

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Luglio 2011
Anno 3 Numero 2
issn 2036-8283

9





Giuseppe Barazzutti, Manifesto per la Mostra artistico agricola industriale didattica di Gemona, 1931 (Biblioteca civica di Gemona). Il manifesto, in stile futurista, rappresenta una singolare visione di Gemona vista dall'alto: in primo piano si nota il castello, in basso il campanile del duomo e il santuario di S. Antonio.

In Europe cu la nestre muse

Pac significa “Politica agricola comunitaria”, cioè quella politica economica, ma attenta ai risvolti sociali ed ambientali, che riguarda tutti gli Stati membri della Comunità europea.

Questa politica è come un ingranaggio a ruote dentate il cui movimento si trasmette da Bruxelles agli Stati, da questi alle Regioni e, da queste, ai singoli imprenditori agricoli.

E gli agricoltori sono giustamente preoccupati perchè dalle decisioni prese a Bruxelles può dipendere il loro futuro e quello delle loro famiglie. Sono preoccupati, credeteci, anche gli amministratori, assessore compreso, perchè dal futuro della aziende agricole friulane dipende l'avvenire del Friuli e dei Friulani, il loro modo di vivere, l'ambiente in cui si muovono, oseremmo dire l'aria che respirano. Questa nostra Terra ha delle peculiarità che ne hanno fatto da sempre una Patria. Anche l'amministrazione della Serenissima gratificava di questo nome il Friuli, riconoscendogli in tal modo una sua dimensione culturale ed identitaria.

Ed è su questo che vogliamo insistere: dobbiamo presentarci in Europa con una identità che è quella delle nostre produzioni tipiche, ma che è soprattutto un fatto culturale.

Le nostre produzioni sono fortemente caratterizzate e caratterizzanti, ma possono diventarlo ancora di più solo se dietro c'è una

spinta culturale, la volontà di farle conoscere, l'orgoglio di chi sa di produrre bene. La consapevolezza che il nome Friuli è un marchio di qualità universalmente riconosciuto e di cui dobbiamo ringraziare il buon Dio, ma del quale dobbiamo saper trarre profitto.

La partecipazione degli agricoltori a recenti convegni sulla Pac è stata massiccia: è un buon segno perchè non basta delegare, bisogna partecipare e criticare apertamente, non *businâ sot la nape* anche contro quelli che si sono eletti. Solo così *la muse dai Furlans* potrà essere portata a Bruxelles.

La politica agricola europea fin qui condotta potrà essere criticata in certi punti, ma nel complesso si può ritenere che sia sempre stata adeguata ai tempi e che abbia sostenuto con coerenza il bene dell'agricoltura. Mai come questa volta, però, a Bruxelles hanno ascoltato gli Stati membri e le Regioni e queste hanno ascoltato gli agricoltori con cui sono a diretto contatto.

I tre capisaldi su cui si dovrebbero fondare le prossime azioni della Pac sono:

- la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare,
- la gestione del territorio,
- l'attenzione ad una agricoltura più sostenibile.

Su questi tre punti non possiamo non trovarci d'accordo; faremo però in modo che l'ingranaggio sopra menzionato non trovi modo

di incepparsi nel trasferire il movimento da Bruxelles a Udine.

Per “approvvigionamento alimentare” intendiamo quello di cibo vero, quello fatto vicino a casa, quello che non ha bisogno di una laurea in biochimica per leggere l'etichetta; pensate alla semplicità del nostro formaggio: latte, sale e caglio. Vi sono in circolazione pseudoalimenti, contro i quali i nutrizionisti nulla dicono, che riportano anche venti voci nella composizione, alcune delle quali sono sigle misteriose, altre portano nomi che par di sentire la fattucchiera Amelia davanti al calderone. Non ci stancheremo mai di ripetere che, secondo noi, si può considerare cibo autentico, *real food*, solo un alimento che anche nostra nonna saprebbe riconoscere come tale. Quindi, quando si parla di “approvvigionamento alimentare” crediamo che una buona fetta di denaro vada spesa nell'educazione del consumatore indirizzandolo verso la tradizione, non per nostalgia, ma perchè se i cibi del passato avessero qualche inconveniente sulla salute non saremmo qui a raccontarla. Un consumatore accorto è una fortuna per l'imprenditore agricolo. Dimostrateci il contrario.

Il territorio: alcuni agricoltori ci hanno lanciato frecce sulla erosione di terreni agricoli dovuta a espansioni edilizie, urbanizzazioni selvagge e capannoni che sorgono come funghi per rimanere vuoti



È probabile che solo i Friulani riescano a produrre tanto, e anche questa è una nostra caratteristica, su siffatti terreni. Una ragione di più per tutelarli e per essere orgogliosi del proprio lavoro

e l'asparagiaia si trova tra uno svincolo, un sovrappasso ed una bretella. Faremo il possibile per far capire a chi di dovere che un metro quadrato di terreno agricolo è costato secoli di fatiche a migliaia dei nostri avi. La fertilità non sempre è un dono di Dio; in Friuli ce la siamo costruita col sudore e col letame. Un colpo di ruspa non può distruggere quello che è un capitale inestimabile.

Le vicine Regioni offrono modelli assai diversi e crediamo che quelle di lingua tedesca diano gli esempi migliori di uso del territorio.

Per quanto concerne la montagna, del cui prodotto principe si parla anche in questo fascicolo, abbiamo firmato in documento, assieme ad altre Regioni dell'Arco alpino, che è stato proposto alla Ue; in esso si ribadisce che la zootecnia è lo strumento più efficace e meno oneroso per la salvaguardia e la valorizzazione dei territori montani. Firmatario del documento è anche il *Freistaat Bayern*, lo stato libero di Baviera, con il quale abbiamo intenzione di coltivare rapporti e collaborazioni. E, come segno di una

nuova amicizia che sta nascendo tra Friulani e Bavaresi, al convegno sulla Pac che si è tenuto a fine giugno a San Daniele, nel contesto di Aria di Festa, è intervenuto il direttore del Ministero dell'Agricoltura bavarese, Theodor Weber. Questo contatto privilegiato con Monaco sarà importantissimo per la politica agricola friulana, oserei dire fondamentale per la promozione dei nostri prodotti e per quell'appoggio che si può avere da un amico con le spalle più forti. Tocco un ultimo argomento: i nostri agricoltori si lamentano della troppa "burocrazia", del troppo tempo che perdono per fare carte su carte e per stare dietro a pratiche su pratiche. La gente dei campi è abituata alla tempestività e all'efficacia (se domani non faccio il trattamento la vigna becca la peronospora e addio prodotti) e considera assurdo perdere tempo dietro le scartoffie quando potrebbe potare o arare o grappare. Purtroppo un minimo di burocrazia ci deve essere e le istruttorie delle pratiche richiedono tempo. Sicuramente una semplificazione è ne-

cessaria e la nuova programmazione della Pac può fare la sua parte e proporci un sistema semplice ed efficace, per arrivare prima e meglio a realizzare i nostri obiettivi. Nel frattempo cerchiamo di riportare al centro del dibattito la nostra agricoltura: portiamola all'attenzione dei media e, soprattutto, dei consumatori. Facciamo parlare di noi, dei nostri prodotti e, al di fuori di ogni pietismo che ha fatto il suo tempo, delle difficoltà che troviamo ogni giorno nel nostro lavoro. Dobbiamo dire come siamo bravi a fare questo o quel formaggio, come siamo bravi a fare vini e prosciutti; dobbiamo dire che sono bravi anche i colleghi perché i dissidi tra operai giovani solo al padrone, mentre l'apprezzamento dei prodotti altrui può avere una ricaduta positiva anche sui nostri. Facciamo vedere all'Europa quanto valiamo, *simpri cu la nestre muse!*

L'Assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali

Claudio Violino

Tiere *terrafriulana* furlane

Tiere furlane

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

Luglio 2011 - anno 3 - numero 2
tiere.furlane@regione.fvg.it

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

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

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:

- Giuliano Bini
(binigiuliano@libero.it)
- Enrica Capitanio
(turide@libero.it)
- Giosuè Chiaradia
- Gianni Colledani
(giannicolledani@gmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.it)
- Lucio Costantini
(costantini.lucio@virgilio.it)
- Vania Di Narda
(DiNarda@uccellis.ud.it)
- Gianfranco Ellero
(elargian@gmail.com)
- Paola Fantin
(coricama@maniago.it)
- Walter Filiputti
(info@walterfiliputti.it)
- Franco Manzin
(franco.manzin@regione.fvg.it)
- Giuliano Orel
(orelg@libero.it)
- Dino Persello
(dinopersello@yahoo.it)
- Maria Santoro
(maria.santoro@craf-fvg.it)
- Pieri Stefanutti
(pistal@libero.it)
- Claudio Violino
(claudio.violino@regione.fvg.it)
- Aurelio Zentilin
(aurelio.zentilin@almar-net.it)

Referenze fotografiche:

Quando non diversamente indicato le fotografie sono dell'autore dell'articolo.
Archivio Regione autonoma Friuli Venezia Giulia: 28-29, 30, 31, 32, 33, 37, 38 basso, 55, 56, 57
Archivio Marta Watschinger: 90 dx, 91, 92
Enos Costantini: risvolti di copertina, 13, 21, 64, 82, 84 basso, 86-87, 90 sx, 93, 94, 95, 100, 101, 102, 103, 104
Olivio Turisini: 45

Ricerche iconografiche:

Enos Costantini; Biblioteca Società filologica friulana; Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza"

Si ringrazia per la collaborazione

Il Presidente della Fondazione CRUP
dott. Lionello D'Agostini;
la dott.ssa Marina Bortotto
e la dott.ssa Cristina Pravisano
del Servizio Caccia, Risorse ittiche e Biodiversità
della Regione Friuli-VG

Stampa:

La Tipografica srl., Basaldella di Campofornido

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

INDICE

6

Un universo dimenticato
La stalla e il suo mondo nel Friuli occidentale

Giosuè CHIARADIA

21

Il bisàt e il guò
Pesci e affini nella storia di un angolo di Bassa Friulana

Giuliano BINI

28

Quel ramo del mare Adriatico che volge a settentrione...

Franco Manzin

33

Non solo pesce dal mare regionale
Storia e attualità di mitili, ostriche e cappelunghe

Aurelio ZENTILIN
Giuliano OREL

40

L'altra metà del... Lago
La pesca al maschile e la vendita del pesce al femminile: il ruolo delle donne nella gestione del pescato sul Lago di Cavazzo

Pieri STEFANUTTI

51



Pesci e molluschi

nella cucina
tradizionale friulana

Giuseppina PERUSINI
ANTONINI

59



Il Pup e la *Tiere furlane*

67



Una vita in sella

alla... *Rossa*

Profilo di un animo
inquieto:
Ferruccio Costantini

Lucio COSTANTINI

73

Dalla bietola per le vacche alla bietola per l'uomo

Lo zucchero per i
lavoratori come politica
sociale e fiscale

Gianfranco ELLERO

78



Maniago, città delle coltellerie

Paola FANTIN

86

Che il *çuç*
diventi un

Grand cru

Il grande potenziale
qualitativo delle
nostre malghe

malga
mbolizza

Walter FILIPUTTI

95 What I would not change about Friuli

Vania Di NARDA

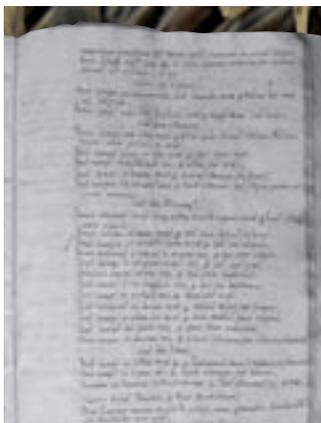


96

Tra sorgo, lenticchie e trabacchia

Le campagne dell'alta pianura
friulana sul finire del Cinquecento
in un documento inedito

Enrica CAPITANIO



105

SFILIMBERGO
FOTOGRAFIA 2011

Una nutrita serie
di esposizioni anche
con il sostegno della
Fondazione CRUP

Maria SANTORO





Giosuè CHIARADIA

Un universo dimenticato

La stalla e il suo mondo nel Friuli occidentale

Un *ticket* proprio no, perchè sa tanto di ospedale. Piuttosto un'offerta, che qualcuno aspetta e nessuno pretende: questo ci costa - si fa per dire - andare a Natale in giro per presepi, figli o nipotini al seguito, per l'unica occasione che oramai rimane di vedere e far vedere una stalla. Chè le stalle vere e proprie, prima le piccole - una mucca con o senza vitellino - e poco dopo le grandi, sono morte, spalancate sul vuoto le orbite delle finestre, chiuse le inutili porte scardinate, legate con un nastro biancorosso, scarabocchiate di "W il 1923 classe di ferro", "Vinceremo" e sopra "Pericolo di crollo". È finito un mondo, di quando le stalle erano dappertutto, e i paesi erano fatti di case e di stalle, questione solo di porte, sicchè pochissimi conoscevano il presepio: presepio era la vita, non un teatrino. Certamente tutti conosciamo quell'acqua sempre più insipida e insulsa "parzialmente scremata" che viene chiamata latte, ed è ancora sperabile che all'origine - molto remota - ci siano sempre le vacche: ma le vecchie stalle hanno - purtroppo giustamente - lasciato il posto alle grandi strutture dell'allevamento bovino da latte e da carne. Sicchè scrivere della vera stalla d'un tempo è una condanna ad usare fatalmente solo

◀ Maniagolibero. Al di là del portone, tipica struttura disseminata lungo la strada del Pedemonte, si scorge la "corte friulana", la stalla ormai abbandonata, il fienile su cui sono accatastate le balle di paglia, forse ormai inutili. Da *Manigolibero un paese, la sua gente*, Parrocchia di Maniagolibero, 1989.



Ovoledo di Zoppola. Bell'esemplare di casa contadina: la casa vera e propria, il cortile con il pozzo artesiano, il complesso della stalla, con fienile e tettoia. La fine di quel mondo è visibilmente già cominciata. Da Testa G. C., *Ovoledo racconta*, Circolo culturale Ovoledo di Zoppola, 1990.

l'imperfetto dei funerali: e solo il desiderio di attestare un passato assai prossimo, e insieme immensamente remoto, può giustificare questo studio, che rende conto di una ricerca condotta pochi decenni fa, negli anni Settanta e Ottanta del secolo (e millennio) appena trascorso.

Allora una stalla, piccolissima o grande, era il centro - assieme alla casa e talora in competizione vincente con essa - della vita dell'unità familiare, che era un tempo un'unità di affetti, di volontà, di interessi, di produzioni e di consumi difficilmente intaccabile pur nelle divergenze generazionali. Dal punto di vista antropologico la vicenda delle famiglie contadine - e cioè della stragrande maggioranza della compagine sociale di pochi decenni fa - ruotava in una geografia molto ristretta, un'ellisse macrocellulare con due punti fo-

cali: la casa (intendendo per tale la parte abitativa del complesso) e la stalla. Poche volte le due strutture erano separate, una di fronte all'altra sul cortile, o accostate ad angolo retto. Nella maggioranza dei casi considerati nella presente indagine (diciamo nel 60-70% dei casi) esse erano affiancate sullo stesso asse, nell'ambito della stessa struttura edilizia: da una parte il complesso della casa vera e propria (la cucina e la cantina al piano terra; le camere da letto al primo ed eccezionalmente al secondo piano; nel sottotetto il *biavèr / blavèr* o *granèr / grenèr / granàr / grinàr* o *solèr / solàr*, per la conservazione delle derrate vitali), dall'altra il complesso della stalla.

L'orientamento dell'insieme esigeva quasi sempre la facciata rivolta a sud, o a sud-est o a sud-ovest (in modo da utilizzare al massimo



Maniago. Raro esemplare "storico" di casa a tetto di paglia. In primo piano la parte abitativa; in fondo la stalla e il fienile; sul davanti il cortile (in parte lastricato, in parte acciottolato) dove razzolano i polli. Da *Maniago Pieve Feudo Comune*, 1981.

☞ la luce e il calore del sole, dall'alba al tramonto); meno spesso a est, cioè verso mattina; raramente, se proprio era impossibile una soluzione diversa (quando - nella zona pedemontana o montana - era l'ambiente a dettare legge all'uomo), a nord.

C'era anche una certa predilezione per la collocazione della stalla a ponente - cioè verso sera - del complesso, per catturare d'inverno anche gli ultimi raggi del sole; ma non era un comandamento, anche perchè talora su un vasto cortile si affacciavano più stalle, e la collocazione a ponente di tutte diventava impossibile.

Quando casa e stalla - con gli annessi e i connessi che si vedranno più oltre - non erano giustapposte sullo stesso asse, ma affiancate a

L, allora solitamente la casa, posta a nord del cortile, era rivolta a sud, mentre la stalla, situata a sera, aveva la facciata rivolta a est. Più rare le tipologie a U (ovviamente aperte verso sud) o con la casa e il rustico separati e contrapposti. Ma non era solo questione di casa e di stalla. Secondo un'analisi condotta da Piero Casagrande in quel di Caneva e Sacile, infatti, il complesso della casa contadina, che si venne determinando probabilmente a partire dai secoli XVII-XVIII, doveva comprendere, oltre alla parte destinata all'abitazione e alla stalla, i locali per la conservazione delle derrate e per l'allevamento dei bachi da seta, del maiale, del bestiame minuto e da cortile; i locali per il ricovero del foraggio, degli strumenti per la produzione

e per il trasporto, della legna, del materiale da lettiera; il sito per la maturazione delle "grasse".

Obiettivo della presente indagine non è la casa vera e propria, cioè l'abitazione della famiglia contadina: qui, partendo dal cortile, si vorrebbe passare in rassegna il piccolo universo che aveva, fino a mezzo secolo fa o poco più, come centro motore la stalla.

1. Il cortile

Il cortile, che talora gli studiosi chiamano "corte", era il centro del sistema, nel senso di centro di distribuzione, di smistamento, di servizio, o meglio di organizzazione dei vari servizi indispensabili all'economia autarchica e alla vita stessa del nucleo familiare, un po' come il cuore nel complesso del corpo.

Il termine locale è *cortivo* / *cortif* / *cortiv* da Pordenone verso il Livenza e nella Bassa venetizzata (come nel vicino Veneto, dove si usa anche *corte*), mentre da Pordenone verso il Tagliamento si dice *curtil* / *curtif*; si trova in area friulanofona anche *beàrz* / *beàrs* (dal latino medievale *bigardium*), indicante però uno spazio recintato più ampio del semplice cortile inghiaiato e/o acciottolato, comprendente anche l'orto; e infine si può incontrare anche *ara* / *are* / *era* (dal latino *area*) in zona veneto-friulana.

Il termine più diffuso, comunque, è quello derivante dal latino *cohors* (genitivo *cohortis*) che, ben prima di indicare la formazione militare di tre manipoli su cui era strutturata la legione romana,



La parte abitativa (due piani e granaio) e, a destra, il complesso stalla più fienile più portico. Nel cortile, i carri per il trasporto soprattutto del fieno (la scaletta sistemata anteriormente lo comprova) e le anatre incamminate verso l'acqua della pompa o del fosso. Si osservi - in quanto rimane nell'abbandono dell'insieme - l'elegante gioco dei mattoni che chiude a merletto la tettoia: ci piace pensarlo una peculiarità veneto-friulana. Foto di Gianenrico Vendramin, San Vito al Tagliamento. Archivio CRAF, Spilimbergo.

indicava un recinto (parola, dunque, da affiancare al greco *chor-tòs* e al latino *hortus* che significano ambedue 'recinto', 'luogo recintato'). Di lì, attraverso il latino medievale *curtis*, sono derivati in italiano *corte* (con tutta la vasta serie dei significati e degli usi) e i nostri *cortivo* (veneto *corte*) e *cort* (= concimaia, veneto *lo-amàro*, friulano *ledamâr*). Tornando al termine tecnico degli studiosi "corte", bisogna preci-

sare che in certe zone del Friuli occidentale, e più precisamente nell'alta pianura del Pedemonte da Caneva e Vigonovo a Pinzano, la "corte" tese a chiudersi verso la strada: un portone (*portón*), la cui struttura portante - ad arco, ad architrave, a tettuccio - ha offerto spesso risultati lapidei di grande bellezza, soprattutto in territorio avianese, dava e dà accesso a quella che viene chiamata "corte friulana", sulla quale

si affacciavano o erano sistemati casa (con cantina e granaio), stalla (con fienile e tettoia), porcile, pollaio e altro. Questi paesi erano, e in parte ancora sono, "centri di strada", con le strutture abitative affiancate in una serie continua di "corti" chiuse, lungo la strada del Pedemonte, la più antica e per millenni la più frequentata strada del Friuli occidentale, in una zona da sempre ricca soprattutto di pietre da



La porta della stalla, ampia per il passaggio simultaneo di due buoi come questi (magari *Biso* e *Moro*), è sovrastata dalla bocca del fienile, secondo la nostra tipologia strutturale. Il fieno è sistemato in modo da sporgere dai finestroni, secondo una precisa tradizione che ha avuto i suoi importanti studiosi. Nel cortile, il pozzo, le vasche per l'abbeverata e per altro, le galline, la preziosa concimaia. L'insieme denuncia una proprietà di dimensioni non certo modeste: l'uomo, al centro, lo conferma. Foto di Gianenrico Vendramin, San Vito al Tagliamento. Archivio CRAF, Spilimbergo.

Il lavoro, di scalpellini-scultori capaci di lavorarle, di muratori e capimastri e architetti capaci di metterle insieme artisticamente.

Nelle valli vicine, invece, lungo le quali i torrenti (il Cellina, il Colvera, il Meduna, il Cosa e l'Arzino) cercano a fatica la pianura, e nelle infinite vallecole laterali, dove l'ambiente è sempre più costrittivo e condizionante, le "corti" si riducono sempre più, fino a scomparire: qui la morfologia del suolo, la presenza di boschi, di prati, di

torrenti, di sassi e di rocce, il clima più rigido e piovoso, assieme alla necessità talora ossessiva di minimizzare gli spazi per tendere all'essenziale della vita, hanno prodotto un'architettura totalmente diversa, con soluzioni estetiche che - a Casso, Claut, Andreis, Frisanco, Poffabro, Bosplans, Tramonti di Mezzo e nei borghi sperduti della Val d'Arzino come Fruinz - sbalordiscono il visitatore che non se l'aspetta. Ma in queste valli il cortile, ridotto al minimo vitale tra le case-torri

di Casso, o le case concresciute a fungaia di Poffabro, praticamente non c'è più, non solo perchè non serve al tipo di vita comune, ma anche perchè non è compatibile con la logica e la tipologia della residenza.

Solo in pianura, e in particolare nella sua parte più fertile, la Bassa, la necessità di combinare i diversi elementi (i locali indispensabili per la vita di una famiglia, un tempo numerosa, o di un complesso di



Maniago (ma potrebbe essere non importa dove). Il cortile dove casa e stalla, vita animale e vita umana, generazioni all'alba e generazioni al tramonto s'incontravano in uno spazio in certo senso "fluidò": tutte le esistenze vi si incontravano interagendo in modo complementare, per un risultato che tutto riassumeva e tutto travalicava. Da *Maniago Pieve Feudo Comune*, 1981.

famiglie; per i diversi tipi di allevamento; per il ricovero degli strumenti di produzione; per la conservazione attenta delle derivate) ha determinato il coagularsi organico della casa contadina, articolata intorno al grande cortile (abbastanza ampio da consentire la manovra dei carri, e in qualche parte ombreggiato).

