del Maniaghese, tra i torrenti Cellina e Meduna, con la prospettiva di garantire la sopravvivenza delle vecchie varietà e di

promuoverne il reinserimento in un mercato, sia pure di nicchia. L'Associazione ha già provveduto al censimento capillare delle piante esistenti sul territorio e si occupa ora del loro recupero e della loro moltiplicazione. Provvede, infatti, a mettere a dimora piantine recuperate in terreni diversamente dislocati al



Settima Mostra itinerante delle Mele antiche, Cavasso Nuovo, 11 ottobre 2009. Dall'alto in basso e da sinistra a destra: Belladonna, Calvilla, Marc Panara, Zeuca, Ruggine dorata, Belladonna.



Le fotografie sono state eseguite in occasione della settima Mostra itinerante delle Mele antiche, Palaçat di Cavasso Nuovo, 11 ottobre 2009.

fine di conservare anche le micro diversità varietali nonchè a distribuire astoni, tanto a privati che ne fanno richiesta che a scuole che mettono a disposizione degli spazi per una frutticoltura didattica.

Particolare attenzione, in effetti, viene rivolta agli studenti delle scuole del territorio promuovendo, in collaborazione con gli insegnanti, iniziative volte a sensibilizzare i più giovani sul valore della “mela antica”, sulle sue peculiarità e sul significato della diversificazione delle varietà autoctone.

A tale scopo si sono realizzati percorsi didattici e varie attività pratiche nel campo-scuola predisposto a tale scopo dall'Associazione in una “centa” storica

di Fanna: qui i ragazzi possono sperimentare le varie fasi della coltivazione del melo, con l'assistenza di volontari dell'Associazione e di tecnici qualificati. L'Associazione, inoltre, sta realizzando una pubblicazione che raccoglie tutti gli elementi storici e scientifici emersi dai censimenti e dalle interviste effettuate; la pubblicazione, corredata da numerose schede pomologiche, fotografa la realtà attuale e servirà come base per la prosecuzione dello studio e della promozione delle mele autoctone della Pedemontana del Friuli occidentale. Il progetto dell'Associazione è condiviso dai sei Comuni della zona montana e pedemontana del Maniaghese (Andreis, Cavasso Nuovo, Fanna, Frisanco, Maniago,

Meduno); grazie al loro sostegno è possibile effettuare annualmente in uno dei sei paesi, a turno, la Mostra delle Mele Antiche, insieme ad altre manifestazioni legate alla stessa nel paese prescelto. La realizzazione del progetto è affidata all'impegno dei volontari che, a seconda delle competenze e disponibilità di tempo, si dedicano con passione alle varie attività per la salvaguardia del melo autoctono.

Infine fondamentale per l'attuazione delle varie attività previste dal Progetto risulta il sostegno dell'Ente Regionale per lo Sviluppo Agricolo e della Provincia di Pordenone, che hanno messo a disposizione dell'Associazione tecnici qualificati e risorse.

**Tf**

## Mele del Friuli occidentale

*Reggina, Stopègn, Tinin, Chei dal mani lunc, Istriàn, Chei dal cordòn, dal Dolç, Fràula, Chei di Carpacco, Chei Rosc, Marc Panara, Zeuka, Limoncello, Ros di Frisanc, Turisin, Chei dal Music, Rusin, Striato dolce, Chei di Cjampòn, Delissiu di una volta, Colapùt (o Clapùt?), Fença grande, Pincjòn, Coston, Calvilla bianca, Pomaça, Chei dal cordon, Chei da la treça, Verdòns, Cigulins, Decio, Chei da la rosa, Todescùt, di Coròne, Andreuzzi, Chei dal Predi, Ros lunc, Avostanis, Ross d'unvier, Modaneis, di Giuliu, Chei dal vueli, Blancòns, Narancins, Gigòt, Belladonna, Blanc di Forcella, Garps, Chei dal fièr, Rusin grís, dal Sanc, di Sant'Ana, di San Pieri, di San Jacu, da la Crous, dal Çopèit, Renetta del Canada, Chei dal poc, di Sepa, dal Rosari, Paradís, Champagne.*

Da questo elenco, incompleto, di varietà melicole coltivate nella Pedemontana del Friuli occidentale si evince immediatamente che alcune erano diffuse anche in altre regioni italiane (*Decio, Limoncello*), o sono di origine straniera (*Renetta Canada, Calvilla bianca, Delissiu*). In alcuni nomi si nota la provenienza esterna rispetto alla zona (*Istrian, Chei di Carpacco, Todescut, Zeuka*) e altri corrispondono a varietà che si trovano anche in Carnia (*Chei dal Vueli, Todescut, Narancins, Pomaça*). Spesso compaiono caratteristiche morfologiche, cromatiche od organolettiche del frutto (*Chei dal mani lunc, dal Dolç, Fràula, Ros, Verdons, Cigulins, dal Vueli, Blancòns, Narancins, Blanc, Garp, Rûsin, dal Sanc, dal Poc*) e, talora, compare il momento della raccolta (*San Pieri, Sant'Ana, San Jacum*). Qualche volta emerge un toponimo della zona, sia centro abitato (*Ros di Frisanc, Chei di Cjampòn*), sia di località a cui non sempre è agevole risalire (*Coston, di Corone, Blanc di Forcella, da la Crous, dal Çopèit*). Non mancano nomi di persona o cognomi (*Tinin, Marc Panara, Turisin, Andreuzzi, di Giuliu*).

La *Limoncella* è un'antichissima varietà, forse di origine siciliana o campana. La *Renetta del Canada* è nota da oltre due secoli ed è di probabile origine francese; ha avuto grandi momenti di fortuna: in Trentino era diffusissima in Val di Non. La *Champagne* è probabilmente la *Renetta di Champagne*, cultivar di origine francese già segnalata alla fine del Settecento; in passato era diffusa in Sud Tirolo dove era utilizzata anche per la produzione del sidro; è poco sensibile a oidio e ticchiolatura, i frutti possono andare soggetti a farinosità, ma si conservano bene e non raggrinziscono.

Pietro ZANDIGIACOMO

Dalla piazza di Fanna,  
primavera 2010.

# Fanna, Manià e Cjavàs: i paîs des pomis

## L'evoluzione storica della frutticoltura nella Pedemontana occidentale

Si ritiene, comunemente, che un tempo la produzione frutticola della nostra regione fosse limitata alle Valli del Natisone, ove venivano coltivati fra l'altro i meli della famosa varietà Zeuka, e a ristrette, anche se significative, realtà della Carnia, del Collio goriziano, nonché delle vallate dell'Isonzo e del Vipacco in territorio asburgico (fino alla Grande Guerra); invece, la frutticoltura, in particolare la melicoltura, aveva avuto un non trascurabile sviluppo anche lungo un'estesa fascia collinare prealpina della Destra Tagliamento, che aveva nel paese di Fanna uno dei principali centri di produzione.

### La frutticoltura nella seconda metà dell'Ottocento

Già nel 1859 il noto giornalista e politico Pacifico Valussi, in un suo scritto sulla frutticoltura in Carnia (pubblicata sul "Bullettino dell'Associazione agraria friulana"), riporta esplicitamente, quali esempi di aree "montane" con significative produzioni di frutta, i dintorni di Fanna e di Cavasso Nuovo: "Se vi sono regioni, nelle quale importi molto di coltivare gli alberi da frutto, queste sono certo le montane. Ivi sono spesso dei prati, su cui, come p. e. a Fanna e Cavasso, può crescere il pomo d'alto fusto, senza recar grave danno al prato stesso, dando

*un sovrappiù di frutta".*

Alcuni anni più tardi (1886) il comm. dott. Gabriele Luigi Pecile, senatore del Regno (sulle pagine dello stesso Bullettino), rimarca ancora questo dato: "Fanna ha tutti gli anni un raccolto più o meno abbondante di mele"; ed inoltre (1890): "Come il Mezzogiorno d'Italia produce aranci, mandorle, fichi, così il Settentrione può e deve produrre ciliege, pesche, pere, mele pel commercio e pell'esportazione. Finora in provincia abbiamo due esempi di questo. Fanna per le mele, Latisana per le pesche".

La costanza di produzione, cui accenna il Pecile, era evento

non frequente all'epoca; i meli entravano facilmente in alternanza, soprattutto per le scarse conoscenze tecniche di coltivazione, in particolare per le potature non sempre razionali e le concimazioni non regolari. Anche eventi meteorologici eccezionali (ad esempio gelate tardive o continue piogge nel periodo della fioritura) potevano comportare la "sincronizzazione" di "anni di scarica" (seguiti da "anni di carica") in ampie aree. Nella Pedemontana pordegonese, tuttavia, gli alberi da frutto venivano coltivati in fasce molto diverse dal punto di vista microclimatico e pedologico: a) in collina soleggiata su terreni profondi con buona capacità di ritenuta idrica, b) in pianura su terreni relativamente umidi, c) in pianura su terreni piuttosto sciolti in prossimità dei magredi. Data questa distribuzione delle coltivazioni, l'uno o l'altro di questi ambienti poteva essere favorito in determinate annate, per cui almeno una fascia produceva un raccolto abbondante.

Anche il dott. Domenico Rubini, in un suo intervento del 1887 (sempre sul *Bullettino*) commenta: "Nel Friuli vi sono diverse plaghe dove si hanno frutta di qualità ricercate, così p. e. dalla Schiavonia, dalla Carnia, ma specialmente da Fanna, si hanno ottime mele". Parte della produzione di mele di quest'area veniva addirittura esportata fino in Egitto; l'interessante informazione è contenuta in un rapporto sull'agricoltura della provincia del Friuli del "Ministero di agricoltura, industria e commercio" compilato nel 1885.



*Bearç a Navarons.*

In esso dapprima vengono citati "Maniago, Fanna, Cavasso, paesi delle mele, che conoscono la via dell'Egitto"; in seguito vengono ricordati "i già menzionati colli di Fanna e Cavasso, le cui mele non hanno nulla da invidiare quelle di Modena, e che vanno, s'è detto, fino ad Alessandria d'Egitto, dove abita taluno di quei coltivatori, che ne fanno incetta anche altrove".

Molte notizie, sebbene frammentarie, sui frutticoltori, sulle varietà coltivate e sulle produzioni delle colline di Fanna e dintorni in questo periodo, sono contenute in diversi fascicoli del *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana della fine degli anni '80 dell'Ottocento; in essi vengono ricordati i premiati alla "Esposizione permanente di frutta", organizzata dalla "Commissione per il miglioramento della frutticoltura", con indicazioni sulle varietà coltivate e sull'entità delle produzioni (tab. 1). Dall'elenco dei frutticoltori della

fascia pedemontana del Pordegonese e dalla descrizione della frutta premiata si evince che in loco veniva coltivato soprattutto il melo, poi con minore intensità il pero; sono comunque ricordati anche il pesco, il noce e il nocciolo. In particolare, le varietà di melo elencate sono riferibili per lo più al gruppo delle Renette (es. Renetta del Canada, Renetta grigia, Mela della Regina) e comunque a cultivar a maturazione tardiva, con frutti facilmente conservabili durante l'inverno, resistenti ai trasporti e quindi facilmente commerciabili a lunghe distanze.

Nel 1888 la Commissione per il miglioramento della frutticoltura decise di partecipare alla "Mostra regionale di frutticoltura" che si sarebbe tenuta a Treviso l'8 settembre, trasferendovi un'edizione dell'Esposizione permanente di frutta che di norma si teneva in Udine; i frutticoltori friulani furono così invitati a mandare a Treviso i loro campioni di frutta. La Giuria, trovandosi di fronte

**Tab. 1 - Frutticoltori dei Mandamenti di Maniago e Spilimbergo premiati in diverse edizioni dell'Esposizione permanente di frutta (1886-1888) e indicazioni sulle varietà e sulle produzioni.**

| nome del premiato            | data         | specie   | varietà                 | località di produzione | prod. (q) | premio  |
|------------------------------|--------------|----------|-------------------------|------------------------|-----------|---------|
| Osvaldo Toffolo              | 29 ago. 1886 | pero     | Spina                   | Fanna                  | 4         | 5 lire  |
| "                            | 29 ago. 1886 | pero     | Bella donna             | Fanna                  | 10        | Menz.   |
| "                            | 29 ago. 1886 | pero     | Butirra                 | Fanna                  | 12        | Menz.   |
| avv. Alfonso Marchi          | 5 sett. 1886 | pero     | Spadona d'Italia        | Fanna                  | 3         | 10 lire |
| Giosafat Callegaro           | 14 nov. 1886 | melo     | Renetta del Canada      | Fanna                  | 10        | 5 lire  |
| "                            | 14 nov. 1886 | melo     | Renetta grigia          | Fanna                  | 20        | 5 lire  |
| Maria Cristofoli             | 14 nov. 1886 | pero     | Martin sec (Cannelline) | Fanna                  | 2         | Menz.   |
| Osvaldo Toffolo              | 14 nov. 1886 | melo     | Della Regina (Renetta)  | Fanna                  | 50        | Menz.   |
| Carlo Marchi                 | 14 nov. 1886 | pero     | Martin sec (Cannelline) | Fanna                  | 2         | Menz.   |
| "                            | 28 nov. 1886 | pero     | D'inverno               | Fanna                  | 10        | 5 lire  |
| "                            | 28 nov. 1886 | melo     | Della Rosa              | Fanna                  | 15        | Menz.   |
| "                            | 28 nov. 1886 | nocciolo | Nostrana                | Fanna                  | 6         | Menz.   |
| Angelo Zaro                  | 14 ago. 1887 | melo     | Grand Alexandre         | Polcenigo              | –         | 10 lire |
| "                            | 21 ago. 1887 | pesco    | Duracine                | Polcenigo              | –         | 5 lire  |
| Daniele Sabbadini            | 16 ott. 1887 | melo     | Decio                   | Vito d'Asio            | –         | 10 lire |
| "                            | 16 ott. 1887 | melo     | Renetta grigia          | Vito d'Asio            | –         | Menz.   |
| "                            | 16 ott. 1887 | melo     | Renetta ruggine         | Vito d'Asio            | –         | Menz.   |
| "                            | 16 ott. 1887 | pero     | D'inverno               | Vito d'Asio            | –         | 5 lire  |
| "                            | 28 ott. 1888 | noce     | –                       | Vito d'Asio            | –         | 5 lire  |
| co. Nicolò d'Attimis Maniago | 26 nov. 1888 | melo     | Renetta del Canada      | Maniago                | –         | 10 lire |
| "                            | 26 nov. 1888 | melo     | Renetta dorata          | Maniago                | –         | 5 lire  |
| "                            | 26 nov. 1888 | melo     | Renetta moscata         | Maniago                | –         | 5 lire  |
| "                            | 26 nov. 1888 | melo     | Prodigioso d'America    | Maniago                | –         | 5 lire  |
| "                            | 26 nov. 1888 | melo     | Cera                    | Maniago                | –         | 5 lire  |
| "                            | 26 nov. 1888 | melo     | Sans pareil             | Maniago                | –         | 5 lire  |
| "                            | 26 nov. 1888 | melo     | Grande New York         | Maniago                | –         | 5 lire  |
| "                            | 26 nov. 1888 | melo     | D'inverno               | Maniago                | –         | Menz.   |
| "                            | 26 nov. 1888 | melo     | Grigia di Champagne     | Maniago                | –         | Menz.   |
| Giovanni Ciriani             | 26 nov. 1888 | melo     | Renetta del Canada      | Pinzano al T.          | –         | 5 lire  |

a oltre un centinaio di campioni di frutta, deliberò di assegnare premi complessivi a tutti i frutticoltori meritevoli.

Fu stabilito anche un premio "eccezionale" che fu vinto proprio dai frutticoltori di Fanna; fu consegnato all'avv. Alfonso Marchi, già indicato fra i frutticoltori premiati in precedenza, assai noto all'epoca per aver partecipato, come ufficiale, alla Spedizione dei Mille di Garibaldi.

La motivazione del premio fu la seguente: "*Per raccolta mele di certa riuscita, molto commerciabili; per numero di specie limitato a quelle adatte alle condizioni locali ed al commercio in grande ed all'esportazione, lire 50 (premio eccezionale per l'ottimo indirizzo dato alla frutticoltura)*". Par di capire che l'avvocato possa aver organizzato i produttori locali per ottenere prodotti

di qualità facilmente commerciabili, o per lo meno che avesse partecipato alla Mostra quale loro rappresentante.

### La frutticoltura nei primi decenni del Novecento

Arduo è trovare notizie su frutticoltori della Pedemontana pordenonese dei primi anni del XX secolo. Una piccola notizia è stata "ripescata" nell'elenco dei premiati alle "Mostre riunite

di Frutticoltura, Orticoltura e Giardinaggio” svoltesi a Udine in “Giardin grande” dal 17 al 20 settembre 1909; fra i premiati con medaglia d’argento “del Ministero” nella sezione Frutticoltura viene citato un certo Giuseppe Girolami di Fanna, probabilmente di professione farmacista. Nella relazione della Giuria, redatta dal dott. Iachen Dorta, al riguardo della frutticoltura friulana si riporta: *“Così la nostra Slavia tende ora a produrre estesamente la mela Zeuka, che si è aperta già, con successo, la via dell’esportazione. Esempi bellissimi di frutticoltura industriale sono dati dai pometi di Fanna. Il mercato delle ciliege e delle susine del Friuli raggiunge entità ragguardevolissime”*.

Tuttavia già nei primi anni del Novecento sorsero non trascurabili problemi di produzione a carico della melicoltura nella fascia prealpina pordenonese; essi vennero imputati per lo più ad attacchi di afide lanigero (*Eriosoma lanigerum*) e a mancanza di adeguate concimazioni. Sulle pagine de “L’amico del contadino” (1908), E. Ferrari così si esprime una prima volta: *“Chi entra in questa stagione nei famosi frutteti della zona collinare dei distretti di Spilimbergo e Maniago, rimane colpito dall’enorme diffusione raggiunta sui meli dall’afide lanigero”*.

Nell’anno successivo (1909), sempre il Ferrari scrive sullo stesso periodico: *“Da qualche anno si lamenta che la produzione delle mele in alcune zone, come quella di Fanna,*



Il pane e le pere. Particolare di un affresco quattrocentesco che si trova a Spilimbergo, in un’absidiola che è l’unica parte superstite di un romitorio con lazzaretto denominato San Zuan Rimit.

*Cavasso, Castelnuovo, Pinzano, è fortemente diminuita. Il fatto va in realtà accentuandosi in modo allarmante, e lo andrà sempre più, se i frutticoltori, concordi, non vi porranno rimedio, dipendendo esso specialmente a due cause, che i frutticoltori possono rimuovere; la crescente diffusione dell’afide lanigero (dell’insetto dannosissimo che si manifesta sui rami colpiti con la caratteristica lanuggine fioccosa) e l’incompleta concimazione che si suole somministrare ai meli”*; queste affermazioni sembrano indicare la diminuzione di interesse per la coltivazione del melo e per la frutticoltura più in generale. Ma quali varietà venivano ancora coltivate nei primi decenni del XX secolo?

Una risposta, anche se parziale, ce la fornisce il valente perito agrario Mario de Bortoli (1932)

nel suo pregevole manualletto di frutticoltura *Nozioni di frutticoltura per i contadini* (edito dal Consorzio provinciale di Frutticoltura del Friuli di Udine); il de Bortoli illustra le cultivar di melo più interessanti per i frutticoltori friulani e così indirettamente ci fornisce alcune preziose informazioni su alcune varietà, quali Rosa gentile, Rosa bellunese, Mela della Regina, Calimano Papadopoli, coltivate nei mandamenti di Maniago e di Spilimbergo nei primi decenni del secolo.

Così il de Bortoli riporta: *“Rosa gentile. Pianta vigorosa, poco resistente alle malattie, specialmente alla ticchiolatura. Frutto medio, con peduncolo corto saldamente attaccato all’albero; buccia fine, giallo verdognola, ben colorata di rosso dalla parte del sole; polpa bianca, soda, succosa, profumata. Estesamente colti-*

vata nel maniaghese. Matura da dicembre a marzo”.  
“Mela della Regina. Altra varietà locale, che con la Rosa gentile, la Rosa Bellunese e la Calimano Papadopoli, rappresenta una delle mele più pregevoli e che danno la maggior produzione nei mandamenti di Maniago e Spilimbergo. Pianta alquanto rustica. Frutto piuttosto piccolo; buccia gialla con qualche striatura rossa dalla parte del sole; polpa giallognola, croccante, profumata e di un sapore veramente squisito. Matura da dicembre a marzo”.

Accanto alle più note Rosa gentile e Rosa bellunese, compaiono quindi due varietà presunte locali: la già ricordata Mela della Regina e la Calimano Papadopoli. Una varietà di melo chiamata “Calimano”, molto serbevole, viene tuttora coltivata a Fan-

na; potrebbe essere la stessa, chiamata “Papadopoli”, presente nei campi-catalogo di Legnaro (Padova) e di Bassano fra le acquisizioni di materiale locale di origine veneta ad opera di ricercatori dell’Università di Padova. In ambiente di pianura (Legnaro) questa varietà ha dato produzioni elevate e frutti medio-piccoli, mentre in collina (Bassano) la produzione è risultata media e i frutti piccoli. Come molte altre varietà locali è apparsa poco suscettibile alla ticchiolatura. Nella sua famosa opera di Pomologia (1901) il prof. Girolamo Molon illustra diffusamente una varietà, la “Calamana trevigiana”, “[...] ormai diffusa e nota nei dintorni di Conegliano e in tutto il Trevigiano e il Bellunese. [...] Ben nota sui mercati della parte orientale del Veneto”. Dai dati del “Catasto agrario” del 1929 è possibile ricavare

alcune informazioni sull’importanza relativa della frutticoltura (melo e pero) in alcuni Comuni della Pedemontana pordenonese (tab. 2).

Fanna, pur essendo il Comune più piccolo della fascia collinare, continua ad essere di gran lunga il principale produttore di mele, tuttavia né in questo né in altri Comuni sono censite “colture pure”; un’unica coltura per così dire “specializzata” viene segnalata a Maniago, ove viene rilevato un ettaro di melo in “coltura mista prevalente” con ben... 60 meli! La situazione rimane quindi quella già descritta dal Valussi a metà del XIX secolo (piante allevate a “pieno vento”, impalcate alte, con densità di impianto molto bassa), nonostante quanto affermato, forse con troppa enfasi, dal Dorta.

Il pero risulta in generale meno diffuso.

**Tab. 2 - Superfici e produzioni di melo e pero in alcuni Comuni della fascia collinare del Friuli occidentale. Rielaborazione dei dati del Catasto agrario del 1929.**

| comune          | superf. totale (ha) | melo             |           |                | pero             |           |                |
|-----------------|---------------------|------------------|-----------|----------------|------------------|-----------|----------------|
|                 |                     | superf. (ha) (*) | piante n. | prod. (q) (**) | superf. (ha) (*) | piante n. | prod. (q) (**) |
| Polcenigo       | 4919                | 94               | 940       | 113            | 94               | 940       | 61             |
| Budoja          | 3767                | 31               | 279       | 23             | 31               | 279       | 11             |
| Aviano          | 10461               | 65               | 1170      | 104            | 65               | 650       | 39             |
| Montereale V.   | 7628                | 79               | 948       | 71             | 79               | 948       | 40             |
| Maniago         | 7054                | 92               | 2244      | 373            | 92               | 1152      | 88             |
| Fanna           | 997                 | 120              | 7680      | 780            | 6                | 240       | 30             |
| Cavasso Nuovo   | 1544                | 23               | 621       | 69             | 23               | 276       | 17             |
| Meduno          | 3102                | 65               | 1495      | 130            | 76               | 684       | 40             |
| Travesio        | 2878                | 18               | 270       | 32             | 18               | 252       | 22             |
| Castelnovo d.F. | 2258                | 149              | 3274      | 596            | 149              | 501       | 69             |
| Pinzano al T.   | 2158                | 43               | 860       | 108            | 43               | 473       | 52             |
| Vito d’Asio     | 5259                | 72               | 1512      | 115            | 72               | 720       | 50             |

(\*) somma di colture “miste prevalenti”, “miste secondarie” e “promiscue”.

(\*\*) produzioni rilevate nel 1929.



Cavasso Nuovo: il patriarca dei meli locali.

### 👉 E in seguito...

La frutticoltura sulla fascia collinare della Destra Tagliamento andò rapidamente declinando negli anni fra le due guerre, così come in altre aree della regione. Attualmente “sopravvive” un esiguo numero di meli annosi ad alto fusto, singoli o talora in file irregolari; pochi agricoltori e appassionati proseguono a livello amatoriale la tradizione, coltivando e propagando le antiche varietà. Nel Parco di S. Floriano, a Polcenigo, sono state messe a dimora numerose piante da frutto (meli, peri, susini...) appartenenti a diverse decine di accessioni locali, costituendo un campo-catalogo, prezioso scrigno di biodiversità. In contrasto con la “fine” della frutticoltura “pionieristica” nella fascia pedemontana dei Mandamenti di Maniago e Spilimbergo, nei terreni pianeggianti a scheletro prevalente

di non distanti aree magredili si è sviluppata una nuova frutticoltura, con risultati produttivi ed economici di tutto rilievo, ad opera di valenti frutticoltori... prevalentemente di origine altoatesina. Così si esprimeva Brigitte Prost nel suo volume “Il Friuli. Regione di incontri e di scontri” (1977): “*Da meno di dieci anni queste aziende capitalistiche appaiono ai piedi delle Prealpi Carniche, suscitando l'ammirazione degli agricoltori locali*”. La frutticoltura, in particolare la melicoltura, potrà avere un nuovo slancio nelle aree collinari della Pedemontana pordenonese? Le antiche varietà locali di melo potranno ritrovare un po' di notorietà come quella meritatamente acquisita da *Scjaglìn, Ucelùt, Forggjarìn e Piculùt neri*, vecchi vitigni di Castelnuovo del Friuli, Valeriano e dintorni?



### Bibliografia di riferimento

ADDUCA G., MOLFETTA P., PELLEGRINI P., SULLI F., VIOLINO C., ZANDIGIACOMO P. (a cura di), *Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia*, Collana “Mito e Storia della Carnia”, n. 10, Coordinamento Circoli culturali della Carnia, Lithostampa, Pasian di Prato (UD), 1998, 164 pp.

DE BORTOLI M., *Nozioni di frutticoltura per i contadini*. Consorzio provinciale di frutticoltura del Friuli - Udine, seconda edizione riveduta e ampliata, Stabilimento tipografico friulano, Udine, 1932, 134 pp.

ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA DEL REGNO D'ITALIA, *Catasto agrario 1929-VII. Compartimento del Veneto, Provincia del Friuli (Udine), fascicolo 26*, Istituto poligrafico della Stato, Roma, vol. I, 1936, 96 pp.

MOLON G., *Pomologia. Descrizione delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi*, U. Hoepli Editore, Milano, 1901, xxix + 717 pp.

PROST B., *Il Friuli. Regione di incontri e di scontri*, Editrice Grillo, Udine, 1977, 358 pp.

YOUSSEF J., STRAZZOLINI E., TOFFOLUTTI B., PIAZZA L. (a cura di), *Pomologia friulana. Varietà di melo, pero, susino, ciliegio e castagno*, Supplemento al Notiziario ERSA n. 5, 2000, 255 pp.

Ringraziamenti: Ringrazio Maria Luisa Zoratti, che mi ha permesso di consultare alcune rare annate de *L'amico del contadino*, Vincenzo Girolami, originario di Fanna, per le preziose informazioni, nonché Filippo Michele Buian per aver cortesemente fornito le foto a corredo della presente nota.

Piera RIZZOLATTI

# Non c'è bevanda migliore del sidro

Il *most* in Val Pesarina



**N**on c'è bevanda migliore del sidro (*móst*), di gusto gradevole e di basso contenuto alcolico, che permette di sfruttare le risorse di frutta della vallata, utilizzando la produzione eccedente di mele (*màia*, *mêi*) e di pere (*péirs*). In Val Pesarina, raccontano i vecchi, un tempo c'erano *mêi da scjerni* e gran quantità di pere. Numerose le varietà, di alcune si è persa ormai la memoria, la testimonianza di altre è invece affidata ad alberi centenari e contorti.

Tra le varietà segnalate dagli informatori vanno qui ricordate *i mêi dal dûr*, *dal rûsint*, *dal dolç / d'ualç*, *dal vueli*, *i mêi avostans*, *i mêi dal todescjut*,

*dal ros*, *da reggina*, *da pegna*, *da roncjadîça* e tra le pere (*pirùçs*) *i péirs da mora*, *da sagra*, *dal gjaul*, *d'in rîa*, *di S. Lazar (?)*, *da lungja*, *dal cour*, *dal gjal*, *di Pre Pauli*, *bruts e boncj* e *dal most*. Questi ultimi, dalla denominazione trasparente, e quelli cosiddetti *da lungja*, duri e succosi nel medesimo tempo, sono considerati i tipi migliori per la trasformazione in sidro. In realtà, poichè nulla va sciupato, si finisce per utilizzare nella preparazione del sidro anche altre varietà di pere (e di mele), soprattutto quelle autunnali, in

quanto le 'estive' vengono consumate man mano che fruttificano. La stagione del sidro coincide con quella della vendemmia e dei mosti in pianura: la raccolta della frutta ha inizio a fine settembre, dapprima con il recupero dei frutti caduti spontaneamente dall'albero e poi provocandone la caduta o con la *térpia* o con la 'ladra' (*vendemadôr*), un attrezzo realizzato con una pertica munita di sacchetto o cestello per spiccare la frutta senza danni. In tutte le case fervono i prepa-



Questa foto è stata scattata a Verzegnis probabilmente negli anni Cinquanta, o primi anni Sessanta, del secolo scorso. L'anziano manovra lo strumento detto *pestél* (ma anche *pil*, *pilòt*, *maça*), dotato di *màntias*, col quale maciulla le mele o le pere che il giovane mette nel recipiente. Si ottiene così il *pistùm* che passerà nel torchio (*striç*, *bóç*, *prés*). Quest'ultimo strumento non è visibile nella foto, ma non è da escludere che la sua funzione venisse svolta dal piccolo tino sulla destra. Il *pistùm* qui posto poteva essere "strizzato" mediante delle tavole poste sopra di esso e gravate da sassi. Il liquido che fuoriusciva poteva essere raccolto nel recipiente metallico che si vede sotto il tino e, da qui, passare alle damigiane dove avveniva la fermentazione. Il residuo della spremitura (*trapa*) veniva dato agli animali domestici. Si tratta di un sistema di spremitura "arcaico" che, con ogni probabilità, era in uso prima dell'avvento del torchio, o in quelle famiglie che non potevano permetterselo.

e *penç*). Taluni, soprattutto se non hanno abbondanza di frutta, mescolano insieme nel sidro le pere alle mele, ma di norma si preferisce separare la frutta, in quanto il sidro di pere, più dolce e pregiato, si conserva anche più a lungo, mentre quello di mele ha maggiore acidità e ha un periodo più breve di conservazione dopo il quale inacidisce (*il most di péirs al è lisarut, al dura fin ta l'estât, chel di méi al è acidut e si stenta a conservâlu*).

### **Sfracheâ, taçâ, fruçâ**

Un tempo le famiglie della Val Pesarina possedevano tutti gli attrezzi idonei alla preparazione del sidro. Oggi le cose sono cambiate, sia perchè soltanto poche persone continuano la tradizione, sia perchè gli strumenti elementari del passato sono stati sostituiti da attrezzature assai più sofisticate, mosse in gran parte elettricamente. Per schiacciare le pere e le mele serve innanzitutto un truogolo di legno (*laip*), che funge da contenitore, e una mazza di legno (*pil*, *maçûl*), innestata su una base (*coni*) e dotata di due impugnature (*màntias*). È opinione comune che per il sidro vadano preferiti recipienti e strumenti di legno (*il laip e il pil, parcè che la poma a sta ben tal lencj*). Non mancavano tuttavia tecniche e attrezzi diversi: ad esempio vi è chi tagliuzzava mele o pere con un coltello o con una mannaia (*taçâ i peirs sul laip cul curtis, pestâ i peirs cul manarìn*) o chi li macina con un macinino formato da un cilindro forato di ferro, ruotante in una cassetta di legno ed azionato a manovella.

rativi per il sidro (*par dutas las cjasas si faseva il most*): appena la frutta è matura si trasporta a casa, con le gerle, con cesti, perfino coi secchi (*man man che i piruços a vegnin madûrs i puarti dongja tai geis, tai mastei e ju ingrumi*). È consigliabile fare la raccolta della frutta al mattino, a giorni alterni, per ottenere sempre un buon

quantitativo (*i voi a cjàpâ sù i pérs prima di misdì, una di sì e una no*). Bisogna ricordare che per il sidro la frutta non deve aver raggiunto una maturazione totale (*bisugna tirâ jù las pomas no massa maduras*), ché altrimenti la bevanda potrebbe risultare troppo densa e scura (*se la poma di péir a è massa fata, il most al diventa scûr*

Macinata (*masenâ cul mase-  
nin*), schiacciata (*sfracheâ,  
fruçâ*), tagliuzzata (*taçâ i peirs  
cul curtis*) o frantumata con la  
mazza (*spacâ cu la maça*), la  
frutta si raccoglie con i secchi  
(*sêlas*) e si trasborda (*traî  
dentri*) nel torchio, denominato  
genericamente *striç*, o più par-  
ticolarmen- *bôç*, come a Prico.  
Il torchio del sidro si presenta  
come una specie di scatola di  
forma quadrangolare, oppure  
cilindrica, formata da assicelle  
distanti mezzo centimetro le une  
dalle altre (*las stecjas dal boç  
cu la fressura di mieç centime-  
tro di lûs fra una e chê âtra*).  
Il *striç* o *boç*, che è senza fondo  
(*cença fonz*) va posto sul *tabio*,  
un tavolino di legno, rettangolare  
o rotondo, con i piedi anteriori  
più corti, in modo che il piano  
inclinato consenta lo scolo del li-  
quido, il che avviene facilitato da  
un canaletto di gronda (*canâl*)  
che gira a pochi centimetri dal  
bordo del tavolo, tutt'intorno.