2. La stalla

Il locale per l'allevamento dei bovini, uno o più, si chiamava *stala* nella fascia venetizzata lungo il Livenza; *stale* (femminile singolare) nella fascia di transizione e nella parte orientale friulanofona lungo il Tagliamento. C'è qualche paese (lungo il Tagliamento, ma anche nel Pedemonte, come Maniagolibero) che usa il termine *stali* (maschile singolare), anche se con tale termine il friulano preferisce indicare lo *stàvol* (stavolo), cioè

la tipica costruzione montana con, al piano terra, la stalla, il piccolo caseificio e l'abitazione, al piano superiore il fienile.

L'etimologia dei termini è diversa: il femminile *stala / stale* deriva dal germanico *stall*, mentre il maschile *stali* dovrebbe risalire al latino *stabulum*, dal quale *stàvol / stàul / stabli / stali* e l'italiano *stabbio*; ma, come annota Cornelio Cesare Desinan, i due termini *stala / stale* e *stali*, già parenti dal punto di vista semantico, tendono a confondersi.

È da segnalare il termine *ciôt / cjôt*, con cui si indica la stalla a Claut in Val Cellina, come in alcune località della Carnia.

La stalla è formata da due piani, di cui il superiore ospita il fienile: l'insieme, pur essendo per lo più aderente all'abitazione, è distinto da essa per essere più basso di un piano: sono due anziché tre.

La vicinanza dell'abitazione consentiva agli umani di sentire sempre, specie di notte, gli eventuali lamenti o le inquietudini delle bestie; e comunque era comodo d'inverno, quando dalla fredda cucina, per risparmiare legna, ci si rifugiava nella stalla, bestie e cristiani sotto la protezione di Sant'Antonio Abate.

La porta dava sul cortile, di solito in direzione del letamaio, stretta se la bestia ospitata era la solita vacchetta della sopravvivenza; se invece le bestie erano due o più, la porta era abbastanza larga da consentire il passaggio anche a due bestie insieme, talora aggiogate.

Le finestre erano piuttosto strette, poste sul retro (cioè di solito a nord) e apribili a *wasistdas*, per consentire il ricambio dell'aria senza dar fastidio alle bestie.

Il pavimento, almeno dove vivevano gli animali, era acciottolato, anche perchè non scivolassero sul bagnato, e in leggera pendenza dalla mangiatoia verso la canaletta di gronda. La soffittatura era a travi e tavolame.

Da un lato, addossata alla parete, c'era la mangiatoia, chiamata in diversi modi nel Friuli occidentale.

Il termine meno diffuso è il femminile *cjanàl* (dal latino *canalis*), proveniente dalla Carnia e reperibile da Maniago-Maniagolibero alla Val Cellina (avvertendo che a Maniagolibero con il termine *gripia* si indica la rastrelliera e non la mangiatoia; e che a Claut la *gripia / gripia* è una gerla di notevoli dimensioni per fieno e foglie).

C'è poi tutta la serie offerta dall'A-SLEF (Atlante storico linguistico



Sottocolle di Polcenigo. Esempio di casa contadina ancor oggi abitata ed efficiente, con parte abitativa, stalla, fienile, loggia.



Pieve di Porcia (tra Pieve e Fontanafredda). Bell'esempio di casa colonica di dimensioni notevoli. La parte abitativa forse è abbandonata (o ne è iniziato il recupero); la stalla è diventata una moderna azienda zootecnica.

↳ etnografico friulano), arricchita dalle indagini di Diogene Penzi, dei termini derivanti dal latino *praesepe*, distribuiti nelle altre valli (*traséit / trasét* in Val Colvera; *travéis* in Val Tramontina; *trasiât / trisiét* in Val Cosa) e nel Pedemonte da Maniago a Pinzano (*tresét* a Gravena di Maniago e a Meduno, Travesio, Valeriano, Colle, Costabeorchia; *trasét / traséit* a Navarons di Meduno, Fanna, Sequals, Toppo di Travesio; *tresèa* a Cavasso; *treséit* a Petrucco di Cavasso; *trisiât* a Manazzons di Pinzano; *trésiât* a Pinzano... che si affiancano a *traséf / treséf* del *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona. In tutto il resto del Friuli occidentale - a parte il *troséit* di Cordenòns - il termine usato è *grepia / gripia / gripie / gripie*, derivante dal gotico o longobardo o francone *kribia / kripia / kripa*, che inizialmente indicava la rastrelliera

per il foraggio dei cavalli, ampiamente diffuso in Italia. Si tratta, in ogni caso, di una canaletta dal fondo in muratura un po' rialzato, chiusa verso le bestie con una robusta trave tonda (*filâr* secondo Diogene Penzi, ma a Castelnovo si dice *çuriâl*) e una solida tavola con i fori per le catene. Particolare di notevole importanza era lo *scuriôt / curiôt* (così almeno nella parte occidentale della provincia: ma *gareoto* verso il Piave e *agadôr dal pis* verso il Tagliamento), una piccola ma sensibile canaletta che metteva in comunicazione la stalla con l'esterno, e verso la quale la modesta inclinazione dell'acciottolato della lettiera portava i liquami da eliminare. Se la stalla era grande le mucche erano sistemate da ambedue le parti, groppa a groppa, separate a due a due da *paradane / parada-*

nis in legno (per lo più di castagno) in modo che non si muovessero troppo durante la mungitura, e in mezzo c'era un *curidôr*, un corridoio per il disbrigo dei lavori. Nelle stalle di montagna, infine, una staccionata separava le mucche dal bestiame minore (pecore, capre e vitellini).

3. Il fienile

Non esisteva, ovviamente, stalla senza fienile, mentre era possibile il contrario. L'ambiente destinato alla conservazione del fieno è chiamato qui con tre termini o, meglio, con tre gruppi di termini a seconda delle zone. Il meno usato è *fienìl / finìl*, derivante chiaramente dal latino *fenum*, termine che è assai diffuso nel mondo neolatino, ma stranamente poco presente in Friuli (ad esempio nella zona di Caneva e di Cordenòns). I gruppi più usati sono a nord i derivati dal



Camolli di Sacile. Bell'esempio, molto interessante anche sul piano architettonico, di casa colonica: da notare il grande solaio per la conservazione delle derrate per una famiglia numerosa, la stalla con i tre archi dei finestroni del fienile.

latino *tabulatum* (che inizialmente indicava il soffitto o il pavimento di tavole, poi passò ad indicare il tutto), a sud i derivati da *tegia* / *attegia*, parola gallica entrata nel latino con il doppio significato di fienile e di ricovero degli attrezzi. I risultati sono veramente numerosi ed interessanti. Ad esempio da *tabulatum* nelle terre del Livinza e del Noncello abbiamo *tabià* / *tobià* / *tubià*; nell'Avianese e nell'alta pianura *tublàt* / *toblàt* / *toglèt* / *taulàt*; nel Pedemonte maniaghese e spilimberghese *toblàt* / *toglèt* / *toglà* / *taulà*; nelle Valli del Meduna, del Cosa e dell'Arzino *taulàt* / *tulàt*, che in Val Cellina diventano *tulà* a Barcis, *talà* a Claut, *talè* a Cimolais e Erto-Casso. L'altro gruppo, quello derivante da *tegia* / *attegia*, è diffuso in tutta la Bassa con *tiedha* / *tiesa* / *tiesón* / *tesón* (eccettuate le terre del Livinza che usano *tabià*, perché lì

la *tiedha* è tutt'altra cosa). Da qui derivano anche i toponimi Tiezzo di Azzano e Tesis di Vivaro. Il fienile, normalmente, è situato sopra la stalla, al primo piano, aderente alla casa e facente corpo unico con essa (al punto che, ad esempio, nell'architettura dell'alta Val Cellina l'accesso al *talà* / *talè* può avvenire direttamente dalla *lodha*, la bella loggia del primo piano su cui si aprono anche le porte delle camere da letto). Solo nelle Valli dell'Arzino e del Meduna e a Casso in Val Vajont - come scrive Guido Barbina - stalla e fienile sono solitamente situati in un corpo separato da quello dell'abitazione, pur dando sulla stessa corte: così nello Zoldano, nel Comelico, in Pusteria e a Sappada. Nella pianura pordenonese, invece, i due ambienti (stalla e fienile) sono solitamente aderenti alla parte abitativa, anche se non mancano casi di stalla e fienile affiancati e di stalla più fienile staccati dalla parte abitativa. Tra la stalla e il fienile sovrastante - a cui si accedeva tramite una scala esterna necessariamente mobile di legno, a pioli, detta *scala del tabià* a Caneva, *scjala dal taulàt* a Castelnovo - c'era il pavimento di tavole, detto *siolo* / *siolu* / *solèr* / *solàr* nelle terre del Livinza, nella pianura tra Pordenone, Chions, Cordenòns, San Quirino, oltre che in Val Cellina; *sulìsu* nel Sanvitese; *samassa* / *somassa* in tutta l'alta pianura, il Pedemonte maniaghese e spilimberghese, oltre che in Val Cellina. Sul pavimento, in un angolo, s'appriava la botola della *tromba* che

riceveva e custodiva le forcate di fieno nella stalla sottostante; ma a Caneva si dice *buchièr* e a Cordenòns *buchèr*, e Diogene Penzi ha raccolto anche *trabùc* nel Pedemonte spilimberghese, tutti ovviamente riconducibili al latino *bucca*.

A dire il vero la *tromba* non era tanto l'apertura o la botola, quanto la struttura sottostante, chiusa da tre lati, per contenere, raccolto e pulito, il fieno che vi era fatto cadere. Con *buchièr* / *buchèr* / *trabùc*, invece, si indicava proprio la botola.

Scopo primario del fienile era la conservazione del fieno, trasportato dai luoghi di sfalcio con tanti sistemi che la necessità imponeva e l'esperienza della tradizione insegnava, e che non è qui per ora il caso di passare in rassegna.

Il fieno, ben essiccato e rigorosamente asciutto, andava lanciato



La *tromba* del fieno; Toppo, aprile 2011.



I cjasâi dai Cognei tai Pradeans, borgade di Almades in Comun di Cjastelnouf dal Friûl. Tai ains Cincuante.

A çampe il cjôt dal purcit. La stalute dal mus, il taulât e la stalute pe vacje. Sot la cusinute, cul fogolâr tal mieç, dulà che al steve il Pitûs (Del Toso) e sore la cjamarute dulà che al durmive il barbe Carli. Tal mieç la cjase clamade "gnove" cul tinel e la cusine cul spolert, cuvierte da une teraçe. In bande la cjamare dai parons, la Ide e il Tite, e subit daûr lis cjameris dal Toni, dal Felisse, dal Mario, de Gjulie e il cjamaron dulà che a durmivin ducj ben intassâts i fruts cjâf e peis. Dutes claramentri sence ombre di cualsisei riscjaldament. Sot vie la cjase vecje cul fûc ancjamò a tiere, la cjanive pal vin e la cjanive pe robe di fil e pal formadi cu la gjatarie te puarte par che il gjat tignès scorsonades lis surîs. Par daûr la stalate dulà che in sierade a si ingrumave la fuee par scjerni lis vacjîs e a si tignive la fuee di sbuarç par las cjares e las fedes.

Enfri i doi grops di cjasîs il passadôr par zî tal bearç des vîts e dai pomârs (soredut melârs e perârs salvadis incalmâts cun lis miôrs cualitâts) e a cjoli la aghe tal ru di Pecol Tavan.

In bande la vecje stansie tal formadi cul pestel par fruçâ i miluçs par fâ il most. Adâlt il fondîgo des farinis e des

semulis e di altre robe da lenzi. Plui in là il grant taulât par tignî il fen di une dozene di vacjîs. Sot vie la stale pai nemâi e la stalute pal taur e la stazion di monte dulà che a rivavin cetantis vacjîs da dutis lis borgadis dulintôr e ancje da Clausêt e dai trê Celants. In bande la poçe da la aghe che a rivave dal Palâr intune gorne di aunâr. Te loibie in prin plan il cuzo dal cjan, la tasse dai lens e la cort dal ledan. Pi sot doi grancj cjamoçs pai purcits, il gjalinâr e il condot. Un grum plui in là la caboite par fâ bulî i beverons pes vacjîs.

E a bas, lajù in fonts, dongje la strade, la ancone, par fermâsi a preâ pai muarts e soredut pai vîfs. Dulà che la agne Gjulie in zenoglon, a impiave dispès une cjandelute e a si faseve un segnu di crôs disint: "cu la sperance che il Paron a mi la mandi monde e nete". Di dut ce che a si viôt, cumò al reste nome la ancone. Dut cuant al è stât sdrumât dal Moloch de modernitât. Trâfs e breis, claps e madons, cops e tavelis dut al è tornât tal grim de tiere. A je zude cussì. Une recuie s'il vous plaît.

Gianni Colledani

☞ a forcate sul fienile attraverso la larga apertura di cui esso disponeva, indi andava sistemato e leggermente compresso, complici i bambini chiamati a saltare per *balegàr* (Caneva) o *scjapeâ* (Maniagolibero) il fieno. I tre tagli di fieno - il maggengo, il lugliengo e il settembrino - dotati di diverso potere nutritivo, potevano così essere sistemati distintamente: ad esempio, a Cimolais, al primo livello era sistemato quello di primo taglio (*coltura*), sopra quello di secondo (*dorc*), più in alto quello di terzo taglio (*bastàrt*), cosicché con il *fier da fen* (Castelnovo) si poteva tagliare verticalmente un foraggio opportunamente misto; ma c'era anche chi prelevava dal fienile al mattino il fieno di primo taglio per passare poi nel corso della giornata al secondo e al terzo (Maniagolibero). Così sistemato, comunque, il fieno doveva "maturare", assolutamente senza fermentazione (*boia*): a tale scopo erano indispensabili, oltre alla grande apertura di accesso, anche altre aperture di aereazione, solitamente in parte chiuse con un articolato gioco a traforo di mattoni (*piere cote* o *madons / modons*), sempre ingegnoso e talora artistico. Ma il fienile non era fatto solo per il fieno. Vi venivano sistemati anche fasci di foglia secca, soprattutto di pioppo, utili per l'alimentazione invernale dei bovini. E poi, come scrive Piero Casagrande nel suo studio sulle stalle del Canevese e dell'Alto Livenza, vi venivano conservate anche le *tole* o *brèis*, cioè il tavolame di gelso, *cassia*,

rovere, olmo, noce, pioppo, che l'unità terriera produceva via via, e che venivano conservate per i lavori di carpenteria che si rendevano di volta in volta necessari (carriaggi, seggiole per tutte le età, panche, erpici, manici per tutti gli usi, articoli per la cantina). E poi, appesi alla travatura del tetto, pendevano i fasci di sorgo utili sia per l'alimentazione del pollame (anche per gli umani, fino a qualche secolo fa), sia per la confezione di scope, scopette e scopini.

4. Il pozzo nero

Di solito laterale, meno spesso posteriore, raramente anteriore alla stalla, coperto di grosse tavole di legno duro, era costituito da una vasca di due-tre ettolitri, talvolta da una vecchia botte, verso la quale veniva convogliata dall'interno della stalla l'urina delle mucche, destinata a costituire nella *vasca del pis* (Cordenòns) o *busa del pis* (Cecchini di Pasiano) un liquame nerastro (*pissaròth* lungo la Livenza, *pissaròt* nella Bassa, *pissòt* a Claut, *urine / aurine* nell'alto Spilimberghese). Non creava problemi di odore, come faceva invece d'estate la concimaia: usato a tempo debito con le necessarie cautele e misto all'acqua, era un fertilizzante naturale straordinario, più per il campo di erba che per l'orto. Il suo svuotamento avveniva periodicamente, ma soprattutto alla fine dell'inverno, utilizzando in particolare un indistruttibile elmetto tedesco d'acciaio del 1915-18 opportunamente immanicato (allo stesso scopo non sarebbero certo serviti

i nostri poveri elmetti di lamierino che la prima pallottola passava da parte a parte); e al trasporto provvedeva una vecchia botte montata su apposito carretto a due grandi ruote. In mancanza di ciò, dovevano pensarci le donne che, come a Meduno, con il *tinâr* (il *bwinç*, l'arconcello, il *cempedòn* o *thempedòn* della parte occidentale della provincia) e un paio di vecchi secchi vuotavano il pozzo nero per concimare i prati vicini (le *cente*). Non l'avevano tutte le stalle: qualcuno lasciava la cosa scolare per il prato vicino sfruttando il pendio.

5. La concimaia

Per la lettiera del bestiame (un piccolo manuale di botanica, detto *starnùra* nelle terre del Livenza; *stiernidùre* in friulano; *starnidùra* ad Aviano, Budoia, Cordenòns, Chions) si richiedeva grande cura, più di quanto solitamente si pensi. Qui facciamo solo una rapida sintesi, che dice poco della drammatica fatica di vivere che stava dietro. D'estate si usava la paglia, almeno in pianura e chi l'aveva; dall'autunno in poi si usavano canne di mais nudate dalla forte lingua dei bovini e tagliate una a una a pezzi di 20-30 cm, oppure strame delle risorgive di Cordenòns o dei *palù* a sud di Portogruaro e Concordia, o ancora foglie secche di platano, pioppo, salice nelle stalle di pianura; foglie secche di castagno, di quercia, faggio, nocciolo, carpino, ontano e soprattutto *patùs*, erba secca, in quelle di montagna. Questa *starnidùra* doveva essere rinnovata continuamente, opera-



Casa complessa per più di un nucleo familiare. Da osservare la grande apertura del fienile, chiusa con il consueto ricamo a losanghe dei mattoni. In primo piano la *cort*, preziosissima riserva di energia naturale per l'orto e per il campo: le sue dimensioni si riferiscono ad almeno 5-6 bestie, quasi una stalla media. Foto di Gianenrico Vendramin, San Vito al Tagliamento. Archivio CRAF, Spilimbergo.

zione detta *starnìr* verso la Livenza, da Caneva a Pasiano; *starnî* nella zona di transizione, ad esempio a Budoia o a Cordenòns; *scjàrni* o *stieràni* verso il Tagliamento (tutti concettualmente diversi da *varnàr*; *guarnàr*; *guernàr*; *governà* o *regolà* che dicevano tutte le operazioni di cura da dedicare alle bestie nell'arco della giornata, anche alle galline o ai conigli). Se il rinnovo completo del giaciglio (*coa* o *cova*) doveva avvenire ogni due o tre giorni, ogni giorno - due volte, mattina e sera - ci voleva un rinnovo parziale, eliminando lo sterco (dal latino *bovacea* sono derivati *buàtha*, *buiàtha*, *bujàssa*, *bujàça*) e le parti più umide; e anzi a metà giornata ci voleva un altro intervento di ritocco, almeno rovesciare con la forca lo sterco

recente sotto un po' di *starnidura*, come soluzione di ripiego provvisorio. Tutto il materiale da eliminare doveva essere portato fuori con la carriola o - d'inverno - con la slitta (la *mussa* di Cimolais o la *slóitha* di Mezzomonte di Polcenigo) nella concimaia, elemento importantissimo del piccolo mondo contadino, nel quale o del quale mondo la società tutta viveva, poichè, oltre a raccogliere tutti i rifiuti degli animali allevati e i pochi avanzi della vita umana, la concimaia costituiva l'indispensabile riserva di concime organico per l'agricoltura.

Si chiamava *cort* in tutto il Friuli occidentale - come nel Trevigiano, in Trentino, in Piemonte - termine a cui s'affiancavano pochi altri, come *cunèta* / *cunète* a Fanna,

Claut, Cimolais; *cogòl* (latino *cucullus* 'mucchio') a Claut; *fossàl* a Barcis; *agoçàl* tra Vivaro e Arba; questi, però, non intaccavano la sostanziale uniformità di *cort* nel Friuli occidentale, dal latino *cohors* (al genitivo *cohortis*) indicante un luogo recintato. In effetti la *cort* era caratterizzata da una bassa recinzione attorno ad uno scavo nel terreno, un'ampia vasca, situata più lontano possibile dalla casa, ad almeno una trentina di metri, vicino però alla stalla, al porcile, al pollaio, alle conigliere, con i quali doveva avere una comunicazione facile; e pure vicino all'orto che, della risorsa del letame, era il primo utilizzatore.

Doveva essere in una posizione soleggiata, essendo il sole fino ad un certo punto indispensabile alla maturazione della "grassa" (dal latino *crassus*): ma l'eccessivo sole l'avrebbe disseccata impedendone la maturazione, l'indispensabile *bulidùra*. E allora le piccole *cort* di montagna andavano protette con rami di mugo o di abete (Cimolais), mentre in pianura si aveva l'avvertenza di irrorare almeno mensilmente la massa compressa del letame con liquame del pozzo nero, o del colaticcio che si raccoglieva in un angolo della vasca appositamente predisposto (Caneva), perchè era un capitale che non doveva svaporare nell'aria. Il letame era un prodotto dell'allevamento, soprattutto bovino, alla stessa stregua del latte e del formaggio: senza *grassa* / *grasse* o *loàme* / *ledàn* non si produce nulla, nè polenta, nè patate, nè cipolle (*se no si colte no si mangje*, e

chi gh'à loàme no patirà fame, dicevano i proverbi dall'una e dall'altra parte). E nemmeno latte. Era tanto importante la *cort* che - come scrive Aldo Tomè - chi non aveva bestie si faceva ugualmente la sua concimaietta, andando per la strada a raccogliere ciò che gli animali lasciavano indietro. Se a Castions di Zoppola - come ho raccontato in un precedente studio sulla mitologia popolare del Friuli occidentale - *lis fatis* avevano aiutato gli uomini nel duro lavoro di *discjamâ il cjar* (scaricare il carro) di letame, doveva trattarsi di cosa della massima importanza: altro che le ninfe della mitologia classica, "veline" dell'antichità, il cui unico scopo era di riuscire a sposare l'eroe.

6. Il portico

Anche se ciò poteva verificarsi nella casa di chi aveva solo la storica vacchetta e un fazzoletto di terra, era difficile che una stalla non avesse accanto un portico, solitamente laterale ad essa, magari incastrato a creare un prudenziale diaframma tra casa e stalla, con un fienile sovrastante, o davanti alla stalla come un suo ampliamento, raramente come edificio autonomo. Il nome di questo portico è quasi ovunque derivato dal germanico (forse gotico) *laubja*: Val Cellina e Val Colvera usano *lòbia*, come tutta la pianura da Montereale a Pordenone, ad Azzano, a Pravisdomini (però a Roveredo si usa *òlbia*); la Valli del Meduna, del Cosa e dell'Arzino usano *lógia* /



Prodozone di San Vito. La vicinanza delle immense sassaie del Cellina, del Meduna, del Tagliamento, ha determinato nel Friuli occidentale un'architettura in cui la precisa ritmia dei ciottoli ancora palpita di vita, pur nella morte dell'edificio. Sopra l'arco del portone, che dava accesso alla corte interna, la finestra del fienile. Da Buccaro M., *Prodozone, ieri*, 1991.

loge / *losa* / *lose*; il Pedemonte maniaghese e spilimberghese usa *làubia* / *liùbia* / *lòbia* / *losa* / *lo-beâl* oppure *puàrti* / *sotpuàrti*; nel Sanvitese troviamo *lòbie* o *tetòia* / *tetòe* o *puàrti* / *puàrthi*; verso il Livenza, oltre a *lòbia* si usano *pòrtego* / *sotopòrtego* o *tetòia* o *tièdha*.

Nell'uso corrente, però, i parlanti facevano qualche differenza: *lòbia* (come la *tetòia*, il *pòrtego*, il *sotopòrtego* e le loro varianti locali) indicava solitamente una struttura addossata in qualche modo alla stalla e/o alla casa, mentre *tièdha* indicava solitamente una struttura indipendente; ma non era sempre e ovunque così.

Era comunque una struttura indispensabile alla piccola azienda agricola, con grande varietà di forme, dislocazioni, materiali, avente lo scopo di ospitare e proteggere carri, attrezzi, legna, fascine, paglia. E all'occorrenza anche il foraggio verde o secco, portato disperatamente a casa un attimo prima del diluvio.



Maniago. Tipica dimora pedemontana e prealpina del Friuli occidentale: da notare l'essenziale eleganza di linee del porticato e delle finestrate. A sinistra la stalla e il fienile, con l'immancabile scala appoggiata. Delle tre piante che adornano la facciata, quella centrale è una vite, sistemata tra i due rosai: può interessare il fatto che la vite raggiunge pressappoco qui il suo limite nord. Da *Maniago Pieve Feudo Comune*, 1981.

7. Lo stabbio del maiale

La tradizione dell'allevamento stallino del maiale - e cioè di uno o più maiali entro un recinto a parte all'interno della stalla o sotto il portico - non era frequente nel

Friuli occidentale: probabilmente la sua pratica era solo una misura prudenziale contro la rigidità del clima, e quindi era usata in montagna, o in quelle rare case di campagna che allevavano il maiale



Oltre il carro si notano due stabbioi per i maiali sotto gli alberi da frutta. Foto di Gianenrico Vendramin, San Vito al Tagliamento. Archivio CRAF, Spilimbergo.



Palmipedi felici. Foto di Gianenrico Vendramin, San Vito al Tagliamento. Archivio CRAF, Spilimbergo.

per dodici mesi e più per portarlo sui due quintali. In pianura, comunque, per secoli il maiale è stato allevato in un edificio a sè stante, abbastanza staccato dalla casa - per il suo forte odore indisponibile - e vicino piuttosto alla concimaia. Il nome di questa struttura era *porthùl* a Erto; *purcìl* in Val Cellina; *tamòc / tamòs* (= recinto) o più spesso *purcitàr* in Val Tramontina; *cjamòc / cjamòç* a Clauzetto, Pinzano, Vito d'Asio, Castelnovo e nelle Valli del Cosa e dell'Arzino; *chiold / chield / chiot / cjòt / cjióut* nel Pedemonte; *porthitàr / purcitàr / pursitàr* o *stale / stali* in tutta l'alta pianura e giù lungo il Tagliamento fino a Cor-denòns e al Sanvitese (ma *lodàr* a Gradisca di Spilimbergo e *cjòt* a Morsano); invece lungo il Livenza e nella Bassa venetizzata o venetofona erano diffusi i termini derivati dal latino *stabulum*, e cioè *stavolo / stàvol / stàol / stàul / staulét*.

Riassumendo quanto ebbi a scrivere in una mia precedente pubblicazione sull'allevamento e la lavorazione del maiale, si trattava di una struttura coperta di pochi metri quadrati, inizialmente in legno, poi generalmente in pietra, con un pavimento almeno parzialmente in legno molto robusto in grado di resistere sia al grifo che all'orina del maiale; aveva due aperture, una sempre chiusa verso l'esterno (dotata di una robusta porta) e una sempre aperta verso un cortiletto di pochi metri quadrati, recintato di forte tavolame e ombreggiato da qualche pianta di zucca nella stagione stiva, in cui - mezzo dentro e mezzo fuori la recinzione - era

saldamente incastrato il truogolo, detto *lebo* o *laip* (rispettivamente nella parte sud-occidentale e nord-orientale della provincia).

La pulizia, soprattutto del cortiletto, andava fatta abbastanza spesso, almeno con qualche secchiata d'acqua, ma il risultato dell'operazione non poteva essere utilizzato in agricoltura, se non mescolato al letame bovino.

8. Il pollaio

Il *pu(l)inèr* (Cecchini di Pasiano), *pulignèr* (Aviano), *pulinâr* (Arzene), difficilmente era un edificio a sè. Le galline potevano dormire anche in un angolo del cortile, meglio se potevano sistemarsi sui rami di una pianta per l'innata paura dei predatori notturni. La soluzione più frequente, comunque, era di sistemare il pollaio al di sopra dello stabbio del maiale, al primo piano: una larga porta per le pulizie e un pertugio per l'entrata e l'uscita dei polli, collegata - tramite un'elementare scaletta - a un recinto chiuso da ogni lato da una rete metallica.

9. Le strutture minori

Il piccolo universo contadino di cui ho voluto tentare di sintetizzare la geografia è tutt'altro che esaurito con gli elementi più evidenti sopra



Zoppola 1950. *Pulinâr* e *cuniciaris*.
Da *Cent'anni a Zoppola*, Pro loco di Zoppola, 2002.

accennati. Sarebbe da illustrare, ad esempio, l'orto, che non ha mai obbedito al capriccio gastronomico o alla curiosità sperimentale come oggi, ma solo alle necessità dell'alimentazione, nell'ambito di una cucina fondata sulla salvia e il rosmarino, il prezzemolo e il sedano. C'erano poi gli alberi, certi alberi, che in quasi ogni cortile servivano ad ombreggiare bestie ed uomini. Il nome di alcuni di loro è bene ricordare, specialmente nell'attuale dilagare di piante esotiche che poco o nulla hanno a che fare con la nostra tradizione: albicocco (*armelinèr* / *armelinâr*), ciliegio (*tharesèr* / *zariesâr*), gelso

(*morèr* / *morâr*), kaki (*cachèr* / *caco* / *cacâr*), melo (*pomèr* / *melâr* / *milussâr*), noce (*cuchèr* / *cocolâr*), pero (*perèr* / *perâr* / *pirussâr*), susino (*thiespèr* / *cespâr*) e qualche vite (*vide* / *vît*), soprattutto quella di San Giacomo / *Sant Jâcum* e la *Fragola* / *Frambola* / *Frâmbue* / *Frâule*. Ma c'erano cose più importanti per la vita, come la cuccia del cane; la colombaia (*colombèra* / *colombàrie*), spesso più d'una; la conigliera (*cunicèra* / *cucinèr* / *cuninèra* / *cuninàrie* / *cuninâr*); il pozzo o la pompa per l'abbeverata del bestiame della stalla e del cortile, oltre che per le necessità della famiglia, con accanto una vasca (*làip* / *àip* / *lebo* / o *pila*); la mola (*muèle*) su un apposito trespolo fisso, per arrotare le lame e le forbici; il focolare (*foghèr* / *fogolâr*) esterno per la *lissìa* / *lissie* settimanale, il *pastòn* per gli animali e l'acqua calda. Ma soprattutto c'era quello che solo eufemisticamente si poteva chiamare servizio igienico (*cesso* / *condot* / *còmut*), talora in muratura, ma un tempo in legno e prima ancora di canne di mais, di uso limitato alle più semplici necessità fisiologiche: il bagno, infatti, si faceva quando capitava, nel mastello della lisciva, in casa o in stalla.

Tf

BIBLIOGRAFIA MINIMA

ASLEF, Atlante storico-linguistico-etnografico friulano, IV-V, Padova 1981-1984.

Bernardi U., *Abecedario dei villani. Un universo contadino veneto*, Villorba, 2001.

Casagrande P. *La casa contadina nel territorio di Caneva*, in G.P. Gri (a cura di), *Caneva*, Società filologica friulana, Udine, 1997.

Pellegrini G. B., Marcato C., *Terminologia agricola friulana*, 2 voll., Società filologica friulana, Udine, 1992.

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

Rizzolatti P., *Ricerche etnografiche e linguistiche*, in *Maniagolobero*, Maniago, 1989.

DISTRIBUIDOR
DE CERAMICA
INDUSTRIAL

Emilio Michelutti

AVENIDA DE MAYO 878

T. E. 30-5844

BUENOS AIRES

OFICINA TECNICA DE CONSTRUCCIONES

*Representaciones de materiales para la Construcción
Direcciones técnicas y administrativas de obras — Documentación
para obtener préstamos de edificación en los bancos.*

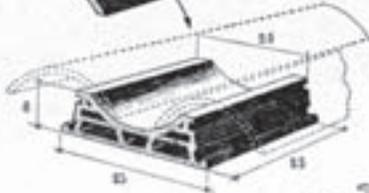
Techos tipo Colonial

MONOLITICO

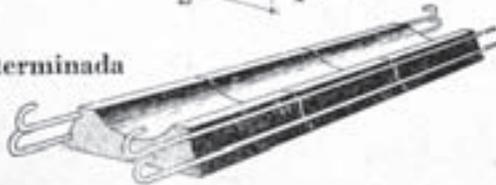
Teja



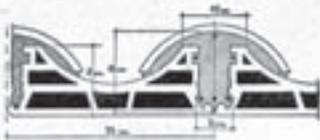
Ladrillo



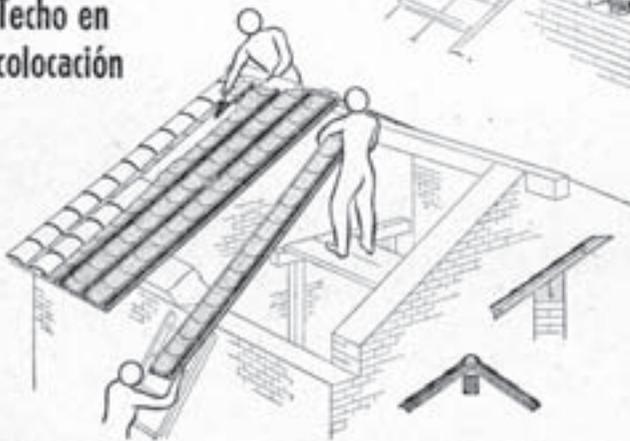
Viga terminada



Sección del
techo monolítico



Techo en
colocación

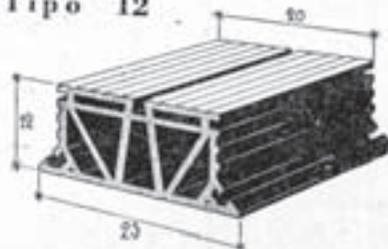


Ladrillos para Entrepiso

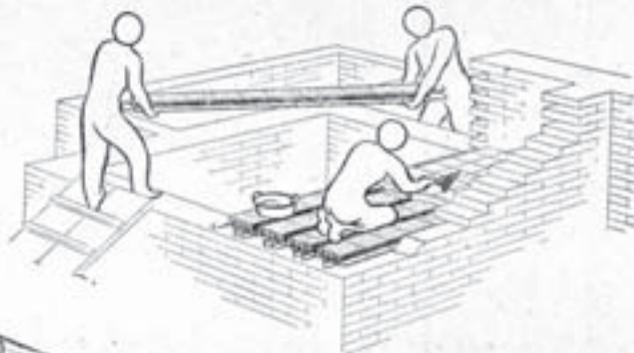
Tipo 8



Tipo 12



Entrepiso en colocación



SOLICITE
PRESUPUESTO

Giuliano BINI

Il *bisàt* e il *guò*

Pesci e affini nella storia di un angolo di Bassa Friulana

Il primo segno della pratica della pesca nel territorio oggetto della nostra indagine, compreso fra il Tagliamento e il Cormor, le risorgive e il mare, ci viene da qualche resto di lisca di un pesce non precisato, rinvenuto negli scavi del sito neolitico di Piancada (comune di Palazzolo) e, soprattutto, dalle conchiglie di *Cerastoderma*, un mollusco bivalve della famiglia dei Cardiidae, tipico di acque salmastre, che contornavano il coevo sepolcro della Bambina sempre in Piancada.

Per il periodo romano si conosce solo un amo in bronzo rinvenuto fra i resti di un fabbricato rurale presso le Case Rosse, sempre in comune di Palazzolo.

Il *Chronicon Altinate*, redatto nei secoli XI e XII per riportare eventi antichi, descrivendo la visita del patriarca di Aquileia, Elia (571-586), alle nostre lagune, riporta: *post hec venit in littore Biaçianum, quia toti piscatori Bibonensium hic illorum recia ponebantur* (Frau 1985, 217): i pescatori dei Bioni, isole fra Marano e le foci dello Stella, ponevano le reti davanti a Bevazzana per catturare il pesce, ma non vi si accenna a nomi di pesci.

Di pesca, ma non di pesce, si trattò nel 1171, ricordando la

San Zeno ha pescato un pesce col pastorale: Giovanni Antonio Pilacorte, portale della chiesa parrocchiale di Ariis, fine del XV secolo.



Il territorio della Bassa Friulana oggetto della nostra indagine storica.

☞ concessione di Muzzana al Capitolo d'Aquileia, fatta dal patriarca Poppone, con vari diritti fra cui la *piscatione* (Paschini 1915, 54). A qualche forma di allevamento invece ci si riferì nel 1232 quando, confermando la donazione di Prencenico all'Ospedale di S. Maria dei Teutonici in Gerusalemme, il conte Mainardo di Gorizia documentò *piscariis in Carpenal*, cioè peschiere in Carpenara (non certo pescherie come è stato tradotto), e *unum mansum qui pertinet ad Piscariam* (Altan 1981, 87), anch'essa non peschiera ma forse Pescarola, un altro abitato di quel comune.

Anguillas pinguas et sufficientes

Devono passare altri decenni perché finalmente si trovi documentato il nome di uno specifico pesce; successe il primo di agosto del 1261, quando si convenne che per esportare dal porto di Latisana *De milliari vero anguillarum*,

per condurli a Venzone, si dovesse pagare *fraxini XX* (ASPG Aquileia) di dazio. L'anguilla (*Anguilla anguilla*), a buon titolo direi, ha il primo posto nella storia dei pesci nel nostro territorio. Va ricordato che, oltre che per la bontà delle sue carni, l'anguilla offriva possibilità di lunga conservazione anche in vita in appositi contenitori che venivano immersi in acqua. Significativa testimonianza della vitalità dell'anguilla, o meglio del *bisàto*, ma anche sulla sua digeribilità, ci è data da un detto maranese: *Ciàpeme son vivo, còpeme son vivo, còseme son vivo, màgname son vivo, bevi un bicèr de vin son morto*.

Il 30 agosto 1366 i nobili di Strassoldo affittarono al comune di Muzzana un molino e delle terre a prato e a bosco per un corrispettivo annuo di frumento, miglio e sorgo *ac centum anguillas* (Del Piccolo 1985, 28), cento anguille da dividere, per Natale, fra i nobili Lancelotto, che di anguille ne ebbe 83, e Bernardo, che si accontentò di 17.

Qualche decennio dopo fu precisato che le anguille erano sotto sale: *Il comun de Muzana paga de fito per la parte di ser Hector e per la nostra parte ... Anguille salade XVII* (ASPG Strassoldo).

Ancora anguille nel successivo secolo, *octo anguillas pinguas, et sufficientes*, che gli Ongaro di Torsa dovevano al conte di Gorizia per la licenza, ottenuta il 15 maggio 1488, di scavare dei fossi in funzione del loro molino *situm in pertinentiis Tursiae super aquas Mollosis* (ASU Allia).

Il pesce di San Zeno e i diritti di pesca

Di questi tempi, siamo alla fine del Quattrocento, il Pilacorte scolpì sul portale della chiesa di Ariis, assai prossima allo Stella, la figura del santo vescovo Zeno, protettore dei pescatori, con un pesce adescato con la lenza al pastorale: potrebbe essere una trota o un temolo, pesci tipici di quel fiume. Stranamente si riferisce ad Ariis anche un'ordinanza, credo dei Savorgnan, del 1544: *Item, nissuno ardisca pescar si in lo fiume de Ariis* (ASU Ariis). Dato che lo fiume de Ariis è lo Stella, quell'ordinanza avrebbe potuto valere per tutti tranne che per i Maranesi, che su quel fiume vantavano diritti di pesca *tanto nel tempo dei Patriarchi, quanto dopo*. A riguardo il Magistrato delle Rason Vecchie aveva già sentenziato, nel 1452, *che dette acque, paludi, pescagioni, et canali da dette punte del fiume Anfora e di Porto Buso sino al Tagliamento verso sol a monte solamente aspettar, et appartenen all'uso dei detti uomini e comunità de Maran* (Fantin 1993, 112). Sebbene in quella sentenza non sia indicato in modo esplicito, lo Stella appare in atti successivi, che si riferiscono sempre agli antichi privilegi dei Maranesi, così nel 1641: *attesochè gli abitatori della Fortezza di Marano novamente incontrano oppositione nella pesca del Fiume Stella* (Palladio 1660, 308-309); e nel 1642: *Che l'eccelesimmo Senato, ha investito il messer Nicolò Scala, per nome della comunità di Marano, della*



Un'anguilla senz'altro *pingua et sufficiente* pescata da Luciano Tondella da Precenicco nel fiume Stella (anni Ottanta del secolo scorso).



Anni Sessanta del Novecento: uno storione di 1,92 m pescato nel Tagliamento presso Villanova di San Michele. Da Ciceri Luigi (a cura di), *Tisana*, Società filologica friulana, Udine, 1978.

pesca et ragione di esercitare nel predetto fiume Stella, imponendo alla medesima comunità, che sia obbligata ogn'anno di pagare al Luogotenente e successori, libbre 10 di pesce (AC Palazzolo); investitura rinnovata

poi ogni dieci anni. L'ultimo rinnovo a noi noto si ebbe l'11 febbraio 1775, nel quale si precisano i diritti per tutto il fiume Stella (Fantin 1993, 123).

Sui diritti di pesca, le liti fra i Maranesi e i confinanti paesi riviera-

schi si protrassero almeno fino al 1972, con una enorme produzione di carte, ordinanze, sentenze, regolamenti, che noi omettiamo non avendo registrato nemmeno un pesce per la nostra ricerca.

Pagamento in trote

Dopo secoli di sola anguilla, e una sola trota o simile di pietra, nel 1517 finalmente troviamo documentato altro pesce. Nella contabilità Savorgnan, alla partita feudale di Simon di Bertul del Negro di Palazzolo è previsto come pagamento, oltre a frumento, miglio, sorgo e vino, *Trutta o Temolo libbre 4*. La trota, che sarà stata una *Salmo trutta marmoratus*, pesce della famiglia dei Salmonidi, nel 1637, fu stimata e le quattro libbre citate furono valutate una lira e dodici soldi, l'equivalente di 17 uova il chilogrammo. Il per noi più pregiato e ormai raro temolo (*Thymallus thymallus*) sembra avesse la stessa valutazione.

L'anima del guò

In un'anonima bottega di Latisana, nell'anno 1573, si trovavano grandi quantità di pesce azzurro; un primo inventario censì: *sardele, barili 6 ½ sono n. 20.000 / sardoni, masteli 3 ½*"; un secondo: *"sardele, barili 6 ½ sono n. 20.000 a lire 8 e mezzo, soldi 170 / sardoni, masteli 3 ½, lire 11 / menole, masteli 7, lire 30* (ASU Latisana).

Sardele sono le sarde o sardine (*Sardina pilchardus*), che in barile, sotto sale, diventano sardelle. Le acciughe (*Engraulis encrasi-cholus*), pur più piccole, vengono

☞ chiamate col termine accrescitivo *sardonì*. Le *menole*, *menola* (*Maena maena*) o *menola* comune (*Maena vulgaris*), fr. *mènule*, sono un pesce di mare poco noto, lungo una ventina di centimetri, con carni poco pregiate. Ad un certo *Matteus de Latisana dictum Schiavetto incola Marani*, un balordo, *publico biastematore* e, nel 1584, *bandito* (...) *da tutto il stato del dominio per certi suoi misfatti*, un tipo *che lui volea più tosto andar in hostaria che in chiesa*, fu attribuita, fra le tante espressioni *scandalose, et obrobriose*, una che ci documenta un pesce: *che anima, anima ha il guò* (Castellarin 1997, 54). È il gobio (*Gobius venetiarius*), pesce comune nelle nostre lagune, fr. *gûf* o *gût*. Pesce che per trovarlo nella condizione di cibo dobbiamo attendere l'anno 1708, quando Maria Dominighini di Palazzolo spese 18 soldi *per gò* (ASU Bini).

Il gambero emetico

Che Sabata, *une brute vedrane di Flambruz*, avesse fama di stre-ga lo si venne a sapere anche in curia a Udine. Il patriarca Francesco Barbaro ordinò al suo vicario foraneo, pre Giovanni Lugaro parroco di Muzzana, di svolgere in loco un'inchiesta. Il 9 novembre 1599 il vicario interrogò alcuni paesani, fra i quali *Mondo Zoratto di Flambruzzo* che, su quella donna, sostenne: *se non era essa io saria morto*. Ciò perché Sabata lo aveva liberato dal maleficio fattogli da una donna *detta l'occa*, che gli aveva dato da mangiare fichi,

noci e *certi gambari li quali parimente mi fecero il medesimo effetto dei fichi et mi bisognò vomitarli* (Castellarin 1997, 149-51). Il gambero del maleficio, dato che siamo a Flambruzzo, dove scorre lo Stella, sarà stato il gambero di fiume (*Austropotamobius pal-lipes*), un tempo molto comune nelle nostre acque, ora quasi scomparso, con grande rimpianto dei buongustai.

Gli sgombri marzi

Il pesce si sa è un genere alimentare facilmente deperibile, malgrado i proclami delle autorità e la vigilanza dei giurati del comune, ogni tanto si verificava qualche frode alimentare, con cibi avariati. Presso il capitano di Latisana, l'8 maggio 1655 – *Comparvero li medesimi signori Francesco Margarita e Mattio Scutarino* (= originario della località albanese di Scutari) *suo collega con l'avvocato et ficero riverenze e istanza che stante nelli barili novi (nove) di sgombri comprati da Michele Canciano della Tisana, sono stati ritrovati dui marzi, de quali non s'è possibile far commercio; sia intimato a esso Cancian a quelli ricever indietro et detrahir il valor d'essi dal manuscritto stipulato fra loro et così sia fato* (Altan 1985, 46). Il documento ci presenta per la prima volta lo sgombro (*Scomber scombrus*), il pesce di mare apprezzato per le sue carni bianche, che nel nostro caso non sappiamo se fossero conservate (anche se male) sotto sale o sott'olio, come è comune ai nostri tempi.

Ittiotoponimi

La toponomastica ci documenta, in una mappa del territorio di Piancada del 1695, la passera, (*Pleuronectes platessa*), in friulano *pàssare*, indicata nell'*arra delle Passere* (Bini 1986, 119), presso il *Palût dal Cop*, a sud di Piancada; inoltre lo storione (*Acipenser sturio*), fr. *sturiòn*, un pesce marino di grandi dimensioni, anche oltre tre metri, che depone le uova nei fiumi. Fu avvistato nello Stella anche in tempi recenti, nel corso di un' esplorazione archeologica subacquea del 5 settembre 1982. Nella mappa è ricordato dalla *fiumera del Sturion* (ibidem 128), verso Valle Lodra a sud di Piancada.

Un toponimo documentato nel 1756, *il lago o fosso Grancese* (ASV Confini), che segna un tratto del confine meridionale fra Preckenico e Latisana, sembra fare riferimento al granchio comune (*Carcinides maenas*), fr. *granz*, la cui femmina è detta *masanète*. Quando fa la muta diventa *molècje* e in quel frangente è molto apprezzata in cucina.

Anguille fumate e spinelli

Un grosso acquisto di pesce, *in tuto miera 21 et 9 cento*, si fece *Adi 8 febraro 1706 in Pallazolo / Constituiti personalmente appresso me nodaro et delli testimoni infrascritti il sig. Rinaldo Mirandola, et il sig. Alvise Martinoni li quali à richiesta del paron Pietro Marchesano della città di Grado attestano et fano fede indubita tactis scripturis in mani di me nodaro qual-*

mente li medesimi signori hano comprato dal medesimo paron Pietro coi undeci di pesse salato cioè menole, bisati in tutto coi n° 11 (ASU Bini), ma sono pesci già noti, l'anguilla e la menola.

In un contratto di locazione per il molino di Tresara, in Palazzolo, stipulato nel 1755, da Gio Maria di Lazzaro molinaro con i conti Savorgnan, riappaiono le anguille, ma questa volta si specifica: *Anguille fumate libre 30* (BCU Savorgnan).