### **Striçâ e spreçâ**

La polpa (*pistûm*) ottenuta  
come sopra descritto si comprime  
nei seguenti modi: il sistema  
più elementare consiste in un  
coperchio di legno aggravato da  
sassi che si appoggia allo *striç*  
(*si cjamava cui clas*). Un di-  
spositivo complesso è composto  
da un coperchio pesante e forato  
(*tapón*) in cui è alloggiato uno  
stantuffo collegato ad una lunga  
stanga; per comprimere la polpa  
e provocare la fuoriuscita del  
mosto, la pressione può essere  
anche solo manuale (ed in tal  
caso una estremità della pertica  
è infilata nella parete, mentre  
all'altra estremità una perso-



Anche questa foto è stata scattata a Verzegnis ed è posteriore alla precedente: l'uomo che manovra il torchio, Enrico Zannier, è il figlio dell'anziano che "pesta" con il *pestél*. In centro si nota un *masanin*, attrezzatura "moderna" che consentiva di ottenere il *pistûm* con minor fatica. Le operazioni legate alla produzione del sidro ispirarono, ma forse ci fu lo zampino dell'ottima qualità del prodotto, il poeta locale Giso Fior (1916-1978) di cui offriamo questa strofa di *Atòm a Vergegnas*:  
*Cu la piertia Rico al spaca / un perâr dai Martinei. / Po l'ingèa, al crusta, al striça, / al disvueida i caratei.*

na fa forza: *il tapón al veva  
una stangja e a si spreçava  
e striçava*. Una variante a tale  
sistema consiste nel gravare con  
pesi la stanga all'estremità libera  
(*si meteva un scujerti gros,  
cun conis insomp, dôs cjade-  
nas cuntun breâr: si cjamava  
i clas e si striçava*). La com-  
pressione si può effettuare anche  
mediante la rotazione manuale  
di una grossa vite alloggiata nel  
coperchio del torchio, secondo  
un procedimento del tutto simile  
a quello noto per la torchiatura  
delle vinacce.

La torchiatura della frutta non è  
lavoro di breve durata, ma si pro-  
trae anche per diverse settimane,  
in quanto bisogna sostituire più  
volte la polpa sfruttata (*trapa*),  
ripulire le fessure del torchio  
(*tocja viergi las busas cuntun  
stec net*) ed aspettare paziente-  
mente che tutto il mosto coli nei

recipienti sottoposti al torchio.  
Quest'ultimo spesso è di dimen-  
sioni inadeguate al prodotto da  
lavorare e passano settimane  
prima di esaurire tutta la polpa  
(*si stava setemanas a striçâlu,  
si moveva la stangja fin ch'al  
gotava e si lassava a sfracheâ  
una setemana parcé ch'a si  
madurîssa*). Infine, il sidro  
raccolto nelle tinozze è pron-  
to per la fermentazione, che si  
prolunga per una decina di giorni  
(*metevin il most intun po-  
dent a deponi, a bulî par vot,  
dis dis*). In seguito si travasa il  
liquido ancora denso e pesan-  
te di tinozza in tinozza (*ai lu  
travasava di podent in podent  
sui trê, sui vot dis*), almeno due  
volte in una decina di giorni, così  
da liberarlo dai depositi e da ogni  
sedimento (*puvinta*), mentre una  
fitta schiuma (*sgaja, gaja / splu-  
ma*) ricopre il recipiente dove il

**Il most.** Par che il most al vigna bon al vorès fat mieç cui pèrs e mieç cui mèi. I mèi, Tadescuts, da Rûsin, da Laip, encja lops, massima di chei zâi grancj, ai àn di jessi ben madûrs. I pèrs, invezza, a si tolin sù no tant fats, sedinò cul pestâ ai diventa lacja. Una volta a si imbasdiva il boç, o strîç, intor San Macjeu, e si tacava cui pèrs ch'ai àn chest non, ch'ai son biei zâi, avonda granduts. Dopo, pal orden ch'a vigniva dongja, o pèrs o mèi, a si continuava. I pèrs ai era encja di chei invernaris o di chei bunis, ch'ai son piçui piçui e che denti ai diventa neris e sugôs. Una buina cualitât di pèrs a è stada puartada dongja di Cjanâl e ai era propit adats pal most.

Cuant ch'ai veva ingrumât dongja avonda roba, a si meteva dut tal laip di legn, ch'al era a puesta, e a si pestava cuntuna pila, cuntun mani lunc di legn. Dopo pestât a si puartava dut tal boç, che ator ator al veva las buses par fâ passâ il sugo ch'al lava tal tabio e al vigniva riguet tar una sêla di legn, mai doprà sêles di banda. Sora il boç a si meteva un tapon cun sora una stangja dulà ch'a si picjava i pès e a si lassava cussi fintramai ch'al era jessût dut il most e al restava il pilum, ch'a si doprava a fâ la trapa. A si lassava deponi un tic ta sêla o tal brent e dopo si travasava tas damigjanas e a si beveva via pal invier.

Da Casanova Patrizia (a cura di), *Valcalda - il tempo i luoghi le voci*, Comune di Ravascletto, 1996.

La fotografia è stata scattata a Zovello / Zuviel di Ravascletto / Monai negli anni Quaranta del secolo scorso. Si noti il piccolo torchio (boç) posato sul tabio inclinato. Il ragazzino usa la gamella per passare il pestûm dal laip al boç. Il clima è allegro come quello della vendemmia in pianura.



most completa la fermentazione. Alla fine di tale periodo è tempo di versare il sidro (*trai il most*) nelle damigiane (*damiànas*), dove avrà modo di fermentare ancora (*il most al buliva ta damiana e al butava four la sgaja*), prima degli ultimi travasi e dell'eventuale imbottigliamento. Il procedimento descritto riguarda il most di prima fermentazione; i più poveri della vallata erano soliti aggiungere alla polpa sfruttata qualche tinozza di acqua (*dopo strîçât, un podent di aga e si tegneva cuindis dîs*), per ricavare una specie di 'vinello', di secondo sidro, denominato *bevanda*, destinato al consumo immediato (*la bevanda no veva sostança*).

### **Pascjél e lops**

Coi resti della spremitura di mele e pere (*pascjél*) che contengono anche i semi (*feléps, felèpas*) della frutta, si concimano i prati e i frutteti (*cul pascjel, cul scart si coltava i prâts e i mèi ai vigneva plui grancj*) in obbedienza al precetto, sempre valido nella vallata, che nulla ha da essere sciupato, tutto, invece, riutilizzato.

Si raccolgono anche le aspre mele selvatiche (*lóps*) che maturano con le prime gelate (*i lops a vevin di cjàpâ il glaç par vignî dumiestis*): dalle mele selvatiche si ottiene un sidro acidissimo che sostituisce ottimamente l'aceto per il condimento di radicchi e insalate (*asèt di lops pal radric*). I *lops* schiacciati, infine, si possono anche mescolare alle rape per inacidirle (al posto delle vinacce usate in pianura) e preparare così la *brovada*.



Verzegnis 1981. Il torchio (*stric*) è identico a quelli che si usavano per l'uva.



Anche qui si ottiene il *pistùm* con un *masarin* molto artigianale. Chiaulis di Verzegnis, anni Cinquanta del secolo scorso.



Questa foto, che è definita "attuale" ed è intitolata *Aip e striz*, si trova nel volume *Darte e la Cjargne* che la Società filologica friulana ha dato alle stampe nel 1981. In primo piano l'*àip* (altrove *làip*) dove la frutta è stata "pestata" onde ottenere il *pistùm* che è trasferito nello *stric* (all'epoca si scriveva *striz*), ben visibile nello sfondo, che viene manovrato da due persone. Si noti la grossa vite in legno.

### **Persécs**

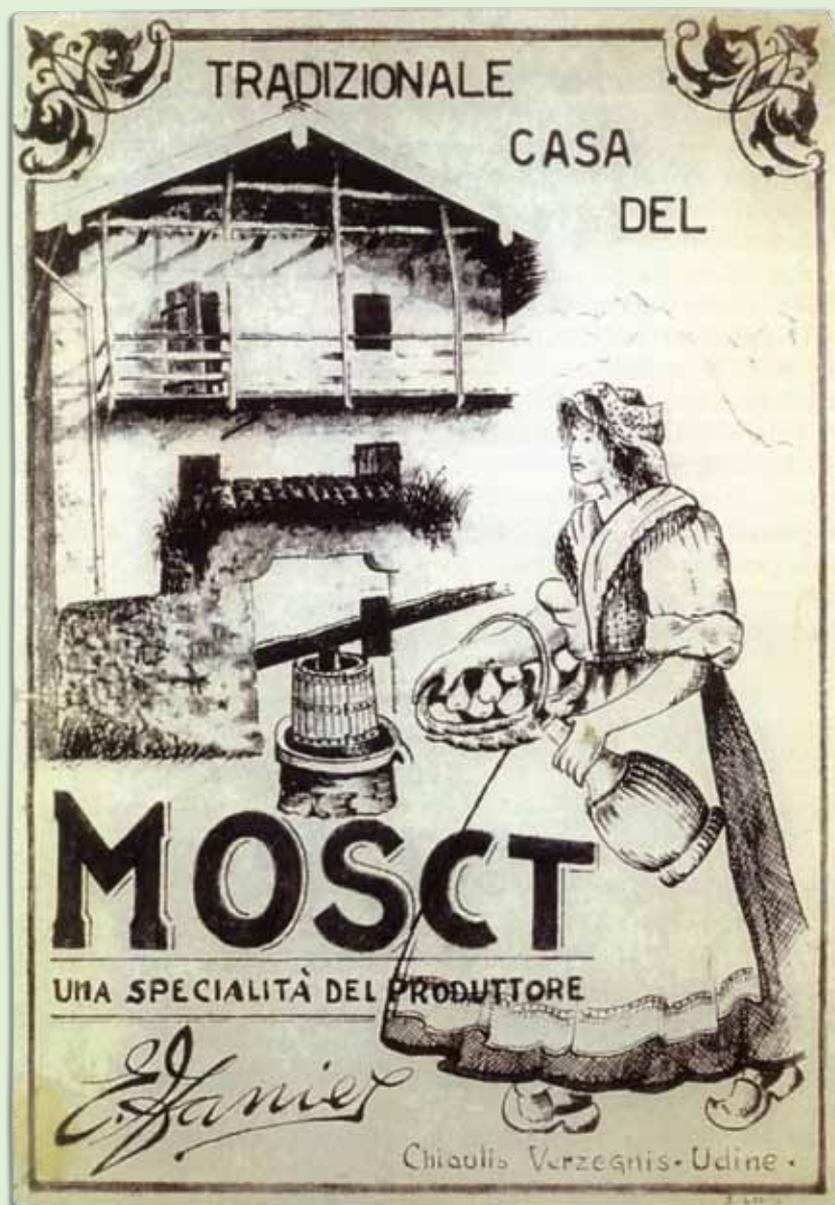
Accanto al sidro di cui si è già riferito i valligiani utilizzano in vario modo le mele e le pere. La frutta eccedente viene infatti seccata nel forno del pane (*tal for dopo jevât il pan*) e così conservata per la stagione invernale. Per fare i *persécs*, ad esempio, bisogna scegliere le pere più piccole e ben asciutte (*perùcs piçui*): dopo un breve passaggio nel forno si sistemano nei cavagni (*gèas*) o nelle vassioie (*tas vals*) e si ripongono sui ballatoi (*lìndas*) finchè si sono seccati completamente (*mêi e persécs su las lîndas a sujâ*). Così verranno lasciati una ventina di giorni, anche un mese, e

quindi ritirati in casa per essere consumati durante l'inverno e la primavera (*si tigniva i persécs fin dissuda*). I *persécs* vengono considerati un rimedio ed un medicamento infallibile contro le costipazioni ed il raffreddore una volta bolliti e mescolati alla grappa (*pai sieraments si faseva bulî i persécs e si meteva un got di sgnapa*).

**Tf**

(Da CICERI ANDREINA, RIZZOLATTI PIERA, *Vita tradizionale in Val Pesarina*, Comune di Prato Carnico, 1991).

Le fotografie provengono da altre località carniche, ma le operazioni sono le medesime.



Due locandine anni Cinquanta per il *most* di Enrico Zanier (*barba Rico*) di Chiaulis di Verzegnis.

La grafia *mosct* vuole tradurre la pronuncia locale: il digramma -sc- equivale al suono italiano che si trova in “scena”.

In entrambe si notano le pere dette *pêrs Martinèi* (il nome compare anche sulla botte) che erano le più adatte per un sidro di alta qualità.

Nella prima c'è anche un torchio (*striç*) ed un motivo locale rappresentato da una caratteristica casa del paese.

La vena poetica del poeta locale Giso Fior (1916-1978) si esercitò con successo anche nella descrizione delle operazioni legate alla produzione di questa bevanda caratteristica della nostra montagna.

Offriamo al lettore le prime tre strofe de *Il most*.

### ***Il most***

*Spaca, spaca, scjassa, Rico,  
e tu sturcja i pêrs tal gei.*

*No ta chel, ch'a è un'âta sorta  
chescj a son dai “Martineï”!*

*Sot il puarti a si mosena:  
a son ducj intun dai-dai!  
“Gjava il podim, vierç la stanza,  
urcja in banda, tu, canai...”*

*E la trapa a va tal torcli  
ch'a la strucula pulît,  
cussì 'l most al cor pal tàbio  
prima penç e po sclarît.*



# Pomari di Carnia

Chi vuole conoscere la storia del melo in Friuli si può rivolgere al numero 1 di *Tiere furlane*. Anche in Carnia la melicoltura, forse sarebbe più corretto dire la coltivazione di pomacee, è documentata almeno dal Trecento. Per esempio in un documento di Ovasta del 1342 si può leggere *totam eorum partem pratorum, camporum, pomariorum et arborum scitam in tavella de Avasta* (Dell'Oste 1999, 90) e a Colza nel 1388 *in loco qui dicitur Cort, cum curia, baiarzio et pomariis suprapositis* (ibidem 121).

I frutti di queste piante erano dei beni preziosi, tanto che i "foresti", anche se dimoranti in paese, non potevano nemmeno avvicinarsi ad esse quando la maturazione era prossima. Così, infatti, si può leggere negli Statuti di Avausa (Canal Pedarzo) redatti nel 1785: "Li Forestieri che venirano ad abitare in questa Villa astenersi debbano di qualunque tempo spostarsi à danneggiar li Beni altrui e molto meno di andare sotto i pomari in tempo d'autuno in pena di Lire 2 per ogni qualvolta, che si trovarano". Più mite la pena (Lire 1,4) prevista dagli Statuti di Osais, sempre in Canal Pedarzo, che risalgono al 1718, ma questi si rivolgono a "qualsia Persona", quindi anche ai locali che vanno nei "prati [altrui] sotto li arbori a tior peri, pomi, nose...". Il frutteto, come è noto, non era specializzato, ma consociato al prato.

In un contesto di appezzamenti microscopici e, per di più, in pendio, le liti per la frutta non dovettero mancare. Talvolta con qualche strascico legale come si evince dalle carte di questo settecentesco processo:

"Vertendo certe disparità tra Sig. Zuane qm Paulo Rupil d'una, e Sig. Giacomo di Nicolò Naiaretto, e donna Maria figlia del qm Zuane Canciani dall'altra, per occasione dei frutti di tre perari esistenti in Penias loco di queste pertinenze sul sito d'esso Mistro

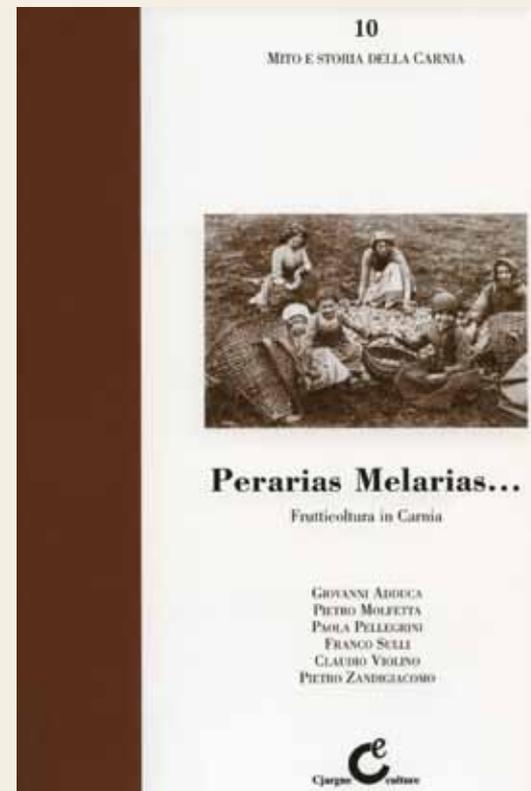
Zuane, e pretendendo detto Naiaretto, e Cognata suddetta una tal quantità di frutti d'essi perari, che esso Rupil refraga di concedergli; rimessa perciò tal vertenza in [...] conferitisi sopralocco, e fatto diligente riflesso, avendo riguardo alli confini esistenti, terminano, che li frutti del primo Peraro verso Sol a Monte detto de Rossi siano divisi intieramente per metà, e sia lo stesso peraro in caso dimidiato. Secondamente, che delli due altri susseguenti, uno detto del Crep, e l'altro di San Nicolò, che il Rupil possa far un riparo sul confine, à fine di fermare li frutti cadenti sul di lui proprio terreno, e che tutti quelli, che passarano detto riparo, siano divisi per metà fra essi contendenti". Il "riparo" era costituito da una serie di fascine atte a trattene- re i frutti che rotolavano oltre confine (Ciceri 1991, 181-182). Si noterà come ogni "peraro" sia contraddistinto da un nome proprio.

Chi ha sete di ulteriori notizie sulla pomicoltura carnica potrà spegnerla con un libro appena ristampato che riporta le relazioni presentate nell'ambito di uno "storico" convegno sull'argomento tenutosi a Tolmezzo nel 1995. In esso vi sono, tra l'altro, le schede pomologiche relative a molte varietà. Una delle più diffuse ha ispirato al *verze-grnàs* Giso Fior (1916-1978) le quattro strofe di *Mêi dai Rûzins* nell'ultima delle quali il poeta non manca di sottolinearne la serbevolezza, qualità intrinseca, certo non bisognevole di frigoconservazione in celle ad atmosfera controllata.

E.C.

## Bibliografia

Dell'Oste 1999 = DELL'OSTE GILBERTO, *Carte del vicariato foraneo di Gorto in Carnia (1270-1427)*, Coordinamento dei Circoli culturali della Carnia, 1999.  
Ciceri 1991 = CICERI ANDREINA, RIZZOLATTI PIERA, *Vita tradizionale in Val Pesarina*, Comune di Prato Carnico, 1999.



Questo libro, edito dal Coordinamento dei Circoli culturali della Carnia, appena ristampato (2010), contiene molti interventi sulla frutticoltura tradizionale carnica e del Canale del Ferro - Valcanale.

## *Mêi dai Rûzins*

*Tant sorêli in Cjaluderia,  
in Paltagna, in Nancurîns.  
A vendemin mêi dai Rûzins,  
jenfra tala e picurvîn.*

*Plens i geis e una cariola  
e bandons di bevarâ.  
Su-par-enti una scjassada:  
a no stentin a colâ.*

*Da macjada l'âf a supa  
most di prima cualitât.  
Un biel ros di sivilota  
al misclîça il grîs pavât.*

*Mêi dai Rûzins ch'i tu siêras  
tal burò pal Prin dal An,  
con che i fruts a van pas cjasas  
domandant la buinaman.*

# Il paese delle mele

Mereto / *Merêt*, è noto, deve il suo nome ai meli: nei documenti medievali si trova come *Meleretum*, chiaro collettivo dal friulano *melâr* 'melo'.

In tempi a noi più vicini è stato un bel paesotto in comune di Mereto che ha legato il proprio nome alle mele: Pantianicco, meglio noto in Friuli come *Pantianîns*.

Quest'anno Pantianicco ospiterà la quarantunesima Mostra regionale della Mela, nata come *Sagra dai Miluços*, ma con connotazioni che, fin dall'inizio, la distinsero dalle normali sagre paesane.

Non fu certo estranea a ciò l'azienda "Tre Venezie" (ora ERSA) che sorse sul suo territorio negli anni Cinquanta del secolo scorso e che prese un indirizzo frutticolo, anomalo per i tempi, ma esempio di specializzazione, soprattutto melicola, per tutto il Medio Friuli. Ora

l'alta pianura friulana può vantare aziende melicole d'avanguardia che interrompono la deprimente e sconsigliata steppa della monocoltura maidicola.

La "vetrina" di queste aziende, ma anche di molte di provenienza più lontana, si ha ogni anno a Pantianins con una esposizione di mele, seguita dalla premiazione per i più bravi coltivatori. Già dal

1975, però, il premio viene assegnato non in seguito a semplice giudizio sulla cassetta presentata, ma dopo un attento sopralluogo aziendale. Il palmarès, quindi, non va all'estetica di un piccolo numero di pomi, bensì al diuturno lavoro del melicoltore.

I criteri agronomici e le scelte di marketing possono variare da azienda ad azienda, e sono spesso guidati dalla dimensione della stessa.

Vi sono, quindi, due "concorsi": uno per aziende che hanno meno di 5 ettari a melo ed uno per aziende con dimensioni superiori. Dal 1991 c'è anche un premio "speciale", basato su un severo

regolamento, che mette in luce le aziende che si sono particolarmente distinte nella conduzione della coltura e nel management. Dal 2000, infine, sono stati istituiti dei premi per la migliore azienda in zona di montagna e per la migliore azienda condotta col metodo biologico.

Dal 1980 si tiene, in occasione della "Mostra" un convegno, ormai divenuto tradizionale, che è punto di riferimento per i tecnici del settore, ma nel cui ambito si possono dibattere anche le problematiche che riguardano l'agricoltura in generale ed il suo futuro.

Gli aspetti culturali non sono dimenticati ed è giunta al ventesimo anno la pubblicazione di *Pantianins...Signora!* in cui tecnici, scrittori di cose agricole, scrittori in senso lato, storici e, insom-

ma, tutti quelli che hanno "qualcosa da dire" su agricoltura, paesaggio e storia locale, possono intervenire con articoli e brevi saggi.

Le mele si trasformano in tante cose deliziose e tutti apprezzano i succhi che da esse si traggono; meno noto è che l'area montana della nostra regione ha una lunga tradizione nella produzione del sidro (sui monti è detto *most*).

Ed ecco che a Pantianicco, nei locali dell'ex latteria, si crea la "Casa del Sidro" con l'ambizione, che si spera di concretizzare, di arrivare ad un punto promozionale di tutti i derivati della mela.

Le attività della Pro Loco di Pantianicco, instancabile motore di tutto ciò, formano una serie assai nutrita che qui sarebbe troppo lungo elencare (partecipazione a mostre, manifestazioni anche fuori regione, ecc.); fra le tante menzioniamo i gemellaggi con località in cui è tradizionale la produzione del sidro: Ginzane Cavour in Piemonte, Gijon nelle Asturie (Spagna) e St. Paul im Lavantthal (Austria).



Pantianicco: i tempi sono cambiati e, con essi, la destinazione della gloriosa Latteria sociale.

Enos COSTANTINI

# Sidro moderno, *ma simpri cjargnel*

Il *most* rivisitato: da un solido empirismo una bevanda moderna



Czeslaw Podlesny, *Il giardino delle Esperidi*, 2008, marmo rosso di Verzegnis. La scultura si trova all'entrata dell'azienda Ecomela "La Carnica", Santo Stefano di Verzegnis.

Chi ha raccolto la grande tradizione carnica relativa al sidro è Elisio Da Pozzo di Verzegnis. Una produzione moderna non può certo avvalersi di *laip*, *pestél* e *striç*: le ASL sono sorde al richiamo dei nostri vecchi (*la poma a sta ben tal len*) e, in verità, le operazioni da svolgere hanno bisogno di macchine che le rendano rapide e tempestive.

Così Elisio si è dotato di un impianto moderno, ma non per questo ha dimenticato l'esperienza dei suoi avi. Esperienza che, da carnico testardo, ha voluto saggiare punto per punto in anni di prove e di errori.



Mele in attesa della lavorazione; varietà autoctona "Striato dolce".

### 👉 **Messedâ mêi**

Per fare il *most*, dice Elisio, si parte dal frutteto: lì, al momento della maturazione, bisogna scegliere le varietà più adatte al tipo di sidro che si vuole ottenere. Il numero di varietà che devono essere mescolate non può essere inferiore a 8, i risultati migliori si ottengono con 12-15 varietà. In questo si è nel solco della tradizione: i vecchi mescolavano le varietà, ma non a casaccio, bensì in modo mirato. Il dato empirico, quindi, è confermato e nel meleto di Elisio vi sono ben 42 varietà carniche. Nei paesi dove questa produzione vanta tuttora grossi numeri, come ad es. l'Inghilterra, si mescolano anche 18 varietà per ottenere un sidro di buon livello. Le mele si raccolgono raggruppando quelle che hanno il medesimo momento di maturazione e la "miscela" che si forma tiene

conto di percentuali ben precise tra le varietà. Anche questo è un dato fondamentale, frutto di ultradecennale esperienza, per un obiettivo di qualità. La lavorazione delle mele si avvale di una attrezzatura assai efficiente e "igienica". I nostri vecchi ne rimarrebbero ammirati, anche se non è di legno.

### **Le fasi**

La prima fase è il lavaggio dei frutti, immediatamente seguito dalla macinazione. Questa operazione, all'apparenza banale, va invece seguita con estrema attenzione: le dimensioni del macinato, modificabili cambiando i "cestelli" con diversa griglia attraverso cui passa, variano a seconda del prodotto che si vuole ottenere. Inoltre è ovvio che dimensioni troppo grosse del macinato significano perdita di prodotto, mentre una macinazio-

ne troppo fine origina una poltiglia suscettibile di dare aromi sgraditi. Il macinato passa poi in una pressa che ha la funzione del vecchio torchio: anche qui bisogna stare attenti a non pressare nè troppo nè troppo poco.

Il liquido che esce dalla pressa, succo di prima spremitura, si lascia decantare e poi viene illimpidito con un travaso.

La fermentazione, che avviene in cisterne inox, non si avvale di fermenti selezionati; Elisio ci tiene a sottolineare che i fermenti sono naturali, quelli che si trovano *su la scussa dal miluç*. Questo momento, nondimeno, è quello più delicato: una volta che la fermentazione si è avviata bisogna evitare nel modo più assoluto che diventi tumultuosa. Ciò comporterebbe la totale perdita di aromi e profumi. Come si fa? Mantenendo bassa la temperatura e praticando travasi. La temperatura si mantiene bassa ricorrendo all'acqua corrente che, qui, *l'aga di Vergègnas*, ha 8-9°C e riesce a bloccare l'attività dei lieviti (= fermenti) perchè questi abbisognano di almeno



In centro un cassone di mele, a sinistra la vasca di lavaggio.

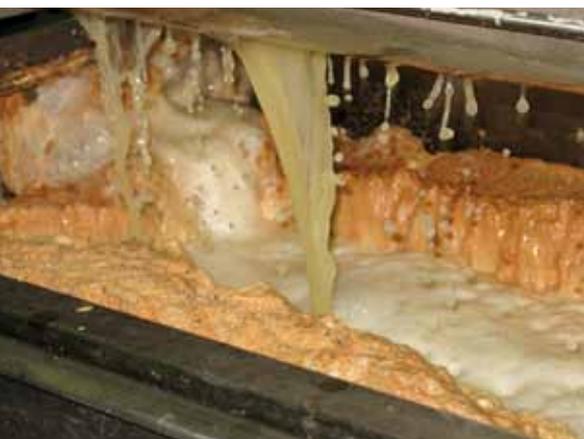


Le mele macinate vengono trasportate dal nastro (colore blu) e pressate contro i rulli in inox.

10-11°C per svolgere il proprio lavoro.

Così buona parte di essi precipita e viene separata grazie ad un travaso. La fermentazione allora si fa lenta, per una durata che va dai 22 ai 26 giorni.

Si controlla il grado zuccherino



Percolazione del succo derivato dalla pressatura.

del liquido a giorni alterni e, quando raggiunge la gradazione voluta, si passa all'imbottigliamento. Il residuo zuccherino comporta una rifermentazione in bottiglia che ha come risultato la formazione di "bollicine" per un sidro leggermente frizzante. Si può ottenere anche un sidro leggermente amabile quando non tutto lo zucchero in bottiglia viene fermentato.

Il prodotto finale ha comunque sempre una gradazione alcolica pari a 4,5°.

Non viene mai aggiunta anidride solforosa.

È evidente che un sidro così è molto diverso da quello industriale.

### **Cui lu bêf?**

Chi lo consuma? Le ordinazioni vengono, oltre che dal Friuli, dal Veneto, dall'Emilia e dalla Lombardia, da gente che, prevalentemente, lo beve a pasto. L'eccessiva gradazione alcolica dei vini moderni può favorire questa bevanda che, fra l'altro, ha quelle qualità "eruttogene", segno di benessere digestivo, che vengono erroneamente ritenute peculiari di dolciastre bevande industriali di brevetto americano. Tali qualità valgono anche per le signorine.

Il consumatore, che sa tutto di telefonini e nulla di bevande, impari a discernere il vero dal falso, il grano dal loglio: quando le bollicine sono grosse vuol dire che si tratta di anidride carbonica aggiunta (sia chiaro che non fa male), quando le bollicine sono minutissime (*Champagne docet*) vuol dire che la fermentazione è naturale. La preferenza data

alle bollicine naturali significa favorire l'economia contadina e i prodotti artigianali che, non per dire, danno un piacere superiore e una sensazione di benessere sconosciuta alle bevande artificialmente colorate, edulcorate, additivate.

### **E in Carnia?**

Elisio lavora, e tanto, per conto terzi. Solo una decina di cagnelli, però, viene a farsi fare il *most*, mentre sono 700-800 quelli che vengono a farsi fare il succo di mela. Saranno cambiati i gusti, ma una spiegazione si trova anche nel fatto che, per fare sidro, ci vogliono almeno 20-25 quintali di mele, e non sono molti i cagnelli che arrivano a tale quantità.

Qui sottolineiamo, nondimeno, la funzione di "servizio" che svolge Elisio. Arriva gente a portare mele da trasformare in succo con tutti i mezzi, dalla vecchia motocicletta con cassette legate con lo spago, all'Ape, al SUV ultimo grido, all'ansimante motocarro, al camioncino, alla Panda primo modello. Tutta frutta che, altrimenti, cadrebbe a marcire sul prato, o rotolerebbe sulle acclivi strade carniche che ancora sono costeggiate da vetusti meli.

### **Sidro di pere**

Il sidro migliore, conferma Elisio, è quello di pere. Quello che nella sua Verzegnis si faceva coi *pêrs Martinei*.

Al momento lo produce solo in conto lavorazione: ha un tempo di fermentazione più lungo rispetto al sidro di mele ed un grado alcolico più elevato.

Nella memoria di chi scrive sono



Il *pestùm*, la parte fibrosa delle mele che rimane separata dal succo dopo la pressatura.

☞ ben impressi dei sidri di pere cagnelli, o della Val Natisone, che potevano dare dei numeri ai migliori vini bianchi.

#### Altre attività

Il grosso della produzione dell'azienda di Elisio è il succo di mela che, come il sidro e l'aceto di

mele, gli ha fruttato grosse soddisfazioni e riconoscimenti anche a livello internazionale. Non dev'essere facile raggiungere i primi posti, e perfino il podio più alto, in stati (Austria, Inghilterra) in cui questi prodotti hanno tuttora milioni di estimatori e vengono messi sotto la lente di fior di esperti.

Per dovere di cronaca aggiungiamo che, a corollario di quanto sopra, l'azienda produce mele essiccate ed un aperitivo a base di mela.

In una Carnia votata alla auto-commiserazione e al vittimismo l'azienda di Elisio, a conduzione familiare, dimostra che, anche nell'economia della montagna friulana è possibile coniugare tradizione e modernità; basta avere idee, voglia di fare e di provare. I risultati arrivano.

**Tf**

## Miluçs cu la tacja

*A era una femina spiculanta, Clara, la femina di Tita Sartour. A procurava di no straçâ nuia di ce ch'a puartava dongja dal siò broili. Lour a possedevin una centa cun tancju miluçârs chi, ogni an, a si fulzicavin di miluçs. Chei melârs a erin l'ambission di Tita e da la sô femina. Tita a ju veva implantâts e, ogni an, a ju tigneva coltâts, çarpîts e disinfetâts far fâju rindi il pi pussibil. Su l'ora dal cjapâ sù, però, a era la famea intrea ch'a si manasava, duta dacordu; cui a tirâ e meti intai zeis; cui a puartâju intal solâr; cui a distirâju inta li grisiolis; cui a cuiersiju cu la paia par fâju durâ a lunc... Dopo, Clara, la parona di cjasa, ogni dì, a coreva sù intal solâr a tòini una grumulada e po, a ju spartiva, in justa part, a ogni un di famea. Jê, femina spiculanta, a procurava di emplâ il grumâl cun chei ch'a vevin cualchi tacja di guast par rivâ a mangjâju prima ch'a si fraidissin.*

*Una dì, Toiu, il fi pi vecju, sul cjapâ la sô part, al à bruntulât e al à dit:*

*“Mâri, noaltris i puartan a cjasa cuintâi di miluçs, ducju di buna cualitât ma, dopo, par dut l'an, i cugnin mangjâ ogni dì miluçs cu la tacja dal març!”.*

*E Clara, comi un pofardì, ai à rispundût:*

*“Parcè, tu, ju volarestu fraits dal dut?”.*

(Cjapada sù a Cjvas, Palaçat, ai 11 di utubar dal 2009, li da Mostra dai Miluçs di una volta)

Valter ZUCCHIATTI

# Per cangiare una botte di cattivo vino in buonissimo aceto...

L'asêt dei conti Bertoli di Mereto

Con aceto, *par furlan asêt*, si intende “il prodotto della fermentazione acetica di liquidi alcolici” che si ottiene quando l'alcool contenuto in diversi prodotti (soprattutto nel vino, nel sidro e nella birra, ma anche in derivati di altri frutti e di cereali), a contatto con l'aria e grazie all'azione di batteri del genere *Acetobacter*, fermenta in breve tempo trasformando le soluzioni alcoliche in soluzioni contenenti una percentuale di acido acetico che può variare dal 4 al 12%. Inizialmente si forma sulla superficie del liquido una leggera patina grigia, che poi assume colore violaceo diventando una massa gelatinosa chiamata comunemen-

te “madre dell'aceto”, in friulano *mari dal asêt*. Questa è bene che rimanga compatta: si diceva infatti che *se tu sacodis l'asedâr la mari si romp e al po lâ dut di mâl* ‘se scuoti il tino dove si prepara l'aceto la madre si rompe e può andare tutto a male’.

## Anche col Picolit

L'aceto ha origini antiche quanto il vino, dal quale veniva



*Aседâr*. Museo della Civiltà del Vino, Buttrio.

abituamente ottenuto, ed è citato già nella Bibbia. Nell'antica Roma era molto in uso la *posca*, una bevanda dissetante e dalle proprietà disinfettanti ottenuta miscelando acqua e aceto, menzionata anche da Marco Gavio Apicio in alcune ricette del suo *De re coquinaria*. Probabilmente è questa la bevanda nella quale il soldato romano inzuppò la spugna per bagnare le labbra di Gesù morente sulla croce e dunque non fu un atto di crudeltà gratuita, bensì di misericordia, teso a calmare l'arsura del condannato. Greci e Romani non bevevano quasi mai il vino schietto, con-

siderata un'usanza propria dei barbari, ma lo allungavano con acqua, in qualche caso addirittura acqua di mare, aggiungendovi poi miele ed altri ingredienti (fra l'altro, anche petali di rose): una prova implicita che il vino non aveva una lunga durata, trasformandosi in breve tempo in aceto e si doveva smorzare tale sapore forte, non a tutti gradito.

L'uso dell'aceto come condimento è quindi antichissimo; trattandosi, però, di un "genere" povero la sua presenza nei documenti è piuttosto sporadica.

Nel 1434 a Gemona è menzionato un contenitore per l'aceto (*unum vas acceti*), così nel

1523 a Dignano (*un butaz di haset*).

In una carta udinese del 1538 troviamo scritto *per aceto de fregar le caldiere* (e così se ne ricorda l'uso detersivo e "brillantante"), mentre in una seicentesca carta goriziana compare un aceto prodotto con uno specifico vino: *tre botte de bon azetto de rebolla vechia*.

Un aceto di tutto rispetto è senz'altro quello che compare tra le (tante) spese fatte nel 1769 in occasione della visita a Povoletto dell'arcivescovo Bartolomeo Gradenigo: *Bocce due [di] aceto di Picolit*.

*Ce bocjutis!*

## Asêt e siç

Tanto il friulano *asêt* (anche *asêit*, *aséi*, *asiat*, *asiet*, *asìot*) che l'italiano *aceto* derivano dal latino *acētum*. Sono diffuse le espressioni *lâ in asêt* 'andare in aceto' e *fuart come l'asêt* 'forte come l'aceto' che può assumere sfumature canzonatorie. In qualche paese si dice *fuart come l'asêt di ...* e segue il nome del locale venditore di questo condimento. È noto il fortemente aromatizzato *asêt dai cuatri lâris* 'aceto dei quattro ladri'. L'aceto si fa in un tino detto *asedâr*, dove il suffisso *-âr* indica destinazione o uso di un oggetto. Altre parole nostrane che hanno per base *asêt* sono *asedine* 'vino acido' (che ha dato la locuzione *savê di asedine* 'sapere di aceto') e *asedèle* 'aceto debole'.

C'è, poi, il nome di una pianta: *asèdule* (*Rumex acetosa* L.) che, guarda caso, ha come sinonimo *pan e vin*.

*Asêt*, in inglese, si dice *vinegar*, che è prestito dall'antico francese *vinaigre*, da *vin aigre* 'vino aspro, acido'.

Circa il *siç*, che si fa nel *siçâr*, sono state proposte più etimologie che, di solito fanno capo al latino *acidus*, ma che sono poco convincenti. Noi vi vedremmo, piuttosto, il latino tardo *sīcera(m)*

'bevanda inebriante', in pratica la parola che ha dato il francese *cidre*, da cui l'italiano *sidro*. Che, poi, i latini abbiano preso questo termine dal greco, ed i greci dall'ebraico, lingua nella quale significava 'bevanda di frutta e miele' (DELI) è relativamente interessante. Importa di sapere che, in friulano, dove il *sidro* si dice *most*, la parola in questione è scivolata ad indicare un altro liquido che, perchè no, poteva pure esso contribuire a spegnere la sete.

Segnaliamo che il REW porta *sīçera* 'vino di frutta', da cui l'italiano desueto *siccerà* 'qualunque bevanda fermentata atta ad ubbriacare, tranne il vino' (Cerruti).

### Riferimenti bibliografici

Cerruti = CERRUTI FRANCESCO, *Nuovo dizionario della lingua italiana in servizio della gioventù*, Libreria editrice internazionale, Torino, 1912.

DELI = CORTELAZZO MANLIO, ZOLLI PAOLO, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Zanichelli, Bologna, 1979.

REW = MEYER-LÜBKE WILHELM, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Carl Winter Universitätsverlag, Heidelberg, 1992.



La spugna imbevuta di aceto. Pellegrino da San Daniele, particolare della Crocifissione. Chiesa di S. Antonio abate, San Daniele.

### Condimenti simili, almeno nell'uso

Da vari documenti ci pare di capire che un condimento simile all'aceto, o dagli usi simili, si ottenesse con l'uva immatura che era detta *ùe (a)greste*. Il condimento, chiamato di conseguenza *agrèst*, è più volte documentato: 1348 *agrestum*; 1409 *unum va-*

*sellum parvum ad tenendum acrestum*; 1451 *Item in uvis pro agreste fienda*; 1509 *una botta de asedo de conzi tre, item uno butisel de agresto*; 1559 *Bariletti de tenir asedo n. 2, barili da tenir agresta n. 1*. Nelle aree in cui la vite non alligna, o dà scarso prodotto, l'aceto di vino era degnamente sostituito

dal *siç*, il siero del latte inacidito nel *siçâr*, recipiente analogo all'*asedâr*.

Ricordiamo, infine, che esiste l'aceto di mele, diffuso nei contermini Paesi di lingua tedesca, ma impiegato in modo trascurabile in Friuli. In Carnia, nondimeno, esiste, o dovette esistere, una tradizione di aceto di mele perchè colassù è nota una varietà melicola detta *Mèi dal Asêt* ed è altresì noto un aceto fatto con mele selvatiche (*asêt di lops*) il cui sidro è talmente acido da poter sostituire a tutti gli effetti l'aceto.

### L'aceto dei Bertoli

In passato la produzione di aceto era prevalentemente domestica e in molte case c'era il tino detto *asedâr* (talora *asedàrie*) le cui dimensioni erano variabili e commisurate al fabbisogno familiare; va da sè che vi erano anche i bottai in grado di costruire l'*asedâr* e, sui mercati settimanali, questo recipiente, spesso un piccolo gioiello di legno, era venduto fino agli anni Ottanta del secolo scorso.

Oggi l'aceto viene ottenuto industrialmente, ma il procedimento rimane molto semplice e vicino al processo naturale.

Ma quali erano i metodi usati in passato, oltre a quello che la natura seguiva e segue da se stessa, senza forzature?

Nella busta n. 25 dell'Archivio Bertoli, conservato presso l'Archivio di Stato di Udine, si trova un documento manoscritto privo di data, ma che è stato redatto nel decennio 1750-1760, perchè è inserito in altre carte familiari relative a quegli anni. Riporta



Pubblicità nel Bollettino dell'Industria e del Commercio, pubblicazione dell'Associazione Industriali friulani e dell'Associazione Commercianti di Udine, anno IV, n. 15, agosto 1926.

Nella guida *In Friuli* di Gualtiero Valentini, uscita nel 1903, si poteva leggere "La ditta G. Muzzatti, Magistris e C. di Udine fabbrica essenza d'aceto a base d'alcool, che vende nel Veneto e nell'Emilia".

Nella *Illustrazione del Comune di Udine* data alle stampe nel 1886 dalla Società alpina friulana viene brevemente presentata la "Fabbrica di essenza d'aceto di Leskovic, Marussig e Muzzati", all'epoca la più grande della provincia.



Altra pubblicità goriziana del 1914. Si trova nella *Guida Paternolli amministrativa e commerciale per la principesca Contea di Gorizia e Gradisca*, Stabilimento tipografico Giovanni Paternolli editore, Gorizia.

alcune ricette relative alla fabbricazione dell'aceto e alla conservazione del vino. Le proponiamo senz'altro ai lettori.

La famiglia Bertoli, residente a Mereto di Tomba, dette i natali ad una serie di eminenti personaggi nel mondo dell'arte e della cultura, nonché della diplomazia e di altre discipline, il più famoso dei quali rimane il canonico Giandomenico, autore del poderoso e insostituibile manoscritto *Le antichità d'Aquileja profane e sacre*. Era proprietaria di un consistente patrimonio fondiario

e, nelle sue terre, produceva grandi quantità di vino che smerciava nella bottega di proprietà, situata nella piazza centrale del paese, affittata ai De Marco. I Bertoli ottennero il titolo comitale all'inizio del Settecento.

#### **Per fare aceto del più cattivo vino**

Per cangiare una botte di cattivo vino in buonissimo aceto bisogna sospendere un sachetto contenente cinque libbre di tartaro crudo ridotto in polvere, bagnato d'una libra d'oglio di

vitriolo [acido solforico], bisogna agitare di tempo, in tempo il sacchetto.

#### **Segreto degli acetai**

Il miglior modo di fare l'aceto è quello degli acetai. Lo tengono per un segreto incognito, ma è facile l'entrare in questo mistero. Si fa bollire tre o quattro pinte di buon aceto e si versano bollenti in un gran barile fatto di legno nuovo, o accomodato e appialato dentro come fosse nuovo. Tantosto si ottura, poi si ruotola e s'agita per lo spazio di sei ore, o meno, sino che l'aceto bolente sia intieramente raffreddato.

Allora, avendo aperto il turaccio, si ruota e si scolla bene il barile. Si adatta in un luogo caldo, ed avendolo legermente turato per impedire che non entrino l'ordure, si fa nell'usto del fondo a tre o quattro dita uno o due fori, che si chiamano comunemente occhj, e si infonderà in questo barile con una piria [imbuto] fatta a posta otto pinte del più eccellente aceto che si lascerà riposare per otto giorni, doppi quali se li aggiongerà colla stessa piria due pinte di vino agro, o cavato dalla feccia, quello che ha de' fiori non è proprio a motivo che non è stato prima purificato. Otto giorni doppo si gusta l'aceto, e se è tanto forte, che quello che si ha messo nel barile la prima volta, se li agionge sue altre pinte di simil vino, e si continua così di otto in otto giorni a ricaricare l'aceto, sino a tanto che sia pieno più della metà. Allora si può ricaricare

# Speciâl asêf furlan: l'aceto Moretti

La birra Moretti è nota a tutti i friulani e la sua storia è stata trattata in *Tiere furlane* n. 3 del 2009. Meno noto è che alla produzione di birra l'imprenditore Luigi Moretti accompagnò la produzione di aceto. Entrambi i prodotti trovarono stimolo nella cosiddetta "crisi oidica" determinata da un fungo d'origine americana, l'oidio per l'appunto (*fumate de vît* in friulano), che distrusse i vigneti dei furlani, la cui sete trovò parziale sollievo nella birra. La mancanza di vino ebbe come logica conseguenza la mancanza di aceto nelle famiglie, ed ecco che il Moretti si organizzò acquistando altrove lo "spirito", cioè l'alcool. Ma leggiamo questa storia nella *Illustrazione del Comune di Udine*, una guida data alle stampe dalla Società alpina friulana nel 1886.

"Fin dal 1845, quando ormai l'oidio andava facendo strage micidiale nei nostri vigneti, e non soltanto l'aceto di vino, ma il vino stesso *di uva* era quasi una rarità, il sig. Mages di Vienna venne ad impiantare una fabrica d'essenza d'aceto in Udine, la prima eretta in Italia, e la condusse fino al 1858, anno in cui il sig. Luigi Moretti, allora nel vigor degli anni e delle grandi imprese, ne fece acquisto. La fabrica d'essenza d'aceto di Luigi Moretti prese tosto uno sviluppo straordinario, talchè la produzione, lo smercio ed il corrispondente guadagno andarono d'anno in anno sempre crescendo, fino a che altri industriali, vistoci chiaro, altre ne eressero e in Udine e fuori. Però, anche in mezzo alla moltiplicata produzione di parecchie altre fabriche, quella di Luigi Moretti conservò sempre una certa rinomanza, specie per il gusto gradevole della sua essenza.

Oggidì è una speculazione che va decadendo, sia per la concorrenza, che rende i guadagni assai misurati, sia per l'impiego di capitali non piccoli che esige, particolarmente negli spiriti, sia perchè, a Dio mercè, si ricomincia a produrre del vino. Perciò le piccole fabriche non danno più tornaconto e si chiudono.

La fabrica Moretti conta ora 47 tine e produce circa 5000 ettolitri all'anno di essenza, bianca e colorata, che smercia in provincia e nel Veneto: vi lavorano 4 operai tutto l'anno, sono sempre in magazzino da quattrocento a cinquecento ettolitri di essenza a disposizione dei committenti. Gli spiriti vengono acquistati parte in Germania ed Austria parte a Milano da Branca, Sessa e da altri".

## Acetificio Leskovic, il più grande

Nella medesima pubblicazione viene presentata una "fabrica" di aceto di dimensioni più grandi, anzi la più grande della provincia:

"La ditta di Leskovic e Comp. eresse nel 1876 un apposito edificio per attivare una gran fabrica di essenza d'aceto a base di alcool. Malgrado la potentissima concorrenza che vien fatta a quest'industria dall'acido pirolignico, che s'importa dalla Germania in quantità sempre crescente, perchè gravato d'un dazio minimo in confronto di quello dell'alcool (L. 10 l'ettolitro), la ditta Leskovic e Comp. fabrica circa sette mila ettolitri di essenza d'aceto all'anno, che smercia nel Veneto e nell'Emilia.

L'alcool lo acquista per lo più in Austria ed Ungheria: vi occupa per 300 giorni dell'anno 4 operai adulti, che attendono a 60 tine della capacità di circa 12 ettolitri ciascuna. Oggidì è indubbiamente la fabrica d'essenza più importante della provincia e sempre andrà allargando i suoi confini se il Governo troverà di suo interesse l'aumento dei dazi sull'acido pirolignico, e se la ditta non proceda, come si dice, al suo scioglimento".

## Garp come l'asêf

In Udine vi era anche la "Fabrica di essenza d'aceto di G. B. Degani" il cui titolare dimostrò uno spirito piuttosto "acido" nei confronti degli estensori della *Illustrazione del Comune di Udine*:

"Anche la fabrica di G. B. Degani ha una certa importanza: ma nulla possiamo dire, perchè nulla si volle comunicarci nè intorno all'epoca dell'impianto, nè intorno alla produzione od altro: la riteniamo d'una potenza di poco minore di quella della fabrica Moretti".

di cinque, in cinque giorni, e quando il barile è quasi pieno se ne può cavare per uso familiare, solamente continuando a ricaricare ancora l'aceto che è nel barile sino che è intieramente pieno. Allora, se l'aceto è buono, se ne può cavare due terzi per riempire qualche altro vaso, poi si continua come prima a ricaricare l'aceto del primo barile. Non si determina qui la grandezza del vaso, si può prendere più o meno grande, secondo l'aceto che si vuol fare. Ve ne sono che affogano [arroventano] un ferro e lo smorzano [spengono] nel vino prima di gettarlo nell'aceto.

#### **Per fare aceto in un ora di tempo**

Si stempra della farina di segalla con forte aceto, si fa una foccaccia e si fa cuocere

nel forno. Essendo cotta si riduce in polvere e s'impasta di nuovo con l'aceto, e si fa cuocere come prima nel forno. Si fa lo stesso per la terza volta e quando sarà cotta si mette in un barile di vino.

#### **Per fare eccellente aceto con la feccia del mosto delle uve**

Si mette del mosto in un botte e si lascia bollire all'ordinario, verso la fine della fermentazione si cava tutto il vino e non si lascia che la feccia nella botte. S'infontirà [impregnerà] da se stessa, e caricandola di vino a pocco a pocco, si avrà un aceto buonissimo e naturalissimo. Questo è il modo più facile, e migliore, che si abbia ritrovato.

#### **Per guardare il vino facilmente in ogni tempo**

Si lava il sale delle ceneri de' migliori sarmenti di vigna, e se ne mette tre oncie [120 grammi] sopra ciascun mozo [moggio] di vino, avanti di metterle il cochiume [tappo che chiude il foro della botte].

#### **Per ben chiarificare il vino**

Quando si vuole chiarificare il vino, che è restato torbido a motivo d'un resto di parti tartarose, che egli tiene ancora, si adopra colla di pesce o chiare d'ova, o molte materie tartarose ed assorbenti, che agiscono tutte, attraendo al liquore quello che turba la sua limpidezza.

#### **Per impedire la corruzione al vino e ad ogn'altra bevanda si in mare, come in terra**

Si prende allume [solfato doppio di alluminio e potassio] sottile in polvere, si mischia bene con chiare d'ova, di modo che non resti alcun grano. Poi si getta questa miscianza per il turaccio nella botte e si agita molto con un bastone steso in terzo o in quarto, e non vi è alcun'inconveniente a rimuovere la feccia. Si rimette subito il turaccio sul bucco della botte e tre giorni dopo ordinariamente si attenda.

Bisogna impiegare una mezza libra [240 grammi] di allume e sei bianchi d'ova per ogni cento pinte [124 litri] di vino. Questo secreto è proprio non solamente per impedire che il vino non si corrompa, ma ancora per ristabilirlo quando è corrotto.



Publicità del 1914: la fabbricazione "industriale" o almeno artigianale di aceto ha una lunga tradizione anche in Friuli. Si trova nella *Guida Paternolli amministrativa e commerciale per la principesca Contea di Gorizia e Gradisca*, Stabilimento tipografico Giovanni Paternolli editore, Gorizia.



Spilimbergo, chiesa di S. Giovanni Battista, affresco, sec. XV.



Publicità nell'almanacco *Stele di Nadâl* del 1950.

Federico CAPONE, Costantino CATTIVELLO

# Radìc di mont

Una specie spontanea che fa gola

**L**a cicerbita alpina, meglio conosciuta col nome di *radìc di mont* 'radicchio di monte' è una pianta che negli ultimi anni ha destato interesse e curiosità anche al di là del ristretto ambito degli intenditori.

## Cenni di botanica ed ecologia della specie

La *Cicerbita alpina* (nome scientifico del *radìc di mont*) è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Asteracee o Composite. Differenti sono i nomi volgari a livello locale; accanto a *radìc* (o *lidric*) *di mont* in Carnia è nota come *radìc dai menàus* 'radicchio dei boscaioli' e *radìc dal glaç*

'radicchio del ghiaccio'; in provincia di Trento è *radìc de l'ors* 'radicchio dell'orso'; in provincia di Brescia è *radèc salvadegh* (Arietti, 1974); sempre per il Friuli sono riportati in letteratura i nomi volgari di *latisùl* (Penzig, 1924) e *latizùl salvàdi* (Gortani, 1905) nella zona della Carnia. È diffusa in Europa, nelle principali catene montuose del Sistema Alpino; nelle Isole Britanniche è segnalata come rara. In Italia è presente nell'intero Arco Alpino, dove è comune, specialmente in quello centrale ed orientale e nell'Appennino settentrionale, dove è segnalata come molto rara. È diffusa



nel piano sub-alpino, occasionalmente in quello montano, ovvero ad altitudini comprese tra i 900 e 2200 m s.l.m.

Riguardo all'habitat, gli ambienti della specie sono i tagli rasi forestali, le schiarite, i megaforbieti (terreni detritici ricchi di umidità), i veli nitrofilii (terreni con azoto disponibile negli strati superficiali), i popolamenti a felci, gli ontaneti verdi, i saliceti subalpini.

La pianta presenta un rizoma obliquo senza stoloni, da cui al risveglio primaverile si sviluppano i germogli di colore rosso-violaceo.

Le foglie hanno una forma allungata con lamina che presenta il segmento terminale triangolare, acuto, sono glauche sulla pagina inferiore, a differenza del fusto e



Infiorescenze di *radic di mont*, Monte Arvenis, agosto 2010.



Semi di *radic di mont*. Foto Marta Mossenta.

dell'infiorescenza che si presentano setolose. I fiori di colore azzurro-violaceo sono riuniti in corimbi o racemi terminali visibili nel periodo estivo (Luglio-Agosto). L'impollinazione è entomofila, mentre anemofila è la dispersione dei semi (achenii). Il peso di mille semi supera di poco il grammo.

La pianta adulta raggiunge nel periodo di fioritura dimensioni variabili dai 50 ai 200-250 cm. La presenza della *Cicerbita alpina* è spesso indicatrice di un suolo con buona umidità e ben dotato di humus. Preferisce suoli debolmente acidi, con pH compreso tra 4,5 e 7,5; rifugge i suoli salini, e preferisce le situazioni di mezza ombra, incontrandosi raramente in piena luce. Non sopporta le gelate tardive o valori estremi di temperatura.

#### **Raccolta spontanea ed utilizzo alimentare**

Le testimonianze reperibili in letteratura in merito alla raccolta ed all'utilizzo a scopi alimentari del *radic di mont* sono scarse.

La testimonianza più antica è data da Hegi (1929), secondo il quale i fusti triturati e mescolati insieme a *Oxyris digyna* e latte di renna venivano utilizzati dalle popolazioni lapponi per preparare un alimento.

Le prime testimonianze a livello nazionale sono degli anni Settanta del secolo scorso. Nelle province di Brescia e Trento sono descritte delle ricette per la preparazione dei germogli primaverili e segnalati alcuni siti di raccolta (Arietti, 1974). Nella letteratura più recente, viene citato l'utilizzo dei giovani germogli, cotti o conservati specialmente sott'olio, in Friuli, in Trentino, in Alto-Adige e in Veneto (Corradini *et al.*, 2002; Picchi *et al.*, 2005).

La parte utilizzata per fini alimentari è costituita dai germogli che si sviluppano in primavera dai rizomi a livello del terreno, non appena si completa lo scioglimento delle nevi. In questo momento, i germogli che fuoriescono dal terreno si presentano eziolati e compatti, simili nell'aspetto ad un asparago. Nei siti di crescita spontanea, spesso il terreno è ricoperto da uno strato di materiale vegetale indecomposto che funge da pacciamatura naturale.

Gli ambienti di crescita della specie sono vari, ma sempre ad altitudini superiori ai 900 m s.l.m. Si trova nei versanti montani esposti da nord a ovest, ai margini dei boschi, talvolta nelle radure, in ambienti umidi, non troppo esposti alla luce, vicino a torrenti e nei canaloni. Questi ultimi sono i luoghi preferiti dai raccoglitori, secondo i quali i

germogli presentano in tali ambienti le migliori caratteristiche qualitative.

La raccolta viene effettuata a mano, scavando con le dita intorno al germoglio per una profondità di pochi centimetri, ed effettuando una leggera torsione onde far sì che questo si distacchi dal rizoma sottostante. Il germoglio così raccolto presenta alla sua base tracce della fuoriuscita di un lattice biancastro, caratteristica del gruppo botanico a cui appartiene la specie (uno dei

nomi friulani è appunto *latisûl*). Questa caratteristica, conosciuta dai raccoglitori, permette di distinguere *Cicerbita alpina* da un'altra specie che spesso cresce negli stessi ambienti, ma non è commestibile, ovvero il farfaraccio maggiore (*Petasites hybridus*).

In seguito alla sempre maggiore diffusione tra i consumatori, i germogli di cicerbita sono preparati in diversi modi. Si possono consumare freschi all'interno di un'insalata di stagione, oppure

come condimento di zuppe di orzo o delicati risotti, oppure sono scottati alla griglia, avvolti nella pancetta. Una alternativa più pratica e molto diffusa è quella di preparare frittate di erbe di montagna con radicchio, asparago, *sclopit* (*Silene inflata*), *tale* (*Taraxacum officinale*) ed altre specie spontanee.

Per una più facile e idonea commercializzazione, nonché per migliorarne la conservabilità, i germogli di *radic di mont* vengono comunemente trasformati. Le modalità di preparazione del prodotto trasformato possono variare soggettivamente, ma presentano caratteristiche comuni: i germogli sono dapprima puliti, poi scottati per pochi istanti in una miscela di acqua e aceto al fine di abbassarne il pH e la carica microbica, ed infine sono fatti asciugare e conservati sotto una salamoia a base olio di oliva o olio di semi in contenitori di vetro. Alcuni produttori inseriscono nel sott'olio ingredienti come aglio, sale, pepe, chiodi di garofano, vino bianco.

#### **Commercializzazione del prodotto ed aspetti legislativi**

La raccolta e l'utilizzo alimentare dei germogli di *radic di mont* costituiscono una pratica tradizionale per cui il prodotto, di massima e specialmente nelle zone di montagna è destinato all'autoconsumo. I canali di commercializzazione del prodotto fresco sono i mercati ortofrutticoli settimanali durante la stagione di raccolta; quelli del prodotto trasformato sono i ristoranti, gli agriturismi, le ditte locali di trasformazione alimentare che



*Radice di mont* a Piani di Vas, Rigolato, agosto 2010. Foto Marta Mossenta.



Germogli di *radic di mont*. Foto Emiliano Maroncelli.



Germogli di *radic di mont*. Foto Emiliano Maroncelli.

commercializzano il prodotto conservato sott'olio o come ingrediente di salse. Negli ultimi anni il prodotto trasformato è stato inserito tra i "Presidi Slow Food" per la Regione Friuli-Venezia Giulia sotto la denominazione di *Radice di mont*, ed è comparso nelle ultime edizioni del "Salone del gusto" di Torino, ampliando così la sua diffusione oltre il mercato locale. I prezzi del prodotto, secondo le informazioni raccolte da più fonti, sono molto variabili. Quelli del prodotto fresco variano

dai 20 euro al kg pagati ai raccoglitori che riforniscono i ristoranti e le ditte agroalimentari, ai 23 euro per i barattoli sott'olio da 250 grammi.

Nel caso dei fornitori di ristoranti e ditte agroalimentari, la materia prima proviene in ogni caso da raccolta in ambiente naturale, ed i canali di approvvigionamento e i siti di raccolta non sono resi noti. La comparsa sul mercato locale del prodotto trasformato ha necessariamente causato negli ultimi anni un intensificarsi della raccolta, prima praticata per esclusivo autoconsumo, nelle tradizionali zone di raccolta in Carnia. L'intensificarsi della raccolta spontanea ha indotto le autorità locali a porre delle limitazioni tramite appositi provvedimenti legislativi. Le Leggi regionali n° 34/1981, n° 32/1996 e n° 9/2007 permettono "...la raccolta di un quantitativo massimo di parti eduli pari a 1 kg a persona e per giorno...". Tali limitazioni, sebbene costituiscano un deterrente contro la raccolta indiscriminata, non sono in grado di risolvere da sole il problema. Attualmente non esistono, nelle zone citate,

studi dedicati al supposto rischio di scomparsa della specie, come è il caso di altre zone europee, in particolare la Scozia, dove la specie è considerata vulnerabile, cioè "esposta a un alto rischio di estinzione in natura" (Long, 2005).

### Il *radic di mont* in regione

Anche se le testimonianze di un suo utilizzo ad uso alimentare sono tutto sommato recenti in quanto non anteriori alla fine dell'Ottocento, nella regione il *radic di mont* è ormai molto conosciuto, apprezzato e ricercato. L'incremento dell'interesse sta portando ad una raccolta sempre più diffusa e massiccia, soprattutto da parte di raccoglitori inesperti e di giornata che stanno causando la scomparsa della specie in diversi areali di montagna. Inoltre, per evitare problemi con gli organi di controllo, che ne monitorano la raccolta, i raccoglitori dediti al guadagno adottano la tecnica della raccolta intensiva nelle prime ore del mattino o nelle ore notturne. Questa pratica, oltre a deturpare un habitat naturale in modo selvaggio, causa anche una considerevole perdita di piante dovuta al calpestamento soprattutto in areali dove la *Cicerbita alpina* è molto fitta. La pianta, se in buono stato, produce mediamente 4-6 germogli, ma, naturalmente, una raccolta intensa compromette la sua fisiologia e crea stati di stress che spesso portano al suo appassimento.

Tali considerazioni sono importanti se si pensa che la *Cicerbita alpina* è una pianta considerata "bioindicatore" ed inoltre è molto



*Radic di mont* al momento della raccolta, Piani di Vas, Rigolato, maggio 2010.

apprezzata dagli animali selvatici che si cibano dello scapo florale, per gustarne il suo prodotto lattiginoso.

Visto l'alto interesse che la pianta possiede dal punto di vista ambientale, ecologico ed economico, CirMont, ERSA, Uniud e Direzione regionale delle Risorse agricole e forestali, tramite il progetto BioInnovErbe, finanziato con la legge regionale sull'innovazione, stanno perseguendo l'obiettivo di promuovere la coltivazione del radicchio di monte in alcuni ambienti vocati, così da preservare le piante selvatiche e, parallelamente, disporre di un prodotto coltivato e pronto a soddisfare le esigenze di mercati sempre più ampi.



#### Bibliografia

ARIETTI N. (1974), *La flora economica e popolare del territorio bresciano*. Brescia Ateneo.  
BELZER G. E PIERONI A. (2007), *The importance of a taste. A comparative study on wild food plant consumption in twenty-one local communities in Italy*.

Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 3: 22.

CIVIDINO S.R.S., GUSSETTI I. E COLLUSSI L. (2006), *Aspetti economici legati alla coltivazione del radicchio di monte (Cicerbita alpina)*. Notiziario ERSA 3-4: 7-10.

CORRADINI C., BONESSI M. E INNOCENTE N. (2002), *Cibario del Friuli-Venezia Giulia. Atlante dei prodotti della tradizione*, Udine: ERSA.

GORTANI L. E GORTANI M. (1905) *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia*. Udine.

HEGI, (1928/9), *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*, Vol. VI/2, p. 1101.

LONG D. (2005) Senza titolo. Plantlife Scotland.