Nella lista della spesa di GioBatta del Piccolo di Muzzana, del 1768, in tra pese cronprato a Marano (Muzzana 2003, 382-85), troviamo gli *spinei*: dovrebbe trattarsi dello spinarolo o spinello (*Squalus acanthias*), pesce della famiglia degli Squalidi con aculeo puntuto, noto per le carni commestibili.

Tutti i pesci delle monache di Latisana

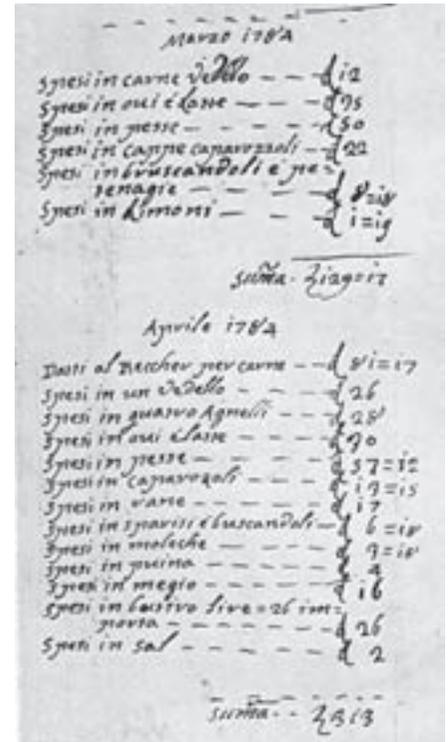
Dopo queste documentazioni sporadiche, nell'enciclopedico *Mensuale di spese cibarie in Monte* (ASU Congregazioni), del monastero di Sant'Antonio da Padova delle Terziarie francescane di Latisana, che raccoglie 540 mesi di registrazioni, dal 1765 al 1810, sembra di trovarsi in una ben fornita pescheria, a significare la buona alimentazione riservata alle suore e alle educande che vivevano nel convento.

La voce di spesa per il pesce appare ogni mese, salvo nel settembre 1768 e nel luglio 1786, fino al luglio 1800 nella forma veneta *pesse*, poi in quella italiana *pesce*, integrata spesso da voci indicanti

un pesce specifico o da molluschi e crostacei. La spesa per il pesce rappresenta mediamente circa il 20% di quella complessiva mensile, che esclude normalmente cereali, vino e carni di maiale che il convento ricavava dalle sue proprietà.

Nell'ottobre 1765 al generico *pesse* si aggiunsero i *bovoli*, che sarebbero in veneto le chioccioline, in fr. *cài*, che però essendo acquistati nel periodo autunno-inverno dovrebbero essere chioccioline marine, una qualche varietà di gastropodi, il cui acquisto si ripeterà ogni anno nella stessa stagione. Nel mese successivo, novembre 1765, ritornarono le anguille, *bisati da far marinadi*, anguille da marinare, forse in questi tempi era già in uso l'immersione in liquido a base di vino o d'aceto, in origine il "marino" era dato dal sale. Inoltre *bisati di vale per salar*, anguille delle valli da pesca da conservare sotto sale.

Nel febbraio 1766 si comprarono *sievoli saladì*, cefali salati, il cefalo (*Mugil cephalus*), fr. *sèul*, è un pesce particolarmente diffuso nelle nostre lagune. In quel mese si registrò anche l'acquisto di *cape*, testaceo generico, mollusco di mare fornito di conchiglia; di *caparozoli*, che sono la *Scrobicularia piperata*, fr. *caparòzul*. Anche i pesci dei mari del nord arrivarono alla tavola del convento, così in quel mese troviamo i *bagaladi*, baccalà, merluzzo (*Gadus callarias*), salato o essiccato all'aria, poi, nel maggio, le *renghe*, aringhe (*Clupea harengus*), conservate nel sale in barile.



Particolare del *Mensuale di spese cibarie* del monastero di Terziarie Francescane di Latisana intitolato a S. Antonio da Padova. Da Ciceri Luigi (a cura di), Tisana, Società filologica friulana, Udine, 1978.

Marzo 1784: carne vedello, ovi e latte, pesse, cappe caparozoli, bruscandoli e petenagie, limoni; Aprile 1784: Dati al Beccher per carne, un vedello, quattro agnelli, ovi e latte, pesse, caparozoli, rane, sparisi e b(r)uscandoli, moleche, puina, meglio, botiro.

In primavera il granchio fa la muta e cambia la vecchia corazza, nell'aprile 1766 puntualmente le suore acquistarono le *moleche*, che sono la femmina del granchio, fr. *masanète*, in quella condizione. La qualità del pesce e del cibo s'innalzò nel novembre 1766 con le *orade ed altro pesse*, orata (*Sparus auratus*), pregiato pesce dei nostri mari.

Nel giugno 1767 si registrarono *pesse e ganberi*, che questa volta,

☞ a differenza di quelli malefici di Flambruzzo, potrebbero essere anche di mare (*Homarus vulgaris*). In autunno sono buone le *masanete*, la femmina del granchio (*Carcinides maenas*), ma anche le *schile*, gamberello di mare e di laguna (*Cangron vulgaris*), le prime acquistate nell'ottobre 1767, le altre il mese dopo. Nelle nostre spiagge d'inverno si raccolgono le *capelonghe*, nelle varietà *Solen vagina*, dette *cape da deo*, o *Solen siliqua*; le suore le acquistarono la prima volta nel dicembre 1767. Nella successiva primavera, aprile 1768, arricchirono il desco le *granseole*, grancevola (*Maja squinado*), crostaceo decapode marino molto ricercato per le sue carni. Il pesce generico quella volta, novembre 1769, come pure mol-

te volte in seguito, si specificò in *pesse bianco*, pesce bianco, che, nel gennaio 1775, troviamo come *pesse bianco per salar*, pesce bianco da salare. Nel gennaio 1770 apparve nella mensa del convento il *salamon*, salmone (*Salmo salar*), fr. *salmòn*, pesce di mare che risale i fiumi del Nord al tempo della frega.

Un anno dopo, gennaio 1771, comparve un pesce grande protagonista, suo malgrado, dell'alimentazione umana, il tonno (*Thunnus thynnus*), grande pesce di mare oggi consumato fresco o dopo essere stato conservato congelato o sott'olio; nel nostro caso era *ton salado*, in tranci sotto sale. Nel novembre 1772 venne registrato un generico *pesse di vale*, pesce allevato nelle valli da pesca.

Dopo aver visto ripetersi *pesse*, *bovoli*, *bacala*, *cape* e *capparozoli*, *bisati*, *renghe* e *masanete*, nel dicembre del 1774 troviamo una novità *cappe* e *mussoli*, i mussoli, mussoli di mare (*Arca noae*), mollusco affine ai mitili. Nel novembre 1783 sfuggì, dal generico *pesse*, un *masteleta di sardelle*, che si direbbero salate, come esplicitamente si dichiarò nel gennaio 1802: *sardelle salade*. Non è un pesce, ma la rana (*Rana esculenta*), la rana verde dei nostri fossi e stagni, nell'aprile 1784 entrò anch'essa nella lista dei cibi delle nostre suore, pertanto, pur essendo un anfibio, per concludere con un cibo particolarmente gustoso questo nostro veloce excursus sui pesci e affini nella storia del territorio, l'abbiamo inserita in questo elenco. **Tf**

BIBLIOGRAFIA E FONTI ARCHIVISTICHE

AC Palazzolo = Archivio comunale di Palazzolo, fascicolo *Corte d'Appello di Venezia. Causa civile e procedimento formale del Comune di Marano Lagunare contro i Comuni di Muzzana del Turgnano e Palazzolo dello Stella*, avv. GioBatta Bossi, anno 1889, senza collocazione.

Altan 1981 = Altan Mario Giovanni Battista, *Precenico, i conti di Gorizia, i cavalieri teutonici e la sua comunità*, Feletto Umberto 1981, p. 87.

Altan 1985 = *Civiliūm Villarum Terrae Sancti Viti*, anni 1655-1656, Archivio comunale di San Vito al Tagliamento, Sez. storica, *Atti del capitanato di Gio.Batta Cesarini*, in Altan Mario Giovanni Battista, *Latisana e le sue origini marinare*, Fossalza di Portogruaro, 1985, p. 46.

ASPG *Aquileia* = Archivio degli Stati provinciali di Gorizia, *Aquileia*, ms. 114.

ASPG *Strassoldo* = Archivio degli Stati provinciali di Gorizia, *Urbari Strassoldo*, n. 0, anni 1390-1395.

ASU *Allia* = Archivio di Stato di Udine, Archivio notarile antico, *notaio Francesco Allia di Belgrado*, b. 243.

ASU *Ariis* = Archivio di Stato di Udine, *Giurisdizioni feudali, Ariis*, b. 106, anno 1544.

ASU *Bini* = Archivio di Stato di Udine, Archivio notarile antico, *notaio Francesco Bini di Palazzolo*, b. 3339.

ASU *Congregazioni* = Archivio di Stato di Udine, *Congregazioni religiose soppresse*, b. 251.

ASU *Latisana* = Archivio di Stato di Udine, *Miscellanea di documenti relativi alla giurisdizione e al Comune di Latisana*, b. 1.

ASV *Confini* = Archivio di Stato di Venezia, *Camera dei Confini Friuli-Istria*, b. 13.

BCU *Savorgnan* = Biblioteca comunale di Udine, *Contabilità Savorgnan*, mss. 1492.

Bini 1986 = Bini Giuliano, *Alla scoperta d'un territorio*, Feletto Umberto, 1986.

Castellarin 1997 = Castellarin Benvenuto (a cura di), *I processi dell'Inquisizione nella Bassa Friulana*, Trieste, 1997.

Del Piccolo 1985 = Del Piccolo Virgilio Davide, *Muzzana perla del basso Friuli*, Campi Bisenzio (FI), 1985.

Fantin 1993 = Fantin Enrico, *Vicende storiche dei Latisanesi e dei Maranesi*, Udine, 1993.

Frau 1985 = Frau Giovanni, *Note storiche e linguistiche sul toponimo 'Bibione'*, in "San Michèl", Udine 1985, p. 217

Muzzana 2003 = Bini Giuliano (a cura di), *Muzzana - Villa Muciana*, Comune di Muzzana del Turgnano, ed. la bassa, Latisana, 2003.

Palladio 1660 = Palladio Degli Olivi Gio. Francesco, *Historie della Provincia del Friuli*, II, Udine MDCLX; ristampa Bologna 1966.

Paschini 1915 = Paschini Pio, *Un documento inedito del patriarca Vodolrico II (28 ottobre 1171)*, in "Memorie storiche forogiuliesi", II, 1915.

A pescjâ lus cul las

(A pescare luccio col laccio)

Cuntun britulìn (chel nol mancjava ta sachetis) si taiava un venc lunc e sutîl di un vencjâr. Po' si taiava una frascja, par esempi di onâr in cualchi socja li dongja. Dispedada la frascja si la taiava da lungjessa di un raclut dai fasui, po' si leava in sima al venc pa banda plui gruessa lassant al sutîl par fâ al las larc al dopli da pansa dal lus. Slungjât al racli fin che al venc cul las al era a plomp dal lus, si scomensava a metilu inta aga senza fâ onda, po' si faseva passâ al lus dentri tal las, e a chist pont un zûc par tirâ sù al lus apena cjapât: che cussì al finiva si la riva. Brut al era cuanche tocjava lâ a sirîlu ta arba alta o tal forment...!



(Test e dissen di Lucio Stel; dal Lunari "I paîs sot al tôr di Aquilea", 1999).

Franco MANZIN

Servizio Caccia, Risorse ittiche e Biodiversità,
Regione autonoma Friuli Venezia Giulia

Quel ramo del mare Adriatico che volge a setentrione...



Pesca, maricoltura e troticoltura: una grande ricchezza della nostra Regione

Fino al 1918, tutta la costa adriatica occidentale fino a Porto Buso, nella Laguna di Marano e Grado apparteneva al Regno d'Italia. Da qui fino all'Albania la costa orientale apparteneva all'Impero austroungarico. L'Alto Adriatico era sede di un'intensa attività di pesca, condotta soprattutto da pescatori istriani ed italiani, in particolare chioggiotti, ma anche fanesi e cattolicini, dediti soprattutto alla pesca con reti a strascico e reti da posta.

Per la parte italiana, almeno la metà delle produzioni pregiate (orate, branzini, anguille, cefali, passere, sogliole, rombi...) proveniva poi dalle valli da pesca, dalla pesca lagunare e da quella ottenuta con reti da posta sui bassifondi costieri.

Almeno metà della produzione annuale della pesca austroungarica era invece costituita da pesce azzurro (circa 3000 t), in particolare sardine (circa 2000 t), che veniva pescato fino alla fine del 1800 con reti da posta, le *sardellere* (o *voighe*), e successivamente con l'introduzione della più efficiente *menaida* (rete da posta pelagica), strumento che provocò non poche polemiche e ricadute sociali, non comparabili tuttavia con quelle che si verificarono in seguito all'introduzione delle *saccaveve*, reti da circuizione con chiusura ad anelli, che furono sperimentate nel 1927 dai fratelli Troian assieme al guardapesca Ribaric in abbinamento con le lampade ad acetilene. Tale nuovo sistema eliminò via via tutti gli altri metodi di pesca, aumentando così la pressione sul patrimonio ittico e portando all'attuale produzione annuale di circa 1000 t di pesce azzurro nei due piccoli compartimenti marittimi regionali di Trieste e Monfalcone.

Per un certo periodo le *saccaveve* hanno lavorato in competizione con le *cocce volanti*, reti a strascico pelagiche trainate da due imbarcazioni appaiate, sistema che si è sviluppato prevalentemente al servizio delle fabbriche di farina di pesce.





Reti a strascico pelagica. Per un certo periodo le saccaleve hanno lavorato in competizione con le "cocce volanti", reti a strascico pelagiche trainate da due imbarcazioni appaiate.

➤ Dopo la seconda guerra

Fino alla fine della seconda guerra mondiale, la pesca nella parte più interna del Golfo di Trieste è stata un'attività esercitata quasi esclusivamente dalle genti slovene della costa tra Barcola e Duino.

La Società austriaca di Pesca e Piscicoltura marina era legata in particolare alla produttività di questo settore costiero e, in tale ambito, viene ricordata la località di Santa Croce in virtù della *tratta del tonno* che si svolgeva da maggio a settembre.

Nel dopoguerra gran parte dei pescatori esuli dalle coste istriane e dal Quarnero si stabiliscono sulle coste occidentali da Trieste ad Ancona, e qui riprendono a svolgere lo stesso mestiere che praticavano nel luogo d'origine; accanto alla tradizionale pesca lagunare si sviluppa così una fiorente pesca di mare.

C'è da ricordare, tuttavia, che a Grado si era già sviluppata un'attività di pesca marina e, dall'introduzione delle saccaleve, erano già cospicui i rapporti con la marinaria di Isola, anche per la presenza su entrambe le coste di fabbriche facenti capo agli stessi gruppi imprenditoriali per la conservazione

sotto sale e sott'olio del pesce (Arrigoni e Torregiani), tanto che erano frequentissimi gli equipaggi misti composti da gradesi ed isolani.

Analogamente, a Marano, una maggiore propensione per la pesca in mare si sviluppa dopo l'insediamento del conservificio Igino Mazzola, che si dota, prima della seconda guerra mondiale, di una flotta di 18 imbarcazioni dedicate alla pesca del pesce azzurro. Anche in questa località si sviluppano collaborazioni con i dirimpettai, ed ancora oggi gli anziani si ricordano della presenza a Marano dei sansegoti (nativi dell'isola di Sansego) che venivano ad insegnare i metodi di salagione del pesce.

Il generale utilizzo del motore permette di passare dalle tecniche tradizionali, con attrezzi in uso da secoli, alla pesca locale a strascico, praticata prevalentemente entro le tre miglia marine dalla costa, con reti tradizionali o gemelle americane, ramponi e volanti. Risultano così superati i *grasiivi de reo* e i *bertovelli* o *cogoi* per latterini e gamberi, le *nasse de gò* e *maroche* o *burchi* per la cattura e la conservazione dei ghiozzi, il *paragal di fondo* e i *suriti* per

spigole, gò, anguille, rombi, le *passelere* per passere e sogliole, i *rassai* per granchi, le *viere* per *molèche*, il *gombina* o *bombina* per la pesca notturna dei cefali, il *retisin* o *fureghin* per passere, la *tratta* per latterino e novellame da semina, *tele* o *rivereti* per novellame, gamberi e gamberi grigi, le *anguelère* per latterino, la *canàra* per la pesca diurna dei cefali, i *sellini*, *senèi* e *barracuda*, le *nasse per seppie*...

L'aumento della potenza dei motori, l'innovazione nelle attrezzature di rilevamento, le condizioni che



Svuotamento delle reti di una saccaleva.

fino ad oggi hanno permesso il libero accesso e sfruttamento della risorsa, hanno relegato in secondo piano la cultura ecologica dei padri, consentendo enormi aumenti di produzione nella seconda metà del secolo scorso, ma mettendo in serio pericolo l'intero sistema alieutico: chi vive oggi di pesca deve affrontare una radicale e do-



Gabbie a mare per la piscicoltura.

lorosa ristrutturazione del settore affinché questo trovi la sua nuova dimensione di sostenibilità ambientale e socio-economica, in una gestione delle risorse ittiche del bacino dell'Alto Adriatico razionale e concordata tra gli stati che vi si affacciano.

Allevamento

Già a metà dell'Ottocento esisteva a Zaule, presso Trieste, un allevamento di ostriche e mitili. In fase di promettente sviluppo, esso dovette essere abbandonato dopo l'installazione nella zona di una fabbrica di concimi e di una raffineria di petrolio. Contemporaneamente, a Grado era stata avviata una coltura di ostriche secondo il metodo francese delle *claires*. Sempre a Grado, alla fine dello stesso secolo, fu messo in funzione un impianto di captazione di novellame di ostriche che venivano poi poste in coltura nel canale dei Moreri.

Nei primi anni del Novecento alcuni casi di tifo, determinati da

ostriche tabulate in acque infette, posero fine a questa attività che si era diffusa anche lungo la costa orientale dell'Adriatico e attorno cui si era già creato un mercato che iniziava ad essere in concorrenza con i prodotti del Mare del Nord.

Nella metà degli anni Ottanta del secolo scorso, visti i promettenti risultati produttivi ed economici della coltura della vongola verace filippina nelle aree costiere della Laguna di Venezia, nel Delta del Po e nelle lagune di Sardegna, Toscana e Lazio, l'attività di veneicoltura fu introdotta per la prima volta in Laguna di Marano. Qui si configura come acquacoltura estensiva e biologica, in cui la fase di accrescimento, dalla semina al raggiungimento della taglia commerciale, avviene su fondali naturali con l'esclusiva utilizzazione delle risorse alimentari dell'ambiente.

L'introduzione dell'allevamento in Laguna di Marano della vongola filippina ha permesso la diffusione

della specie in altre zone lagunari, tanto da permettere ai pescatori locali la sua raccolta, effettuata a mano da marzo a ottobre e con un attrezzo trainato da imbarcazione (ferro maranese) da novembre a febbraio. Tale pesca in regime di libero accesso ha determinato uno stato di sfruttamento della risorsa che è diminuita drasticamente, mentre sta aumentando la produzione da allevamento effettuato all'interno di aree assegnate in concessione.

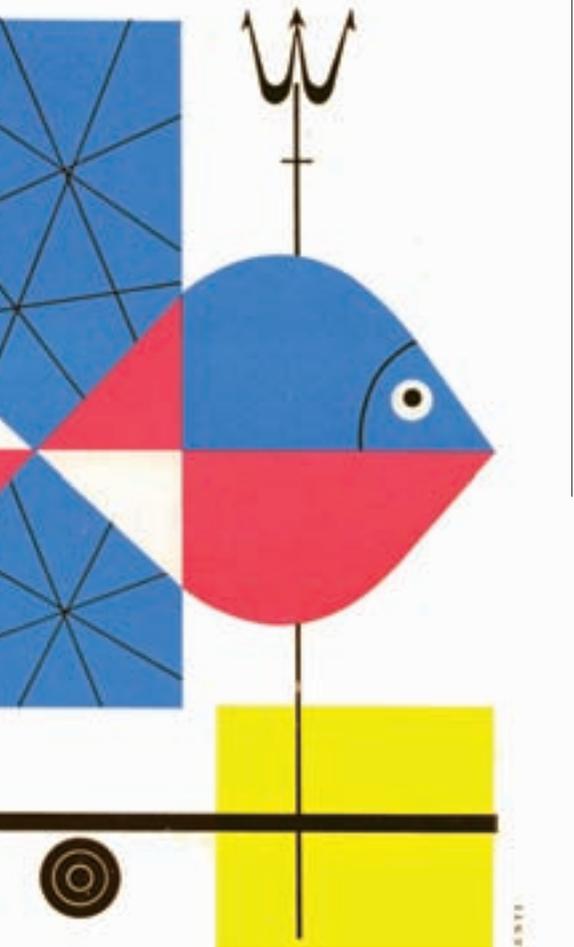
La mitilicoltura su pali fu ripresa a Panzano dopo la prima guerra mondiale ad opera di uno spezzino. Altri liguri di La Spezia tra il 1930 ed il 1935 iniziarono tale attività presso le foci del Timavo. Dopo il 1950, con l'arrivo di una cinquantina di famiglie istriane al Villaggio del Pescatore, la mitilicoltura della zona ebbe uno sviluppo esplosivo, tanto che nel 1972 essa produceva circa 60.000 quintali e impiegava in continuo circa 200 addetti.

Oggi la mitilicoltura sviluppatasi lungo la costa prospiciente i comuni di Trieste, Duino Aurisina e Muggia, grazie alla sostituzione dei vecchi impianti su pali con impianti flottanti e all'adozione di nuovi metodi di innesto, dopo il tracollo determinato dal colera del 1973 e le sempre più frequenti comparse di fattori biologici e ambientali negativi nei successivi decenni, produce circa 40.000 quintali e occupa circa una sessantina addetti per un valore che si aggira attorno a 2,8 milioni di euro.

Per quanto concerne la Laguna di Marano e Grado, quantunque ne

☞ sia stata testata la reimmissione, né il mitilo, né l'ostrica hanno dato origine ad attività di qualche interesse commerciale.

La piscicoltura marina in Regione è rappresentata da un'unica azienda che si occupa prevalentemente della riproduzione di branzini ed orate producendo circa 6 milioni di avannotti, una parte dei quali viene preingrassata ed ingrassata in una sessantina di gabbie dislocate nel Canale est - ovest che drena le acque di raffreddamento della centrale Enel di Monfalcone e nella Baia di Panzano.



Disegno di Omero Valenti per la pubblicazione *Provincia di Trieste Attività nel dopoguerra*, 1956.

Trote per 40 milioni

L'attività di piscicoltura nelle acque interne del Friuli-Venezia Giulia si caratterizza per la presenza di diverse tipologie di allevamento ittico dove primeggia la troticoltura, al primo posto in ambito nazionale come maggior produttore con oltre 11.000 tonnellate che, considerato il valore del prodotto trasformato fresco, sfiora i 40 milioni di euro. Tale comparto è costituito da circa 65 moderni allevamenti caratterizzati da una elevata compatibilità ambientale e con ulteriori potenzialità di sviluppo nel segmento della trasformazione legata ai prodotti di quarta e quinta gamma.

La pesca in numeri

La flotta regionale, di piccole dimensioni come le acque in cui opera, è costituita da 443 unità da pesca con un tonnellaggio complessivo di 2.050 GT e una potenza motore di 27.400 KW.