MOORE, D. H. VALENTINE, S. M. WALTERS, E D. A. WEBB, *Flora Europaea*, IV: 331. Cambridge, UK: Cambridge University Press.

PENZIG O. (1972) *Flora popolare italiana*. Bologna: Edagricole.

PICCHI G. E PIERONI A. (2005) *Atlante dei prodotti tipici. Le erbe*. INSOR.



*Radic di mont* al momento della raccolta, Piani di Vas, Rigolato, maggio 2010.

## Radic dai menaus, ma anche delle scrofe

Questo *radic di mont* dev'essere moda recente. Non si trova nel *Vocabolario botanico friulano* del 1862 di Giulio Andrea Pirona, nè nel *Vocabolario friulano* del 1871. Non vi accenna Valentino Ostermann nel pur nutrito capitolo che dedica alle piante nella sua opera *La vita in Friuli* del 1894.

I Gortani lo citano col nome di *latisûl salvadi* nella fondamentale *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia* del 1906, ma non riferiscono di alcun uso alimentare.

Lo stesso vale per il *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona compilato nei primi anni Trenta. Non compare nella lista di una sessantina di piante spontanee mangerecce compilata da Carlo dal Cer in *Tradizioni alimentari in alcuni paesi dell'arco alpino orientale*, un bel libretto uscito nel 1972. In tempi molto più vicini a noi non vi è neppure una parola che lo riguardi nel pur attento lavoro di Mario Castagnaviz *Carnia agroalimentare* del 1991.

Alcuni carginelli interpellati dicono che sentono tale nome “da non molti anni” e che i loro padri e nonni non facevano uso di tale pianta.

Una signora di Pesaria ci riferisce che la pianta adulta era data ai maiali. Nel libro *Jerbas di Cjanâl - Il prato carnico in tavola* (Scuola primaria di Prato Carnico, s.d., prob. 2007) vi è una affermazione molto esplicita: *Una volta, encja se a 'nd era miseria, na si à mai sintût che ai tolès sù il radic di mont.*

Illuminante può essere il nome che gli viene assegnato a Forni Avoltri: *radic dai menaus* ‘radicchio dei boscaioli’. Si tratterebbe, quindi, di un alimento utilizzato da una ristretta cerchia di persone e per un breve periodo, all’inizio della primavera, quando le nevi sono in buona parte sciolte, come ci dice Novella Del Fabbro: *Openo ch'a si disfavo la niof dei martùors di mont al spuntavo lu radic dai menaus, tant tornât di modo; cumò a si lu cjato dei miei ristoranti cjar-gnei. Mangjato sot vueli e je uno specialitât. Un viaç i la mangjavo crudo in salato o cueto insieme al sparc salvadi...*

Il nome originale, peraltro, pare sia *latisûl*. I Gortani dicono *latisûl salvadi* e avranno sentito questo nome dalla viva voce del popolo, ma certamente l’aggiunta dell’aggettivo *salvadi* serve a distinguerlo dal comune *latisûl* che va sotto il nome botanico

di *Sonchus oleraceus*, questo sì documentato fin dall’Ottocento come pianta spontanea commestibile. Si tratta di un parente abbastanza stretto, frequente in tutto il Friuli (nella Bassa va sotto il nome di *Grisp* o *Gresp*).

*Latisûl*, e la variante documentata *latiçûl*, si spiegano facilmente a causa del *lat* ‘latice’ che fuoriesce da eventuali ferite provocate alla pianta.

Il nome italiano corrente è cicerbita, ma si può sentire anche cicerbita violetta, cicerbita azzurra, lattuga di monte, lattuga alpina, radicchio dell’orso e, meglio ancora, radicchio di montagna. In realtà “cicerbita” non sarebbe proprio italiano perchè ricalca pari pari il nome scientifico che è *Cicerbita alpina* Wallr., dove Wallr. sta per Karl Friedrich Wilhelm Wallroth (1792 - 1857) il botanico tedesco che coniò tale nome nel 1822.

Probabilmente il botanico si ispirò a *cicirbita*, nome del *Sonchus oleraceus* e di piante simili nell’antica Roma. I Romani, quelli antichi, chiamavano *cicirbita alba* l’indivia e *cicirbita agrestis* il radicchio sevatico. Nei libri un po’ datati, compreso il sopra citato lavoro dei Gortani, al *radic di mont* viene

assegnato il nome scientifico *Mulgedium alpinum* Less., dove Less. sta per Christian Friedrich Lessing (1809 - 1862), altro botanico tedesco, che ha coniato questo nome nel 1832.

*Mulgedium*, il nome del genere, si deve al botanico francese Alexandre Henri Gabriel de Cassini (1781 - 1832) che lo formulò nel 1824 prendendo lo spunto dal latino *mulgere* ‘mungere’, ispirato quindi dal latte che fuoriesce da queste piante. Oggi senza l’inglese non si va da nessuna parte: in quella lingua il *radic dai menaus* si dice *Alpine Sowthistle* o *Blue Sowthistle*.

*Alpine* e *Blue* sono parole facili da capire. *Sow* vuol dire ‘scrofa’: le piante appartenenti al gruppo detto *Sowthistles* venivano date alle scrofe in lattazione, forse nella speranza che latte desse latte. *Sowthistles* serve anche a differenziare le piante appartenenti ai generi *Sonchus* e *Cicerbita* da quelle dette *thistle* e basta che sarebbero gli spinosi cardi.

E.C.



Gabriella BUCCO

# Arte in latteria

Salvino Braidot è già stato ricordato nel numero quattro di *Tiere furlane* come valido tecnico agrario, appassionato insegnante e direttore, dal 1929 al 1967, della Scuola di Caseificio “Enore Tosi” di San Vito al Tagliamento. I suoi compiti non si limitarono all’attività didattica, ma seguì anche i lavori della costruzione della nuova sede. Negli anni Cinquanta la gestione del caseificio e della scuola, annessi all’Istituto Agrario “Falcon Vian” dovevano essere completamente rinnovati per rispondere ai seguenti requisiti:

“a) supplire al bisogno di tecnici caseari... che occorrono alle più che 600 latterie sociali della

provincia

b) trovarsi in posizione centrale rispetto ai fornitori del latte

c) funzionare, come finora, per tutto l’anno, quale caseificio della zona e ciò allo scopo di disporre, in ogni epoca, del latte e dei derivati, indispensabili alle varie operazioni di caseificio, cui devono accudire gli allievi, coloro che desiderano perfezionarsi e aggiornarsi in questa arte delicata e sempre difficile

d) rispondere a tutte le esigenze della pratica trasformazione e valorizzazione del latte prodotto in Friuli

In poche parole la scuola non deve assumere carattere scientifico, compito questo di istituti

rigorosamente specializzati e perfettamente attrezzati... ma mantenere il suo carattere pratico, con una organizzazione che, dal lato della funzione, ripeta quella delle aziende casearie della regione e dove il lavoro non trascuri il carattere economico e l’attività coordinata della propaganda lattiero casearia.

Le eventuali ricerche ed indagini devono... avere carattere eminentemente pratico e economico, poiché i metodi si devono rinnovare quando si è sicuri di conseguire un utile”. (Braidot 1957, 40-41).

Parole che forse sarebbero utili anche agli ideatori della attuale riforma scolastica, che abolisce

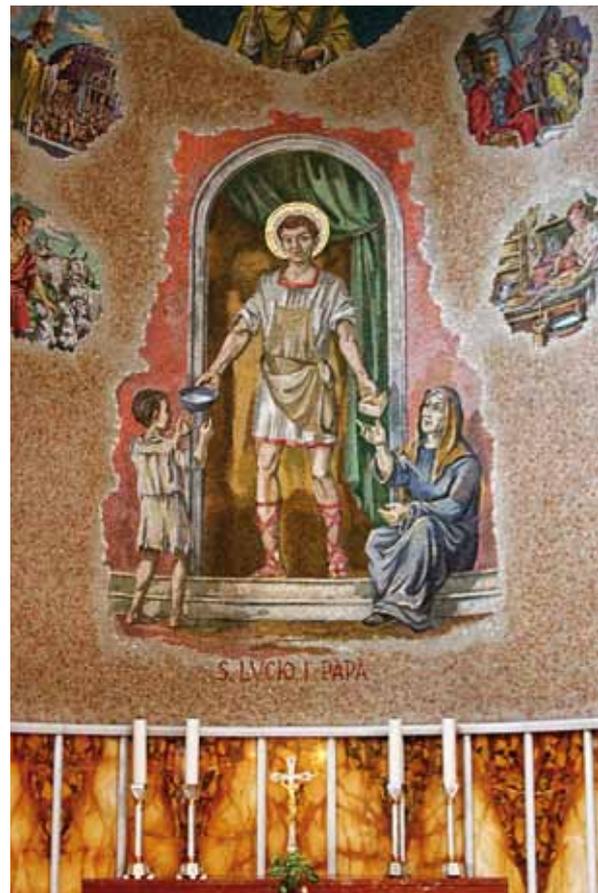
↳ proprio i laboratori e la parte pratica delle scuole tecniche. Secondo Salvino Braidot compiti della scuola erano l'istituzione di corsi professionali "per preparare il nuovo personale tecnico, rispondente ai sempre maggiori bisogni dell'industria casearia", corsi di aggiornamento, corsi di formazione per personale amministrativo e di controllo, "provvedere alla ricerca pratica dell'integrità e della sanità del latte per conto delle latterie sociali... studiare i mezzi più idonei per ottenere un formaggio Montasio a caratteri uniformi, costanti, tipici... eseguire lavorazioni speciali diverse dal comune formaggio Montasio" (ibidem). La scuola doveva infatti diventare "un centro di propulsione della tecnica lattiero casearia e della razionale amministrazione delle Latterie Sociali del Friuli". Accanto all'istituzione di un apposito consorzio per dare pratica attuazione alle esigenze enunciate, Braidot riteneva necessario costruire il nuovo fabbricato, in cui il caseificio doveva funzionare indipendentemente dai locali scolastici. Il Comune di San Vito offrì il terreno accanto all'Istituto agrario e l'edificio fu progettato nel 1956 dall'architetto Ruggero Deotto. La struttura era adatta a contenere la latteria sociale, le aule di insegnamento, i locali

di controllo e analisi e Braidot concludeva la disamina scrivendo: *Quod est in votis* (così si spera).

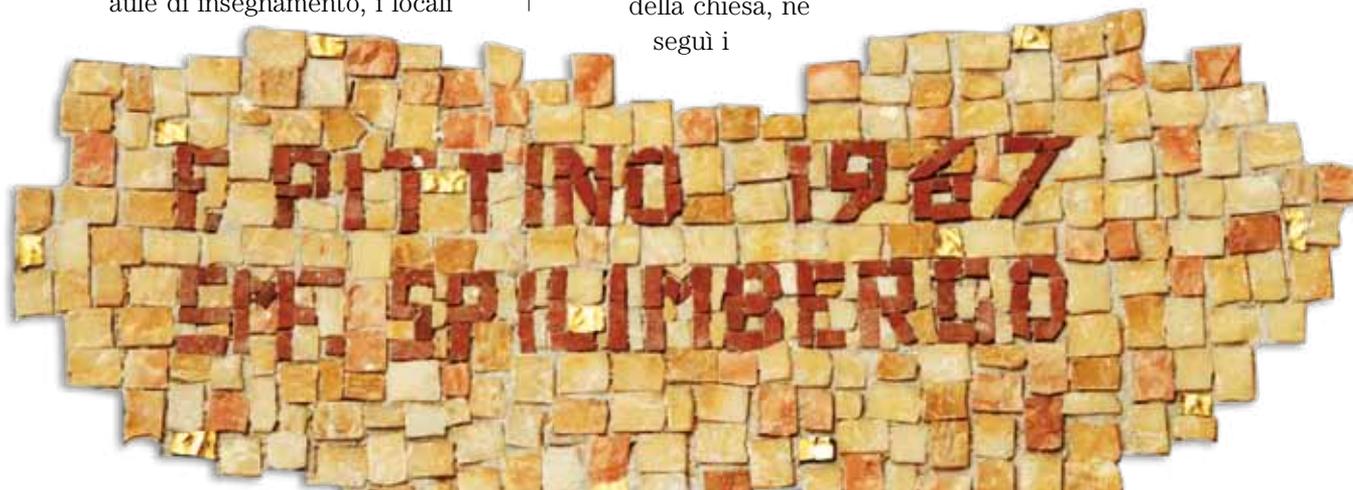
Qualche dubbio però doveva averlo se, contemporaneamente, si adoperò presso la Curia di Udine per trovare un santo protettore per i casari e le latterie, promuovendo la costruzione all'interno del vicino Santuario della Madonna di Rosa di una cappella dedicata ai casari e ai tecnici dell'agricoltura.

### Il nuovo santuario di Madonna di Rosa

Fin dal sec. XVII una miracolosa immagine era custodita nell'antico santuario, che era stato ricostruito in stile neoclassico su disegno del conte Rota tra il 1805 e il 1860 e consacrato nel 1868. La chiesa andò completamente distrutta nel bombardamento del 31 dicembre 1944 e il ritrovamento del quadro della Madonna di Rosa intatto tra le macerie sembrò un miracolo. Il 18 maggio 1953 fu posta la prima pietra della ricostruzione su progetto dell'architetto Brenno del Giudice, che riprese lo stile romanico, raccomandato anche dal cardinale Celso Costantini per tale tipo di edifici. Padre Timoteo Bertinato, delegato provinciale per la ricostruzione della chiesa, ne seguì i



Fred Pittino, Altare di San Lucio, San Vito al Tagliamento, Santuario della Madonna di Rosa, 1967. Fred Pittino disegnò il cartone, cioè il bozzetto dell'opera. Questa veniva portata a grandezza naturale e divisa in tanti moduli in carta, su cui al rovescio si incollavano le tessere. Il lavoro fu eseguito dagli allievi della Scuola di Mosaico di Spilimbergo. L'iconografia è quella di San Lucio di Cavargna, patrono dei casari che, con un vestito rustico, in cui contrastano i sandali alla romana, dona una ciotola di latte o panna al bambino e una fetta di formaggio a una anziana.

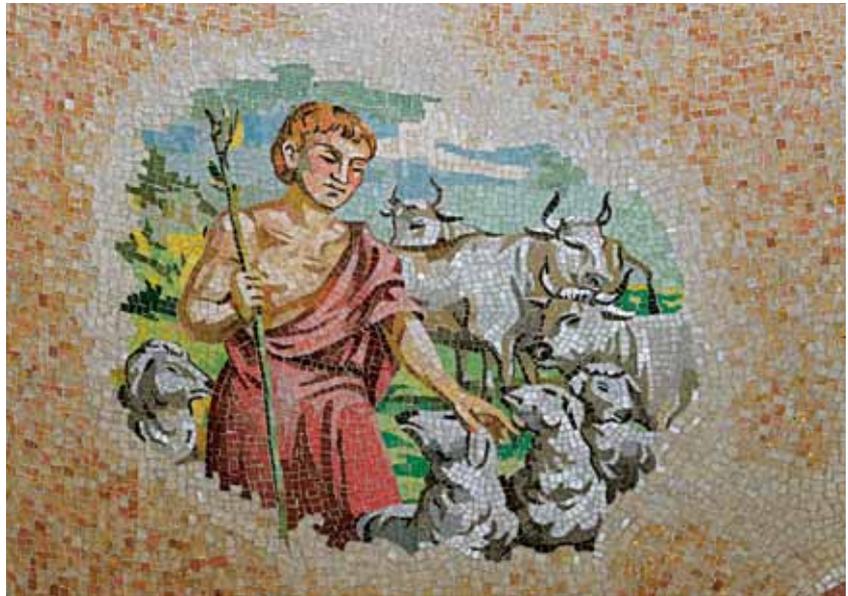


lavori di completamento dal 1960 al 1981, chiamando Antonio Franzolini, uno degli scultori più noti del tempo, per disegnare i santi che ornano i capitelli degli archi e delegando alla Scuola Mosaicisti del Friuli la decorazione interna, consistente soprattutto in mosaici, cui si aggiunsero successivamente le vetrate. Contemporanea a quella di San Luigi per i Salesiani di Gorizia, la chiesa è dunque una delle opere più impegnative eseguite dalla Scuola Mosaicisti di Spilimbergo, che vi impegnò i suoi maestri più importanti: Fred Pittino, direttore artistico della scuola dal 1941 al 1977, cui si deve la maggior parte dei cartoni, Ernesto Mitri, Giuseppe Modolo, Teodoro Carniello.

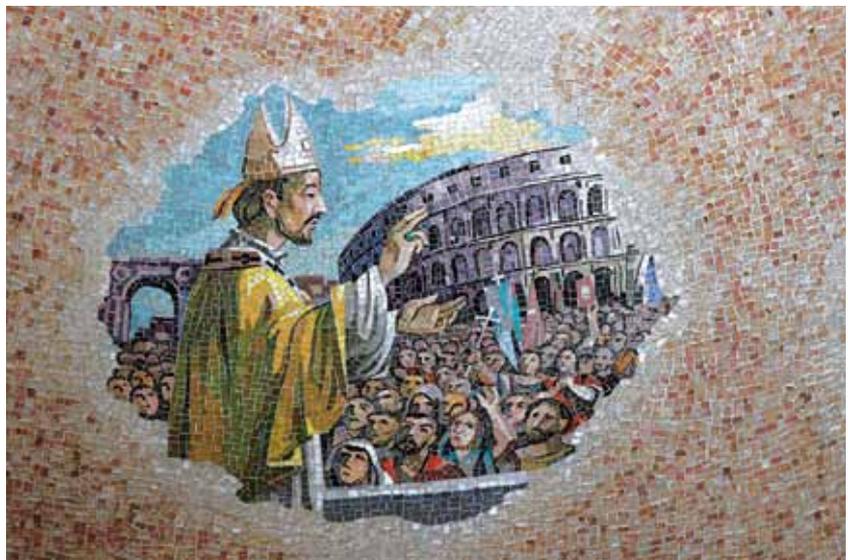
### La cappella di San Lucio

Grazie all'interessamento di Salvino Braidot fu individuato in San Lucio il patrono dei casari e nel 1967 fu eretta la cappella omonima, posta di fronte a quella di Gesù Misericordioso. L'altare in marmo bianco con pannelli di broccatello (un tipo di marmo) giallo fu realizzato su disegno di Ugo Mazzei e costruito dalla ditta Cardini di Lucca. Al centro della mensa si legge, ai lati di un tondo che riporta i simboli del lavoro caseario (la fasciera / *talç*, la zangola / *pigne*), la dedica ispirata da Braidot: "I TECNICI CASEARI / DELLE PROVINCE / UDINE VENEZIA TREVISO / IN ONORE DEL LORO / PATRONO S. LUCIO / ERESSERO ANNO 1967".

Fred Pittino disegnò i cartoni del mosaico che decora la nicchia sopra l'altare, eseguito come di consuetudine dagli allievi della



Fred Pittino, Altare di San Lucio, particolare della vita, San Vito al Tagliamento, Santuario della Madonna di Rosa, 1967. L'iconografia è quella di San Lucio di Cavargna, mentre porta al pascolo pecore e vacche su uno sfondo montano.



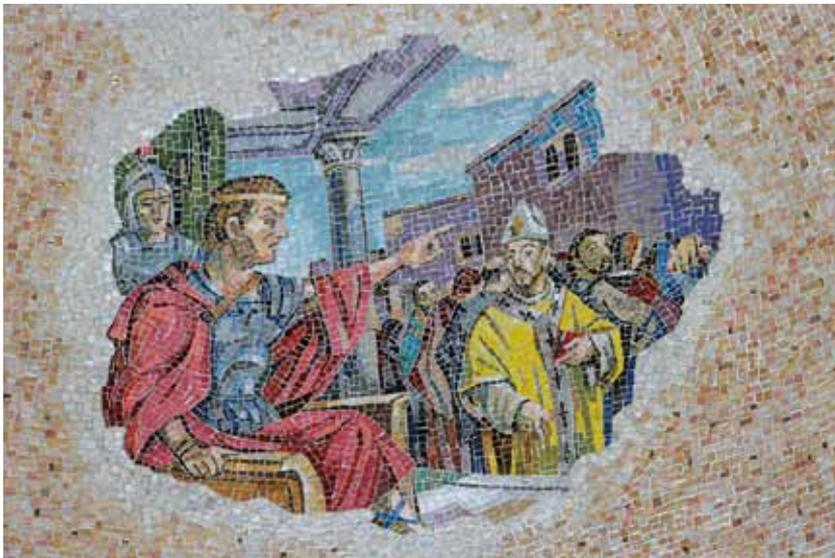
Fred Pittino, Altare di San Lucio, particolare della vita, San Vito al Tagliamento, Santuario della Madonna di Rosa, 1967. L'iconografia si riferisce a quella del papa Lucio I rappresentato nel momento della sua elezione davanti al Colosseo.

Scuola di Mosaico di Spilimbergo con il metodo a rivoltatura. Le tessere venivano incollate a rovescio sulle carte che, come in un puzzle, ricomponavano il disegno, il supporto veniva applicato sulla muratura fino a comporre l'intero disegno in modo che le

tessere al dritto formassero la superficie musiva. Rispetto alla tecnica tradizionale, in cui le tessere erano infisse sull'intonaco, ciò comportava un notevole risparmio di tempo e di soldi poiché il mosaico poteva essere composto nella scuola e monta-



Fred Pittino, Altare di San Lucio, particolare della vita, San Vito al Tagliamento, Santuario della Madonna di Rosa, 1967. L'iconografia si riferisce a quella del papa Lucio I rappresentato con il triregno segno del potere papale.



Fred Pittino, Altare di San Lucio, particolare della vita, San Vito al Tagliamento, Santuario della Madonna di Rosa, 1967. L'iconografia si riferisce a quella del papa Lucio I rappresentato durante il processo che lo condanna a un esilio di breve durata o al martirio.

to nel luogo di destinazione. La superficie risultava però piuttosto piatta rispetto alla lavorazione manuale e lo stile di Pittino, che tendeva a riprodurre la pittura figurativa con le tessere, andava a detrimento del linguaggio specifico del mosaico. Nel tentativo

di rendere più vivace il fondo, Pittino usò tessere di sasso dai colori neutri cui interpolò alcune dorate, che rendevano meno uniforme l'effetto cromatico, che dipende proprio dalla riflessione della luce. Sul fondo si stagliavano le figure: quella centrale di

San Lucio, affiancata da episodi della sua vita, due per parte, mentre la parte superiore della nicchia raffigurava il Santo con il triregno, che ne rappresentava anche simbolicamente la dignità papale. La composizione, ripetuta da Pittino anche nella cappella della Vergine, permetteva di inserire le scene figurate, che presentavano maggiori difficoltà esecutive, montandole poi su un fondo uniforme.

Fred Pittino, direttore artistico della scuola, soddisfaceva ai voleri dei committenti che preferivano delle figurazioni tradizionali e figurative, immediatamente leggibili. In questo caso ci furono però degli errori nella scelta iconografica e il Patrono dei casari non è quel San Lucio I Papa, che si legge sotto la figura del santo.

### **Quale San Lucio?**

Papa Lucio I in effetti esistette, regnò dal 253 al 254, venerato come santo, fu il ventiduesimo papa, misericordioso e prudente. Esiliato subito dopo la nomina, ottenne il permesso di rientrare a Roma; sarebbe stato decapitato sotto Valeriano e sepolto nelle catacombe di Callisto.

Evidentemente fra' Timoteo Bertinato, che era l'ispiratore dell'iconografia del tempio, si sbagliò scambiandolo con Lucio di Val Cavargna in provincia di Como, ai confini con la Svizzera, questo sì pastore e casaro. Denominato anticamente Uguzo, Luguzzone, Aguzzo e Uguccione, Lucio, vissuto tra la fine del sec. XIII e il XIV, era un povero pastore e casaro che pascolava le mandrie e faceva formaggio. Caritatevole con i poveri distribuiva loro latte



Fred Pittino, Altare di San Lucio, particolare della vita, San Vito al Tagliamento, Santuario della Madonna di Rosa, 1967. L'iconografia è quella di San Lucio di Cavargna, ritratto mentre lavora il latte. In primo piano una zangola (*pigne*) e una ciotola di panna da cui si ricava il burro; San Lucio sta mettendo in forma il formaggio entro i cerchi in legno (*talçs*); sullo sfondo gli scaffali per la stagionatura.

e formaggio, tanto da essere accusato dal padrone di derubarlo, mentre, afferma la leggenda, preparava il formaggio da dare ai poveri utilizzando il siero della prima cagliata, oppure, secondo altre versioni, le forme miracolosamente non diminuivano mai. Andato a servizio di un altro padrone, quest'ultimo si arricchì mentre il primo si rovinò e, incolpando Lucio, lo uccise. Alcune versioni affermano che sul luogo dell'uccisione sorse un oratorio montano, presso cui sgorgò una pozza d'acqua che si colora di rosso nel giorno dell'uccisione, il 12 luglio. Il corpo sarebbe stato gettato nel laghetto oppure sepolto in un luogo segreto secondo altre versioni.

Lucio fu scelto come protettore dei "formaggiai, cervellari, salicciari, lattaroli" e la sua iconografia lo rappresenta in abito da pastore, occupato a distribuire latte e formaggio ai poveri. Il culto si concentrò, come ovvio,

in Val Cavagna dove sul valico alpino verso la Val Colla in Svizzera sorse un oratorio montano a lui dedicato, documentato fin dal 1358. Dalla zona montana intorno a Porlezza, da cui vennero in Friuli molti lapicidi lombardi e lo stesso Giulio Quaglio, la devozione verso San Lucio si diffuse in provincia di Como e nel Ticino e, dalla zona montana dilagò verso la pianura in Lombardia ed Emilia, dove c'è una ricca produzione casearia sostenuta da numerosi allevatori. La diffusione fu probabilmente dovuta alle emigrazione degli abitanti della Val Cavagna che spostavano il bestiame in cerca di pascolo o praticavano lavori connessi alla manutenzione delle caldaie per la lavorazione del latte.

#### L'iconografia di San Lucio

Lucio non fu neppure mai proclamato santo; fu oggetto dunque di devozione popolare soprattutto dopo la visita che nel 1582

San Carlo Borromeo aveva fatto al suo santuario. Qui le quattro volte della prima campata vicino all'ingresso presentano degli affreschi cinquecenteschi che rappresentano episodi della sua vita, in parte ricordati anche da Fred Pittino: San Lucio mentre distribuisce formaggio ai poveri inginocchiati ai lati, l'incontro con un vecchio in un pascolo montano, il Santo nella posizione dell'orante con le braccia levate. Nella chiesa di San Lorenzo in Cavargna esiste ancora un dipinto su rame del sec. XVII, una volta ubicato nell'oratorio di San Lucio, che rappresenta il Santo mentre distribuisce con un coltello da casaro un quarto di formaggio a un povero sullo sfondo di scansie per la stagionatura delle forme, una zangola e una ciotola colma di latte o di panna. Tutti questi elementi contraddistinguono l'iconografia del santo in zona lombarda, di cui esistono anche alcune raffigurazioni moderne: un San Lucio orante in mosaico a Sonico di Lugano posto su una cappella votiva del 1963, una statua lignea nella Pieve di Delmona a Gadesco eseguita nel 1947 da Leone Lodi, lo stesso scultore attivo nella decorazione di Torviscosa negli anni Trenta e Quaranta, una statuette in terracotta nella latteria sociale di San Ruffino a Vigatto di Parma.

Non conosco altri altari dedicati a questo Santo in Friuli (ogni indicazione è benvenuta dunque) e ho l'impressione che Fred Pittino abbia un po' annaspato nell'identificare San Lucio papa con San Lucio protettore dei casari, cercando con il buon senso e il



Altare di San Lucio, San Vito al Tagliamento, Santuario della Madonna di Rosa, 1967. La mensa d'altare realizzata su disegno di Ugo Mazzei con la dedica che deve essere posta in relazione con la scuola di caseificio di San Vito al Tagliamento.

Il mestiere di conciliare iconografie diverse anche a detrimento dei risultati estetici. Al centro della nicchia, entro un arco che assomiglia a quelli di San Apollinare Nuovo a Ravenna, si staglia San Lucio vestito da romano, ma con una tunica corta e un grembiere da lavoro, rappresentato mentre distribuisce una fetta di formaggio alla vecchia seduta a destra e una ciotola di latte o panna al bambino a sinistra, tutti elementi presenti nell'iconografia lombarda. Intorno Pittino distribuisce, come era solito fare, degli episodi riconducibili alla vita del santo: un Lucio che pascola pecore e mucche, un Lucio, stavolta papa, che predica sullo sfondo del Colosseo a Roma, un Lucio papa benedicente con il triregno, un Lucio cacciato in esilio dall'imperatore, un Lucio che prepara una forma di formaggio stringendola entro il cerchio di legno, sullo sfondo uno scaffale con le forme a stagionare e un

caminetto, per la verità piuttosto incongruo, su cui bolle la caldaia del latte per la cagliata. Come si nota un bel guazzabuglio tra episodi che si riferiscono al Papa, tutti del resto abbastanza generici, e quelli che si riferiscono al Lucio, protettore dei casari.

#### Arte in latteria

L'attività casearia è sempre stata al centro dell'agricoltura friulana e le latterie, ben seicento negli anni Cinquanta, erano al centro della vita sociale del paese. Gli edifici erano funzionali ed essenziali nel loro dover corrispondere alle necessità della lavorazione del latte. In due casi però, casualmente, ho potuto ritrovare un interesse per la loro decorazione. Si tratta di due bassorilievi per la latteria di San Daniele e per quella di Villanova di San Daniele, realizzati da Pietro Galina, lo scultore di Buja cui la provincia ha recentemente dedicato una mostra. Proprio nel

corso delle ricerche sono spuntate le fotografie delle latterie e ho anche avuto la fortuna di rintracciare i modelli in gesso presso la famiglia dell'artista.

#### Pietro Galina (Buja 1919 - San Daniele 2003)

Orfano di padre ancora prima di nascere, dopo le scuole elementari frequentò con successo la Scuola professionale di Disegno a Buja dal 1934 al 1936. Lavorò come falegname, apprendendo il mestiere di intagliatore e nel 1935 ca. realizzò le sue prime opere d'arte: medaglie intagliate su legno.

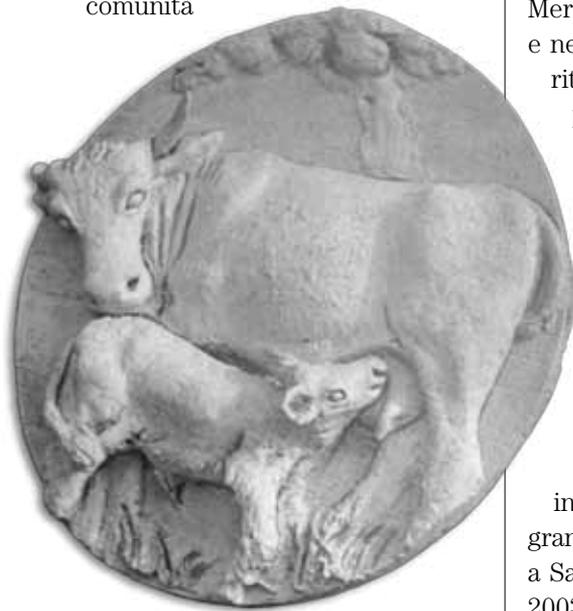
Durante gli anni Quaranta frequentò la Scuola d'Arti e Mestieri "Albino Candoni" di Tolmezzo e lo scultore Antonio Franzolini, ben inserito nell'ambiente di Buja; fu membro dell'Accademia degli Accesi, esponendo nella Prima Mostra d'Arte organizzata dall'Associazione nel 1945, decidendo di firmarsi Galina con una sola elle per rendere la firma più rapida.

Nella seconda metà degli anni Quaranta Galina espose statue e ritratti scultorei di carattere figurativo in esposizioni regionali a Tricesimo (1946, 1949), Cormòns (1949) Monfalcone (1949), alla Mostra d'Arte Moderna di Gorizia e alla Galleria dello Scorpione di Trieste, riscuotendo un notevole successo di pubblico e critica. Nel 1952 realizzò le formelle della porta della chiesa di Avilla di Buja, in collaborazione con gli amici Guerrino Mattia Monassi ed Enore Pezzetta.

Negli anni Cinquanta raggiunse la moglie Candida in Svizzera ed iniziò una nuova carriera artistica

nella cittadina di Le Locle nel cantone di Neuchâtel. Il lungo intermezzo estero, che si conclude nel 1977, è fondamentale per la sua evoluzione artistica. Dalla seconda metà dei Sessanta abbandonò infatti progressivamente il Realismo per il radicale astrattismo delle lamine. È un artista in continua ricerca, che sperimenta la propria versatilità sia nel materiale che nel formato, passando con disinvoltura dalla pietra al metallo, dal legno alla plastica, dal grande, come nei lavori per le chiese, al piccolo della medaglia, apportandovi però una personale e decisa carica sperimentatrice.

A Le Locle Galina realizzò il monumento donato alla città dalla comunità



Pietro Galina, Mucca e vitellino, 1950, tondo in terracotta, già nella Latteria sociale di San Daniele, foto archivio privato Galina. Il tondo realistico mostra l'abilità dello scultore di adattare il soggetto alla cornice e trova paralleli con molti gessi conservati nell'archivio. Spesso i tondi servivano per l'esecuzione di medaglie, più che per elementi decorativi.

italiana (1951 - 1955) e una serie di rilievi sbalzati in metallo per la cappella cattolica e la chiesa dei Santi Apostoli, partecipando a molte esposizioni: personali al Musée des Beaux-Arts di Le Locle (1955 e 1960), a Berna (1960) e Bienne (1971).

Dalla metà degli anni Sessanta si dedicò anche alla medaglia esponendo in tutto il mondo. Il lento e graduale distacco dai classici moduli figurativi e plastici e la continua ricerca della sintesi e dell'essenzialità lo portano nei tardi anni Sessanta all'astrazione con superfici metalliche sagomate da pieghe e tagli sull'esempio di Lucio Fontana e Getulio Alviani. Nel 1972 fu insignito del titolo di "Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana" e nel 1977 fece definitivamente

ritorno in Friuli diventando un punto di riferimento nell'ambiente bujese, dove realizzò molte opere pubbliche.

Negli ultimi anni per problemi di salute abbandonò gradualmente l'attività scultorea optando per la pittura e la medagliistica, che segna un notevole distacco dalla tradizione bujese. Artista poliedrico ed innovativo, uomo dotato di grande umanità ed ironia, morì a San Daniele il 27 febbraio del 2003.

### **Tra vacche e zangole / Tra vacjis e pignis**

Le decorazioni per le latterie furono eseguite tra il 1950 e il 1953 in un periodo che lo vide presente in Svizzera e in Italia, dove doveva periodicamente rientrare poiché mancava del



Pietro Galina con il rilievo per la Latteria Sociale di Villanova di San Daniele, 1953 ca., foto Baldassi in archivio privato Galina. Lo scultore è rappresentato con il modello in terracotta del rilievo in una foto di Baldassi che finì per illustrare molti articoli comparsi sui giornali dell'epoca, a testimoniare l'importanza che Galina dava all'opera. Rispetto al bozzetto l'opera eseguita presenta un fondo diverso, la figura umana sullo sfondo fu sostituita da un albero.

permesso di soggiorno. All'esterno della Latteria di San Daniele era fissato un tondo in gesso databile al 1950 che raffigurava una mucca che allattava un vitellino, raffigurati nei modi realistici dello scultore tra gli anni Quaranta e Cinquanta e con un perfetto accordo tra le figure e la forma del rilievo. Di poco più tardo, del 1953, è un grande bassorilievo appeso nell'atrio della latteria di Villanova di San Daniele, dove Galina rappresentò la lavorazione del burro. Entro profili irregolari

lari raffigurò due donne sedute: una sta lavorando alla zangola di legno il latte che l'altra vi versa, ricavandone il burro. Il rilievo fu modellato in argilla e, tra il bozzetto e la versione definitiva in terracotta, fu cambiato lo sfondo in cui la figura abbozzata fu sostituita da un albero. Il rilievo fu probabilmente realizzato in terracotta patinata, come Galina fece nella statua del Risparmio (1950) o in quella della Fornaciaia. I rilievi per le latterie si avvicinano a quelli, eseguiti però in bronzo, per le porte della chiesa di Avilla di Buja, riprendendone la capacità compositiva e quella di rappresen-



Pietro Galina, La lavorazione del burro, 1953, rilievo decorativo, già nella Latteria Sociale di Villanova di San Daniele, foto archivio Galina. Il rilievo era posto nell'atrio della latteria e illustrava la lavorazione del latte, versato e sbattuto nella zangola. La panna affiorava e si produceva il burro, che veniva versato in appositi stampi di legno, intagliati spesso con motivi decorativi.

tare le figure con una sobria essenzialità plastica.

In questo periodo Galina oscillò a lungo tra Svizzera ed Italia e il modo gradevole di raffigurare fatti quotidiani fu usato anche nel monumento donato dagli emigrati italiani a Le Locle. I rilievi di Galina per le latterie di San Daniele, testimoniano la consapevolezza e l'orgoglio del lavoro dell'allevatore, del casaro e del contadino nella società agricola degli anni Cinquanta.

Per dirla con le parole di Galina "ogni volta che realizzo qualcosa sono pienamente soddisfatto anche se è piccola cosa".

(Pietro Galina, anni '80)

**Tf**



### Bibliografia

SALVINO BRAIDOT, *Il passato, il presente e l'avvenire della Scuola di Caseificio del Friuli "Enore Tosi" di San Vito al Tagliamento*, Camera di Commercio, Industria e Agricoltura, Udine, 1957.

ALESSANDRO GIACOMELLO, ANTONIO GIUSA (a cura di), *La scuola mosaicisti del Friuli, bozzetti documenti fotografie stampe e modelli*, Centro regionale di Catalogazione e Restauro / Scuola Mosaicisti del Friuli, Passariano / Spilimbergo, 2000.

LUIGI PRODOMI, *Santuario Madonna di Rosa e Gesù Misericordioso*, San Vito al Tagliamento, 2001.

GABRIELLA BUCCO (a cura di), *Pietro Galina. Tra scultura e medaglia d'arte*, Catalogo della mostra (Udine, Chiesa di S. Antonio abate, 29 maggio - 27 giugno 2010), Provincia di Udine, Udine, 2010.

### Sitologia

Sito internet [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it) della provincia di Parma.

Enos COSTANTINI

# Andavamo in latteria

Fabbrica di alimenti genuini e scuola di democrazia

**S**ono nato a Osoppo, Friuli, nel 1949. Fra i primi ricordi c'è la latteria: odori, rumori, sapori, nomi, acqua corrente, senso di freschezza, di umidità pulita... Gli odori: il latte ancora caldo versato per la pesa, quell'acqua che correva dappertutto con tracce di latte (non è latte, ma non è più acqua nè per il naso nè per il tatto), il latte caldo nella *cjalderia*, la cagliata, *las pieças*, i *talçs* di legno, il *sîr*, la gente che sapeva gradevolmente del caldo di stalla...

I rumori: metallici quelli dei recipienti e continui, come una musica, a cui si inframmezzavano voci solitamente di donne, scherzose col casaro quasi sempre in vena di scherzare con le donne, l'acqua che corre nei recipienti, l'acqua che corre sul pavimento. I "grandi", intendo quelli che erano alle elementari,

che parlavano dell'Udinese... I sapori: *las strissulas*, chi le dimentica? E ce n'erano sempre troppo poche per la gola, e la fame, della canaia. Il burro: quello a casa. Quando mio nonno era "di latteria" arrivava a casa con un secchio pieno d'acqua e dentro c'era un grosso pane tondeggiante di burro. Profumato, di un bel giallo, con un cucchiaino da minestra era spalmato su una fetta di pane, e sopra potevi metterci dello zucchero. Poi arrivavano le donne del vicinato a comprarlo. Una forma di formaggio era stagionata dentro una pezza di



Fregio sulla ex latteria di Verzegnis.

panno candida, in camera, sotto il letto perchè il pavimento di legno, tenuto sempre lindo, creava l'ambiente ideale. I pezzi del formaggio, più o meno stagionato, li trovavi nell'odoroso *camarin*, o in qualche apposito cassetto della *vitrina*. Il formaggio di Osoppo era buono, ma si



La latteria di Trasaghis, costruita nel 1915, funzionò per circa mezzo secolo. Venne distrutta dal terremoto del 1976.



La latteria di Pradis di Clauzetto, tuttora in funzione.



portava dentro tutta la magrezza di quei prati, per fortuna anche la fragranza. Quale biochimico sarebbe mai riuscito ad riconoscere tutte le molecole di quell'odore?

Ed era diversissimo da quello di Peonis che dista in linea d'aria un paio di tiri di fionda: ottimo questo, dagli aromi straordinari (quale biochimico...), aveva dentro il grasso dei prati di *abàs* e la forza del fieno di Ledrania. Un concentrato di fatiche femminili con un unico maschio, anche qui il casaro.

I nomi: il casaro di Osoppo si chiamava Silvio. Quando il maestro ci chiedeva un nome che iniziasse con *S-* tutta la classe diceva *Silvio*. E, quando ci chiedeva un nome che iniziasse con *I-*, a tutti veniva in mente *Italo* perchè era il figlio del casaro Silvio.

Il casaro era una persona che contava nelle nostre comunità. Non aveva il potere del prete e del sindaco, nè l'ascendente del medico, ma ben sovrintendeva alla nostra alimentazione che, all'epoca, era tutt'uno con la nostra economia.

### ***Sdrondenant i bandons***

Il *sîr* era quel liquido color verde acquamarina dall'odore così caratteristico che alimentava il *purcit*; lo alimentava tanto che, per me, il *purcit* e il *sîr* avevano proprio lo stesso odore. Ma la sua funzione era soprattutto sociale: al mattino, verso le dieci, convergevano verso la latteria quasi tutte le donne del paese sdrondenando i recipienti detti *bandons* sui manubri di biciclette usurate da questa ed

altre fatiche.

E le lingue andavano che era una meraviglia; con quelle vocali così tipicamente osovane era un piacere sentirle.

In latteria, senza far riposare quel fondamentale organo sociale, riempivano di *sîr* i *bandons* nel canale in cui scorreva e, poi, con la bicicletta per mano, spingendo un peso invero non lieve, finivano il notiziario prima di disperdersi in androne e cortili. Tanti anni dopo un gruppo culturale di Campo Lessi pensò bene di intitolare *Radio Sîr* il proprio giornalino.

Era la fisiologia del vivere comunitario, la linfa che univa quell'organismo che andava sotto il nome di paese fatto di cellule intercomunicanti: sapere chi sta male, chi ha bisogno di aiuto, chi parte per il Sud Africa (lo rivedrai? Forse no), chi è rientrato dalla Svizzera, chi ha la vacca che deve fare, chi è rimasto fregato dalla pioggia con il fieno ancora a *larc*...

### ***Il gamelin e il gamelot***

A otto anni mi sono trasferito a Trasaghis, a qualche tiro di fionda oltre il Tagliamento. Altra latteria, molto più piccola. Ma l'edificio, datato 1915, aveva uno stile inizio Novecento, stile povero, ma non sgradevole. Alla sera mi presentavo sulla porta col *gamelin* per comperare il latte, ma la porta era sempre chiusa e presidiata da un crocchio di donne col *gamelot* del latte che doveva essere conferito.

Il casaro era di Avasinis, ma non ritardava a causa del tragitto. No, era invariabilmente nell'o-

steria di fronte. E invariabilmente le donne, sempre di nero vestite e col fazzoletto nero sul capo, mi mandavano a chiamarlo. L'osteria era stretta e lunga e aveva un lungo bancone, in fondo al quale stava, sempre allegro, il nostro casaro. Quando mi vedeva arrivare rideva divertito e mi apostrofava chiamandomi *forepipis*, chissà perchè. A forza di vite lo convincevo a venire a fare il suo dovere. Attraversava sempre allegro il gruppetto di donne nere e maldicenti e cominciava a dare ordini alla aiutante.

Pesava il latte e, quando qualcosa non lo convinceva, tirava fuori delle strane boccette, delle fialette, delle provette. E spesso sgridava qualche donna nerovestita la quale non si fidava mica tanto a rimbeccare. Tornavo a casa stando attento a non versare il latte dal *game-lin*. Tale latte veniva poi bollito e durante questa operazione sistematicamente *al lava par-sora*, quindi finiva sulla *plota* dello *spolert*, o sulla fiamma del gas, emanando un altro degli odori più caratteristici della mia infanzia.

Pare si dovesse bollire sennò ti beccavi delle malattie terribili. Eppure non era raro vedere gente che beveva il latte appena munto. Mah.

Il latte di Trasaghis era buono, lo ricordo intensamente profumato e dal sapore delicato. Burro e formaggio sembravano i rappresentanti di queste donne che sapevano prendere la vita con la filosofia della gente semplice. Sapori tranquilli, senza punte.

### La Teresina

Un giorno passa un giovinotto a casa nostra, figlio di un conoscente. Si confida con mia madre che gli piace assai la Teresina e lui non sa proprio come fare per agganciarla. – Embè, dice mia madre – aspettala fuori della latteria! – Ma lui era titubante e, poi, lui portava il latte in un'altra latteria. Mia madre sapeva però essere convincente e dopo un mesetto il giovinotto passò da noi tutto allegro, e poi passò con la Teresina e poi finì a figli maschi.

Quando avevo sui sedici anni passava spesso davanti a casa mia una coetanea. S'era accorta mia mamma che passava spesso, mica io. – *Sumo va!* – diceva mia mamma, così dovevo inforcare la bici e accompagnarla a fare un giro. Mi piaceva anche, ma, finita l'estate, non poteva più avere scuse per uscire. Ti immagini far giri in bici col freddo e col buio che calava repentino per via del sole che si rintanava dietro il Covria. L'unica soluzione per vederla poteva essere quella di aspettarla fuori della latteria di Campagnola che



La latteria di Spilimbergo, ora centro culturale.



Latteria di Nogaredo di Prato, marzo 2005.



era la sua latteria di riferimento. Fuori della latteria di Campagnola in quelle sere d'inverno faceva un freddo bestia, il tramontano ti passava dentro la stria e il muretto su cui tentavo di sedermi tentando di darmi un contegno e, possibilmente, di non dare nell'occhio (figurarsi, con quel *corîr* di donne) era gelato. Ogni volta andava via un'ora in cui ascoltavo il casaro scherzare con le donne e i soliti rumori metallici dei recipienti. E lei non si vedeva. Nè sua madre. Avranno venduto la vacca? – No – mi disse un vecchietto una sera che, impietosito, si mise a farmi compagnia – son passato di lì e ho sentito il rumore della catena nella stalla.

E allora? Dopo parecchi giorni in cui rischiai l'assideramento, e tanta vergogna nel porre le pur circospette domande, seppi che la vacca era in asciutta. Ripassai che era quasi primavera e a

portare il latte c'era sempre sua madre. Finchè, ma ormai era giugno, riuscii a beccarla. È un bel ricordo: alta, magra, lineamenti regolari, graziosa, capelli a caschetto, zigomi un po' hollywoodiani ma senza esagerare, gentile...

Mentre pedalavamo appaiati verso il suo borgo natio il *seglòt* vuoto faceva un regolare e ritmico rumore sulla sua bicicletta, la guardai con la coda dell'occhio e aveva l'abbronzatura di chi è stato a rastrellare fieno. Le consegnai anche un piccolo presente e mi guadagnai un sorriso. No, non è finita a figli maschi, la vita ha deciso altrimenti. Qui volevo solo sottolineare il ruolo pronubico delle latterie. Certamente erano dei luoghi romantici, anche per via dell'orario. Mi dicono che ora in Friuli ci sia la più bassa natalità d'Europa...

### **Economie di scala, o no?**

Da come scrivo avrete capito che non ho fatto il classico a Udine. Per mia fortuna ho fatto l'Agraria a Cividale. Ogni tanto mi recavo a Udine negli uffici della burocrazia agricola per tentare di capire qualcosa che non fosse sui libri. Incontrai due funzionari entusiasti, entusiasti delle economie di scala applicate al settore caseario. Stettero poco a farmi i conti: se con tot. quintali al giorno un casaro mi costa tot., ecco che, se aumento i quintali, il medesimo casaro costa meno per ogni quintale lavorato... Quindi bisognava chiudere le latterie di paese e fare grandi latterie "di vallata" e, per la pianura, fare grandi concentrazioni.



Latteria di Meduno. Foto dell'agosto 2010.

Il semplicismo di tale ragionamento mi lasciava molto perplesso ma, ovviamente, annuivo. Chi mi diceva che altri costi non sarebbero aumentati in modo più che proporzionale? Il trasporto, per esempio. Il trasporto non migliora certo le attitudini casearie del latte, lo si sapeva da sempre.

Ma, soprattutto, la “concezione” di latteria: quell’edificio fatto dai nonni era un organo vitale del paese. Un polmone essenziale della società e dell’economia locali. Chi si sognerebbe di chiudere un polmone ad un uomo? In realtà era il cuore pulsante della società locale e dell’economia basata sulle risorse locali, cioè l’erba. Avessimo avuto il petrolio sarebbe stato diverso, ma avevamo solo l’erba e dovevamo fare con quella. E il risultato era nel piatto, oltre che nel taccuino. Si vide subito che alla gente interessava più l’alimento che il portafogli. La chiusura della “piccola” latteria di paese ebbe come immediato risultato la chiusura delle locali stalle! E poi tutti a piangere sull’abbandono della montagna, sul crollo della zootecnia, sulla banalizzazione del paesaggio di pianura trasformato in una landa maidicola che fece bestemmiare persino i poeti di Codroipo. Chi aveva la “piccola” stalla era interessato ad un buon formaggio, comunque al “suo” formaggio, che comunque gli consentiva di fare una palanca vendendolo a una clientela come si direbbe oggi “fidelizzata”: *jentre bevin un tai, cercjin la ultime cuete...* Anche la vendita aveva un aspetto di socializzazione,

di scambio (città / campagna; pianura / montagna) non indifferente. Il formaggio della latteria “di vallata” venne subito ritenuto “plastica” e lasciato a quel consiglio di amministrazione formato, peraltro, da sconosciuti (mai visti: come puoi protestare se sa di plastica?). Nè il magro assegno mensile poteva essere di consolazione. Buttato il manico dietro la manaria tanto valeva

mettersi a guardare la tivù e chiudere una civiltà.

“Piccole” latterie, abbiamo detto, e “piccole” stalle. Questo aggettivo veniva usato come un’arma: piccolo è cattivo, grande è buono. Ma è tutto relativo e tutto va relativizzato. Una latteria, in relazione al paese, non era nè grande nè piccola: era in equilibrio con le risorse locali. Se i locali riuscivano a mante-



Il caseificio sociale di Vivaro è ora alloggio agriturismo.



La premiata latteria di Travesio è ora un punto vendita dei prodotti locali.

☞ nere un casaro anche se conferivano un numero di quintali inferiore rispetto a quelli che il casaro avrebbe potuto lavorare che problema c'era? Nessuno. Affari loro. Se un individuo ha fiato per scalare le montagne, ma fa ogni giorno solo la strada dell'orto è una buona ragione per togliergli i polmoni? Le stalle non erano nè piccole nè grandi: erano in equilibrio con quello che la famiglia poteva permettersi di foraggi e manodopera. I risultati sono sotto gli occhi di tutti: barazzi al posto dei prati e nonne che guardano telenovelas. E formaggi che, bè, non fatemi dire.

– I tempi cambiano – mi sento dire. Che scoperta. Ma si poteva ritardare il collasso onde trovare il tempo di studiare le alternative e, soprattutto, mettere a punto degli strumenti, non solo legislativi, per una transizione

che arrivasse ad una zootecnia moderna, ma sempre di tipo familiare e sempre diffusa sul territorio. Non era solo questione di economia, ma di società e di ambiente.

E i responsabili politici di quell'epoca non potevano non saperlo, erano tutt'altro che scemi.

È stata una scelta politica. E le scelte politiche, per definizione, sono sempre interessate.

Io giravo per l'Italia e vedevo, ancora negli anni Ottanta, che mentre in Friuli si chiudevano le latterie, anche grazie ad una legge regionale, da altre parti (Emilia, Piemonte, Trentino) si aprivano nuove latterie.

#### **All'Agraria di Cividât**

Nel novembre del 1974 cominciai a insegnare alla scuola agraria di Cividale. I primi anni parlavo la stessa lingua dei miei allievi. Intendo dire che, pur

usando l'italiano (bè, *ancje il furlan*), ci si capiva sui concetti, su quello che c'era "fuori" della scuola, sulla quotidianità dell'agricoltore. Insomma, se dicevo "medica" o "latteria" non vedevo sguardi vacui. Ciò valeva anche per i figli di non-agricoltori, perchè in famiglia avevano pur sempre un agricoltore, o abitavano in un ambiente rurale vivo al quale partecipavano in mille modi: aiuti al vicino che guai se il temporale gli becca il fieno *a larc*, acquisto di prodotti, chiacchiere da bambini sulle attività dei grandi (*la vacje e à fat, il Fordson...*), ecc.

Poi, con gli anni, cominciai a vedere degli sguardi vacui: allievi che non mi capivano. Non nelle cose più o meno tecniche che andavo spiegando, non capivano il mondo che c'era dietro. Fin che erano pochi li mandavo per tre giorni in latteria (sveglia all'alba, raccolta del latte, analisi, caseificazione...). Contenti gli allievi e contento il casaro. E contento anch'io: in tre giorni di *full immersion* questi giovani avevano imparato una lingua nuova e scoperto un mondo. Poi arrivò un preside che disse: "e se succede qualcosa chi risponde?". Non voleva rispondere lui, le assicurazioni facevano complicazioni, così tutto si fermò. Un anno mi accorsi che in una classe nessun allievo aveva stalla. Un fatto statisticamente grave, tanto più che eravamo in un istituto agrario. E, poi, che insegnavo a fare? Per fortuna la mia materia si poteva congegnare anche come concetti biologici di base, sempre utili nella vita. Peggio ancora: gli alunni che

avevano stalla non sapevano che cos'era una latteria, nel senso che non conoscevano quell'ambiente umano. E, per una scuola tecnica: non sapevano i fondamenti della caseificazione. A che serve sapere che cos'è il caglio/*câli* a uno che ha un allevamento da latte? A nulla, tanto ormai egli è solo un ingranaggio che deve girare senza sapere ciò che succede tre ingranaggi prima o tre ingranaggi dopo. Prima faceva parte di un meccanismo che per lui non aveva segreti, dall'erba al piatto. E, vi assicuro, non era un meccanismo semplice. Ora si trova dentro una specie di astronave di cui conosce solo una rotellina, e non sa certo chi è alla guida e che fini persegue. Finita una cultura. Da che cosa è stata sostituita? È finita anche una competenza. Gli antropologi parlerebbero, oltre che di cultura, anche di "sapere". Abbiamo gente senza cultura e senza "sapere"? In buona parte sì, perchè la specializzazione porta a ciò. Più facile manovrare gente che non sa di latte, di caglio, di medica, di letame, di parti (sempre di notte, maledizione!), di svezzamento, che non ha avuto una palestra di democrazia (poteva essere la latteria con tutte le sue baruffe), che conosce, se va bene, solo le frasi fatte del sindacalista e si avvale di un lessico striminzito. Se ora potessi vedere i fotogrammi degli anni di insegnamento potrei scorrere la storia recente del Friuli grazie ai miei allievi, alla loro cultura (non confondiamola con la letteratura italiana!), alla loro lingua, al loro modo di esprimersi. Si è passati da una

cultura ricca, fatta di una quotidianità immersa nell'ambiente fisico e umano, dove la latteria era perno e il lessico ne era la spia, a una non-cultura da periferia urbana anche nei centri più piccoli. I preti, una volta, avrebbero parlato di morte dell'anima. Ma non ci sono più preti, li avranno uccisi i comunisti, e non c'è più l'anima. Nè quella del paese, nè quella della persone. Negli ultimi anni di insegnamento ebbi degli allievi, anche bravi, di Cividale che non capivano il friulano. Non erano di Udine o di Pordenone: erano di Cividale, anzi di un sobborgo di Cividale. Non erano figli di militari o finanzisti arrivati da qualche Meridione; erano di famiglia furlana con cognome furlanon. Con stalle e vigne a pochi metri da casa. È normale trovare dei giovani, anche a Surisins di Sotto, che non parlino friulano, ma tutti lo capiscono. L'unico contatto con l'esterno che avevano questi allievi era il solito computer; portati a visitare una stalla a cento

metri da casa loro ho dovuto pregare l'allevatore di parlare in italiano.

Ne abbiamo fatta di strada, eh? Lo stesso allevatore rimase di stucco quando, dopo una visita di una classe quinta ci portò in casa per offrirci un *tai* del suo vino. Nessuno dei 24 allievi se la sentì di assaggiarlo, neppure come atto di creanza. L'insegnante, devo dire, fu molto educato. Con gli occhi sbarrati l'allevatore mi chiese: "ma non fanno l'agraria?".

– Sì – risposi – ma i tempi sono cambiati.

Chissà che cosa ne penserebbe Bob Dylan del fatto che non si beve più vino a pasto. Ma questo è un altro discorso. Anzi non lo è. Formaggio e vino, cantina e latteria erano la nostra civiltà e la nostra quotidianità.

### Il patrimonio

Molte latterie sono state distrutte dal terremoto nel 1976. Con soddisfazione, devo dire, di chi voleva le economie di scala. Così

## Un milione e mezzo di quintali

Il prodotto principale del bestiame bovino, il latte, alimenta una fiorente industria casearia, che si svolge in 475 caseifici sociali, i quali lavorano complessivamente circa 750.000 quintali di latte all'anno. A questa massa di latte, per quanto riguarda l'industria del caseificio, va aggiunto quello lavorato nel periodo estivo nelle 395 malghe, valutabile a 100.000 quintali. E se aggiungiamo il latte usato per l'allevamento del bestiame, per il consumo diretto e pel caseificio casalingo, giungiamo ad una produzione complessiva annua di circa un milione e mezzo di quintali di latte.

(Da *L'Italia agricola*, numero speciale dedicato all'agricoltura friulana, febbraio 1925).



La latteria sociale di Cividale ha raggiunto dimensioni economiche ragguardevoli.

come il Pecile e il Chiozza videro con soddisfazione l'oidio distruggere le vigne del Friuli a metà Ottocento. *Nol è un mâl che nol sei un ben friulanamente pensarono.* Loro volevano più specializzazione in viticoltura, ma passò un secolo prima che si realizzasse. Il settore lattiero-caseario, però, è altra cosa, e ha un impatto sociale e ambientale superiore. Quando, nell'estate del 1976, con una delegazione di terremotati fui ricevuto, *a fuarce di vitis*, a Trieste dalla allora giunta regionale rimasi amareggiato dallo sguardo sprezzante di un certo Biasutti e mi sorbi una tirata dell'allora presidente Antonio Comelli, che era stato assessore all'agricoltura, sul numero eccessivo di latterie che c'era a Gemona. Quindi il sisma era l'oc-

casione buona per razionalizzare il settore. Andate a vedere come è finita. Ora molte latterie sono abbandonate ai barazzi, o rase al suolo per ricavare qualche asfaltatissimo posto macchina, altre sono case d'abitazione, centri culturali (ottimo il recupero di quella di Spilimbergo), alloggio agriturismo (bello quello di Vivaro), negozi, magazzini, ecc. Rimangono, insomma, alcuni simboli. Ciò che nulla ci potrà restituire è il patrimonio di democrazia accumulato in quasi un secolo.

### Il Latteria blu

Qualcosa della vecchia civiltà sopravvive. Ci sono piccole latterie

che non usano criteri industriali, ci sono ancora allevamenti in equilibrio con le risorse della famiglia, dell'azienda e del territorio. Alle latterie che rimangono diamo un po' respiro burocratico e limitiamo le persecuzioni che si fanno in nome dell'igiene. Molti abbiamo avuto mal di pancia da prodotti industriali, nessuno da burro e formaggio locali. Eppure passavano gli autotreni carichi di metanolo ed è arrivata la mozzarella blu.

Il Latteria, per definizione, non si fa in Germania: lo acquisti, norme permettendo, direttamente in latteria. O dal socio conferitore. Quando la burocrazia e l'apparato finanziario igienico troveranno del latteria blu a Surisins di Sotto chiudano pure quella latteria e mettano in gattabuia casaro e presidente.

Altrimenti non tormentino inutilmente chi fa un prodotto salutare come pochi.

Il problema, questo problema, come si diceva una volta, è "politico".

**Tf**



Un punto di vendita del latte fresco degli allevatori cividalesi è divenuto toponimo e così ricordato dalla locale Amministrazione comunale.



Cesarolo,  
Monumento bronzo  
al carriolante, 1985.

Gianfranco ELLERO

# La bonifica della Bassa a ovest del Tagliamento

Un milione di giornate lavorative per redimere diecimila ettari

*A miò pari Ruggero,  
che su la tiare furlane,  
di San Michêl e Frofeàn,  
al à spindût la sô vite.*

Il turista che oggi scende veloce verso Bibione e la sua spiaggia, percorre una terra bellissima, ricca di colture e canali di lente acque, e non può immaginare il paesaggio che avrebbe visto cent'anni fa. Possiamo ricostruirlo rileggendo un passo tratto da "Il ponte di barche" di Fiorello

Ellero (antologia di scritti degli anni Trenta, pubblicata a Udine nel 1970):

"Quella terra, da tanti anni chiazzata e intrisa e fradicia di acquitrini, si sottraeva alla fatica risanatrice e feconda dell'uomo. Nell'impero della stagione invernale, il fiume riversava sulla

↳ pianura l'acqua lutulenta che andava scrosciando e gemendo fra la vegetazione tipica della palude ad estendere o ad accentuare il suo sgradito dominio. Vicina, relativamente, a centri abitati, quella zona non aveva una denominazione: coloro i quali ne parlavano, dicevano “la bassa” ad intendere il luogo in cui aveva termine il fervore operoso degli uomini per lasciare libero arbitrio alla potenza del fiume intemperante e agli elementi. Stranissimo: la zona poteva dirsi un confine, un avverso confine oltre il quale chissà quante fatiche s'erano inutilmente fiaccate nel tentativo di dare alla terra madre la sua vera e protettiva funzione. Alla “bassa” si andava a caccia: pochi signorotti con una muta di cani s'avviavano di prima mattina verso il luogo, lasciando il cavallo al limite della palude e inoltrandosi poi per lunghe ore in paziente attesa della selvaggina, attenti alle difficoltà del terreno, frastagliato e non privo di pericoli. Certo, era pittoresco quel panorama di palude, dai toni prevalentemente velati e grigi, fra l'erbacce alte fino a metà dei tronchi degli alberi, con quegli specchi d'acqua di contrastanti bagliori, nei quali le ombre dei rami e delle foglie vizzate galleggianti provocavano un'inaspettata eco di tristezza. Pallido era fin'anco il sole nel meriggio: pallido e stanco agli occhi degli uomini come quando illumina le case disabitate; e il cinguettio degli uccelli, fra tante detonazioni che scuotevano l'aria con una sequenza di fragori, diveniva somnesso e pauroso. Codesto desolato mondo in cui

regnava la malaria, aspettava inutilmente il vigore della draga: pareva un campo nel quale una violenta e santa battaglia dovesse impegnarsi. Ma i soldati non c'erano: né v'erano le strade, che sono il primo passo materiale e ideale per ogni conquista”. Questa descrizione letteraria può essere utilmente integrata con la documentazione statistica riguardante l'incolto nel Comune di Latisana, interamente situato lungo la riva sinistra, che appare nel questionario napoleonico del 1807: “La mancanza di una popolazione proporzionata alla vasta estensione de' terreni ne è la precipua cagione, ascendono a 3000 e più di campi incolti pascolivi, sterposi, e paludosi (...). Se ne contano 4000 e più di arenosi, posti sulla spiaggia del mare, e che chiamasi la Pineda [oggi *Lignano Sabbiadoro*]. Toltone che al poter esser indotti a bosco, non sono suscettibili di venir altra coltivazione. Vi allignano i pini selvatici che li ricoprivano in altri tempi”.