Una pesca artigianale dove circa 40 unità di pesca a strascico (coccia, rapido, volante) svolgono

la loro attività prevalentemente all'interno delle 6 miglia marine dalla costa e forniscono quotidianamente i mercati ittici locali di Marano e Grado di sarde, alici, sgombri, cefali, moli, orate, spratti, sogliole, seppie, calamari, latterini, murici, capesante, cannocchie, canestrelli... con un quantitativo di pescato di circa 1.400 t e un valore di oltre 6 milioni di euro; circa 15 saccaleve apportano al mercato ittico di Trieste circa 700 t di pesce, prevalentemente sardoni e sardine, per un valore al disotto dei 2 milioni di euro; le 42 draghe idrauliche pescano sotto costa vongole e cappelunghe e, più al largo, a circa 5 - 6 miglia, i fasolari per un quantitativo complessivo di circa 1.000 t e un valore che si aggira attorno ai 4,5 milioni di euro. Oltre 300 unità svolgono la loro attività di piccola pesca con reti da posta, parangali e trappole per un quantitativo pescato di oltre 1.600 t di pesce pregiato per un valore che si aggira attorno ai 10 milioni di euro.

Tf



Allevamento di trote tra i pioppeti e i seminativi della Bassa friulana.

Aurelio ZENTILIN, Giuliano OREL

Non solo pesce dal mare regionale

Storia e attualità di mitili, ostriche e cappelunghe

Oltre che dalla pesca, l'uomo ha sempre cercato di trarre profitto da altre risorse marine e, fra queste, da quelle più accessibili come i molluschi bivalvi, quali mitili, vongole, ostriche, cappelunghe, mussoli, canestrelli e cappesante che vivono fisse in aree prossime alla costa e sono quindi facilmente raccogliibili perché non "scappano", e sono facilmente raggiungibili perché si trovano "vicini a casa". Della storia variegata e millenaria dei molluschi dei nostri territori acqueri tratteremo solo alcuni degli aspetti più significativi fra tradizione, usi, credenze, innovazione e salubrità, consapevoli che altre storie, altri aneddoti e specie potrebbero essere a pieno titolo inserite a pieno titolo in una trattazione più ampia.

Pedoci del Neolitico

Il primo esempio che testimonia un primordiale contatto tra l'uomo del neolitico ed il mare si trova in provincia di Trieste nei reperti rinvenuti nella Valle di Zaule. Tali ritrovamenti documentano la pre-

senza di una popolazione primitiva, risalente ad almeno quattromila anni fa, dedita alla caccia ed alla pesca: fra i cumuli dei loro avanzi di cucina sono stati rinvenuti gusci di molluschi, in particolare di *pedoci*. Il fatto più interessante è il ritrovamento di un pezzo di ramo lavorato a cui erano attaccati *pedoci* delle stesse dimensioni di quelli consumati: ciò ha portato a formulare l'ipotesi che quei nostri lontani antenati avessero intuito alcune "leggi del mare" e avessero abbozzato una prima forma di coltivazione di questi molluschi.

Con le vesti succinte per quelle umide pianure

La facilità del reperimento dei molluschi era però legata, contrariamente a quanto succede ai nostri giorni, a due fatti dalle connotazioni negative: la loro incostante salubrità e la miseria della gente che li raccoglieva. Questi prodotti, poveri e pericolosi, erano quindi oggetto di attività marginali, condotte principalmente durante la



stagione più sicura, cioè l'inverno, e prevalentemente per il sostentamento delle famiglie dei pescatori. Un quadro della situazione ci è fornito dalla tesi di laurea in geografia di Ruggero Cogliervina dal titolo *La pesca nel Golfo di Trieste* (Università di Bologna, Anno accademico 1933-34) dove la raccolta dei molluschi viene così descritta:

"Oltre ai pesci, attivissima è a Grado la pesca dei molluschi e dei crostacei. Ha luogo la prima specialmente in inverno, allorché per le grandi secche, restano all'asciutto i vasti bassifondi che cingono le lagune. Un gaio aspetto allora presentano quelle distese arenose, sulle quali accorre tutta la popolazione muliebre ed i fanciulli a far bottino delle varie specie di molluschi. Nude le gambe, con le vesti succinte, si vedono allora diguazzare, per quelle umi-



Marano Lagunare, anni Cinquanta: *omo intel fango a cape*. L'uomo ha sempre cercato di trarre profitto dalle risorse del mare e, tra queste, vanno annoverati i molluschi bivalvi (mitili, vongole, ostriche, cappelunghe, mussoli, canestrelli e cappesante) che sono facilmente accessibili in quanto "non scappano" e si trovano "vicino a casa".

de pianure centinaia e centinaia di persone, allegramente cantando, senza curare l'acqua ghiacciata ed i rigori della stagione invernale. Le specie di molluschi che più frequentemente vengono raccolte sono le seguenti: biberazzo (*Venus gallina*), mare (*Scrobicularia piperata*), capatonda (*Cardium edule*), cappelunga (*Solen vagina*), canestrello (*Pecten glaber*). Neppure di ostriche fa difetto la laguna. Esse si trovano nei canali più profondi, a 6-15 m di profondità, donde vengono estratte per mezzo di reti speciali, dette *mussole* [piccolo attrezzo a strascico]; parte vivono in minori profondità, aderenti alle pietre lungo la riva, dalle quali vengono staccate con la mano".

Patrick l'irlandese scopre i pali

È possibile affermare che specie quali mitili ed ostriche venissero coltivati fin dai tempi della Magna Grecia ed erano entrambe presenti sulle mense romane. Fra le due specie, i Romani prediligevano l'ostrica, e trovarono il modo di conservarla grazie al ghiaccio che arrivava dagli Appennini tramite rapidissimi corrieri.

Si narra poi che i mitili allevati del Mediterraneo siano figli di un esperimento di coltura, condotto nel 1236 sulle coste francesi dall'irlandese Patrick Walton con la specie atlantica (*Mytilus edulis*). Walton aveva osservato come i mitili che attecchivano sui pali di sostegno alle reti che utilizzava per la cattura di uccelli acquatici, fossero di sapore più delicato rispetto a quelli che crescevano spontanei sulla scogliera.

Sulla base di questa constatazione

utilizzò poi i pali espressamente per la produzione di mitili.

Nell'Alto Adriatico

Nell'Alto Adriatico i pali infissi sui bassifondi di anse costiere o lagune erano utilizzati per la produzione delle ostriche, ma sotto il pelo dell'acqua producevano mitili che venivano comunque commercializzati, anche se a prezzo inferiore. Già l'abate Giuseppe Olivi, nella sua *Zoologia Adriatica* del 1792 definisce il mitilo come ricercato e adatto alle tavole sontuose, ma le prime informazioni relative alla sua coltura in Laguna di Venezia si devono a G.D. Nardo e R. D'Erco a metà dell'Ottocento. Questi autori descrivono alcune primitive pratiche di mitilicoltura: l'allevamento su zattere dei *peoci* nell'Arsenale di Venezia, e quello su pali di legno nelle valli da pesca.

Anche il Golfo di Trieste vanta antiche tradizioni nella coltura in so-



Mitilicoltura tradizionale a Trieste: il sistema su pali.

sensione di molluschi bivalvi, in particolare mitili o *pedoci* (*Mytilus galloprovincialis*) e ostriche (*Ostrea edulis*).

Le prime notizie scritte che accertano la presenza di impianti di molluschicoltura lungo la costa triestina risalgono al 1732 e, nell'Archivio diplomatico della Biblioteca civica di Trieste, sono conservate le prime richieste di concessione. In una successiva carta nautica del 1842 sono individuati gli impianti per l'ostricoltura nelle aree antistanti Barcola, Servola e Zaule. I documenti riportano come attività secondaria la raccolta dei mitili.

La Società austriaca di Pesca e Piscicoltura

Nella seconda metà dell'Ottocento, ci fu un incremento di queste attività appoggiato dal governo Austro-Ungarico che, nel 1888, costituì a Trieste la Società austriaca di Pesca e Piscicoltura marina, senza fini di lucro, avente come finalità lo sviluppo della pesca marina.

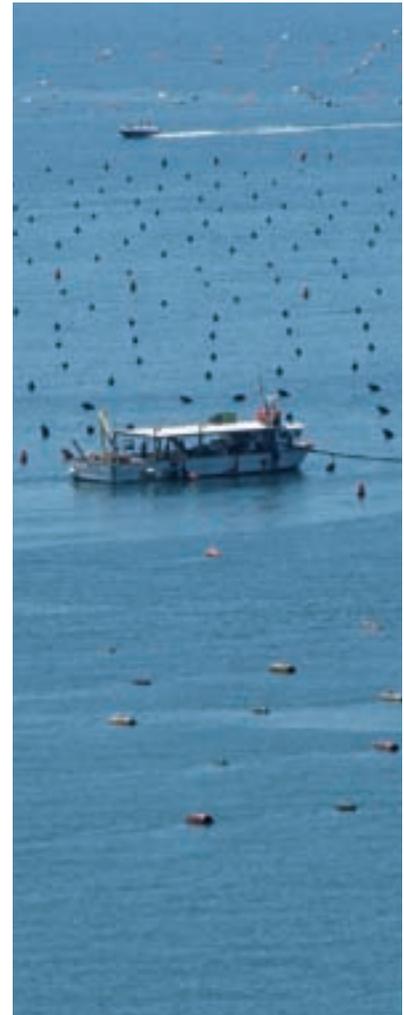
Questa Società svolgeva anche delle funzioni di grande carattere innovativo nell'ambito della previdenza: concedeva prestiti senza interesse ai pescatori bisognosi di denaro, accordava denaro a fondo perduto ai naufraghi o a coloro che avevano perso gli attrezzi a causa del maltempo e aiutava le vedove e gli orfani dei pescatori. Nei ventisette anni di attività, l'associazione concentrò le sue azioni soprattutto in alcuni settori della ricerca e della produzione; tra queste mostrò una particolare

attenzione nei confronti dell'allevamento delle ostriche e dei mitili. Allo scopo di introdurre una ostricoltura organizzata e di creare così un "cespite ragguardevole" di reddito per le popolazioni costiere, la Società studiò i sistemi di allevamento adottati in Francia ed in altre zone d'Italia e li applicò in due stabilimenti ostreari fondati, a sue spese, a Grado. L'istituzione di allevamenti lungo la costa dell'Impero veniva poi incentivata con la somministrazione del "seme" di piccole ostriche "captate" (raccolte su strutture appositamente approntate) in Laguna di Grado e con agevolazioni finanziarie.

Le ricerche svolte apportarono innovazioni nei metodi di allevamento e raccolta, ma le produzioni, fino al 1970, non furono mai elevate, tanto da passare inosservate alle statistiche ufficiali.

Nuove tecniche, più prodotto

Dagli anni Settanta, la molluschicoltura triestina, ed in modo particolare la mitilicoltura, ha subito un incremento dovuto ad una progressiva riduzione delle attività di pesca, ma soprattutto all'introduzione di ulteriori nuove tecniche colturali. Gli impianti fissi su palificazioni in ferro ed in legno, posizionati su bassi fondali immediatamente a ridosso della linea di costa, sono stati sostituiti da impianti flottanti (*long-lines*) costituiti da galleggianti (barili) a due e tre "ventie": sono più flessibili, più resistenti alle mareggiate e meno legati alla profondità del fondale. Il cambio di tecnologia



Nave fattoria per la mitilicoltura nel Golfo di Trieste: attrezzature moderne, pratiche, efficienti anche ai fini della sicurezza alimentare.

ha portato maggiori disponibilità di spazi da utilizzare per la molluschicoltura in sospensione.

Risposte alla crisi

Dalla fine del ventesimo secolo e fino ai nostri giorni anche il settore mitilicolo triestino ha subito una fase di crisi legata sia a fattori di tipo biologico-ambientale, sia a fattori politico-gestionali. Tale crisi ha messo in evidenza una richiesta di innovazione del

settore attraverso l'adozione di tecnologie più attuali onde razionalizzare le attività colturali in mare, l'esigenza di una più incisiva e maggiore capacità di penetrazione nei mercati, l'imprescindibilità delle qualità igieniche del prodotto destinato al consumo umano. Durante questo primo decennio degli anni 2000, la mitilicoltura triestina, anche grazie ai contributi finanziari ricevuti dalla Regione Friuli-Venezia Giulia, ha realizzato alcune importanti innovazioni che hanno comportato innanzitutto la modifica e la trasformazione del sistema triestino "a biventia" (due travi principali legate ad un unico galleggiante) in quello "a monoventia" (ogni trave è indipendente ed è legata singolarmente al galleggiante). In sintesi tale trasformazione ha comportato una nuova architettura degli impianti a mare

con l'aggiunta di nuovi corpi morti di maggior peso e volume su tutti i filari in concessione, con l'allungamento dei filari stessi. Inoltre, la distanza da una monoventia all'altra è stata portata a circa 20 m, in modo da aumentare la maggior sicurezza durante le operazioni di manovra e di attracco della nave ai filari.

Una seconda fase ha interessato la realizzazione e l'allestimento di navi specifiche per la mitilicoltura le cui capienti dimensioni sono adatte a contenere, in sequenza, tutte le attrezzature per la preparazione e la movimentazione dei mitili prodotti che arrivano a terra già confezionati, etichettati e pronti per la commercializzazione. Una terza fase, che riguarda i controlli sulla sicurezza alimentare dalla produzione al consumo, è in corso di realizzazione. Gli opera-

tori e le autorità competenti stanno discutendo e predisponendo dei protocolli e delle linee guida comuni al fine di fornire con la massima trasparenza prodotti di origine regionale il più possibile sicuri e tracciabili.

Dal *pilotin*...

La pesca dei molluschi ha subito una svolta e dei profondi cambiamenti a partire dalla seconda metà degli anni Cinquanta.

In precedenza era, come già ricordato, una attività marginale che veniva svolta manualmente o, tutt'al più, utilizzando dei piccoli attrezzi come il *pilotin*, arnese simile ad una lancia, per la pesca di capalonga o *capa de fero* (*Solen marginatus*), o come il rastrello per vongole.

Nella Regione Friuli-Venezia Giulia la pesca di *Ensis minor* (*capa longa* o *capa de Deo*) veniva effettuata esclusivamente a mano, dagli ultimi giorni di settembre fino al periodo della Settimana Santa. Si svolgeva per circa 7-8 giorni a cavallo di ogni "chiaro" o "scuro" di luna, durante la bassa marea sui banchi sabbiosi antistanti Lignano, l'Isola di Sant'Andrea (per i pescatori maranesi) e lungo il litorale gradese (per i pescatori di Grado).

A Marano andavano *in marina* (con questo termine si indica la pesca della *cape longhe*) sia donne che uomini i quali, previo versamento di una piccola somma che nel 1927 era di 5 *palanche*, venivano trasportati sui banchi antistanti Lignano con barche da pesca a 5 remi.

Dal gergo dei mitilicoltori

Calza o resta = Rete tubolare in cui vengono inseriti i mitili per essere posti in allevamento.

Long-line
(monoventia) = Sistema lineare costituito da un singolo cavo portante di lunghezza variabile sostenuto alla profondità desiderata da appositi galleggianti, superficiali o sommersi, a cui vengono appese le reste o calze.

Ventia o trave = Cavo al quale vengono appese le calze o reste di mitili, sia nel sistema fisso, sia in quello a *long-line*.



Pulizia dei mitili in barca.

... alle turbosoffianti

Con la rivoluzionaria introduzione delle “turbosoffianti” la pesca dei molluschi è stata in grado di operare anche in mare, dove fondali e caratteristiche bio-ecologiche hanno fornito nuove tipologie di prodotti.

Le turbosoffianti vennero introdotte proprio con la meccanizzazione della pesca di *Ensis minor* (*capa longa*). Pare che questo metodo di pesca (draga idraulica o turbosoffiante) sia stato introdotto per la prima volta in Italia da un meccanico di Grado, un certo sig. Raugna ed ancora oggi in quella marineria il rastrello idraulico e l'imbarcazione che lo monta vengono indicati con il nome di *raugna*.

È comunque certo che le prime draghe idrauliche comparirono a Grado nel 1956-57, a Lignano nel 1961-62 e a Marano nel 1967. Nella stagione 1968-69, quest'ultima marineria contava già circa 10 barche armate con attrezzi idraulici.

La pesca si svolgeva con imbarcazioni in legno di 10-13 m di lunghezza, e 8,5-10 t di stazza, con motori marini di 120-150 Hp. L'equipaggio era composto generalmente da due o, più raramente, da tre uomini. Queste imbarcazioni erano molto particolari in quanto recavano a prua una gabbia metallica (cesto o rastrello) larga quanto la barca stessa, sostenuta da una impalcatura detta *capria* e fissata a due braccia metalliche costituite da due tubi che venivano incernierati a poppa per mezzo di un'armatura in ferro chiamata *poparin*. A tale armatura veniva fissata un'ancora.

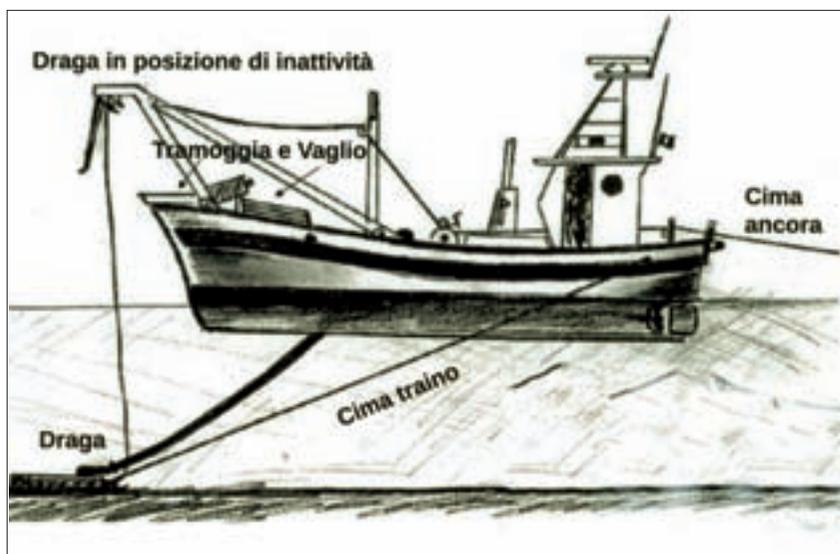
Tutto questo complesso apparato era comandato da un verricello posto al centro dell'imbarcazione. Le operazioni di pesca si svolgevano secondo sequenze precise: giunti sul banco, da poppa veniva calata l'ancora che è un po' più grande di quelle normalmente in uso (mod. Danforth) per i fondali sabbiosi. Una volta compiuta que-

sta operazione la barca si allontanava per circa 150-200 m sfilando un robusto cavo d'acciaio dal tamburo del verricello.

Giunti alla distanza desiderata si fermava la barca ed il cesto veniva calato in mare. Iniziava così l'operazione di pesca vera e propria: poiché l'ancora fa un'ottima presa non era questa ad essere recuperata, ma era la barca che andava verso di essa trascinando così sul fondo il cesto il cui bordo anteriore penetrava per circa 20 cm nella sabbia. La velocità era regolata a piacere per mezzo di un cambio, allora meccanico, in relazione alla consistenza del fondo su cui si lavorava. Come già detto la barca indietreggiava trascinando il cesto all'interno del quale, attraverso i tubi metallici, veniva pompata a pressione (2-2,5 atm) dell'acqua con l'intento di smuovere ed eliminare il sedimento in cui si annidano i molluschi evitando così l'intasamento e facilitando l'aratura del banco.

Percorso il tratto desiderato la barca veniva fermata ed il cesto, issato a bordo, veniva svuotato in un raccoglitore (*la scovassera*). Terminava così la “cala” ed iniziavano le operazioni manuali di smistamento e raccolta delle *cape longhe*.

Generalmente la pesca era monospecifica, cioè veniva pescata solo *cape longhe*. Attualmente sono raccolti e commercializzati come esca anche i *vermi* (Sipunculidi, *Sipunculus nudus*) caratteristici di questi fondi. terminate le operazioni di raccolta il materiale rimanente, detto *sporco*, veniva



Qui sopra è schematizzato il sistema di lavoro di una turbosoffiante. I pericoli del mare sono sempre incombenti; a destra vediamo l'ex voto dell'equipaggio di una turbosoffiante. Il dipinto si trova nel santuario della Madonna della Salute a Marano Lagunare.

ributtato in mare.

Da notare che mentre un pescatore svolgeva le operazioni di raccolta l'altro dava inizio alla cala successiva ripetendo le stesse operazioni descritte.

Meglio la plastica

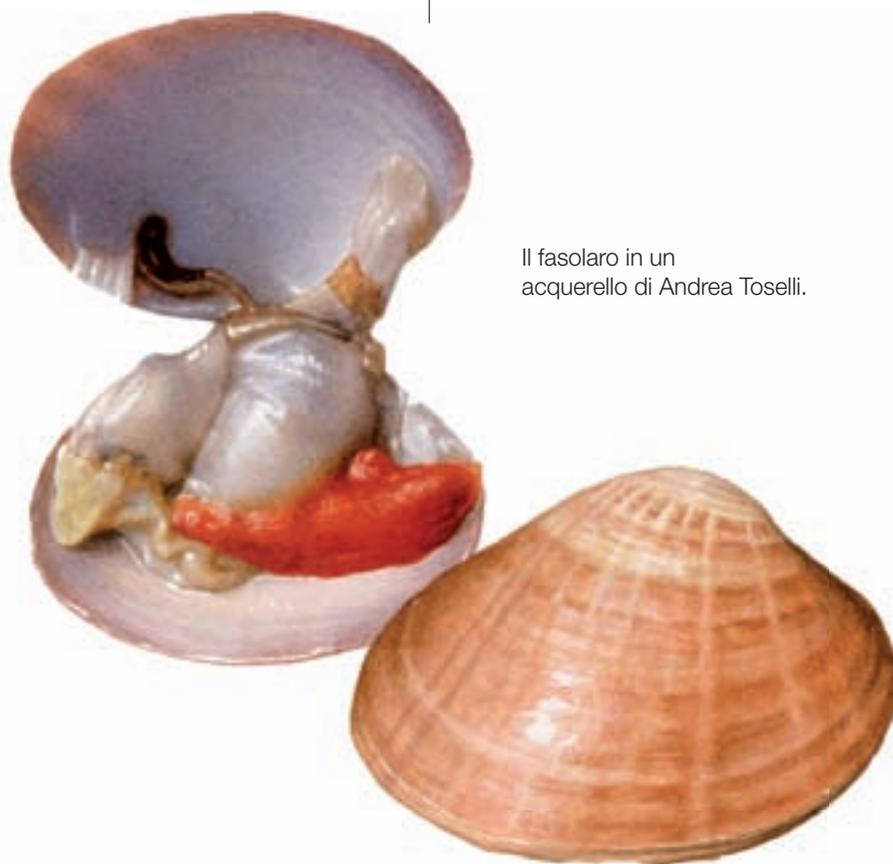
Dai tempi epici delle prime turbosoffianti (pesanti, pericolose e complicate) i cambiamenti sono stati molteplici e notevoli; è cambiata la tecnologia e ora si sfruttano nuove risorse del mare. Si è passati dai sistemi meccanici ai più efficienti sistemi idraulici, ma un cambiamento sostanziale si è avuto con la sostituzione dei tubi metallici, rigidi, pesanti e insicuri, con tubi di materiale plastico leggero che garantisce maggior sicurezza e flessibilità alle manovre. Le imbarcazioni, così, non risultano più vincolate alla lunghezza dei tubi, ma possono esplorare aree più ampie, anche a profondità maggiori, semplicemente allungando, alla bisogna, il tubo di plastica. Questa innovazione ha portato verso la metà degli

anni Settanta alla nascita di una nuova attività: la pesca dei fasolari (*Callista chione*). Nel giro di pochi anni questa nuova risorsa, sino ad allora quasi completamente sconosciuta, ha incrementato la sua presenza nei mercati ittici all'ingrosso, nelle pescherie e nella ristorazione.