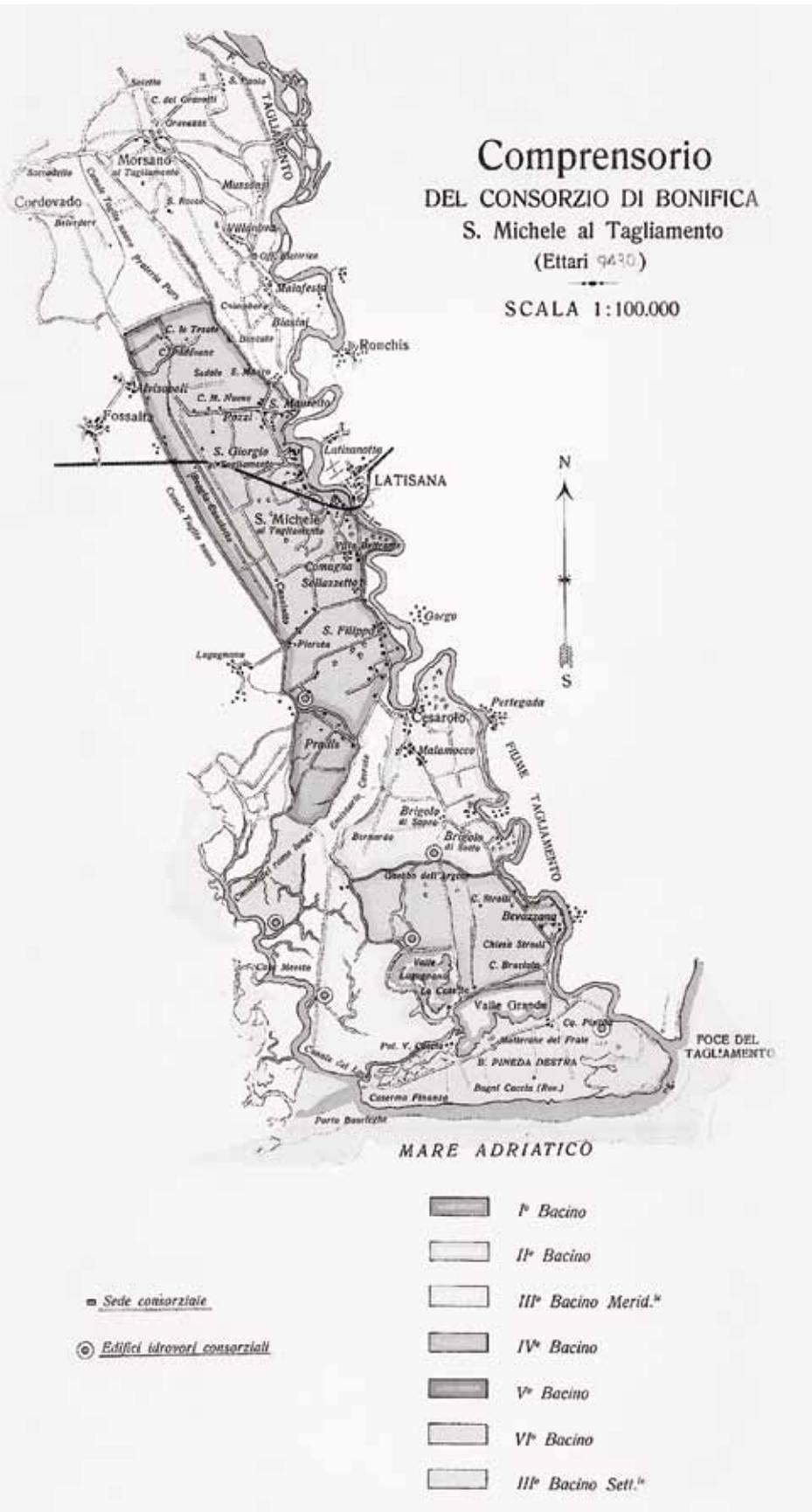


Prima della bonifica.



Mapa dell'area interessata circa un secolo prima della bonifica. Particolare della *Carta topografica del Regno Lombardo-Veneto* dell'Imperial regio Stato maggiore austriaco pubblicata nel 1833.

La vasta estensione dell'incolto, che era specularmente osservabile nel Comune di San Michele, istituito nel 1807, venne attribuito a un deficit demografico, non



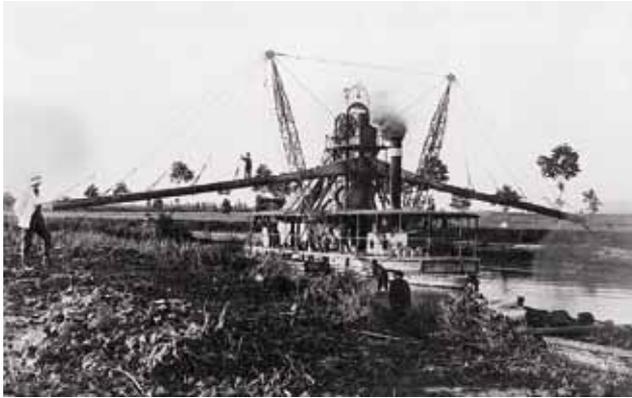
Quadro d'unione dei bacini in cui fu suddiviso il comprensorio da bonificare.

anche alle condizioni ambientali che rendevano incoltivabile la terra e favorivano la stabile permanenza della malaria. Nel tempo della prima grande riforma amministrativa, cioè nel 1807, la “Terra di Latisana” (denominazione di età veneta) fu attribuita a due Comuni divisi dal Tagliamento, abitati complessivamente da 6.494 persone: 3.121 vivevano nel Comune di Latisana, che in quel tempo comprendeva anche la penisola di Lignano, e 3.373 nel Comune di San Michele. La popolazione si concentrava nella parte alta, tanto a sinistra quanto a destra del fiume: al di sotto di una località non casualmente chiamata Paludo rimanevano, sulla riva orientale del fiume, Gorgo, Pertegada e Bevazzana; a sud di San Michele, c'erano soltanto San Filippo, Cesarolo e Bevazzana.

### La malaria come problema pubblico

Il risanamento delle terre paludose fu ritenuto per molto tempo un problema dei singoli proprietari terrieri, ai quali si riconosceva il diritto di consorzarsi per l'esecuzione di opere comuni, e solo nel 1873, con il progetto di legge De Vincenzi, si riconobbe la possibilità di interventi pubblici. Ma il passo decisivo fu compiuto nel 1882, quando si convenne, in sede parlamentare, che se l'improduttività dei suoli poteva essere un problema privato, la malaria derivante dalle paludi era un problema sociale, e quindi pubblico.

La legge Baccarini, votata nell'anno del Trattato della Triplice Alleanza, riconosceva la



Escavo con draga del canale emissario Taglio.



Escavo a mano del canale emissario Taglio.



Braccianti sanmichelini, che lavorano senza scarpe, nelle operazioni di bonifica.



Il getto delle fondamenta della macchina idrovora di Bevazzana, metà degli anni Venti.

pubblica utilità della lotta contro la malaria e dichiarava la competenza dello Stato negli interventi di risanamento tramite la bonifica dei comprensori paludosi.

Era necessario agire per comprensori, infatti, non per singole proprietà, perché non si poteva sconfiggere la malaria risanando una o soltanto alcune tessere del mosaico.

La legge del 1882 prevede, pertanto, interventi di prima e di seconda categoria, finalizzati al risanamento igienico o ad altri obiettivi, e stabili che gli interventi di prima categoria fossero per il 75 per cento a carico degli enti pubblici (50% dello Stato, 25% di Province e Comuni) e per il rimanente 25% a carico dei

proprietari. Non erano previste sovvenzioni pubbliche per le opere di seconda categoria, che rimanevano quindi a totale carico dei privati.

Quella legge rese possibile la bonifica idraulica, ovvero il prosciugamento dei terreni paludosi, ma non riuscì a debellare la malaria, perché anche dopo il prosciugamento rimanevano attivi alcuni centri d'infezione, come gli stagni e gli acquitrini che non potevano essere drenati per scolamento e, in particolare, i canali mal realizzati o ricolmati dai sedimenti fangosi.

Prima della bonifica, cioè fino agli anni Trenta del secolo scorso, la malaria colpiva con intensità lieve l'area di San Michele, cioè la

parte settentrionale del territorio comunale; con intensità media l'area di Cesarolo; con intensità grave le zone di Bevazzana, del Terzo e del Quarto Bacino.

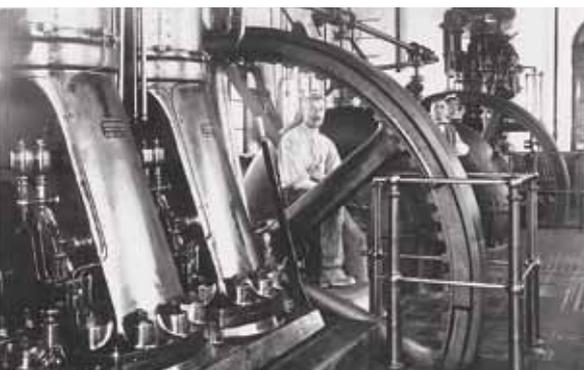
La situazione sanitaria era tenuta sotto controllo da due medici condotti e da un'infermiera, che, sempre armata di chinino e siringhe, in bicicletta andava a curare le vittime dell'anofele: mille casi nel 1935, su una popolazione di 9.500 residenti!

### **Diecimila ettari da bonificare**

Se la Storia fosse davvero maestra di vita, come recitava un antico broccardo, sarebbe stato facile capire che la sola bonifica idraulica non era sufficiente per redimere un vasto territorio. I



Edificio idrovoro e canale di scarico.



Sala macchine dell'edificio idrovoro.



Sala macchine dell'edificio idrovoro.

Romani, infatti, non si limitarono a disboscare e a prosciugare gli “agri” di Aquileia e Concordia prima della nascita di Cristo: li assegnarono ai coloni che, stabilmente insediati sul territorio “centuriato”, provvedevano all’indispensabile manutenzione dei canali di drenaggio. E quando per le mutate condizioni politiche

e sociali dell’impero le campagne furono abbandonate, lenti ma inesorabili, riapparvero l’impaludamento e la malaria.

Sul principio del Novecento, quindi, si pensò alla “bonifica integrale”, da realizzare attraverso piani di intervento che comprendevano anche opere di urbanizzazione, come le strade e le case coloniche, per favorire la stabile presenza dell’uomo sui terreni liberati dalle acque e dalla malaria.

Il bisogno di bonificare integralmente il territorio era particolarmente sentito nel Comune di San Michele, e nel 1905 fu costituito il “Consorzio di Bonifica dei terreni tra la destra del Tagliamento ed il Canale di Lugugnana”, che nel 1907, con decreto del 3 marzo, assunse la denominazione di “Consorzio di Bonifica di San Michele al Tagliamento”.

Il campo d’azione del Consorzio, esteso anche al territorio di Morsano e a piccole porzioni nei Comuni di Caorle, Portogruaro, Fossalta e Tegli Veneto, si estendeva per più di 10.000 ettari, ed era scomponibile in due zone ben distinte: quella settentrionale, che da Morsano e Villanova si estendeva fino al Cavrato, era caratterizzata da terreni definiti “frigidi” perché condizionati da abbondanti acque di risorgenza. La parte meridionale, al contrario, era composta da territori largamente piagati dalla palude aperta o chiusa, formata da acque stagnanti e salmastre, che richiedeva la costruzione di argini, lo scavo di canali di drenaggio, l’installazione di idrovore, e anche la difesa dal Tagliamento.

I progetti di intervento furono prontamente formulati dagli ingegneri idraulici, ma i lavori di bonifica poterono iniziare soltanto dopo la prima guerra mondiale, quando il fascismo fece della “bonifica integrale” uno dei più diffusi e reclamizzati campi di intervento sulla base di alcuni atti legislativi (poi riuniti nel Testo unico che porta il nome di Arrigo Serpieri).

La legge distingueva le opere di bonifica, ovviamente integrale, da quelle di miglioramento fondiario. Le prime riguardavano, oltre al prosciugamento, il rimboscimento delle pendici montane, la sistemazione idraulica e la correzione degli alvei, il rifornimento d’acqua potabile, la difesa dalle alluvioni, la costruzione di strade e di edifici di interesse comprensoriale, la riunione di unità fondiaria. Fra le opere di miglioramento c’erano il dissodamento dei terreni con mezzi meccanici, le piantagioni e il passaggio dall’energia termica all’energia elettrica per il funzionamento delle idrovore.

### Li chiamavano “bacini”

Per risanare il Primo Bacino, detto anche Bacino di San Giorgio, e renderlo più produttivo, bastava canalizzare le acque di risorgenza e utilizzarle per irrigazione più a sud, sui terreni che, dopo la bonifica, soffrivano la siccità! Il Secondo Bacino, detto anche Bacino di Cesarolo, comprendeva 1.334 ettari, situati tra 2,06 metri sopra e 0,20 metri sotto la media delle alte maree (denominata dai tecnici “comune marino”). Superfluo dire che anche i lavori del Secondo bacino, ancorché ap-



Cartello all'esterno dell'impianto idrovoro del II bacino; agosto 2010.



provati nel 1909, furono eseguiti dopo la prima guerra mondiale. Le opere del Terzo Bacino, detto anche Bacino di Baseleghe, sulla base di un progetto del 1914, furono autorizzati nel 1920, ed eseguiti su due sottobacini: quello di Prati Nuovi si estendeva su 977 ettari, quello di Baseleghe su 1.000 ettari. Dato che il territorio era situato fra più 0,5 e meno 0,5 rispetto al "comune marino", lo smaltimento delle acque poteva avvenire soltanto con l'impiego di idrovore, servite da canali collettori e da un canale perimetrale. I lavori del Quarto Bacino, detto Bacino di Bevazzana, di 1.111 ettari, furono eseguiti fra il 1925

e il 1930. Visto che il territorio si trovava quasi completamente al di sotto della media delle alte maree, dovette essere bonificato facendo ricorso alle idrovore, ma una parte fu considerata valle da pesca.

Il Quinto Bacino, chiamato anche Bacino di Pradis, era un piccolo ambito di 323 ettari compreso negli anni Venti nei comuni di Caorle e Portogruaro, che veniva invaso dal Tagliamento attraverso la rotta o diversivo del Cavrato. Il Sesto Bacino o Bacino di Bibione, in gran parte occupato dalla Pineda Destra, era di fatto un'isola, perché delimitato dal Tagliamento, dal battente



Risaia presso la casa del Diavolo, Bevazzana destra, agosto 2010.

marino, dal Porto di Baseleghe e, a nord, dalle acque della Valle Grande e della Vallesina, sfiorata, quest'ultima dal Canale di Lugugnana. L'ambiente, ricco di diversificati ambiti naturali di grande bellezza, fu risanato fra il 1928 e il 1932 con l'erezione dell'argine lungo il Tagliamento, la costruzione di strade e l'installazione di idrovore.

Il Settimo Bacino, o Bacino di Prati nuovi, di 540 ettari fra il diversivo Cavrato, il canale Tajada e quello dei Lovi, fu risanato nel quadriennio 1933-1936.

Complessivamente furono scavati 162 chilometri di canali, costruiti 95 chilometri di arginature e 70 chilometri di strade, eretti 8 edifici per idrovore, smossi 1.800.000 metri cubi di terra. A questo prezzo fu reso vivibile un affascinante lembo della Patria del Friuli, che Napoleone volle donare al Dipartimento dell'Adriatico, poi Provincia di Venezia, e per questo oggi sta nella Regione del Veneto. Quell'immane fatica umana, misurata in 1.000.000 di giornate lavorative, è ricordata visivamente dal monumento agli scarriolanti e ai bonificatori eretto a Cesarolo nel 1985.

### Riflessione storica

Ritorniamo al turista che, uscito dall'autostrada Venezia-Trieste corre veloce verso la spiaggia di Bibione. Le "guide" che egli tiene nel cruscotto o nelle borse delle portiere esaltano la bellezza di quel lembo di paradiso terrestre, ricco di colori in tutte le stagioni, ma nulla dicono sull'immane fatica che l'ha prodotto. E lungo la strada non appare alcun cartello

## Glossarietto malarico

**Anofele:** zanzara appartenente ai ditteri nematoceri. Le femmine, con la saliva che iniettano nella ferita, aperta dalla loro puntura per suggerire sangue, trasmettono all'uomo il plasmodio della malaria, di cui costituiscono l'ospite intermedio.

**Malaria:** dopo un complesso ciclo biologico nel fegato, nella milza e nel midollo osseo, i parassiti attaccano i globuli rossi e li distruggono, generando febbri ricorrenti, disturbi agli organi interessati dall'infezione e grave anemia.

**Terapia antimalarica:** somministrazione di sali di chinina e trasferimento degli ammalati in zone sane (se possibile).

**Lotta ambientale:** per eliminare l'anofele, cioè il veicolo dell'infezione, bisogna modificare, tramite la bonifica, il suo habitat, ma è bene agire in più direzioni: per esempio immettendo nelle acque infestate pesci avidi di larve come la gambusia o disinfestanti chimici, somministrando preventivamente agli individui sani i farmaci curativi.

Dopo la seconda guerra mondiale molto ha potuto il DDT, ma attualmente si osserva un'aumentata resistenza dell'anofele agli insetticidi, e del plasmodio alla cloroquinina.

con la scritta: "State ammirando il risultato di un milione di giornate lavorative, la fatica di centinaia e centinaia di operai". Se anche il turista, con occhio esperto, fosse capace di un'attendibile misurazione di quella fatica, non saprebbe che quel gigantesco intervento risanatore su 10.000 ettari fu dettato da un'ideologia che oggi appare obsoleta.

La bonifica integrale del Fascismo, infatti, mirava essenzialmente al popolamento delle aree risanate da parte di contadini stanziali, che con il loro lavoro avrebbero fatto crescere la produzione agraria (la "battaglia del grano") nel quadro della cosiddetta "autarchia".

Oggi sappiamo che quel grandioso piano di bonifica ha creato le condizioni per uno straordinario sviluppo turistico e per un'agricoltura praticata nei "bacini" con tecniche capitalistiche. E con la sua presenza il turista inconsapevolmente contribuisce a tenere in vita il "Servizio idrico integrato"

che attualmente vigila e interviene all'occorrenza sull'intero ambiente per impedire che le forze della natura riprendano il sopravvento sulle forze degli uomini.

La bonifica fu quindi utile, ma raggiunse scopi diversi da quelli programmati. E ciò dimostra, se ce ne fosse bisogno, quanto sia difficile prevedere il futuro negli interventi di politica economica.



### Nota bibliografica

Per una dettagliata descrizione tecnica della bonifica a destra del Tagliamento, si veda *La bonifica*, di Claudio Del Sal e Nello Gobbato, in *Comune di San Michele al Tagliamento 1807-2007* edito dall'Amministrazione comunale per il bicentenario del decreto napoleonico.

Per conoscere la storia, la lingua, le trazioni locali, si veda in *San Michèl*, numero unico della Società filologica friulana, 1985, i contributi di vari autori. Per le fotografie a corredo di questo articolo si ringrazia Enrico Fantin.

**Risparmio**  
**di corrente**  
**75 %**

**Arde più**  
**di**  
**1500 ore**

*Edison*

==== A filamento trafilato ====

**INFRANGIBILE**  
della  
**Società Edison Ing. C. Clerici & C.**

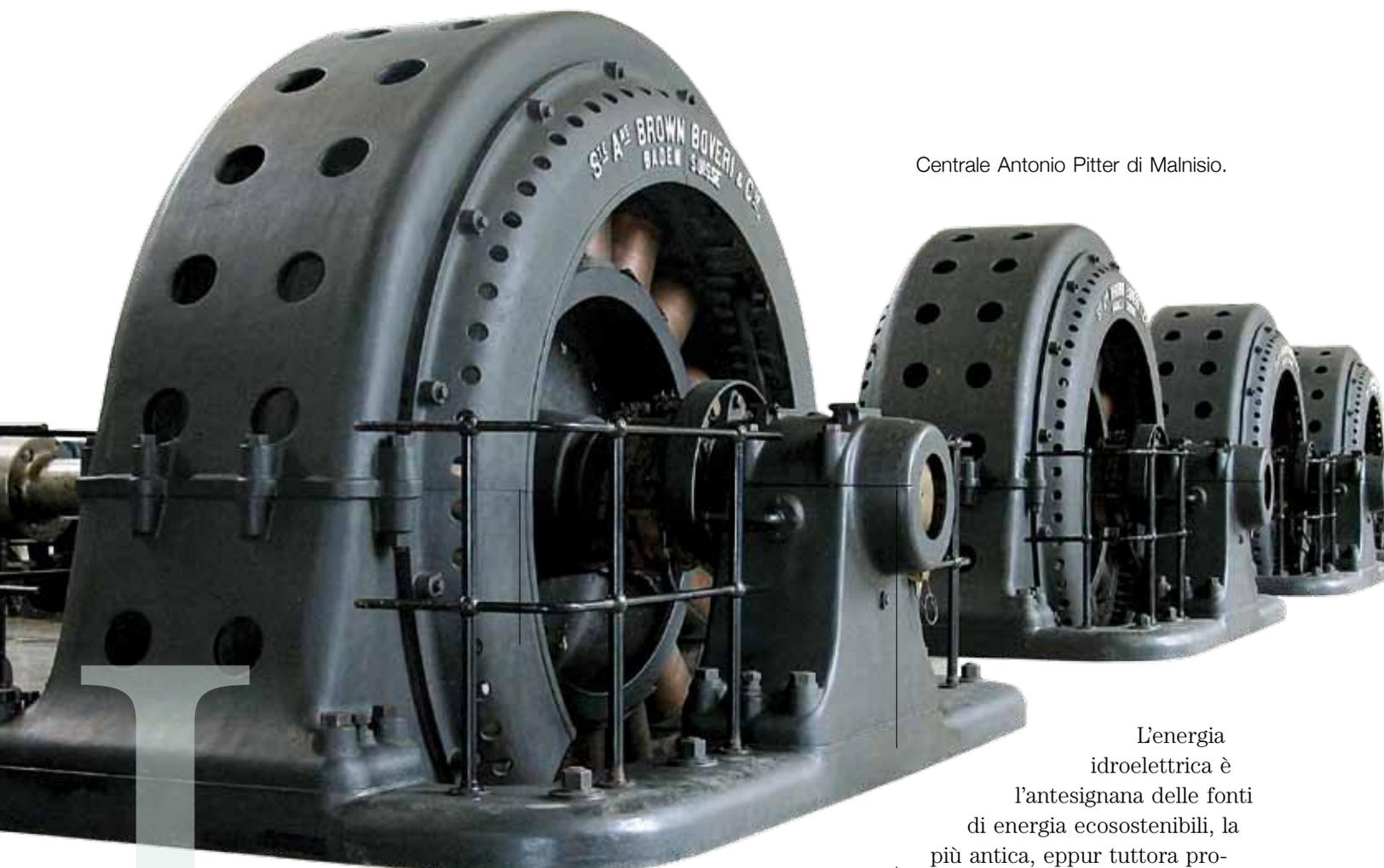
**Rappresentante per Gorizia e provincia :**  
==== **Ing. ROBERTO PATERNOLLI** ====

**Via Luigia, 45 - GORIZIA - Via Luigia 45**  
**Vedi Listino dei prezzi a pagina 176**

Floriana BULFON, Elvio BULFON

# L'idroelettrico in Friuli

Una fonte di energia pulita, ma non sempre senza impatto ambientale



Centrale Antonio Pitter di Malnisio.

Il controllo e lo sfruttamento delle acque sono sempre stati una peculiare caratteristica dell'economia friulana. L'acqua è stata infatti risorsa preziosa e contesa fin dai tempi dei primi mulini e

le "lotte" continuano tuttora: comuni e privati cittadini protestano contro la privatizzazione di questo patrimonio pubblico e contro la devastazione del territorio in nome del profitto privato.

L'energia idroelettrica è l'antesignana delle fonti di energia ecosostenibili, la più antica, eppur tuttora produttiva ed efficiente.

Dalle pale dei mulini, negli anni, si è passati allo sviluppo di macchine idrauliche più complesse, per arrivare alle moderne turbine delle centrali idroelettriche che trasformano l'energia potenziale

o l'energia cinetica in energia meccanica e poi in energia elettrica.

Lidroelettrico, con circa 1000 GW, rappresenta oggi circa un quarto dell'energia totale prodotta nel mondo, e lo fa in maniera pulita, contribuendo a ridurre le emissioni di anidride carbonica e di polveri sottili, limitando nel contempo la dipendenza dai combustibili fossili.

Nella nostra Regione, privilegiata almeno in questo dal buon tasso di piovosità e dalla conformazione del territorio, la risorsa idroelettrica è attualmente sfruttata in modo non trascurabile: secondo i dati del *Rapporto Ambiente Italia 2010* di Legambiente nel 2008 sono stati qui prodotti 10.863 GWh, ben 1.774 dei quali sono di origine idroelettrica. Il resto proviene sostanzialmente dalla centrale termoelettrica di Monfalcone.

Anche se il cosiddetto "grande idroelettrico" ormai più di così non può dare, per il futuro restano ampi spazi per lo sviluppo del "mini idroelettrico", con centraline a scarso impatto sul territorio che possono essere costruite e gestite in loco anche da piccole comunità, con la possibilità di vendere l'eccesso di energia prodotta ai gestori della rete regionale o nazionale.

### Gli inizi

Già negli ultimi decenni dell'Ottocento l'assenza di fonti energetiche fossili economicamente utilizzabili nella regione indusse gli operatori industriali a volgere l'interesse verso le risorse idroelettriche che rappresentavano l'unica copiosa sorgente d'energia

a portata di mano.

L'energia elettrica rappresentò il promettente auspicio di un'era economica nuova anche se le prime realizzazioni non suscitarono solo consensi: ci furono opposizioni da parte di chi temeva di vedere depauperata la falda, dai commercianti di legname a cui risultava impedita la fluitazione, dai proprietari di mulini, di cotonifici e di segherie che ritenevano di essere minacciati dall'alterazione dell'equilibrio idraulico conseguente all'entrata in esercizio dei nuovi impianti. Nel 1890 ci fu nondimeno uno straordinario risultato: la città di Udine, terza in Europa e seconda in Italia solo a Milano, realizzava l'illuminazione elettrica pubblica. L'artefice fu lo scienziato Arturo Malignani che iniziò costruendo piccole centrali idroelettriche sui salti delle rogge cittadine per fornire l'energia alla locale industria tessile.

Il Friuli è però caratterizzato da corsi d'acqua a carattere discontinuo, quasi torrentizio, difficili da sfruttare per aver una fonte di energia stabile e continua. Fu così che si rese necessario costruire delle dighe.

La prima sorse presso Pordenone nel 1894; era formata da uno sbarramento che diede origine ad un laghetto artificiale, il serbatoio della Burrida, destinato a raccogliere le acque di un piccolo bacino di risorgiva.

Il progetto della diga si deve all'ing. Salice che, assieme all'ing. Zenari, progettò poi la centrale di Malnisio.

Sempre in quegli anni, nel 1898, ebbe inizio la costruzione della diga a gravità di Crovis, presso

Tarcento. Progettata da Arturo Malignani alimentava lo storico stabilimento Cascami seta di Bulfons in comune di Tarcento, una fabbrica che tratta filati d'alta qualità, tuttora in attività anche se attraversa una delicata fase di crisi.

### Nel primo Novecento

Nel 1902 iniziarono i lavori per la costruzione della diga di Studena presso Pontebba nel Canale del Ferro. Si tratta di un'interessante tipologia di diga ad arco costruita in grossi blocchi di pietrame e malta di cemento. Oggi è ancora in funzione ed alimenta la centrale di Pontebba.

Risale al 1906 la centrale di Vedronza, nel Comune di Lusevera, della cui progettazione ed esecuzione si occupò lo stesso Malignani, purtroppo distrutta dagli eventi sismici del 1976. La centrale, gestita dalla Società Volpe-Malignani, sfruttava le acque del Torre e consentiva di rifornire Udine di elettricità per le industrie, per l'illuminazione e per l'elettrificazione del sistema tramviario cittadino.

Molti complessi produttivi regionali furono stimolati ad avanzare istanza per ottenere nuove concessioni di sfruttamento delle risorse idriche. Oltre alla citata Filatura Cascami Seta vanno ricordate le Miniere di Raibl, a Cave del Predil, che potevano sfruttare le acque del Rio del Lago per la centrale di Rio Fredo la cui potenza installata era di 690 kW.

Le società concessionarie per le grandi utilizzazioni idroelettriche di questi primi anni del Novecen-

to gettarono le basi per il futuro assetto industriale del Friuli: basti pensare che nel 1914 più di 1/3 della ricchezza della provincia di Udine proveniva dalla stima del valore degli impianti idroelettrici.

All'epoca, nella provincia di Udine, erano numerose le società per azioni aventi per oggetto la produzione di energia elettrica, tra queste la Società Friulana di Elettricità di Udine, la Società Idroelettrica del Friuli Centrale di San Daniele, la Società Avianese di Elettricità di Aviano, la Società Elettrica Mangilli di Udine.

La prima massiccia attività idroelettrica a marcato indirizzo industriale fu però merito della Società italiana per l'Utilizzazione delle Forze idrauliche del Veneto, più nota come "Società Cellina", in seguito incorporata nella SADE, che utilizzò le acque del Cellina con tre impianti (Malnisio, Giais e Partidôr).

Si inaugurò così la diga di Barcis che, con la centrale di Malnisio, diede vita al primo notevole complesso di produzione d'energia della regione; energia che serviva ad assicurare un'adeguata e regolare fornitura alle zone industriali del Veneto.

Nel Pordenonese, infatti, lo sviluppo industriale era ancora agli albori, ma la diga rappresentò un enorme passo avanti in termini di viabilità perché portò alla costruzione della prima strada carrozzabile che toglieva dall'isolamento la Valcellina.

Negli anni Sessanta ha cessato la sua funzione, ma nei suoi pressi è stato costruito un nuovo sbarramento che fornisce l'ener-

gia meccanica per una nuova centrale.

### Malgrado le guerre

Con l'entrata in guerra dell'Italia nel 1915 l'organizzazione tecnica della SADE viene posta a completa disposizione dell'Esercito per far fronte alle esigenze belliche e, malgrado le difficoltà del momento, nel 1917 viene messa in esercizio la centrale del Partidôr, terzo salto degli impianti del Cellina.

Nonostante il disastro di Caporetto e le distruzioni provocate dalla guerra, il lavoro di ripristino degli impianti danneggiati fu intenso e nel 1920 il gruppo SADE promosse la costituzione a

Trieste della SELVEG, la Società Elettrica della Venezia Giulia che acquistò le Officine Elettriche dell'Isonzo.

A seguire, nel 1924, la Società Friulana di Elettricità, che nel 1906 si era sostituita alla Società Volpe-Malignani, iniziò l'incorporamento di alcune società minori. Gli anni trenta sono caratterizzati dalla costruzione di nuove centrali.

Nel 1933 entrò in esercizio la centrale dell'Ambiesta a Verzegnis, il secondo sbarramento degli impianti del Tagliamento: qui confluiscono le acque provenienti dalla centrale di Ampezzo, dalle prese sul torrente Degano e dalla presa di Caprizzi.



Caprizzi.

☞ Nel 1937 si installò a Torre di Zuino il primo nucleo di quello che divenne l'imponente complesso industriale SNIA-VISCOISA e, tra il 1936 e il 1943, furono costruiti e messi in esercizio dalla SADE gli impianti di Doblari e Plava sull'Isonzo, passati poi alla Repubblica Jugoslava.

La seconda Guerra Mondiale intanto faceva sentire i suoi effetti negativi con un forte rallentamento nella costruzione di nuove opere e con seri danni inferti a quelle esistenti. Dopo la fine del conflitto, nel 1946, entrò in esercizio la centrale di Rive d'Arcano sul canale Ledra-Tagliamento per conto del Cotonificio Udinese.

La SADE riprese a realizzare progetti completando l'impianto del Lumiei e, nel 1949, la Cartiera di Tolmezzo poté mettere in esercizio la centrale di Magnanins.

Seguirono i progetti di produzione idroelettrica della SAICI di Torviscosa, i cui impianti di cellulosa richiedevano sempre maggior quantità di energia e, sempre la SAICI, inaugurò tra il 1949 e il 1952 le centrali di Colle, Istrago e Meduno alimentate dalla presa di Maraldi e dal serbatoio di Ponte Racli.

Nel 1952 fu la volta dell'impianto di Tarvisio che utilizzava le portate provenienti dallo scarico della centrale di Muda e del Rio Freddo.

Tra il 1953 ed il 1955 vennero poste in esercizio dal Cotonificio Udinese le centrali di Barbeano e Rauscedo e, sempre in quegli anni, la SADE ultimava le centrali di Barcis e Villa Rinaldi (San Quirino).

Il 1957 è l'anno dell'entrata in funzione della centrale di Som-

plago che utilizza le acque dell'alto e medio Tagliamento e quelle del Degano.

Nella fase di sviluppo economico tra 1951 e 1961 la produzione di energia elettrica resse bene alle richieste sempre crescenti, basti pensare che, nella sola provincia di Udine, i consumi annui per forza motrice passarono da 194 a 404 milioni di kWh.

Quando nel dicembre del 1962 venne istituita l'ENEL, tutte le società produttrici di energia elettrica più importanti, come quelle di Ampezzo e di Somplago, nonché quelle del Cellina furono assorbite nell'ente elettrico nazionale.

Se negli anni Sessanta il Friuli esportava energia, oggi può sostanzialmente dirsi in pareggio energetico ed il fatto che si parli di nuovi elettrodotti per importare energia dalla Carinzia al polo industriale di Osoppo dipende dalla cosiddetta "Borsa energetica": si compra e si importa energia da dove i prezzi sono più convenienti.

Oggi il 90% dell'energia utilizzata nella nostra Regione è prodotta dalla centrale termoelettrica di Monfalcone, ma le centrali idroelettriche servono alla compensazione del sistema nei periodi di maggior richiesta.

### **Bacino del Tagliamento**

Il *Tiliment*/Tagliamento è il fiume che domina la regione, percorrendola per 170 km dalla sorgente situata al Passo della Mauria fino alla foce nel Golfo di Venezia, tra Lignano e Bibione. È uno strano fiume, imprevedibile e di una bellezza rude. Dapprima ha un corso irruento, *rapax*

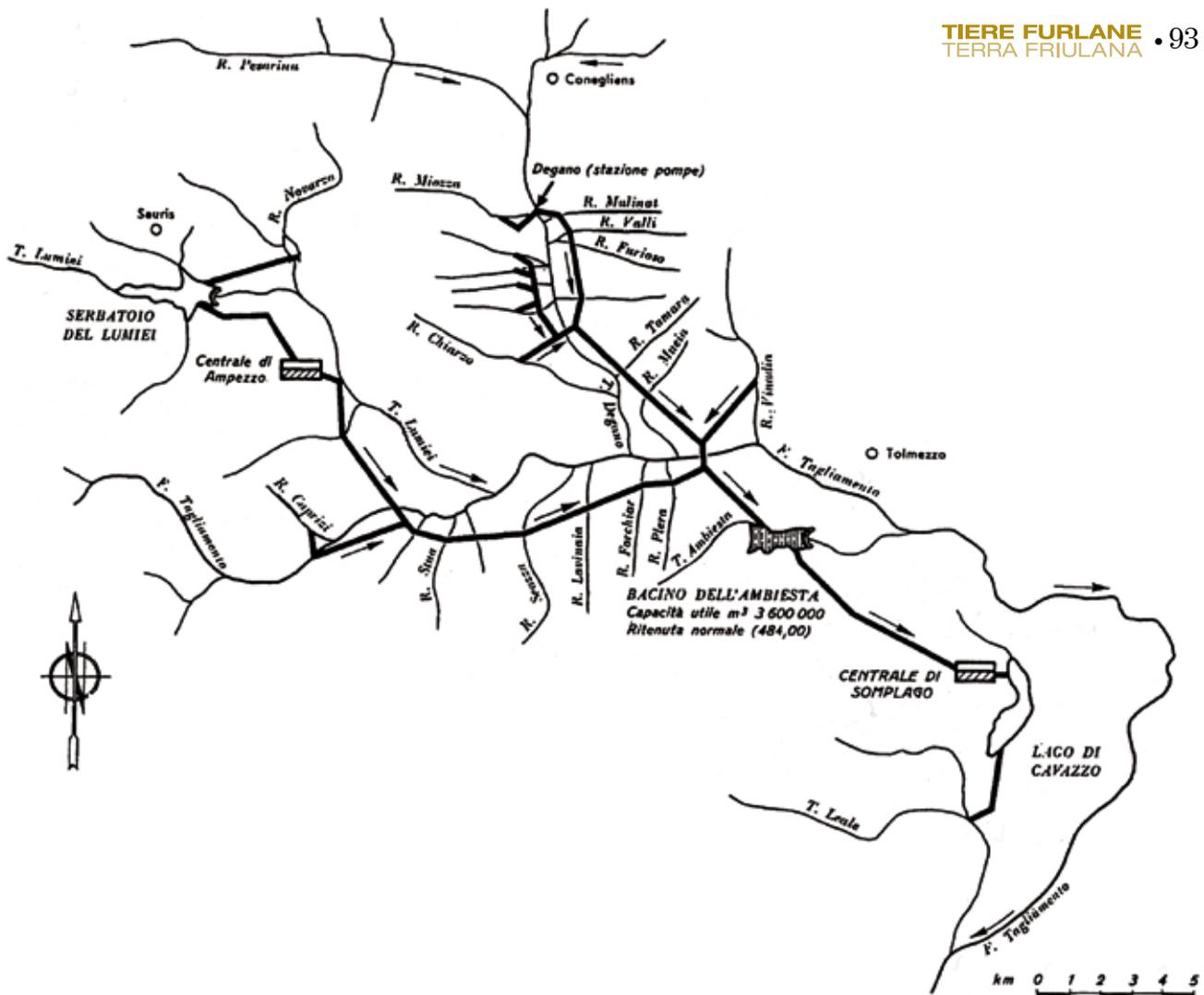


Località Ponte Racli detta *Rac* nella vicina Chievolis.

*et ferox*, come lo aveva definito il geografo Strabone, poi pare calmarsi fino a quasi scomparire tra le grave per riapparire prima della foce.

Il suo bacino è ampio quasi 3.000 kmq ed è inizialmente orientato parallelamente alla catena delle Alpi Carniche. I suoi principali affluenti nella parte montana sono il Lumiei, il Degano, il Bût ed il Fella che ne raddoppia la portata.

Dalla confluenza col Fella il suo corso curva bruscamente verso sud-ovest, allargandosi considerevolmente e giungendo anche a 2 km di ampiezza. A sud di Trasaghis riceve l'emissario artificiale del Lago di Cavazzo, ma sono sempre acque tilaventine, e dopo Osoppo si arricchisce delle splendide acque del Ledra e dell'Arzino. Superata la stretta di Pinzano



Nel disegno è rappresentato il bacino dell'Ambiesta alimentato dalla centrale di Ampezzo, dalle prese del Degano e di Caprizzi. In alto a sinistra è descritto il serbatoio del Lumiei che utilizza le acque dell'omonimo torrente e le adduce alla centrale di Ampezzo attraverso una galleria di pressione.

Le acque del Lumiei e quelle dello scarico della centrale di Ampezzo vengono quindi immesse in una galleria che le porta a congiungersi con la derivazione proveniente dalla presa di Caprizzi.

Dalla presa di Caprizzi parte una galleria che raccoglie, durante il suo percorso, le acque di numerosi affluenti del Tagliamento.

In alto a destra si vede raffigurata la derivazione del torrente Degano le cui acque, ingrossate da una ben sviluppata rete di affluenti, vengono captate da un'opera di presa di ragguardevoli dimensioni costruita a valle di Ovaro.

Sulla destra si scorge la centrale di Somplago in prossimità del Lago di Cavazzo.

il suo letto, orientato ormai verso sud, comincia a distendersi nella pianura raggiungendo 3 km di larghezza nei pressi di Spilimbergo e le sue acque formano i caratteristici *rais*, un continuo succedersi di anastomosi fra i tanti rami che forma sulle ampie ghiaie. Qui l'alveo ghiaioso, molto permeabile, assorbe quasi totalmente le sue acque, ma da Casarsa il letto si restringe, rice-

ve le acque del Varmo e quindi sfocia nell'Adriatico.

Il regime idraulico può essere definito torrentizio per l'elevato divario tra i flussi di magra e quelli di piena, con una portata media annua elevata (92 m<sup>3</sup>/s a Pinzano e 70 m<sup>3</sup>/s alla foce), ma nei periodi di piena può essere considerevolmente maggiore.

Il fiume infatti diventa particolarmente irruento e rabbioso in

caso di forti precipitazioni (le cosiddette montane), gonfiandosi molto rapidamente e mutando continuamente la fisionomia del suo enorme letto ciottoloso. Il massimo storico è stato registrato in circa 4.000 m<sup>3</sup>/s durante la disastrosa piena del 4 novembre 1966.

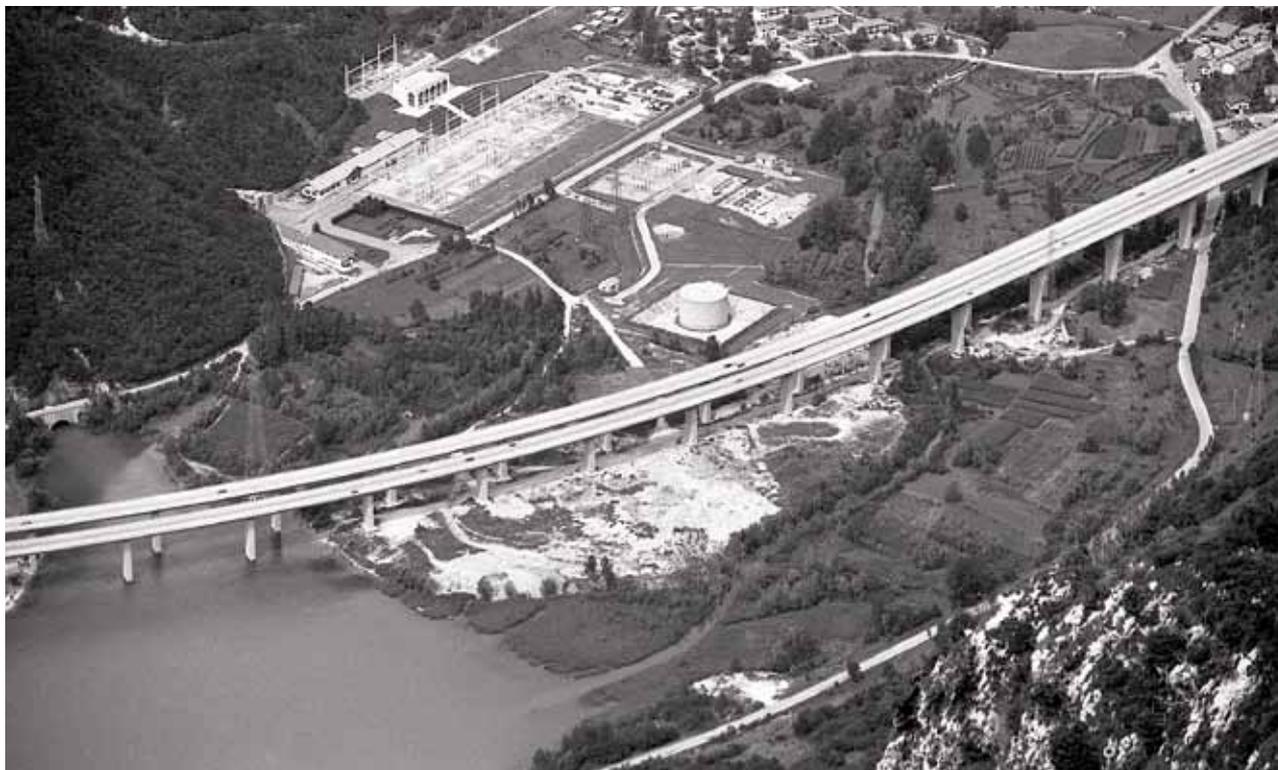
Tanta potenzialità non poteva andare perduta e nel suo bacino sono stati costruiti due impianti

☞ idroelettrici: quello del Lumiei - Alto Tagliamento e quello del Medio Tagliamento - Somplago. Sfruttamenti più modesti dell'alto corso si intrapresero nei primi decenni del secolo scorso con le centraline di Forni di Sopra (20 kW), Vico (4 kW) e Rivalas (25 kW) costruite a quota 907 s.l.m. Appartenevano rispettivamente alla ditta Venier Giovanni di Villa Santina, alla ditta De Santa Giovanni di Vico e alla Società Coop. Idroelettrica di Forni di Sopra. L'energia elettrica prodotta veniva distribuita e venduta agli utenti del comune e delle frazioni di Forni di Sopra. Nella sezione di monte del bacino del Tagliamento furono oggetto di sfruttamento le acque del rio Auza attraverso la centrale di Forni di Sotto (34 kW)

L'impianto del Lumiei, inaugurato nel 1948, utilizza le acque del torrente omonimo e quelle di numerosi affluenti dell'alto corso del Tagliamento. Lo sbarramento fu realizzato mediante la diga della Maina, ad arco a doppia curvatura, progettata dall'ing. Carlo Semenza (1893 - 1961), lo stesso che progettò la diga del Vajont. È stata costruita in corrispondenza di una stretta rocciosa di origine erosiva scavata in un banco di calcari ladinici omogenei e compatti. Percorrendo la strada che porta a Sauris si può scorgere a sinistra, dopo gallerie in salita scavate nella roccia. Sopra la galleria si vede chiaramente una scritta e, sopra i numeri romani della data, osservando attentamente, si scopre una S che ricorda il costruttore

dell'impianto, la società SADE. Sulla parte alta della scritta stessa, sopra i numeri romani, si nota un pannello nero, dove si può intravedere ancora la scritta ENEL, cancellata dall'attuale gestore dell'impianto che è Edipower.

Il serbatoio creato dalla diga ha una capacità di 73 milioni di metri cubi e l'invaso della conca determinò, oltre alla perdita dei terreni agrari del fondovalle, la sommersione di alcune case e del vecchio albergo della Maina. La quota di coronamento è a 984, 30 m s.l.m e l'altezza dello sbarramento è di 136,15 m, con spessori variabili da 16 m alla base a 3,15 m in sommità. Nonostante l'imponente mole si inserisce però armoniosamente nel paesaggio.



La centrale di Somplago vista dal monte San Simeone, agosto 1985.



Il mosaico posto nella sala macchine della centrale di Somplago raffigura il bacino idrico del Tagliamento, con il suo percorso fino alla foce nel Golfo di Venezia.

In particolare nel quadrante rosso è rappresentato lo sbarramento del Medio Tagliamento, la diga dell'Ambiesta, nel cui bacino confluiscono le acque provenienti dalla centrale di Ampezzo, dalle prese sul torrente Degano e dalla presa di Caprizzi e il cui sfruttamento avviene nella centrale di Somplago.

Per esaurire le portate di piena venne dotata di tre scarichi in galleria costruiti a varie quote e con diverse funzioni. Il coronamento fu studiato in modo da poter tracimare per un tratto di 50 m ottenuto su cinque luci sfioranti tra le pile del ponte stradale soprastante l'opera. Dal serbatoio del Lumiei una galleria di pressione adduce alla centrale di Ampezzo, intitolata all'imprenditore del settore idroelettrico Giuseppe Volpi (1877 - 1961), fondatore della SADE.

Dopo Ampezzo troviamo il secondo sbarramento del Tagliamento, la diga dell'Ambiesta (o di Verzegnis), nel cui bacino confluiscono le acque provenienti dalla centrale di Ampezzo, dalle prese sul torrente Degano e dalla presa di Caprizzi in comune di Socchieve. Lo sfruttamento delle sue acque avviene nella centrale di Somplago in comune di Cavazzo Carnico.

Le acque del Lumiei e quelle dello scarico della centrale di Ampezzo vengono immesse in una galleria di 5.151 m che le porta a congiungersi con la derivazione proveniente dalla presa di Caprizzi.

Dalla presa di Caprizzi parte una galleria di 15.400 m che fa capo al serbatoio dell'Ambiesta e che raccoglie, durante il suo percorso, sia le acque provenienti dalla presa di Plan de Sac (Ampezzo), sia quelle di alcuni affluenti a destra del Tagliamento.

La seconda utilizzazione dell'impianto comporta la derivazione del torrente Degano le cui acque, ingrossate da una ben sviluppata rete di affluenti, vengono captate da un'opera di presa di ragguardevoli dimensioni costruita a valle di Ovaro. Da ultimo le acque vengono immesse nella galleria che le adduce in pressione al serbatoio dell'Ambiesta.

Nella stessa galleria, lungo il percorso, affluiscono innumerevoli altre derivazioni: alcune sono costruite dagli affluenti di destra del Degano, le cui portate vengono captate e trasferite in sponda sinistra mediante un ponte tubo, altre riguardano affluenti minori che vengono derivati strada facendo.

La centrale di Somplago, costruita nei primi anni Cinquanta, ha comportato danni notevoli al Lago di Cavazzo, il più grande della Regione, riducendone la superficie e relegandolo ad una mera funzione di serbatoio di scarico. È situata in galleria a circa 600 m all'interno della montagna, una tipologia di sbarramento a cupola con un'altezza dello sbarramento di 57 m e una capacità dell'invaso di 3,8 milioni di metri cubi.

Essa preleva, dal lago artificiale di Verzegnis, la quantità di acqua che serve e la utilizza in base alla richiesta di energia del momento, tanto che il venerdì pomeriggio il lago di Verzegnis raggiunge la capacità minima in quanto la centrale usa molta acqua per accumularla per il sabato e la domenica, giorni di chiusura. La centrale è stata predisposta per l'installazione di altri due gruppi, per un totale di 5 turbine, ma a seguito del disastro del Vajont e delle preoccupazioni sorte relativamente ai possibili incidenti, il progetto di ampliamento non è stato portato a compimento. Ancora oggi è infatti possibile vedere, a fianco della caverna dove si trovano i 3 corpi macchina funzionanti, le enormi fondamenta che erano state preparate per le altre due turbine e generatori.

Le turbine, costruite dalla ditta Riva, sono del tipo Francis con diametro di poco più di 6 metri e, durante il funzionamento a regime, vengono fatte girare a 4300 giri/min.

Attualmente l'impianto, che è di proprietà Edipower, è completamente automatizzato, mentre



Il lago artificiale di Barcis, gennaio 2009.

☞ fino agli anni Novanta vi lavoravano un centinaio di persone. Nelle gallerie degli impianti di Somplago corre una fascia di affreschi con allegorie della storia del Friuli. La centrale ospita inoltre dei mosaici del maestro veneziano Mario De Luigi che sono senz'altro uno dei più ragguardevoli documenti in regione dell'arte contemporanea. Accanto a questi elementi estetici vanno ricordati i grandi pannelli retroilluminati che hanno lo scopo di simulare delle finestre onde rendere l'ambiente meno claustrofobico per gli addetti della sala. Oggi Edipower ha presentato un progetto di ampliamento per il potenziamento della centrale, prevedendo la costruzione di una seconda galleria in pressione, lunga 8,5 km, e l'installazione di due nuove turbine reversibili, che producono energia di giorno, mentre di notte pompano nel bacino di Verzegnis la stessa acqua

accumulata di giorno nel Lago di Cavazzo. La portata d'acqua raddoppierebbe, passando dagli attuali 66 a 110 metri cubi il secondo e la variazione di livello del Lago potrebbe arrivare a 2,50 metri. Un moderno Sisifo tecnologico che, all'opposto di quello mitologico, la notte trasporta sul monte la "massa" che di giorno ho scaricato a valle.

Ad opporsi sono i Comitati dei Comuni interessati. Hanno raccolto 9.000 firme da presentare in Regione per bloccare il progetto in quanto sostengono che l'impatto sarebbe disastroso, capace di "fare più danni di un terremoto" per l'accumulo di fanghi provenienti dall'invaso di Verzegnis e per le forti oscillazioni quotidiane del livello del Lago di Cavazzo che impedirebbero tutte le altre attività, comprese quelle sportive. L'ultima parola spetta ora alla Regione che ha momentaneamente sospeso il suo

parere e chiesto alcuni approfondimenti.

### **Bacino del Cellina-Meduna**

Gli impianti attualmente in esercizio utilizzano il corso medio ed inferiore del Cellina; sono regolati dal serbatoio di testa di Barcis che è stato ottenuto sbarrando la valle del Cellina mediante una diga a volta a doppia curvatura asimmetrica.

Dall'invaso le acque sono condotte mediante galleria in pressione alla centrale di Barcis, entrata in servizio nel 1954 e, a valle della centrale, le acque vengono riprese dalla vecchia "diga del Cellina", costruita contemporaneamente all'impianto di Malnisio.

La centrale idroelettrica di Malnisio, splendido esempio di archeologia industriale perfettamente conservato, ospita, tra l'altro, il Museo della Tecnica, uno spazio interattivo progettato e gestito dal Science Center Immaginario Scientifico di Trieste.

Dallo scarico della centrale di Barcis, attraverso canali a pelo libero, per la maggior parte all'aperto, le acque sono addotte alle due centrali in serie di Giaies e del Partidôr.

A valle di queste centrali sono in esercizio le altre due centrali di San Foca e di Villa Rinaldi, anch'esse disposte in serie. L'acqua di scarico è quindi convogliata entro i canali del vasto comprensorio del Consorzio irriguo Cellina-Meduna.

L'utilizzazione delle acque del Cellina rappresenta un significativo esempio di coordinamento industriale-agricolo.

L'agricoltura ha infatti potuto contare sui benefici derivati dalla

collaborazione tra produttori di energia e consorzi irrigui di bonifica. Questa collaborazione portò ad imponenti realizzazioni che incisero profondamente nella struttura economica di intere aree agricole, modificando anche sostanzialmente i caratteri e l'aspetto del paesaggio geografico.

L'area da irrigare era costituita in misura prevalente da un terreno ciottoloso-ghiaioso coperto da un manto vegetale di pochi centimetri, con solo una porzione esigua che presentava caratteri agricoli favorevoli, grazie alla sua natura limo-argillosa. Un grosso problema era costituito dal sottofondo permeabile della quasi totalità dell'area che lasciava sfuggire immediatamente l'acqua meteorica. L'accoppiamento tra idroelettrico e bonifica creò una produttiva sinergia nell'interesse dell'agricoltura per la realizzazione di una vasta area agricola altrimenti destinata alla sterilità. Questa sinergia rappresenta una breve e felice stagione nei rapporti tra industria e agricoltura, rapporti che attualmente attraversano una difficile congiuntura segnata, se non da un aperto conflitto, quanto meno da forti contrapposizioni sulle modalità di sfruttamento e di distribuzione dell'energia elettrica.

### Conclusioni

Quali le prospettive future per l'idroelettrico? Venendo meno la "materia prima", l'oro blu friulano, non rimane che l'obiettivo di gestire al meglio gli impianti esistenti. Un gestione in rete e sinergia, salvaguardando e valorizzando autonomia e peculiarità

locali. Quello dei mini impianti, su corsi d'acqua minori e ormai lasciati all'incuria e al degrado, potrebbe essere la chiave per uno sviluppo che tenga conto delle esigenze di produzione dell'energia e dell'agricoltura con la salvaguardia dell'ambiente. Sistemazione delle sponde, regolamentazione delle piene, canalizzazione degli argini più esposti all'erosione e alla tracimazione. In

questa ottica di sviluppo ecocompatibile, l'idroelettrico potrebbe diventare un nuovo "mulino" capace di incanalare e mettere in movimento ed in sinergia l'eolico e il solare, compatibilmente con le esigenze dell'agricoltura, usando le biomasse prodotte. Un tempo i friulani sono stati capaci di raccogliere e vincere questa sfida!



## Glossario

**Watt (W).** È la misura, nel Sistema Internazionale (SI), della potenza elettrica ed è equivalente ad un Joule/sec. Il Watt, da non confondere con il Volt che è invece la misura della tensione elettrica, si ottiene moltiplicando il Volt per gli Ampère (unità di misura della corrente).

Un Chilowatt (kW) equivale a 1000 W, un Megawatt (MW) a 1000.000 W, mentre un Gigawatt (GW) a 1.000.000.000 di W.

**SADE.** Società Adriatica di Elettricità. Istituita a Venezia nel 1905 al fine della costruzione ed esercizio di impianti per la generazione, trasmissione e distribuzione di energia elettrica. Fondatore ed animatore fu Giuseppe Volpi conte di Misurata che, a partire dal 1912, ne sarà per un trentennio Presidente. Le prime modeste attività si svolsero proprio in Friuli si limitarono all'acquisto e alla valorizzazione di piccoli impianti di produzione e distribuzione a Cividale del Friuli e Palmanova. Le attività andarono via via espandendosi fino alla incorporazione della Società Cellina e alla costruzione di nuovi impianti. La sua zona di attività si espanse sempre più, dalla Alpi Venete al Mare Adriatico, fino alla Romagna e all'Emilia. Nel 1962 venne nazionalizzata e divenne proprietà dell'ENEL (Ente Nazione Energia Elettrica). Va ricordato che la SADE era proprietaria della diga del Vajont, tristemente famosa per i duemila morti del disastro del 1963.

Giuseppe Volpi, conte di Misurata (1877 - 1947), è stato un illustre imprenditore italiano. Fu anche Ministro delle Finanze e presidente di Confindustria. Orfano di padre abbandonò gli studi all'Università di Padova e si trasferì nell'allora Impero Ottomano in cerca di fortuna. Divenuto ricco esportando tabacco dal Montenegro, investì i guadagni nella nascente industria elettrica e, nel 1905, rientrò in patria, costituì la SADE acquisendo una posizione di rilievo nel settore della produzione e della fornitura di energia elettrica. Nel 1917 fu tra i protagonisti della realizzazione del nuovo Porto Marghera.

**SECAB.** Società Elettrica Cooperativa Alto But. Fondata nel 1911, è la prima azienda friulana per la produzione e la distribuzione idroelettrica sotto forma di cooperativa. Tra i soci figurano numerosi comuni carnici, tra i quali Treppo Carnico, Sutrio, Ravascletto e Paluzza.

**Bibliografia**

AA.VV, *Lo sfruttamento idroelettrico del Tagliamento*, Cellina, Isonzo, Pavan Editore, Treviso, 2001.

AGOSTINI RICCARDO, JOANNILLI EDMONDO, *Impianti idroelettrici dell'ENEL sul fiume Tagliamento e aspetti ambientali del Lago di Cavazzo o dei Tre Comuni*, in Dri Giorgio, Rabassi Valentino, *Obiettivo Lago*, Atti del Convegno, Alesso di Trasaghis, 12 e 13 settembre 1987, Comuni di Bordano, Cavazzo Carnico, Trasaghis, Comunità montana del Gemonese, 1989.

CAMERI GIOVANNI, *L'energia elettrica*, in Enciclopedia Monografica del Friuli-VG, vol. II (la vita economica, parte prima), Istituto per l'Enciclopedia del Friuli-VG, 1972.

LENNA GIO BATTÀ, *Minimo deflusso vitale dove sei? L'alterazione del bacino idrografico dell'alto e medio Tagliamento in seguito alle opere di derivazione attuate sul corso del fiume e dei suoi affluenti. Analisi cronologica dei provvedimenti legislativi volti a definire il riequilibrio idrologico*, Cjargne culture, Cercivento, 2007.

PARONUZZI PAOLO, *Le acque*, in Furio Bianco, Aldino Bondesan, Paolo Paronuzzi, Michele Zanetti, Adriano Zanferrari (a cura di), *Il Tagliamento*, Cierre edizioni, Sommacampagna (VR), 2006.

PINAMONTI PIERO (a cura di), *Con l'acqua del Cellina - Un omaggio a un secolo di lavoro della gente della Valcellina*, Forum, Udine, 2008.

## Idroelettricità ed ambiente

Povero Tagliamento: da mitico fiume *ferox et rapax*, a fiume insabbiato ed invisibile, un alveo dove scintilla e scorre la "gleria"!

L'acqua sta scomparendo. Tutto ciò che era realizzabile, dal punto di vista dello sfruttamento idroelettrico, è stato fatto ed ora non c'è più acqua per riempire invasi e canali derivatori per alimentare nuove centrali. Il rischio che si corre è che, se non vengono rigorosamente rispettati i limiti imposti per il "deflusso minimo vitale", ci siano pesanti ricadute sull'equilibrio ecologico del nostro ambiente. A monte, le acque ferme dei grandi invasi portano ad un tempo di ricambio delle acque più lungo e quindi a ricadute sull'equilibrio dell'ecosistema. A valle dello sbarramento, il corso d'acqua può andare in secca per alcuni periodi se non viene garantito quel rilascio continuo per un flusso adeguato.

La portata minima – stabilita per legge – intende appunto garantire quel flusso minimo senza il quale non potrebbero svolgersi processi fisici e biologici. E questi aspetti di impatto ambientale vanno presi in considerazione non solo in fase di progettazione, ma soprattutto in fase di conduzione dell'impianto idroelettrico.

Il rapporto con gli ecosistemi è fondamentale e può essere esemplificato in due aspetti: l'impatto relativo alla variazione della quantità e della qualità d'acqua.

L'aspetto quantitativo influisce sulla fauna ittica e può arrecare danni nella deposizione delle uova e nel movimento di risalita dei pesci.

L'aspetto qualitativo influisce sui depositi di fango e limo sui fondali.

Pur di fronte a questi inconvenienti, va sottolineato che la generazione dell'elettricità per via idroelettrica presenta l'indiscutibile vantaggio di non emettere nell'ecosistema sostanze e polveri inquinanti. Ma se i grandi impianti idroelettrici possono avere un forte influenza sull'ambiente naturale e necessitano di una continua valutazione di impatto ambientale, il mini-idroelettrico potrebbe essere una valida alternativa.



Un Tagliamento desolatamente senz'acqua visto dal Vallo Littorio.

Il rio Seazza / Siâça presso Preone, ottobre 2006.





Splendido tramonto in laguna. Nei tempi passati i casoni (*casùni*) erano il rifugio per numerose famiglie (*casonèri*) che riuscivano a vivere, seppur poveramente, di quello che la laguna offriva: soprattutto pesce, ma anche legno, verdure, frutta, piante officinali, uccelli...

Aurelio ZENTILIN, Giuliano OREL

# Fra Grado e Marano

La laguna del Friuli e i “mestieri” della pesca tradizionale

**L**La Laguna di Marano e Grado, la più settentrionale delle lagune dell'Adriatico, si estende per circa 16.000 ettari (32 km di lunghezza e mediamente 5 km di larghezza) ai limiti della pianura friulana fra i fiumi Tagliamento ad ovest ed Isonzo ad est. Pur formando un'unica laguna, essa è amministrativamente suddivisa in due aree distinte: la Laguna di Marano (Provincia di Udine) ad occidente, e la Laguna di Grado (Provincia di Gorizia) ad oriente.

Il confine, che è puramente amministrativo, corre dalla foce del fiume Aussa-Corno alla bocca di Porto Buso.

## Morfologia e dinamiche

In base al suo profilo morfologico, l'ambiente lagunare può essere diviso in 3 zone:

- aree sopra il livello medio delle alte maree (cordoni litorali, coste interne e barene)
- aree tra i livelli medi delle basse e delle alte maree (piane di marea o velme)
- aree sotto il livello medio delle basse maree: canali principali, bocche lagunari e paludi.

La sedimentazione lagunare è condizionata dalla dinamica dei sedimenti marini lungo il litorale: le sabbie presenti principalmente nei canali in prossimità delle bocche di porto provengono dai lidi circostanti; le peliti (mate-

riali più fini), che costituiscono il fondale delle parti più interne, provengono per circa un quarto dai fiumi tributari della laguna; per la quota rimanente occorre far riferimento al trasporto in laguna, ad opera della marea ascendente, del particellato in sospensione trasportato in mare dal fiume Tagliamento.

Dal punto di vista trofico la Laguna di Marano e Grado è un ecosistema con una buona produzione primaria (fitoplancton) dovuta alla ricchezza di nutrienti e di sostanza organica convogliati dai fiumi e dai canali lagunari, che ne garantiscono il trasporto e la dispersione con il movimento ed il ricambio delle acque



La Laguna di Grado nella *Carta topografica del Regno Lombardo-Veneto* dell'Imperial regio Stato maggiore austriaco pubblicata nel 1833.

grazie alle correnti di marea. La Laguna di Marano e Grado è in stretta relazione con il Golfo di Trieste ed è idrograficamente suddivisa in cinque bacini distinti, ciascuno dei quali è idraulicamente correlato con quelli contigui. Le acque marine entrano in laguna dalle bocche di porto durante il flusso di marea (fase crescente) e si espandono entro lo specchio lagunare. Le ac-

que provenienti da due bocche contigue si incontrano lungo la linea che rappresenta lo "spartiacque" fra i due bacini limitrofi. Tali linee divisorie di spartiacque non devono essere considerate rigorosamente definite poiché esse oscillano entro una fascia più o meno estesa al variare dell'ampiezza della marea, delle condizioni meteorologiche ed in particolare dai venti che, spirando da quadranti diversi, spingono

le masse d'acqua verso un bacino piuttosto che verso un altro. La circolazione delle acque all'interno della laguna avviene soprattutto grazie alle escursioni di marea che in Alto Adriatico assumono le più ampie variazioni nell'ambito del Mediterraneo, dove esse sono trascurabili. La distribuzione delle masse acquee, durante la fase di flusso, avviene dalle bocche lagunari attraverso i canali principali e le loro ramificazioni secondarie via via fino alle velme ed alle aree più confinate del bacino lagunare. Le bocche lagunari sono delle interruzioni naturali dei cordoni perilagunari. Nella Laguna di Marano, le bocche lagunari sono tre, mentre nella Laguna di Grado, divisa circa a metà dalla strada lagunare Belvedere-Grado, le bocche erano sei, attualmente ridotte a quattro per l'interramento della Bocca di Morgo e per la chiusura forzata di Punta Barbacale.

Nelle isole vengono distinte le seguenti zone:

- il terrazzo di bassa marea (da alcune decine ad alcune centinaia di metri),
- la spiaggia (da una trentina a una sessantina di metri),
- le dune (alte fino a tre metri e ampie qualche decina),
- le barene, dietro le dune verso l'interno della laguna.

I canali principali hanno una direzione prevalentemente normale a quella delle isole perilagunari litoranee. Essi generalmente aumentano in larghezza e profondità a mano a mano che si procede dalla parte più interna della laguna verso le bocche lagunari. Alcuni canali principali attraver-

sano la laguna congiungendo la bocca di porto con la foce di un fiume, altri tendono a ramificarsi fino ad esaurirsi nelle piane di marea. Da rilevare inoltre che la Laguna di Marano e Grado è attraversata in senso più o meno longitudinale da un canale artificiale detto “La Litoranea Veneta”, importante arteria nel traffico marino in quanto congiungeva il Delta Padano al Friuli tramite una via marina interna, sicura e percorribile anche in condizioni meteo-marine sfavorevoli. Dal momento che una laguna viene considerata viva e vitale quando al suo interno vi è una buona circolazione d’acqua che ne garantisce il ricambio, si rendono necessarie operazioni di pulizia dei canali lagunari o parte di essi con dragaggi periodici, anche per conservare le morfologie imposte dall’uomo alla vecchia struttura originaria.