La vongola verace

Le popolazioni naturali della vongola verace, detta anche vongola filippina (*Tapes philippinarum*), sono distribuite nei mari dell'Oceano Pacifico, dalle Filippine, come vuole il nome, a quelli della Cina e dell'Indocina.

Il suo arrivo ufficiale nella Laguna



Il fasolaro in un acquerello di Andrea Toselli.

di Marano risale al 1986 e, qui, si è perfettamente adattata, alimentandosi solo di quello che la natura offre.

Ma di questo allevamento estensivo, non secondario per l'economia regionale e per le tavole dei *gourmet*, parleremo in un prossimo numero.

Vai tranquillo, soprattutto se è tipicamente friulano

Tutta la filiera della molluschicoltura è sotto stretto controllo sia da parte delle autorità competenti che da parte degli operatori del settore alimentare. Il consumatore si può avvicinare quindi con tranquillità a questi prodotti, purchè li acquisti in confezioni integre e leggendo con attenzione l'etichetta.

Merita inoltre precisare che il termine "prodotto allevato" fa riferimento, nel caso della nostra Regione, ad un mollusco coltivato in un ambiente naturale controllato, non sottoposto a trattamenti di alcun tipo, e cresciuto utilizzando unicamente le dotazioni alimentari (fitoplancton) presenti nelle acque. Un allevamento più naturale di così non si può, diciamo come le vacche che pascolano sulle Alpi.

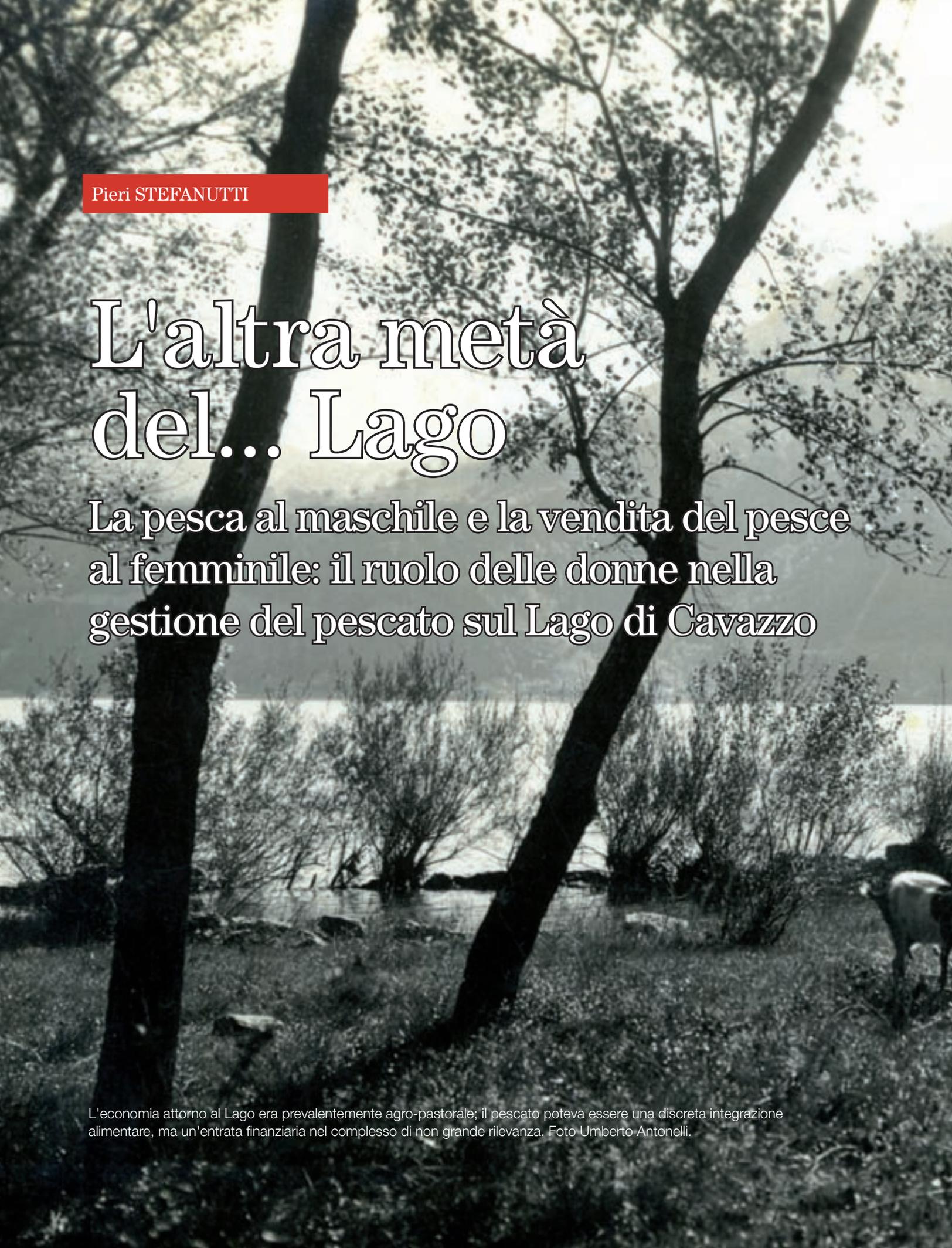
Si consiglia, infine di preferire le filiere più corte possibile: ciò significa acquistare prodotti locali, regionali, magari confezionati dal produttore stesso. In Friuli-Venezia Giulia ci sono aziende che producono e certificano passo dopo passo l'intero ciclo produttivo della vongola: dal seme alla tavola. **Tf**



Il consumatore può avvicinarsi con tranquillità ai molluschi friulani, purchè li acquisti in confezioni integre e leggendo con attenzione l'etichetta.



Disegno di Giuseppe Lusso per l'almanacco *Avanti cul brun!* del 1941.

A black and white photograph of a lake scene. In the foreground, two large, dark tree trunks frame the view. The middle ground shows a calm lake with some reeds and bushes along the shore. In the background, a cow is grazing in a field. The sky is bright and slightly hazy.

Pieri STEFANUTTI

L'altra metà del... Lago

La pesca al maschile e la vendita del pesce
al femminile: il ruolo delle donne nella
gestione del pescato sul Lago di Cavazzo

L'economia attorno al Lago era prevalentemente agro-pastorale; il pescato poteva essere una discreta integrazione alimentare, ma un'entrata finanziaria nel complesso di non grande rilevanza. Foto Umberto Antonelli.

C

Sono numerosi i documenti che, a partire dal XII secolo, documentano la qualità e la quantità del prodotto ittico che il più vasto lago friulano - quello di Cavazzo - poteva offrire. È abbastanza noto uno dei documenti più antichi, quello che ricorda l'infeudazione del Lago fatta dal Patriarca di Aquileia Volchero al nobile Ottone da Gemona nel 1212, alla condizione che, poi, le mense patriarcali venissero imbandite col pesce pescato nel Lago stesso, a dimostrare come, già da allora, il lago offrì pesce assai apprezzato. Documenti di epoca medioevale e successiva, pur segnalando la proprietà del Lago, ora dei Signori di Gemona ora dei Savorgnan, ne confermano la qualità e la ricchezza del prodotto; nel 1604, per esempio, si descriveva il lago come capace di offrire *trutte et anguille in abbondanza, et tenche delle migliori che si trovino*. Dopo il periodo napoleonico e quello austriaco, nei quali si tentò soprattutto di fiscalizzare le entrate provenienti dalla pesca, con l'avvento del Regno d'Italia venne istituita una formale concessione per il diritto di pesca sul lago, attraverso l'incanto e il rinnovo annuale dello stesso. I pescatori locali (soprattutto di Alesso e Somplago), per antiche consuetudini, mantenevano però saldi diritti di pesca, il che portò alla conseguenza che svariate famiglie fossero dedite alla pesca di mestiere e che si creassero, nel tempo, precise e specifiche strategie legate alla pesca e alla costruzione dell'attrezzatura correlata (barche, reti, nasse...).





Al largo coi *nassins*.

☞ Tra i documenti più significativi, vanno citati i "Bullettini" dell'Associazione agraria friulana. In uno dei numeri usciti nel 1885, la commissione di esperti (guidati dal marchese Fabio Mangilli) incaricata di studiare la convenienza dell'avvio della piscicoltura nella provincia udinese scrive: "Questo lago (di Cavazzo, ndr) è adattissimo alle trote e vi se ne pescano delle bellissime che vengono per la via di Venzone mandate anche a Trieste". Per tentare di migliorare ulteriormente l'offerta e la qualità del prodotto del Lago, il 12 marzo 1895 ebbe luogo la prima semina di pesce nella provincia di Udine e, nello stesso anno, la prima

immissione nel Lago con 14.500 avannotti ottenuti nello stabilimento ittiogenico di Peschiera. Nel 1924 l'incubatoio che era attivo a Venzone venne trasportato sul Lago, presso l'albergo che era stato appena edificato, ed era gestito da Giovanni Micossi di Artegna. L'incubatoio del Lago ha prodotto 280.000 avannotti di trota in sei anni di esistenza, potendo usufruire dei riproduttori locali (Leskovic 1948). I pescatori venivano invitati a consegnare all'incubatoio i riproduttori eventualmente catturati, verso equo compenso, con l'implicita intenzione di invitarli ad astenersi dal pescare durante la frega, scongiurando così un

grave danno alla riproduzione. L'incubatoio cessò di funzionare nel 1929 in seguito all'accenramento dell'incubazione nell'impianto di San Floreano di Buja. Era rimasto in attività per sei anni, un periodo evidentemente abbastanza breve per modificare tecniche e modalità che i pescatori avevano acquisito in un processo lungo e lento.

Tecniche di pesca

I pescatori di mestiere, nella loro attività, usavano soprattutto i bertovelli (*nassins*) da collocare sui fondali bassi, al vertice di siepi di giunchi (*cîsas*) che avevano lo scopo di indirizzare il pesce verso la nassa.



Il pescatore Antonio Cucchiario *Gjatuta* (1923).



Pescjadôrs ai prins dal Nûfcent (ed. A. Bianchi).

Vi erano poi delle reti da posta libere, denominate *rêt di truta* o *rêt armada*. Quando i pescatori si mettevano assieme, facevano scivolare sul lago la *rêt a stràssin*, chiamata anche, per le sue dimensioni, *rêt granda*: una lunga rete a strascico portata al largo da diverse barche. Più sovente, anche la pesca dalla barca era individuale, attraverso l'uso di svariati tipi di lenza: la *cuarda dai ams* (dei fili innescati lasciati cadere, in successione, e lasciati per una notte in tensione e quindi recuperati il mattino dopo), la *tirandana* (un filo metallico trascinato dalla barca con un richiamo rilucente all'estremità), la *togna* (un filo arrotolato con due ami, uno all'estremità e uno a metà, trascinati dalla barca). La barca era naturalmente lo strumento indispensabile per la pesca di mestiere: costruita con perizia in piccole falegnamerie di paese, presentava a volte una cura particolare nella realizzazione della polena, un pezzo di legno lavorato con motivi a spirale o antropomorfi (la *musa*), che andavano a

rappresentare una sorta di “carta di identità” dell'imbarcazione. Per pescare con la barca era preferibile l'aria che scendeva al mattino o anche lo scirocco del pomeriggio; quando veniva l'aria di *Tarnep*, chiamata anche la *levantèra*, per la sua provenienza da est, i pescatori sapevano che era inutile cimentarsi... Quando si vedeva la strada, un flusso ben segnato sulla superficie dalle correnti nel Lago, era segno dell'imminente arrivo della pioggia, al massimo entro 2-3 giorni. Sul *vecjo* di luna era bello andare a pescare; sul *zovin* c'era il rischio che il pesce ti vedesse. La stagione di pesca poteva iniziare *cuant che la frint a rivava in tai fajârs di Faròpa*, verso maggio, quando la temperatura dell'aria era più tiepida e il verde dei nuovi germogli era ormai arrivato sulle montagne più alte (3 - 4 - 7-8).

I pescatori

Nei primi decenni del Novecento, *par vecjo*, a *Dalès*, a *erin pe-*

scjadôrs chei di Crosta, Nanêto, Nento (il pâri di Budùc, ch' al faseva ancja il muini), Cêto (un omenùt picinìn, simpri cu la pipa in bocja, cuntuna barcjuta a sô dimension), il Cjicjo, Gjatuta e Janìn. Chescj a erin i pescjadôrs tor il '20-'25 (1).

A Somplago, all'inizio del Novecento, il pescatore più noto era *siôr Pauli*. Abitava in località *là dal Poç*. Era il personaggio più vecchio e professionale del mestiere.

Il sig. Billiani, detto *Pierin dal Cuc*, insieme ai suoi figli, formava un'altra famiglia di pescatori. Egli aveva anche l'osteria con cucina e sala da ballo in una viuzza vicino alla chiesa dove si cucinava il pesce fresco e si gustava del buon vino genuino che lui stesso produceva.

Tra gli altri pescatori di mestiere si ricordano Lorenzo e Florio Juri, Valentino Billiani e Fortunato Pillinini (Zanaga 2007).

E alcune figure sembrano stagliarsi nitide nel ricordo popolare:

“*Jacumuç* andava sempre a pescare con la *togna*, ne metteva in ac-



Pescjadôrs ai prins dal Nûfcent (ed. Pellarini).

qua due-tre ogni sera: era anziano, andava lentamente al Lago col bastone. Pascolava con della polenta e poi gettava la toгна col verme. Ogni sera *al dispicjava*, gettava i fili della *togna* e poi legava un capo a un cespuglio, con un doppio nodo: la carpa o la tinca, se abboccavano, non riuscivano più a liberarsi, avrebbero potuto tirare quanto volevano...

Al mattino se ne partiva da casa con la capra e le forbici delle viti... Non portava mai a casa le *tognas*, le appendeva ad asciugare su un cespuglio vicino al lago. Poi se ne tornava a casa con un fascio di legnetti in spalla, *il balç*.

A chi gli chiedeva se avesse preso qualche pesce, rispondeva: - *Al è tal balç!* - (È nella fascina). Non aveva licenza: dava due colpi al pesce, lo chiudeva in un sacco e poi lo nascondeva nella fascina di carpino (di cui la capra era ghiotta), per non farsi prendere dai *vordeàns*.

A casa lo puliva bene nel lavello, lo

metteva sotto sale e lo copriva con un sacco; di volta in volta poi lo cucinava" (3).

La concessione annua della pesca, nel Novecento, passò a diversi soggetti, tutti comunque impegnati a reprimere le attività di bracconaggio e di pesca illecita, anche attraverso l'attività di guardie specificamente designate a tale scopo, i *vordeàns*.

Svariati episodi fanno riferimento al modo di porsi tra pescjadôr e *vordeàn*, l'uno teso a procurarsi una forma di sostentamento, l'altro chiamato ad imporre il rispetto di precise normative.

Si riporta un significativo episodio tramandato dalla tradizione popolare:

Pieri da Ghita al lava dispès a tirâ il reit. Prin di partî al provava la direzion dal vint: s'a era la "levantera", l'aria di Tarnep, a nal partiva. Se no, a si inviava cu la la sô femina, la Zila, da banda dai Paladiz fint intai Brancs. A erin nomo in

doi, e alora a vevin una reit pui piçula. Las reits in chê volta a las cjessevin di bessôi cun fil di suela.

Alora una not, intant che il Pieri e la Zila a finivin di tirâ il reit, la femina a dîs: «Pieri, j sint puza di sigar!» e lui: «Fai il to fat, tira e tas!».

Finît il lavôr e metût il pes intal sac, a rivin doi omenons cu la mantelina. A saludin e a domandin ce che al è intal sac. A fasin lûs cul ferâr e a laudin la buina pescjada.

Pieri a si inacuarç che dal grim da cotula da femina (ch'a veva ingrumât sù la cotulona par stâ miei cu las gjambas ta l'aga) al ven fûr un bruntulâ como di intestins inta digjestion (a erin las tencjutas sot misura che jei a platava ta cotula).

A no si pareva bon devant dai vordeans, alora Pieri a j dîs: «Va a fâ i tiei bisugns tal necessari!».

La Zila a jè lada un toc in là, a à discjamadas las tencjutas inta l'aga e a je tornada.

Dopo, a ur à domandât ai vordeans s'a vevin un fazzolet di nâs. Lôr a lu àn gjavât fûr: biel, grant, colôr ros-di rosa 50x50; la Zila a ur al à jemplât cun 4 bielas tencjas di mieç chilo e lôr a si son lâts contents

(Stefanutti 1998).

Nei decenni successivi, di pescatori a 'nd è vegnûts tancj âtis: Silvio di Scala, Tinèla, Bortul, Tin dal Dus, il Gjâco, Rico dal Pòdar; Pieri e Nàn di Gnalena... (1).

Furono anche questi pescatori che, dopo la seconda guerra mon-



Sul Lago nel 1965.



Il pescatore Silvio Cucchiario *Scala di Alesso* (1953).

☞ diale, tentarono di dare vita a una forma associativa che tutelasse maggiormente il loro lavoro, in quel clima di “grande attivismo in tutta la montagna carnica che spinse ad avviare un gran numero di iniziative sul terreno cooperativo ed associativo” (Puppini 1987). La concessione della pesca venne infatti assegnata, nel 1951, alla *Cooperativa di Pescatori* che era appena sorta riunendo e mettendo assieme una trentina di pescatori locali (provenienti soprattutto da Alesso, ma anche da Somplago e Interneppo) (4).

La commercializzazione e il ruolo delle donne

Alla qualità del pescato non fece quasi mai riscontro il costituirsi di una effettiva rete di distribuzione del prodotto da parte dei pescatori di mestiere, come si evince anche da una inchiesta di fine Ottocento: “... minore importanza ha il commercio del pesce d’acqua dolce sia perché le acque sono disseminate in larghe zone di territorio e quel

poco che si prende dai pescatori di mestiere si vende sul luogo, sia perché la maggior parte dei dilettanti e dei contadini esercitano per proprio uso e non per la vendita” (Tellini 1895).

Anche Sabino Leskovic, qualche decennio dopo, sottolineava che “data la difficoltà delle comunicazioni coi grossi centri di consumo, si può ritenere che lo smercio e quindi la pesca fossero molto inferiori alla possibilità” (Leskovic 1948).

Per decenni e decenni l’attività di pesca assunse ritualità consolidate: verso Somplago i pescatori (che alla sera gettavano le reti e all’alba raccoglievano reti e corde di ami) tornavano a riva nella località significativamente denominata *Prât das Reits*, a un centinaio di metri a sud di Somplago, in direzione di Interneppo, e lì attendevano i pescivendoli, i *pessârs*, detti anche *rivendicui* che prendevano in carico il pesce e andavano a venderlo il giorno successivo (2).

Dopo qualche giorno tornavano dai

pescatori e pagavano la quantità di pesce che avevano venduto. E, se capitava di non vendere niente, erano problemi anche per i pescatori che si ritrovavano a non incassare nulla. Anche diversi pescatori di Somplago aderirono alla Cooperativa, che avviò una sorta di centro di raccolta sulla sponda di Alesso, dove negli anni Venti aveva trovato sede l’incubatoio.

L’attività di pesca gestita dalla Cooperativa stimolò l’avvio di un pur piccolo commercio: i pescatori di tutti i paesi rivieraschi facevano capo ad un unico centro di raccolta che era situato nella parte meridionale del Lago, sulla sponda di Alesso, presso l’albergo Micossi; qui il pesce era mantenuto in vita in vasche, anche con l’ausilio di cassoni forati immersi, per essere successivamente avviato alla vendita, in Carnia fino a Tolmezzo e Villa Santina e, a sud, nella fascia collinare da Gemona a San Daniele. Se quella del pescatore era un’attività essenzialmente maschile, un ruolo non secondario veniva svolto dalle donne: talvolta ad ausilio nelle operazioni di pesca, spesso nella commercializzazione del pescato. “A vendere il pesce c’erano Toni Petan, Mirko, Anzulina... c’era chi andava solo nei paesi limitrofi, chi andava fino a Gemona e a Tolmezzo. Chi ne aveva bisogno veniva nelle case dei pescatori a comperare il pesce”(4).

Alcune figure sembrano stagliarsi più nettamente, tanto da essere rimaste nella memoria popolare e qui ne tratteggiamo un breve ricordo così come ci è giunto dagli informatori.

La Buduca di Dalès (Maria Cucchiari, 1853-1905): “Era ‘*gna Buduca* che andava a vendere il pesce a Gemona e, prima di partire, le davano anche delle indicazioni precise perché, nel viaggio di ritorno, portasse in paese i medicinali acquistati in farmacia. Dicevano: l’olio di ricino per ‘*gna Valent da Lopa*, una bottiglia per *la Ninoi*, la magnesia per *Mariuta di Crosta*. Il farmacista doveva sapere tutto” (5).

“Mia nonna, *Maria Buduca*, era una donna grande ed energica, tutti le volevano bene. Suo marito era *Nento*, che faceva il sacrestano ed il pescatore. Ha preso molto spavento quando, in chiesa, è bruciata la statua della madonna, che era di legno... è rimasta inferma a letto e le donne, quelle anziane, l’hanno assistita a lungo, per quattro anni. Le volevano bene perché andava a Gemona a vendere il pesce, a piedi, e le donne del vicinato (si prestavano a vicenda tutto) le davano le bottigliette da riempire con l’olio di ricino da prendere dal farmacista. Questo per *Toniti*, questo per Lorenzo, per *Pieri del Dus*... il farmacista aveva imparato a conoscerla. Andava con la gerla in spalla. Si fermava anche a dormire sotto la loggia del municipio, su una panca di pietra, quando doveva fermarsi a vendere a Gemona e non faceva in tempo a ritornare a casa” (6).

“Oltre a ‘*Gna Buduca*, che faceva “cambio merci” c’erano altre donne: *Anzulina*, la *Gjina mari dal Gjaco*... Andavano al passo di Braulins, sulla barca, per andare

a Gemona e a Osoppo. Era gente povera ma dignitosa” (5).

Anzulina dal Pòdar di Dalès (Angela Stefanutti, 1889-1970): *La pui babia a vendi pes a era Anzulina, che a lava cul cos e la belança in bicicleteta, a Trasâgas, a Glamona...* (7).

“Mia nonna andava a vendere pesce in bicicletta a Osoppo, Gemona, fino a Cornino e anche oltre. Andava al Lago e prendeva il pescato, mettendolo nei sacchi di juta bagnata: non c’erano frigoriferi, all’epoca. Caricava il pesce sul portapacchi, uno davanti e uno dietro. Doveva vendere tutto in giornata... Faceva anche lo scambio, pesce contro generi alimentari (farina, formaggio...), per non tornare indietro col pesce invenduto” (8).

Jolanda di Polac, di Somplât (Lina Olanda Michelli, 1907 - 2006): “C’era una donna, Jolanda, *di chei di Polac*, che ha fatto una vita a vendere pesce, per i suoi due figli. I pescatori le vendevano il pesce e lei andava ogni giorno a venderlo a Tolmezzo e in tutta la Carnia in bicicletta” (9).

Dovette sicuramente essere una giornata speciale quella in cui, al mercato, la donna portò a vendere, a pezzi, una trota di dieci chili pescata nel Lago: “Ho preso una trota di 10 chili alla *montana dei Sants*. La rete non la trovavo, ho dovuto cercarla a lungo, finché sono riuscito a individuarla. Dentro c’era una trota maschio di un metro di lunghezza e 66 cm di circonferenza. L’ho data a mia zia Jolanda che l’ha aperta e fatta

a pezzi; ha lasciato a me e a mio padre la testa e la coda e ci ha lasciati mangiare il “latte” che c’era all’interno, e poi l’ha portata a venderla, a pezzi, dopo averli messi sulla bicicletta, nella cassetta davanti. Andava in giro con le due bilance di ottone, arrivava fino a Tolmezzo” (2).

Maria Tintàn, di Somplât (Maria Cescutti, 1907-1999): “*Maria di Tintàn* era originaria di Mena, aveva sposato a Somplago *un di chei di Petàn*. In casa c’erano il marito e il figlio che pescavano e lei andava a vendere il pesce” (2).

Mine di Àide di Tarnep (Giacoma Piazza, 1890 - 1984): “Anche mio padre e mia nonna, con l’ausilio della bicicletta, si portavano la mattina presto a vendere il pesce fino alla Carnia inoltrata. Era l’unico sostentamento economico di una famiglia numerosa.

Mia nonna, *Mine di Àide*, si era sposata nel 1916 con Giovanni Picco (1890) di Interneppo, da cui ebbe cinque figli: Giordano (1916); Armida (1919); Luigi (1923); Anna (1928) e Gioconda (1930).

Nel 1925 il marito Giovanni, che faceva il trasportatore, si ammalò gravemente di tubercolosi (era una malattia contratta durante la guerra), e fu costretto dopo vari ricoveri in svariati ospedali, ad una lunga permanenza a letto. Giacoma, per poter curare il marito, aveva dovuto vendere tutti i beni e le proprietà disponibili, tra cui anche il carro ed il cavallo.

Tra la fine degli anni Venti e primi anni Trenta la famiglia Picco,

ridotta agli stenti della miseria, si adoperò spontaneamente ed intraprese l'iniziativa di commerciare il pesce del Lago. Il pescato veniva preventivamente acquistato presso il villaggio dei pescatori di Somplago. Dopo di che, di buon mattino presto, si partiva. Mia nonna, spesso accompagnata anche dal figlio Giordano, che la trasportava sulla propria bicicletta, andava a vendere il pesce a Gemona e dintorni. Altri giorni invece, si recavano verso i paesi della Carnia, coprendo Tolmezzo e a volte salendo fino a Villa Santina. Con i pochi soldi racimolati provvedevano ad acquistare i generi alimentari di prima necessità a sostegno dell'intera famiglia (farina, formaggio, ecc.). Nel 1942, dopo un lungo periodo di malattia, il marito Giovanni, ricoverato per tubercolosi presso il sanatorio di S. Vito al Tagliamento, morì all'età di 52 anni; ciò lasciò la malcapitata sola con i figli ed in completa miseria. Dunque l'attività del commercio del pesce, seppur portata avanti per pochi anni, permise alla famiglia di sopravvivere alle mille difficoltà dell'epoca" (10).



Mine di Aide (1977).



Conclusioni

I lavori della Sade-Enel della fine degli anni Cinquanta hanno decretato la fine della pesca di mestiere sul Lago. Con la concessione dell'autonomia alla Regione Friuli-Venezia Giulia, a questa è stata attribuita la competenza esclusiva in materia di pesca nelle acque interne, con la conseguente funzione gestionale affidata all'Ente Tutela Pesca. Attualmente, sulle sponde del Lago ognuno dei tre Comuni rivieraschi ha la propria società di pesca sportiva, ciascuna con un discreto numero di aderenti. Proprio di concerto con l'Ente Tutela Pesca vengono periodicamente effettuate delle immissioni di pesce (soprattutto trote, ma anche carpe e tinche); da alcuni anni è inoltre avviata l'attività, a Somplago, di un'interessante esperienza di Centro ittico finalizzata alla riproduzione ed alla successiva reintroduzione delle diverse specie, tra le quali quelle maggiormente adatte alle mutate condizioni idrobiologiche del Lago (e quindi, per esempio, il salmerino, tipico pesce dei laghi alpini). Di commercio, per il pesce del Lago, non se ne parla più e anche le figure delle donne in bicicletta, col pescato avvolto nei sacchi di iuta e stipato nelle tasche laterali o sui portapacchi delle bici, sono destinate a essere solo un ricordo assai sbiadito.

INFORMATORI

- (1) *Primo Turisini, Alesso;*
- (2) *Lorenzo Michieli, Somplago;*
- (3) *Albano Stefanutti, Alesso;*
- (4) *Giovanni Turisini, Alesso;*
- (5) *Domenica Stefanutti Boz, Alesso;*
- (6) *Giulia Valent Budùc, Alesso;*
- (7) *Giovanni Cucchiario Narda, Alesso;*
- (8) *Augusto Stefanutti, Alesso;*
- (9) *Novello Billiani, Somplago;*
- (10) *Luigino Picco, Interneppo.*

Un ringraziamento agli informatori e inoltre a: Decio Tomat, Elena Vidoni, Luigino Picco, Mauro Puppini, Comuni di Cavazzo e Trasaghis, Centro di Documentazione sul Territorio e la Cultura locale, Alesso di Trasaghis.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Leskovic 1948 = Sabino Leskovic, *Studi sulla Valle del lago di Cavazzo*, dattiloscritto inedito, 1948.

Puppini 1987 = Marco Puppini, *La Società Pescatori "Lago dei Tre Comuni" (1951-1957)*, in "Obiettivo Lago", Comuni di Bordano, Cavazzo e Trasaghis, 1987.

Stefanutti 1998 = Zuliano Stefanutti, *Ce tant pes ch'al era tal nesti lâc!*, "Dalès, un timp par vivi", n. 30, luglio 1998, p. 7.

Tellini 1895 = Achille Tellini, *I pesci e la pesca d'acqua dolce nel Friuli*, Udine, Seitz, 1895.

Zanaga 2007 = Giuliana Zanaga, *I vecjos mistîrs dal timp indaûr - 4*, "Il nestri país", n. 77, agosto 2007, p. 14.

L'albergo sul Lago di Cavazzo, realizzato da una società costituita da Romano Jacconisi, Provino Valle e Carlo Fachini, venne inaugurato nell'estate del 1922. Valle e soci, per pubblicizzare l'avvio dell'attività, fecero stampare dalla tipografia Piffarero un manifesto dove, con vignette e versi, venivano decantate le bellezze del Lago e delle nuove strutture turistiche. ►

AL LAGO DI ALESSO (CAVAZZO)



O mortal che sali in treno,
il gran Lago non scordar:
che lassù paesaggio ameno
senza pari puoi trovar.



Se gli Dei t'hanno concesso
poi l'ebbrezza del motor,
d'esitar non è permesso
al gran Lago andrai tu ancor



O ciclista imponente
che la via sai divorar,
se tu sei intelligente
verso il Lago dei volar



Sulla riva e sulla sponda
dolce albergo s'innalzò:
per sfidar del Lago l'onda
ogni barca si apprestò.



Cittadino pescatore,
molta preda aspetta là
al tuo amo traditore
pesce e pesce occorrerà



Quando il sole sarà ardente,
viene l'ora balnear;
non importa proprio niente
se non sai bene nuotar



La montagna poi t'induce
sulle cime alte a salir;
alla dama sarai duce
nell'andare e nel venir



Quando poi per la fatica
sentirai molto languor
li t'attende mensa omica
che daratti gran ristor



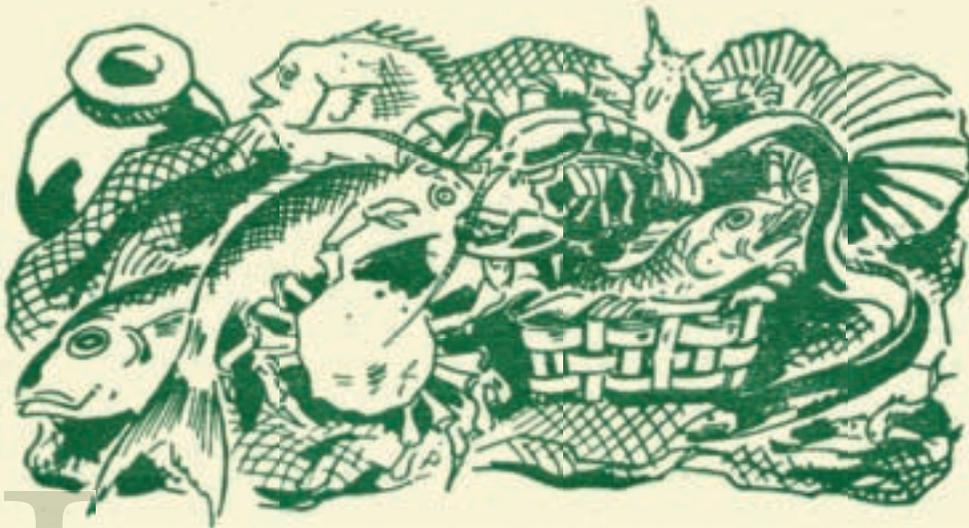
Ivi gli occhi offaticati
piatti allegri troveran
trote e gamberi occhiappati
dentro al lago ognor
saran



Trasaghis, fine anni Cinquanta.

Giuseppina PERUSINI ANTONINI

Pesci e molluschi nella cucina tradizionale friulana



Questo scritto di Giuseppina Perusini Antonini (1874 - 1975) è apparso nell'almanacco *Avanti cul brun!* del 1955. In un momento in cui libri, riviste, opuscoli e internet letteralmente ci inondano di ricette spesso inutili e inopportune, qui ritroviamo la freschezza e la semplicità di "come si faceva una volta", quell'empirismo popolare a cui dobbiamo, oltre che sapori e saperi, la sopravvivenza della nostra specie su queste terre ed in questi lidi.

In Friuli, nei centri lontani dalle località di pesca, in passato, non si faceva grande consumo di pesce, esclusi i giorni di vigilia, e non molte varietà affluivano sul nostro mercato dalle vicine lagune. Ora i rapidi mezzi di trasporto ed i moderni metodi di conservazione, fanno sì che questo prezioso, gustosissimo alimento prenda un gran posto anche nella nostra cucina.



I disegni in verde sono di Emilio Caucigh (1905 - 1972).

DALLE ACQUE DOLCI

La maggior parte dei corsi d'acqua friulani è a carattere torrentizio, quindi la pescosità è stata sempre assai scarsa, e, negli ultimi anni per inquinamenti, e metodi di pesca abusiva è maggiormente diminuita.

Trute

Nei principali fiumi si pescano però ottime trote (*trute*); i vecchi ricordano pesi non comuni, anche di 20-30 kg l'una. Assai rinomate

sono le trote del Lago di Cavazzo. *Modo di cottura.* La trota generalmente si cucina allessa, in acqua salata o acidulata, o con un po' di vino bianco, cipolla, erbe aromatiche in poca quantità, e poco limone, perchè il delicato sapore della carne si possa gustare appieno, e non venga alterato.

Gjambars

In tutti i fiumi e torrenti montani, e dell'alta pianura, si pescavano squisiti gamberi

(*gjambars*) spesso assai grossi, che ora si trovano in numero molto limitato, probabilmente a causa degli inquinamenti delle acque. Particolare fama godevano i gamberi del Gorgazzo (sorgenti della Livenza), del Lago di Cavazzo, dell'Isonzo, del Vipacco e di parecchi altri torrenti.



Temul

Il temolo (*tèmul*) è considerato il miglior pesce di acqua dolce; esso si trova nelle acque limpide, correnti e fredde dell'Italia settentrionale. *Modo di cottura.* Il temolo è un salmonide che assomiglia alla trota comune, per la squisitezza delle sue carni che hanno il profumo del timo. Si può cucinare e servire nei vari modi in cui viene preparata la trota; quindi allessato, al forno, ma più comunemente si cucina ai ferri. Riesce più delicato se si pone ai ferri involto in carta.

Tencje

Nelle nostre acque dolci si pescano pure le tinche, i lucci, i barbi. Le tinche (*tencje*) hanno le carni con sapore di fango, che scompare se si mettono vive in acqua dolce corrente per qualche giorno. *Modo di cottura.* Si fanno in umido, mettendo a soffriggere nell'olio erbe odorose: sedano, prezzemoli, cipolla, aglio, e aggiungendovi o limone, o vino, o aceto. Oppure infarinate friggendole in olio, e poi mettendole *in savor*.

Luç

Il luccio (*luç, luz*) ha la carne stopposa, ed alcuni consigliano di mangiarlo dopo due giorni di frollitura. Ha molte lisce e molte squame appuntite. Ci vuole avvedutezza, e lo squamatoio per pulirlo.

Modo di cottura. Si cucina in umido, o come volgarmente si dice in *guazzetto*, con olio, burro, aglio e prezzemolo; o sulla graticola bagnandolo con olio e limone; o allessato con erbe, mezza acqua, e metà vino bianco. Così generalmente si cuociono i lucci grandi.

Barp

Il barbo (*bar, barp*) dell'Isonzo è rinomato perchè raggiunge notevoli lunghezze, anche 70 cm. Le carni sono poco pregiate, e le sue uova non devono essere mangiate perchè sono velenose e producono coliche. Per togliere il sapore limaccioso alla carne, se non si possono avere vivi e tenerli in acqua limpida e corrente per qualche giorno, bisogna fare ingoiare al pesce, quando è ancora vivo, una cucchiata, oppure un bicchiere di aceto, a secondo della sua grossezza, quindi, procedendo al disquamamento si avrà cura di raschiare il pesce a più riprese, perchè il trattamento all'aceto provoca una essudazione oleosa verso la cute, di essenza limacciosa, che bisogna assolutamente eliminare; oltre il raschiamento, converrà mantenere il pesce, durante una o due ore, in acqua acidulata.

Modo di cottura. Si cucina sulla graticola, bagnandolo con olio e limone, oppure in umido prepa-

rando un soffritto di burro e olio, aglio, prezzemolo; infine aggiungere il pesce, con pepe, sale e chiodi di garofano.

Si usa cucinare allo stesso modo la carpa (*rainè*) e la scardola (*sgjårdul*) poco ricercate perchè hanno carne insipida.

Altri

Con altri piccoli pesci d'acqua dolce, il ghiozzo (*gjavedon*) e lo scazzone (*marson*) più saporiti e apprezzati, nonchè il nono (*nono*) e gli spinarelli (*spinarûl*) si usa fare frittura. Col nono si preparano anche frittate mescolandolo alle uova.

DALLE LAGUNE

Assai pescosa è la laguna friulana, un tempo contornata da valli da pesca, ora per la maggior parte prosciugate e bonificate. In laguna si trovano ottimi branzini, cefali, orade.

Branzin

Il branzino (*branzin*) si pesca anche nei fiumi, che rimonta in primavera e nei quali rimane fino in autunno. Le sue carni, di sapore delicato, sono più digeribili di quelle dei cefali.

Modo di cottura. Vuotato e ripulito della testa, si mette nella pesciaiola con acqua, vino bianco, poca erba odorosa e si serve con salsa maionese, o con salsa verde alla veneziana assai usata in Friuli, la quale si fa con brodo di pesce e vino bianco cotto, prezzemolo, capperi, cipolline lessate, cetrioli, il tutto tritato, filetti di acciuga, un pezzo di burro, ed anche e più

comunemente con olio ed un uovo sodo minutamente tritato; il tutto deve essere molto ben amalgamato.

Sieul

Il cefalo o muggine (*siéul*) appartiene alla famiglia dei mugili che conta più di cinquanta varietà e tra esse le più conosciute sono il cefalo comune (*Mugil cefalus*), la volpina (*Mugil chelo* o *boseghe*) ed il *Mugil auratus* o *dotregan* che è il più saporito.

Modo di cottura. I cefali più che allessi si fanno ai ferri. Alla grade-

sana, il modo usato dai pesatori di Grado, consiste nel metterli sulla graticola ben calda, bagnandoli con acqua e sale, e rivoltandoli a metà cottura. Chi desidera condirli lo fa a tavola, con olio crudo, prezzemolo trito, e limone. Si possono anche cucinare al forno: immergendoli in olio bollente, con sale, limone, prezzemolo trito, cottura a fuoco molto moderato.

Orade

L'orata (*oràde*) ha carni assai buone, delicate; i mesi preferibili per





Il dipinto ed i versi sono di Arduino Berlam (1880 - 1946), architetto triestino che dimorava a Tricesimo.

☞ mangiarla sono ottobre, novembre, dicembre e gennaio.

Modo di cottura. Lorata dopo averla curata e lasciata per mezza ora a marinare in olio e limone, voltandola di tratto in tratto, si pone sulla graticola ben calda, bagnandola con l'olio della marinatura, e cucinandola a fuoco moderato.

Romb

Il rombo (*romb*) è pure pesce dalle carni assai delicate. Apprezzato assai dai Romani che lo chiamavano "il fagiano del mare". Da noi i rombi e i rombetti si cucinano allessi, provocando penosa sorpresa alle cuoche, perchè durante la cottura la pelle facilmente si

rompe, e la testa si stacca. Ci vuole quindi maggior cura, maggiore attenzione. Estratte le interiora facendo una piccola incisione sulla faccia del ventre, ed una piccola sulla faccia del dorso, cucire la testa perchè non si stacchi. Si mette come gli altri pesci nella pesciaiola con acqua e vino, o acqua aceto e limone, ed erbe; in altre regioni d'Italia si cucina in acqua e latte. I filetti di rombo si friggono.

Sfuee

La sogliola (*sfuee*) appartiene alla famiglia del rombo, ed è uno dei più pregiati tra i pesci. Innumerevoli sono le ricette per ammannirla. In Friuli si usa generalmente cucinarla fritta. Le sogliole *in*

savòr ci vengono da Venezia, dove è il gran piatto della notte del Redentore. Da noi non si usa come a Roma, e altrove, levare la pelle del dorso, ma si usa solamente squamarla. Lessata si fa come gli altri pesci.

Passare

La passera (*pàssare, passerìn*) che, per la forma, assomiglia alla sogliola, è migliore nei mesi di maggio, giugno e dopo i primi freddi. **Modo di cottura.** Anche questa si ammannisce fritta, ma si può fare anche in umido.

Calamârs

I migliori calamari (*calamârs*) sono ritenuti quelli dell'Adriatico,

più piccoli di quelli del Tirreno, ma più saporiti e più polputi.
Modo di cottura. Il calamaro se di media grandezza, dopo estratta la penna dal sacco, che si vuota e si lava, e tolte le due pinne laterali, la pelle esterna, staccati i tentacoli, si taglia a listarelle, e dopo accurata lavatura, si asciuga, si infarina e si frigge a fuoco moderato perchè rimanga tenero all'interno, e di colore giallino chiaro esternamente. I tentacoli si friggono per ultimi con il coperchio della padella, perchè scoppiettano. Si friggono in recipiente piuttosto stretto e alto, con abbondante olio.

Sepiis

L'epoca migliore per le seppie (*sèpiis*) è ritenuta quella dei primi mesi invernali. Si preparano levando la penna, l'interno della bocca, gli occhi, lo stomaco, lasciando la vescichetta gialla, levando la nera. Da noi non si usa cucinarla come a Venezia con la vescica nera (l'inchiostro).
Modo di cottura. Le seppie richiedono breve cottura. Alla "Gradesana" (sistema usato dai pescatori di Grado), prima bisogna far bollire l'olio, e poi lasciarlo raffreddare, indi nel condimento freddo, con cipolla tritata e prezzemolo, si mettono le seppie, che salate e tritate si cucinano lentamente, aggiungendo un po' di vino bianco. Così fatte restano tenerissime.
Per fare il risotto con le seppie (*risot cu lis sepiis*) si versa il riso sulle seppie cotte e gradatamente si aggiunge l'acqua, e si condisce con formaggio grattugiato.



Il calamaro in un acquerello di Andrea Toselli.

Molluschi

Dalla spiaggia ci vengono numerosi molluschi: cape lunghe, mitili (*Mutilus edulis*; cozze, *peoci*), telline, datteri di mare.
Modo di cottura. Le *cape lunghe* dopo averle lavate molto bene si cucinano sulla gratella. Le cozze o *peoci*, dopo accurata lavatura, tolta tutta la sabbia ed il sudiciume che aderisce alle valve, si mettono in un tegame vuoto, ed al calore del fuoco si aprono. Si conserva dopo filtrata l'acqua che emettono e si cucinano in un soffritto di olio, burro e aglio. Con i *peoci* e le *cape tonde* o *peverasse* si prepara il risotto di magro. Le *peverasse*, dopo lavate, si mettono in tegame, con poca acqua ben calda, e rivoltandole si

lasciano finchè si aprono; poi si levano dal guscio. L'acqua si serba lasciando depositare la sabbia. Le *peverasse* si mettono nell'olio caldo con aglio. Il pesce con guscio si cucina con aglio, l'altro con cipolla. Si aggiunge pepe e sale, non si devono mescolare col cucchiaino, ma agitando il tegame stesso prima di mettere l'acqua, indi si aggiunge il riso, e sopra si versa l'acqua serbata, bollente e si porta a cottura.

Masanètis

I granchi (*masanètis*) si fanno in *padiele*. Dopo averli lavati bene, si mettono su fuoco vivo in un tegame coperto perchè prendano il rosso; poi si aprono, si levano le zampe, e si mettono in padella con olio, burro, pepe e sale, aglio e spolverizzati di pane grattugiato, si cucinano per una mezz'ora. Dopo scottati, aperti e puliti, si possono mangiare anche in insalata con olio, pepe, sale e un battutino di prezzemolo e aglio.

Brodetti di pesce

Con una mescolanza di vari pesci di mare e di laguna si fa il brodetto di pesce. Innumerevoli sono i brodi di pesce che si preparano sulle coste mediterranee, e che hanno raggiunto fama e celebrità: quali il *caciucco* toscano, la *burrida* genovese, la *bouillabasse* provenzale. I brodetti adriatici differiscono dagli altri mediterranei, e ognuno ha il suo gusto particolare, che deriva, prima di tutto dalla varietà di pesce impiegato, e poi dal modo di cucinarlo. I pesci che danno brodi migliori sono: la trota, ●



Lo sgombro in un acquerello di Andrea Toselli.

☞ il salmone, il branzino, il rombo, il sampiero, la tinca. Nella cottura dei pesci mediterranei, nei vari brodetti, si impiega, oltre il condimento, acqua e vino, e pomodoro. Negli adriatici acqua e aceto.

Brodetto di pesce alla gradesana.

Questo brodetto differisce dalle innumerevoli zuppe di pesce che si gustano specialmente sulle coste dei nostri mari. Viene fatto o con anguille, o con pesce bianco, o con queste e con quelli messi assieme ed è il migliore. L'olio si mette al fuoco con cipolla che si lascia rosolare finché annerisce e poi si leva; quando l'olio è bollente si getta dentro l'anguilla tagliata a pezzi aggiungendo poi acqua in maniera da coprirla; si lascia cucinare fintantochè una parte dell'acqua è consumata.

Per il pesce bianco si procede allo stesso modo solamente questo deve essere assai poco rosolato. Per ogni chilogrammo di pesce si mette un bicchiere di aceto e dopo aver fatto due bollori si ricopre d'acqua che si lascia consumare. Al pesce bianco, cefali, orade,

passere, guatti (*go*), si tolgono le teste, le code, le pinne, le scaglie e le interiora; se è grande si taglia a pezzi. Ai cefali si lascia il budello se è bianco.

Il pesce bianco dopo messo in padella non deve essere toccato con mestoli per non rompere i pezzi; bisogna rivoltarlo due o tre volte agitando la padella stessa.

Unendo anguilla e pesce bianco si cuoce la prima e poi si aggiunge il secondo. Il brodetto alla gradesana credo sia uno dei pochi, se non l'unico, in cui non entra il pomodoro.

Zuppa di pesce di Marano.

Si preparano con pesce bianco ed anguilla come per il brodetto di pesce alla gradesana; dopo mezz'ora di cottura si passa e si versa il brodo in zuppiera su pane affettato.