L’apporto di acqua dolce, generalmente ancora di buona qualità, è sostanzialmente limitato (circa 100 mc/sec) e proviene da corsi d’acqua di risorgiva.

### La Laguna e le leggi

La laguna di Marano e Grado è una zona umida di interesse internazionale, che comprende alcuni siti storici destinati alla protezione della fauna selvatica migratoria sottoposti alla Convenzione di Ramsar (Valle Cavanata e Oasi Avifaunistica delle Foci del Fiume Stella).

L’area è classificata nella Rete Natura 2000 come SIC e ZPS, ai sensi della direttiva Uccelli e della direttiva Habitat.

Le popolazioni locali godono dell’uso civico di caccia e pesca;

tale uso è regolato dalle amministrazioni comunali che hanno stilato appositi regolamenti e intervengono con specifiche ordinanze onde disciplinare il diritto di pesca.

Le competenze sulla Laguna esercitate attraverso il Magistrato alle Acque di Venezia, Legge 5 marzo 1963, n. 366, ora sono trasferite alla Regione con D.L. 25 maggio 2001, n. 265 “Trasferimento da parte dello Stato dei beni del demanio idrico alla Regione Friuli-Venezia Giulia”.

### Fauna acquatica: biocenosi e trofismo lagunare

Una specie si definisce terrestre, dulciacquicola, marina o lagunare a seconda del luogo in cui avviene la sua riproduzione.

I sistemi paralici (lagune e stagni costieri) dell’Alto Adriatico sono peculiari aree di *nursery* dove i giovani di specie ittiche che si riproducono in mare durante i mesi invernali e primaverili migrano in primavera in virtù della precocità stagionale e della maggior efficienza della produzione primaria all’interno delle lagune rispetto al dominio marino antistante. Vi confluiscono, inoltre, adulti di specie marine pregiate ed adulti di specie dulciacquicole.

Alle specie a riproduzione marina o d’acqua dolce si aggiungono poi specie strettamente paraliche, che si riproducono all’interno della laguna e che rivestono un ruolo importantissimo nell’economia ittica.

L’aspetto faunistico dominante delle lagune è dato dalla malacofauna (i molluschi), caratterizzata dall’esuberanza numerica di

poche specie, che danno origine a biomasse dell’ordine di chilogrammi per mq.

La produzione primaria all’interno delle lagune è modulata dalle particolari caratteristiche climatiche dei bacini lagunari che la rallentano o la inibiscono durante i periodi estremi d’estate e d’inverno, ma la favoriscono enormemente durante le stagioni intermedie. Ne deriva che le popolazioni delle zone più interne e meno ricambiate di questi ambienti possono essere soggette a falcidie invernali, ma soprattutto estive, quando l’ambiente manifesta scarsa capacità di ossidazione delle sostanze organiche qui prodotte ed accumulate.

La descrizione delle comunità che compongono l’ambiente paralico delle lagune alto adriatiche può essere schematizzata in forma didattica, navigando dalle bocche di porto (aperture che mettono in comunicazione il Mare Adriatico con le lagune permettendo il flusso ed il riflusso della marea) verso l’interno fino ad arrivare alle foci dei fiumi, secondo i seguenti gradienti biologici:

- Progressiva diminuzione del numero di specie;
- Progressivo incremento della densità (numero di individui/mq) degli invertebrati della macrofauna bentonica e successivo loro rapido decremento verso la parte dolci-acquicola;
- Progressivo incremento e successivo decremento della biomassa causato da un aumento della densità accompagnato però da una diminuzione delle taglie degli individui (“nanismo” lagunare). Tale fenomeno può

- ☞ essere legato tanto a condizioni di confinamento sfavorevoli all'accrescimento dei singoli individui, quanto a collassi legati a fatti distrofici agenti a livello di popolazione con morie più o meno estese che portano a strutture di popolazione sbilanciate verso le giovani leve;
- La componente fitoplanctonica, zooplanctonica e l'ittiofauna presentano andamenti paralleli a quelli descritti, ma meno visibili in ragione della maggior mobilità di queste forme di vita rispetto al *benthos* (l'insieme degli organismi che vive a stretto contatto con il fondo marino).

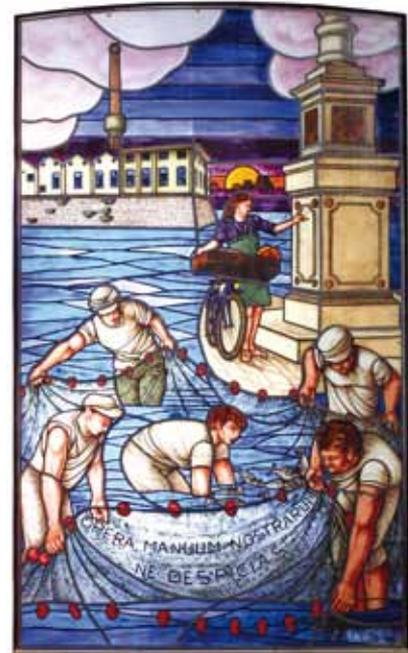
Nonostante la laguna ospiti molte specie animali e vegetali, poche tra esse possono essere considerate strettamente lagunari e solo alcune hanno interesse per la pesca e l'acquicoltura. Tra queste si possono annoverare le alghe rosse *Gracilaria verrucosa*, i policheti *Nereis succinea* e *Nereis diverticolor* (vermi da esca), i bivalvi *Cerastoderma glaucum* (cappatonda), *Solen marginatus* (capa de fero), *Scrobicularia plana* (caparosolo), *Tapes semidecussatus* (vongola verace filippina) e *Tapes decussatus* (vongola verace nostrana), i crostacei *Carcinus aestuarii* (granchio / masaneta / moleca), *Crangon crangon* (schila), *Palemon* sp. (gamberi) e *Upogebia* sp. (corbole), il pesce *Zosterisessor ophiocephalus* (gò). Anche *Atherina boyeri* (anguela), *Ostrea edulis* (ostrica piatta) e *Mytilus galloprovincialis* (mitilo), pur non essendo specie strettamente paraliche, si riproducono massicciamente

anche all'interno delle lagune. Orate, branzini, cinque specie di cefali, sogliole, passere, seppie ed anguille si riproducono obbligatoriamente in mare, ma trascorrono fondamentali stadi del loro ciclo biologico nelle lagune. Le lagune forniscono, quindi, non solo una produzione autoctona di tutto rispetto, ma fungono da *nursery areas* per quasi tutte le più importanti specie marine di interesse commerciale e fungono altresì da pastura (*feeding grounds*) anche per gli adulti delle medesime specie. Tali ruoli sono la conseguenza del fatto che in primavera le acque lagunari poco profonde si riscaldano prima di quelle marine antistanti divenendo, così, ambienti favorevoli dal punto di vista climatico ed alimentare. Per contro, con i primi freddi autunnali, le lagune si spopolano quasi completamente dando ospitalità a pochissime specie di interesse alieno, quali gamberetti e gobidi. La Laguna di Marano e Grado, pur non essendo luogo esclusivo di riproduzione che per poche specie, è quindi di vitale importanza come "asili di infanzia" per gli individui giovani e "forniti ristoranti" per quelli adulti.

### Un mondo complesso e poco conosciuto

Una lunghissima storia di rapporti con le acque ha permesso alle popolazioni lagunari di elaborare differenti fruizioni della laguna mediante la diversificazione in diverse attività. Queste possono essere esercitate direttamente in laguna (pesca, caccia, vallicoltura e, in tempi più recenti, molluschicoltura e turismo naturali-

stico) oppure possono essere ad essa correlate (pesca in mare, commercio del pesce, trasformazione del pesce, cantieristica navale con professionalità altamente specializzate e specifiche). Il complesso mondo della pesca è una significativa realtà economica del Friuli-Venezia Giulia, ma è poco conosciuto e viene spesso percepito in modo negativo in quanto si crede sia privo di sostenibilità ambientale, se non



Marano Lagunare, chiesa parrocchiale di San Martino. Una delle finestre istoriate dal maestro Andrea Pavon contiene la sintesi del lavoro nella Laguna di Marano e Grado.

In primo piano la pesca in laguna esemplificata dalla *tratta*; in centro una *pessivendola* che formula il ringraziamento al capitello della Madonna della Salute; sullo sfondo la storica, e da tempo chiusa, fabbrica del tonno Maruzzella costruita sul bastione di Sant'Antonio e sulle mura di cinta della fortezza maranese; infine tramonto in laguna coi casoni che si stagliano sul cielo vermiglio.

addirittura ritenuto foriero di disastri ecologici.

Con i nostri scritti cercheremo di dimostrare che questa attività trova le proprie radici in una consolidata tradizione di prelievo nel rispetto degli equilibri ambientali e e sue versioni moderne mantengono tale impostazione.

### La pesca lagunare

I “mestieri” della pesca lagunare sono un condensato di sapienza formatasi grazie ad una profonda conoscenza dell’ambiente, delle sue variazioni edafiche e biologiche stagionali e grazie all’impiego di diversi attrezzi di prelievo molto particolari e selettivi. Nei tempi passati la laguna era

il rifugio per numerose famiglie che, per sfuggire alla fame, si trasferivano in essa costruendo i casoni (*casùni*) dove i *casoneri* riuscivano a vivere, seppur poveramente, solamente di quello che la laguna forniva loro (pesce, ma anche legno, verdure, frutta, piante officinali, uccelli...). La tradizione ci dice che l’attività prevalente era la pesca, ma nessuno disdegnava di trasformarsi in contadino (a Grado) o cacciatore (sia a Marano che a Grado), a seconda delle necessità.

Le distanze erano ovviamente notevoli visto che gli spostamenti avvenivano a remi o al massimo a vela e, quindi, i nuclei familiari tendevano a occupare parti

intere di laguna per stare vicini e e darsi reciproca assistenza.

Pur nell’indigenza vi è sempre stata grande dignità e onestà e la convivenza, così come lo sfruttamento delle poche risorse, si basava su poche ma ferree regole. Qui ricordiamo la *vogada* (*regata*) che, a Grado e a Marano, assegnava ai vincitori i posti migliori per le *serage* o *seraje* (reti da posta utilizzate per chiudere un tratto di laguna), oppure il gioco della *mora cantagia* (*morra* in forma urlata) che assegnava i posti migliori per la posa dei *cogùli* o *cogù* (*bertovelli* o *nasse*, reti a forma di sacco: vedi più avanti) o delle *colegie* (ricovero costruito in canna



*Seraje* a marea bassa. Si tratta di sbarramenti con reti da posta fisse che chiudono tratti di laguna appositamente sorteggiati tra i pescatori aventi il diritto di pesca. Nella Laguna di Venezia le *seraje* vengono chiamate *trezze* (sbarramenti).

☞ palustre utilizzato per mimetizzare la barca durante le battute di caccia agli uccelli migratori) per cacciatori, rito questo che ad ogni stagione si rinnovava fino a pochissimo tempo fa. A Marano invece l'assegnazione delle *seraje* avveniva ed avviene attraverso un sorteggio (*el toco*) fra i pescatori aventi diritto.

Fra i "mestieri" legati alla pesca lagunare che, lo ripetiamo, non hanno mai avuto ripercussioni negative sull'ambiente e, tra l'altro, hanno carattere stagionale, ci piace ricordarne alcuni che da secoli vengono qui praticati.

### **I grasiù**

La pesca con i *grasiù* è sicuramente il mestiere "con attrezzi" più antico e completo tra quelli praticati in Laguna di Marano e Grado. I tratti di laguna, messi a sorteggio (*toco*), vengono sbarrati con reti da posta (*seraje*) ad ogni inizio delle due più importanti stagioni di pesca (in primavera *toco de quaresema* ed in autunno *toco de peschere*). Il pesce viene raccolto nei *cogù* posizionati alle due estremità e lungo la *seraja*. I *cogù* sono delle lunghe reti a sacco tenute aperte da cerchi rigidi e recanti all'interno due inviti di rete a forma di imbuto (*gulini*) che, una volta entrato, impediscono al pesce di fuoriuscire. In relazione alla stagione e con piccole varianti sulle reti, questo mestiere permette la pesca della maggior parte dei pesci e dei crostacei lagunari di interesse commerciale.

### **La canàra**

La *canàra* è il sistema da posta combinata per la pesca diurna



Pescatore intento nel raccogliere il pesce entrato nel *cogò* (bertovello o nassa) posto all'estremità degli sbarramenti (*seraje*). Nei sacchi di juta che si intravedono a prua della imbarcazione lagunare (*batela*) sono contenuti i granchi dei quali, dopo una accurata cernita, si terranno solo le prelibate *masanete*, cioè le femmine durante il periodo autunnale.



Operazioni di salpamento della *canàra*, il curioso sistema di pesca utilizzato per la cattura diurna dei cefali (*Sivuli*). Questi, se spaventati incontrano un ostacolo verticale saltano verticalmente impigliandosi nella rete orizzontale stesa a pelo dell'acqua e sostenuta da canne galleggianti.

dei cefali (mugilidi) ed è composto dall'unione di due reti: la prima verticale, unimaglia, con maglie fitte per impedire la fuga; la seconda, trimagliata a maglie più larghe, è posta orizzontalmente sulla superficie dell'acqua ed è tenuta distesa da canne o tubi galleggianti, in plastica, posizionati ad intervalli di circa 1 m lungo tutta la lunghezza della rete. La pesca consiste nell'individuare il branco di cefali e di circondarlo con la rete. Il sistema di raccolta sfrutta la caratteristica che hanno i cefali di saltare fuori dall'acqua quando, spaventati, incontrano un ostacolo.

### **La passelèra**

La *passelèra* è una rete da posta lunga circa 25 m, trimagliata, composta da due reti esterne di maglia molto grande (circa 20 cm), inframezzate da una rete a maglie più fitte (30-45 mm) (tra-



Il recupero delle *passelère* dopo una notte di pesca per passere e sogliole. La *passelera* è una rete da posta lunga, trimagliata, composta da due reti esterne di maglia molto grande, con in mezzo una rete a maglie più fitte.

maglio) unite assieme nella parte inferiore alla lima dei piombi e nella parte superiore alla lima dei sugheri (rispettivamente l'orlo inferiore e superiore fatto di una cima con inframmezzati i piombi ed i sugheri su cui viene armata la rete). Il lavoro consiste nel posizionare, alla sera, 20-25 *passelere* unite tra di loro nelle aree di pesca, nel salparle al mattino seguente e nella loro pulizia. Questa attività viene praticata in laguna per la pesca della passere (*Platichthys flesus*) e delle sogliole (*Solea vulgaris*), dalla primavera fino in autunno, quando le correnti di marea all'interno della laguna sono quasi nulle.

### Il *parangàl*

Il *parangal* è un sistema di pesca con ami ed è costituito da un cavo principale in nylon, lungo generalmente 100-150 m, al quale vengono attaccati, a distanze regolari (circa 2 m), dei fili di nylon più sottili, di circa

1 m, alle cui estremità libere vengono annodati gli ami. Gli ami vengono innescati con crostacei quali corbole, gamberi, schile o moleche / granchi in muta per la pesca di anguille, passere e



La *nassa* è un piccolissimo *cogòl* utilizzato in laguna per la pesca esclusiva del gò (*Zosterisessor ophiocephalus*). Questa pesca consiste nel fissare la *nassa* su un fondale erboso tramite due paletti. Prima del posizionamento nelle nasse vengono poste delle esche che, generalmente, sono dei granchi frantumati o delle *schile* (gamberetti grigi).

gò dalla primavera all'autunno. Vengono anche utilizzati i gò di piccole dimensioni per la pesca invernale, nelle imboccature dei porti lagunari, di branzini (*Dicentrarchus labrax*) e rombi (*Psetta maxima*).

### La *nassa*

La *nassa* è un piccolissimo *cogòl* utilizzato in laguna per la pesca esclusiva del gò. Questa pesca si pratica in laguna da maggio a novembre e consiste nel fissare la *nassa* su un fondale erboso tramite due paletti. Prima del loro posizionamento, nelle nasse vengono poste delle esche che generalmente sono dei granchi frantumati o schile.

### La *trata*

Un mestiere ancora in uso, ma non privo di criticità, è la *trata* per la pesca principalmente dei latterini (*Atherina boyeri*) e



La *trata* in fase di calata con le due imbarcazioni che avanzano lentamente portando avanti questa rete di aggiramento mentre gli uomini in acqua l'accompagnano pulendola dalle alghe che via via si accumulano. Al termine della cala la rete viene chiusa e ristretta per raccogliere il pescato, in particolare latterini o *anguèle* (*Atherina boyeri*).



La *trata* delle oratine da semina, la prima pesca primaverile che segnava l'avvio della stagione dopo i freddi e il fermo invernale. Questa pesca raccoglie le giovani oratine (*Sparus aurata* Juv.) che, vive, verranno inviate nelle valli da pesca friulane e venete dove saranno allevate. Nella foto: dopo la calata le oratine sono contate prima di essere vendute (l'unità di misura: 1000 oratine sono dette *un mier*).

☞ delle oratine (*Sparus aurata* Juv.) da semina durante i mesi primaverili. La *trata* è una rete di aggiramento della lunghezza massima di 200 m con maglie di 8 mm, dotata di due ali, un corpo ed un *cogol* o nassa al centro e tirata con due lunghe corde da due barche motorizzate a cui si aggiunge un'imbarcazione "accessoria" (*batelina*), priva di motore, utilizzata per agevolare la chiusura della rete.

### Un patrimonio culturale

Questi "mestieri", così peculiari della Laguna di Grado e Marano, sono ora decaduti o sempre meno praticati a causa dei cambiamenti sociali ed ambientali iniziati nel secolo scorso e, in parte, anche a causa delle norme vigenti in fatto di pesca. Assieme ad altri meno noti o meno diffusi formano un solido patrimonio culturale di questa gente di mare, patrimonio che va in ogni

modo salvaguardato, o almeno registrato, e valorizzato facendolo conoscere ai giovani e ai non pochi turisti che frequentano l'ambiente lagunare.

### Mandi e ariviodisi

Questo articolo volge al termine, ma prima ricordiamo che, tra i "mestieri" lagunari, non si può dimenticare la pesca dei cefali con le *gombine* e il *feral* che viene esercitata nelle notti senza luna.

Quali sono le specie di cefali che si pescano? Che differenza c'è tra i cefali pescati di giorno e quelli pescati di notte? Perché si pesca di notte? Questa pesca viene esercitata tutto l'anno?

Ora che abbiamo teso l'esca alla vostra curiosità vi diciamo arriverci alla prossima volta in cui si tratterà di pesca dei molluschi e venericoltura nella Laguna di Marano e Grado. Mandi.



## Glossarietto

**Alieutico.** Significa "tutto ciò che riguarda la pesca" e, per estensione, anche l'acquicoltura.

**Benthos.** È l'insieme degli organismi che in qualche modo sono vincolati al fondale, o perché vi sono fissati stabilmente (sessili) o perché si possono solo spostare, per tratti brevi (sedentari) o lunghi (vagili), senza staccarsene, oppure perché possono scavare il substrato per annidarvisi (scavatori).

**Convenzione di Ramsar.** Convenzione internazionale relativa alle zone umide di importanza internazionale, firmata a Ramsar (Iran) il 2 febbraio 1971. In base a questa Convenzione, la Riserva naturale Foci dello Stella, meglio nota come Oasi avifaunistica di Marano Lagunare, è stata dichiarata di valore internazionale.

**Direttiva Habitat.** Direttiva n. 92/43/CEE, relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche.

**Direttiva Uccelli.** Direttiva n. 79/409/CEE, concernente la conservazione degli uccelli selvatici.

**Gracilaria verrucosa.** Alga rossa diffusa nelle lagune e di grande valore commerciale in quanto rappresenta la fonte per estrarre l'agar-agar (sostanza gelatinosa molto utilizzata in medicina, cosmesi e per preparazioni alimentari quali gelatine, marmellate, gelati, ecc.).

**Plancton.** È l'insieme degli organismi che galleggiano senza aver contatti con il fondo marino e senza poter vincere con movimenti propri i movimenti dell'acqua. In base al posto occupato nella catena alimentare il plancton può essere suddiviso in *fitoplancton* (organismi vegetali, soprattutto alghe) e *zooplancton* (organismi animali, ad es. i protozoi).

**Rete Natura 2000.** L'insieme dei siti (SIC e ZPS) che formano la rete ecologica europea definiti dalla Direttiva Habitat.

**SIC.** Sito di Importanza Comunitaria ai sensi della Direttiva Habitat (92/43/CEE). È un sito che contribuisce a mantenere o ripristinare un tipo di habitat naturale o una specie in uno stato di conservazione soddisfacente.

**Sistema paralico o Dominio paralico.** Espressione con la quale si comprendono tutti gli ambienti costieri (lagune, stagni) che hanno, o hanno avuto, un rapporto precario col mare.

**Trofico.** Aggettivo che indica tutto ciò che è relativo alla nutrizione.

**ZPS.** Zone di Protezione Speciale istituita ai sensi della Direttiva Uccelli (79/409/CEE) al fine di tutelare i siti in cui vivono le specie ornitiche contenute nella direttiva medesima (allegato 1).

Gabriella BUCCO

# Gente, mulini, arnie e vecchi cortili

Il Friuli contadino di Arrigo Poz in mostra grazie al sostegno della Fondazione CRUP



Arrigo Poz, *Cortile*, 1957, olio su tela.

Il cortile è delimitato da un cancello, che diventa quasi una sigla del Neorealismo friulano; tipico della Bassa è il grande pagliaio.

La grande mostra *Arrigo Poz Nel Cuore della Storia del Friuli*, aperta dal 16 ottobre fino al 9 gennaio 2011, si propone di illustrare la produzione giovanile del pittore, legata al Neorealismo. La mostra è articolata sul territorio per una volontà che si potrebbe dire popolare: circa novanta opere, a carattere religioso e profano sono esposte a Pavia di Udine, nel cui comune Poz tuttora opera nella casa da lui costruita con la moglie nel verde della campagna di Risano; a Bicinicco, dove ha trascorso l'infanzia e ha eseguito le prime decorazioni murali; nella chiesa di San Antonio a Udine. Da sempre il pittore, maestro di vita e

non solo di pittura, ancora in pieno fervore creativo, è fortemente radicato sul territorio, e ciò motiva il fatto che le manifestazioni siano state promosse dai Comuni di Pavia di Udine e di Bicinicco, con uno sforzo collettivo reso possibile grazie al sostegno della Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia, della Provincia di Udine, della Fondazione CRUP e di altri sponsor privati.

La Fondazione CRUP sostiene da sempre la crescita culturale della comunità friulana, finanziando attività legate al territorio, come questa mostra. "Arte, attività e beni culturali" fanno parte infatti dei settori rilevanti di intervento della Fondazione

per il triennio 2007-2010.

Le tre sedi espositive, distribuite sul territorio, formano un itinerario di storia sociale, arte e fede. Pochi sono infatti gli artisti così legati alla società contadina friulana e in grado di esprimere quei valori umani e cristiani tanto radicati nella popolazione. Lo stesso artista ha voluto fortemente esporre tutta la sua produzione giovanile di carattere neorealista, in modo da evidenziare il suo personale contributo al movimento, partendo dai disegni fino ad arrivare ai dipinti. È la prima volta che tutta questa sua produzione, così strettamente connessa al territorio friulano, è messa in mostra. Nel tempo,



*Il mulino*, 1949, olio su cartone. Dalla tramoggia di legno scende il grano che viene tritato dalle due mole in pietra.



*Nonno Morando*, 1951, olio su tela. Nonno Morando era il nonno del cognato di Arrigo Poz che usava come modelli parenti e conoscenti.

infatti, Poz si è progressivamente distaccato dalla rappresentazione della realtà per accentuare contenuti simbolici, che però hanno sempre attinenza con il mondo contadino, basti pensare al nido, al sole, agli alberi, ai rovi, allegorie intrise dall'osservazione della natura.

Nella sala polifunzionale del Comune di Bicinicco, che sorge sul luogo del vecchio asilo dove

Poz aveva il suo studio, saranno esposti i ritratti delle persone che lo circondavano e i paesaggi del luogo, tuttora riconoscibili. Il pittore, infatti, nato a Castello di Porpetto nel 1929, frequentò a Bicinicco le scuole elementari, facendosi notare per la sua passione disegnativa dal maestro, che scambiò la sua predisposizione artistica per una pericolosa distrazione. Fu nel 1940, alla fine

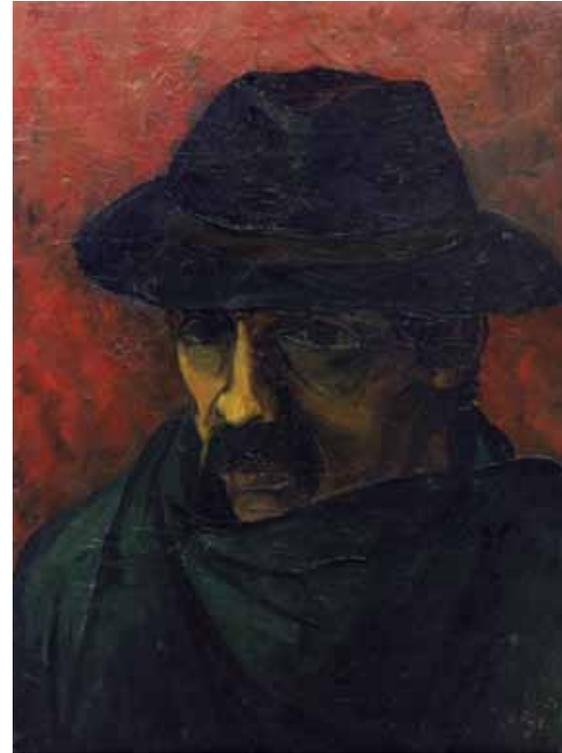
delle elementari, che il decenne Poz scrisse una lettera al padre per chiedergli di poter continuare gli studi. Doro Poz promise tutto l'aiuto possibile dimostrando l'importanza del sostegno e dell'amore familiare, da cui si formò il simbolo del nido tanto frequente nella pittura del figlio. Poz fu allievo per breve tempo di Zigaina, cui dedicò nel 1947 un ritratto, ma, rispetto a un realismo impregnato di lotte sociali, preferì una visione più rurale e cristiana, fatta di contemplazione più che di battaglie. Tra le prime opere si data al 1949 il *Mulino*, di cui ritrae l'interno con la mola in pietra, mossa dall'energia idraulica, dove veniva macinato il grano. Il richiamo alla farina non è casuale per Poz, che, data la povertà della sua famiglia, era solito uniformare le superfici su cui dipingeva proprio con la farina,



*Cortile*, 1954, olio su tela. Si trovava sul retro della Casa con cipresso e cancello rosso, dipinta sulla tela di proprietà della provincia di Udine, dietro cui si celavano, come ricorda l'artista, la frutta e le colture dei signori, mentre fuori crescevano gli zucchini e le verze dei contadini.

con il risultato di vedere mangiate dai topi gran parte delle opere giovanili. Il ritratto di *Nonno Morando* (1951) illustra gli abitanti delle campagne friulane, le mani nodose, che richiamano i tronchi dei gelsi, stringono un bastone, mentre la falce appesa alla grata della finestra perde ogni connotazione politica per divenire semplice strumento di lavoro. Un ritratto contemporaneo si con-

centra sul volto di un *Contadino* dal cappello calcato e dal tabarro avvolto sulle spalle. Nella sede di Bicinicco è anche possibile osservare la campagna e le case dei contadini, in cui i cortili hanno un ruolo importante, luogo rusticano di vita e di mestieri. In *Cortile* (1954) è originale la rappresentazione assolutamente antiretorica del letamaio affiancato alla latrina, che è difficile



*Ritratto di contadino*, 1951, olio su tela. Il tabarro era il grande mantello scuro che si avvolgeva sulle spalle.

identificare nel piccolo edificio azzurro. Il cortile rappresentato si trovava sul retro della *Casa con cipresso e cancello rosso*, ritratta nel quadro posseduto dalla Provincia di Udine, nel cui giardino crescevano, come ricorda l'artista, la frutta e le verdure dei ricchi possidenti, mentre fuori crescevano gli zucchini e le verze dei contadini.

Un altro *Cortile* del 1957 rappresenta il pagliaio, un tempo tradizionale nella bassa, ai bordi del recinto, dove il cancello costituisce uno dei soggetti preferiti da tutti i neorealisti.

Nella villa Caiselli di Cortello, sede del comune di Pavia di Udine, sono invece esposte le opere pittoriche del Neorealismo maturo, affiancate ai relativi disegni preparatori con l'obiettivo

di mostrare il modo di procedere dell'artista e di illustrare il suo metodo di lavoro, da sempre attento ai materiali. In particolare la sezione di Cortello vuole illustrare gli antichi mestieri contadini: dai cacciatori di talpe ai contadini seduti che battono la falce usando la piccola incudine infissa nel terreno, dalle spigolatrici ai cacciatori notturni di rane, dagli uccellatori nelle bressane agli zingari che, con i loro carri, si spostavano da paese a paese. Rispetto al periodo giovanile i quadri assumono una maggiore sapienza compositiva e cromatica, come dimostra il ritratto della sorella Luisa in *Lo scialle nero* (1958), che evoca ritratti di Guido Cadorin o fotografie di Gianni Berengo Gardin nella rappresentazione dello scialle ruvido a lunghe frange, che negli anni Cinquanta tutte le donne dei paesi indossavano, su calze grosse e *scarpets* di tela. Eccezionale è il dipinto *Alveari* (1957) in cui i volumi delle arnie e delle case si contrappongono con un vivace scelta cromatica. Alcuni quadri di rifiuti, databili alla fine degli anni Cinquanta, mostrano il finire della parca società contadina. È lo stesso Poz a osservare che nessuno si sarebbe mai sognato prima del consumismo di gettare le brocche e i catini dell'acqua o le bottiglie di vetro, che trovavano sempre una utilizzazione nelle case contadine.

Nella chiesa di San Antonio abate in Udine, messa a disposizione dalla Provincia, sono invece esposti una trentina di disegni preparatori, in gran parte inediti, per le vetrate, che costituiscono



Barattoli, 1959, olio su masonite. I rifiuti segnano la fine della parca società contadina, abituata a riciclare ogni oggetto.

una parte consistente dell'attività del Maestro. Poz non si limita a fornire i disegni, ma dipinge e interviene di persona anche nella realizzazione, che segue i ritmi e le tecniche immutabili, che resero quest'arte famosa nel periodo gotico. Il catalogo, curato come la mostra da Maria Paola Frattolin, raccoglie i contributi di numerosi specialisti: Alessio Geretti, una lettera di Elio Ciol, maestro della fotografia neorealista, un saggio "Tra memoria e nostalgia" di Licio Damiani e altri di Massimo De Grassi e monsignor Mario Morellato sulle vetrate, di Alessandro Del Puppo sulle incisioni relative al terremoto e Caterina Furlan sui disegni, di Gian Paolo Gri sulla storia sociale, di Anchise Tempestini sul paesaggio, di Eugenio Manzato sulle opere nel Veneto. Luisa Strizzolo, Maria Rita Ricchizzi e Maria Paola Frattolin illustrano le tre sedi della mostra: l'auditorium di Bicinicco, la chiesa di San Antonio e la villa di Cortello, mentre un saggio è dedicato ai mosaici della Scuola di Spilimbergo, creati traendo ispirazione dalle opere del Maestro. Il catalogo, in lingua italiana e inglese, si

propone di diffondere la conoscenza dell'opera del maestro a livello internazionale.

Numerose sono le attività didattiche e scientifiche sviluppate a margine della mostra, letture, conferenze e itinerari a tema nei luoghi più significativi dove il Maestro ha realizzato opere pittoriche, a mosaico e vetrate colorate. La mostra è a ingresso gratuito.

Tf

## ORARI DELLA MOSTRA

### Chiesa di Sant'Antonio Abate, Udine

ore 10.00-12.30 / 16.00-19.00  
da martedì a domenica,  
lunedì chiuso

### Villa Caiselli di Cortello, Pavia di Udine (Ud)

9.00-12.30 / 14.00-16.00  
domenica e giovedì chiuso

### Sede Polifunzionale "Don Lino Andrioli", Bicinicco (Ud)

da lunedì a venerdì 14.30-18.30  
sabato e domenica 10.00-18.00

La mostra resta chiusa il  
24 e 25 dicembre 2010 e  
il 1 gennaio 2011



Arrigo Poz, *Lo scialle nero*, 1958, olio su tela. La donna ritratta è Luisa, la sorella del pittore, vestita con il tipico scialle nero a lunghe frange usato dalle donne friulane.