Bisat

Tanto nelle acque dolci che in quelle salmastre delle valli e delle lagune è abbondante l'anguilla (*bisat*, *bisate*). L'anguilla è il piatto della vigilia di natale. Si ritiene migliore nei mesi di novembre, di-

cembre e gennaio. Alle grosse anguille si leva la pelle, e per spellarle bisogna prima fare una incisione circolare intorno alla testa, poi si appendono ad un gancio servendosi anche di uno spago passato in giro alla testa. Si incomincia prima con le dita a rovesciare la pelle dove è stato fatto il taglio, e poi si prende uno straccio perchè non scivoli dalle dita e si tira giù come se si trattasse di un guanto. Le anguille di media grossezza si cucinano con la pelle, ma prima bisogna che siano pulite molto bene, fregandole con sabbia sottilissima, lavata con aceto e poi acqua.

Modo di cottura. Si cucina allo spiedo, arrosta, ai ferri, in umido.

Bisate sul stec: è il sistema più popolare e, probabilmente, più antico di cottura dell'anguilla. Fungono da focolaio due mattoni; l'anguilla viene infilzata in una canna e appoggiata ai mattoni, con sotto la brace accesa. Di quando in quando viene rivoltata, e bagnata con una penna intrisa in olio, pepe e sale.

Altro sistema popolare è di attorcigliarla su sè stessa, legandola, di-

e posta su una gratella con brace sotto viene cucinata molto cautamente, e lentamente.

Si usa anche cuocerle allo spiedo: preparata una grossa anguilla, dopo aver levata la pelle, e tagliata a pezzi si mette in tegame con un soffritto di olio, cipolla, prezzemolo, vino bianco, e portata a metà cottura si leva dal tegame per metterla allo spiedo; infilzata di traverso e avvolta in carta oleata si completa la cottura. In capo ad alcuni minuti si toglie la carta per lasciarla rosolare: si serve con salsa piccante. Il fuoco deve essere chiaro senza fumo.

Oppure: tagliata a pezzi, questi si infilzano sullo spiedo, mettendo tra un rocco e l'altro, o una fettina di pane con salvia e alloro, oppure un tondello di limone. Fuoco moderato per la cottura, e una fiammata alla fine perché faccia la crostina.

Bisate in padiele (anguilla in tegame). L'anguilla lavata, pulita, bene asciugata, tagliata in pezzi si soffrigge in olio bollente. Nell'olio si mette cipolla, sedano, una foglia di alloro, prezzemolo, salvia, è quando il tutto è soffritto si aggiunge il pesce, che si porta a cottura versando un bicchiere di vino bianco, uva e pignoli, e, se necessita, un po' di acqua purchè rimanga sufficiente intingolo. Oppure: i rocchi dell'anguilla si lasciano per circa mezza ora in aceto con entro qualche foglia di alloro. Si prepara un soffritto con olio e burro, cipolla e prezzemolo, e quando è a punto si aggiunga l'anguilla precedentemente infarinata, o meglio avvolta nel pane grattugiato, e quando è bene rosolata da tutte le parti si aggiunge un dito di

aceto, e si completa la cottura con mezzo bicchiere di marsala, o un bicchiere di vino bianco.

Altra ricetta: una porzionata quantità di prezzemolo, cipolla, sedano e carote si pesti bene, e poi si frigga nell'olio o nel burro. Si aggiunge l'anguilla tagliata a pezzi, e polverizzata con poco pepe, aggiungendovi quando è ben fritta quella quantità di acqua che basti soltanto per cucinarla, in maniera che quando è cotta resti col solo fritto; poco prima di levare l'anguilla dal fuoco, si asperga di cannella in polvere.

Bisate frite (anguilla fritta): i pezzi dell'anguilla, naturalmente dopo puliti, lavati ed asciugati, si possono mettere in olio, pepe e sale con limone, e poi in un uovo sbattuto e pane grattugiato si friggono in abbondante olio bollente. La marinatura invece che con olio si può fare con acqua, aceto, alloro. Oppure: dopo preparata come sopra, lavata con aceto, tagliata, si infarina e si frigge in abbondante olio.

Bisate su la gridele (anguilla ai ferri). Con la medesima preparazione, si pone in graticola ben calda, si cucina a fuoco non molto forte, ungendola con una penna intrisa in olio pepe e sale.

Modo di conservare l'anguilla

I pescatori di Grado così conservano l'anguilla: dopo averla ben pulita praticano un taglio sulla schiena, dalla testa alla coda: aperta, levate le vertebre, la stendono su tavola e la salano: sopra mettono una altra tavola e la lasciano così per otto giorni. Poi la mettono all'aria perchè asciughi, per cinque giorni, ritirandola la notte.

Prima di mangiarle le anguille si mettono un'ora in acqua perchè troppo salate: si cucinano arrosto o fritte. Si conservano una ventina di giorni ed anche un paio di mesi, a seconda della stagione, e, se tenute in locale molto asciutto, perchè facilmente ammuffiscono. Quando ingialliscono le carni cominciano ad alterarsi.



L'anguilla in un acquerello di Andrea Toselli.

LA TRUTE

*La trute e scuën
nadâ te Ledre,
sghirlâ ta l'ombrenûl dai pôî,
e scuën cjatâ passons
tal fresc dal Orzelât
par jessi la pluî buïne.*

*Un scliç d'arint
tun'aghe dute d'arint.*

*La trute e sa lis scuindarolis
par scjampâ vie dai orgui
dai rivâi, grancj di fâ pore.*

*Il cûl alore, al è
dome un lincin
ch'i pendole parsore.*

Il cûl simpri tant celestin,

*te lint da l'aghe,
al bute lis sôs vuaitis
es buinis trutis dal Orzelât;
ma po', no son i agnui a mangjâlis,
lis mangjin i umign lis trutis
da l'aghe, ma inneadis tal vin.*

*In tes lôr mans
al slûs di bant
il meracul de piel a puntinuts
rose e turchins.*

*A vuelin la lôr cjar
rose come la sere
di une zornade clare,
e il bon savôr
ch'al fâs rose il pinsôr.*

Questa poesia di Maria Forte (1899 - 1979), scrittrice e poetessa di Buja, apparve nella pubblicazione "Regno di Buja" del 1965. L'*Orzelât* è un rio con acque abbondanti che si getta nella Ledra.



Fotografia di Tarcisio Baldassi in occasione della Festa della Trota di Buja del 1965.

Lo sfondo è un particolare del mosaico che si trova all'entrata dell'acquario dell'Ente Tutela Pesca situato a Ariis di Rivignano.

☞ Eco, il Friûl al à vivût cussì par secui e secui: une tiere di paîs.

E jessi di paîs no je dome une furtune gjeografiche, ma e je sore dut une cundizion spirituâl. Jessi di paîs al vûl dî no pierdi contat e vivi in jenfri des realtâts naturâls veris, autenticis, eternis: la tiere, il lavôr, lis plantis, lis bestiis, lis stagjons, la int; al vûl dî vè realizât chel cuilibri mentâl ch'al permet di viodi e di giudicâ lis robis, i tîmps,

i oms *sub specie aeternitatis*; cunvints des propriis potenzialtâts e cu la cussience dai propriis limits; al vûl dî vè la braure di fâ e la umiltât di imparâ; al vûl dî vè l'anime sglonfe de antighe fede trasmetude dai vons ancje se suturne; al vûl dî vè inmò impiât il pavêr de sperance.

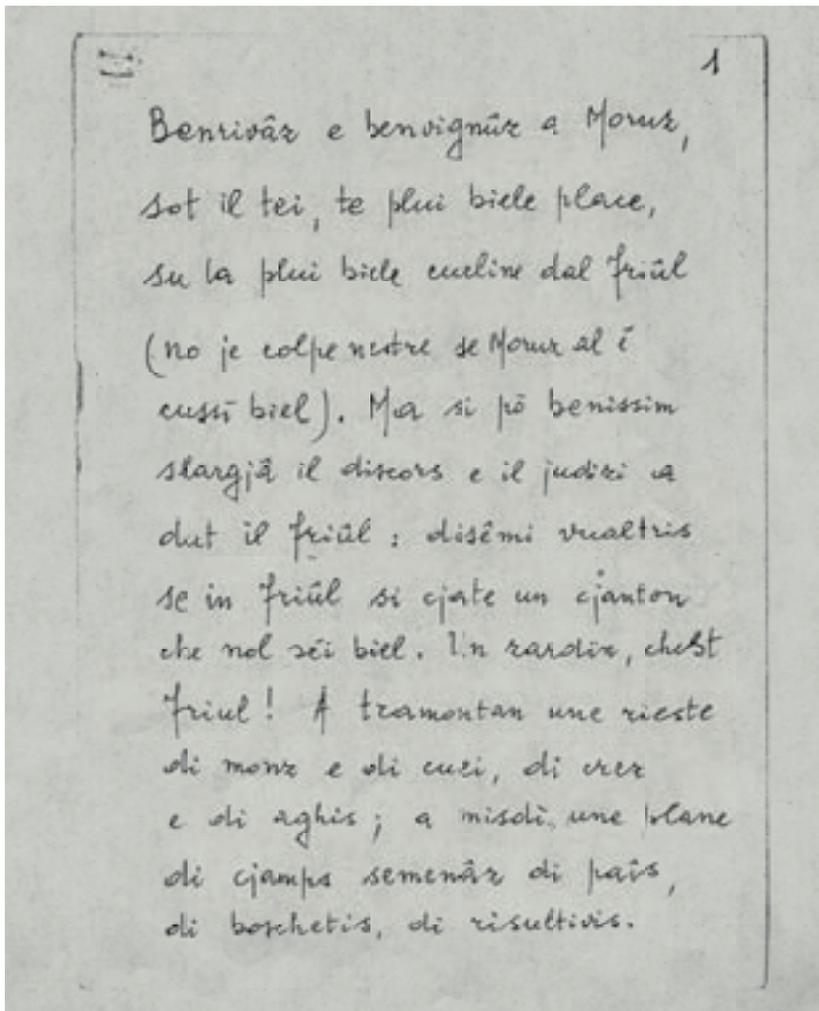
E jessi di paîs - tant par rispuindi in anticipo a la usuâl

obiezion - al è juste il contrari di isolâsi, di sierâsi, di jessi provinciâi. I Furlans e la lôr storie lu dimostrin. Parcè che a 'nd è pocjîs tieris che te lôr lungje storie a 'nd àn viodudis di ogni fate e provadis di ogni pêl come il Friûl: seivial par cause di chei tancj ch'a son passâts par chi, di ogni race e che lu àn scjavaçât tantis voltis, seivial par vie dai migrants furlans ch'a àn batût dutis lis stradis dal mont e traversât dutis lis tieris - cence mai ocupant nissune, par altri - anzit, simpri tornant a cjase, tal lôr paîs; o murint de crepecûr a no podê tornâ.

Esperiencis, duncje, supadis tal mont intîr ma simpri tamesadis cuntun trivel sapienziâl ch'al à lassât passâ dome la flôr, ch'e je lade a insiorâ, a fâ cressi a completâ la culture milenarie di cheste tiere.

La tiere, o vin dite. Al è il teme ch'o vin dât a lis nestris riflessions. La tiere intindude come ambient là che si nas, come lûc là che si vîf, là ch'a continuin a cori risultivis di memoriis ch'a tornin

a comparî e a cjantâ tal soreli dopo une di o mil agns; là che si conservin preseosis samencis di valôrs ch'a tornin a picâ dopo une di o mil agns; la che lis lidrîs di ce ch'o sin, di ce ch'o pensin, di ce ch'o



L'incipit dal discors dal Pup, come che lu veve scrit lui par chê sere di Avost dal 1997.



Il tei di Moruç. Di AA.VV., *Le comunità di Groang Braitan e Murùs tra storia e leggenda*, GEAP, Pordenone, 1986.

crodìn a continuin a supâ
e a nudrî anime e cussience.
O vês presint, o crôt,
la scuvierte di Lorenz, l'etologo
ch'al à dimostrât - e propit
par chel al à mertât il Nobel -
che lis rassutis, cuant ch'a
nassin e a saltin fûr
dal scus, si fissin tai voi
la figure, la sagume, la
filusimie e la vôs de prime
realtà che si cjatin devant.
Chê realtà, chê figure, chê
muse e devente la lôr mari.

Lorenz si è fermât e dondolât
par oris e oris devant des

rassutis ch'a picavin dal
scus, a cjalâlis e a fâsi cjalâ,
e a fâur sintî la sô vôs;
e al è diventâ, par lôr,
la lôr mari. E cuant che
Lorenz al nadave tal lagut
lis rassutis i lavin daûr
tant che poleçuts daûr la clocje.

Eco nô o sin come lis
rassutis: o vierzìn i voi
e si cjatìn devant chê dade tiere,

chê dade int, chel dât
ambient, chê dade culture:
il Friûl. Une vision, une
percezion, une sensazion
che nus dà, in sens filosofic,

forme e che no nus bandonarà
plui.

Cuant ch'o soi rivât a
Moruç, cjariât di ginnasio,
di liceo, di universitàt, o soi
rivât par insegnâ. Po ben,
al è chi, invezit, ch'o ai capît
il trop e il ce ch'o vevi inmò
di imparâ.

Al è chi ch'o ai incuintrât
e cognossût oms cence scuele
uficiâl, ma di spessôr culturâl
inmens; grancj tant che profetis.

Al è chi ch'o ai capît
che la culture e je, prime
di dut, chê cundizion spirituâl



Descrizione dell'antica Parochia di Sa: Margherita di Gruagno verso il mezo Giorno, acquerello di fine Settecento, particolare. Da AA.VV., *Le comunità di Groang Braitan e Murùs tra storia e leggenda*, GEAP, Pordenone, 1986.

☞ che nus permet di ricognossi, di vivi secont valôrs autenticis, e di conservâju e di tramandâju; che culture e je la capacitât di no lassâsi inceâ des modis, des improvisazions;

la facultât di capî, valutâ, sielzi traviers il filtro des propriis categoriis mentâls e secont parametros che une tradizion colaudade in secui di esperiencis storichis nus à furnît.

Vecjos di Moruç che jo o ricuardi cun afiet e venerazion. Che ancje te sfrente de miserie a vevin conservât il sens dal umorisim e il fil de sperance. Ancje tes brutis anadis: - coragjo a disevin - che l'anade dal nuie no je mai stade. O pûr: mai fâ di mancûl di samenâ di pore des passaris. O pûr ancjemò, cuntun umorisim finissim a vevin cûr di dâsi coragjo cussì: a pensâ ben, la miserie e à une sô poesie,

pecjât dome che, par capîle, bisugne jessi siôrs.

O dis cualchi non di cheste intintindint, cun lôr, di ricuardâju e nomenâju ducj: Vigji Brusin - il nono e il nevôt -, Meni e Fiori Elar, Massimo Moos, i vecjos Gambolans, i vecjos Coduts, i vecjos Presseis, i vecjos Micheluts, i vecjos Fâris di Breçà che, cui lôr fiers a fasevin diventâ i cjavai elegants tant che balarins. E parfin cualchi siôr, cualchi paron, cualchi cont al va ricuardât. Il cont Ascanio, par esempi, che nol à podût fâ di mancûl di compuartâsi secont cheste umane civiltât. Cuant ch'al è muart al à lassât test che ducj i debits di ducj i colonos a vignissin cancelâts.

E alore, par concludi, tentin une riflession: cheste civiltât contadine esistie inmò?, ise scomparide?, scompariraie?

Dut câs, la sô sopravivence costituissie un pês, un freno pal - cussì clamât - progrès? La rispueste e podarès sei cheste: la civiltât contadine no je une cundizion di mitiche felicitât esauride intune epoche cronologicamentri determinade.

La civiltât contadine e va intindude, invezit, come cundizion spirituâl ch'e permet di vivi, di lavorâ, di progredi cence pierdi contat cun lis realtâts veris, autenticis, eternis: la tiere, lis plantis, lis bestiis, lis stagjons, i valôrs; e ch'e permet di viodi, di giudicâ e di sielzi lis robis traviers il filtro di une sapience deponude e verificade in secui di esperiencis storichis.

Eco, in chest sens, la civiltât contadine no à etât: e je vive e a continuerà a vivi parcé che e je l'uniche culture umane.



Vigji Brusin

Si clamave Vigji Brusin e al jere di Modot, il borgut cuiet e biel daûr di Moruç. La miserie lu veve brincât di piçul e no lu veve bandonât par in vite. I cjamps no jerin siei: a jerin dal paron, il cont Detalmo di Breçà, ch'al stave tal cjiscjel platât tal zardin jenfri lis cantinis e i stalons dai cjavai. La cjasute di Vigji e jere a pene fûr dal parco, cuintri soreli a mont, suntune cucuruce dongje la glesie, e daûr, plui lontan, altris culinis plenis di boscs; e dopo, lassù, lis monts.

Ogni dì al partive a buinore a vore tai cjamps tor ator dal parco, e al polsave sot i cjastenârs grancj come tôrs. E la sere si sintivilu ta l'ostarie a cjantâ lis vilotis di une volte, ch'al veve une vôs ch'e faseve tremâ il pavêr dal lampion.

D'inviâr, dopo cene, ancje il cont al vignive jù dal cjiscjel ta l'ostarie e si sentave su la bancje, dongje il fûc, a sintî Vigji che ti cjantave tune maniere ch'e lave al cûr. E ducj a tasevin e s'ingrumavin tor dal fogolâr a gjoldi lis vilotis di Brusin e a vualmâ il cont ch'al cjalave fis il fûc e ogni tant s'ingropave. Podopo il paron al clamave di bevi par ducj, al cjapave il so colono cuasi a bracecuel e i domandave: "Cemût Vigji?"

"Benon, lustrissin. Graziant Idiu, fin vuê no ai vude bisugne di imprestâ un franc a di nissun!". E jù une ridade.

Il cont al saveve di lui, dut: di trop indaûr ch'al jere cul fit, de miserie, dai tancj fruts. E sî ch'al lavorave di un scûr a chel altri, e pur nol rivave mai a parâ jù il debit e ne a fermâlu. E nol veve nancje coragio di domandâ une riduzion. "No si pò!" al diseve. "Ce mût rivaressial il cont dopo? Cun dutis chês spesis ch'al à: cenis, cjace, regâi, vistîts e tantis altris robis che no si sa! Manco mâl che i parons no pain tassis" al riduçave Brusin, "se no a scugnaressin cressi il fit...!"

No s'inrabiave e nol blestemave; ma chê di tornâ a cjase ogn'an cu lis sachetis vueidis e no rivâ a parâsi, i lave al cûr.

In chel inviâr che il cont al murì, di un'ore a chê

altre, il debit di Vigji al jere alton, che nol jere mai stât cussì. Lui al lavorave tal bosc, in chê dì, ch'al veve tacade une çobare gnove.

Cuant ch'a larin a visâlu, al poià la manarie, al tirà jù il cjapiel, al disè une "recuie", come ch'al faseve par ducj i muarts, e al pensà: "Ancje lui al à finît di tribulâ, puar cont. Nol jere un trist om" al zontà. E al tornà te sô vore.

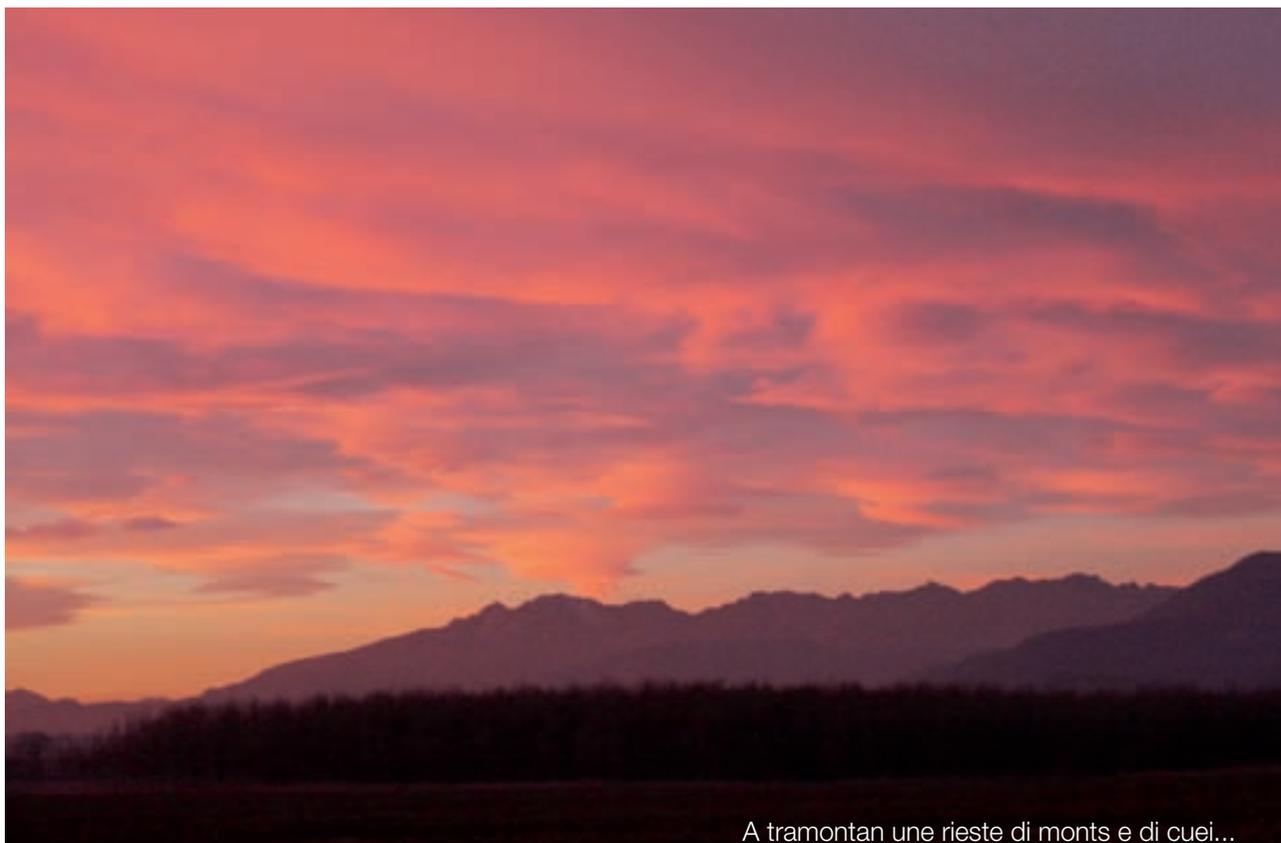
La grande gnove e rivà di sere: il cont Detalmo al veve lassât test che ducj i debits di ducj i colonos a fossin cancelâts.

Vigji al capì subit ch'e jere vere: nol podè stratignîsi e si metè a vaî come un frut. E s'impensà dal cont, che i veve dât coragio tantis voltis e i veve dit di no fastiliâ pai debits dal fit. Al molà dut e al partì cjase par cjase a visâ i cantôrs che si cjatassin ducj tal indoman par compagnâ il cont e cjantâj lis "recuiis". E a buinore, tal curtîl dal cjiscjel, nol mancjave nissun, e Vigji al jere devant. E cuant che il cont Detalmo, puartât a spale dai siei colonos, al jessì dal bosc de Faule e s'invià jù per rive dal Mâs e al fo l'ultime volte jenfri lis cjasis dai siei contadin, Vigji Brusin si voltà e al intonà un *Miserere* tant grant ch'al pareve un *Te Deum*, che lis venis dal cuel a jerin gruessis come manis di coçâr. E, daûr di lui, la vôs dai cantôrs e fo un grazie ch'al jemplà la valade e al rivà fin a Sante Margarite.

Cumò al è passât timp. A Modot la cjase di Brusin e je dai Brusins. A Breçà il parco nol è plui chel: i cjastenârs, i laris, i teis, i faiârs a son srarîts. I cjamps no son plui dal cont. Il cjiscjel al cole. Lis cantinis, cul mûr ancjemò celest di solfato, a son vueidis e cidinis e la elare a slas e tapone e e scjafoie dut. E pur i vecjos contadins ch'a passin, a cjalin e s'ingropin.

(Conte gjavade di *Par un pèl* di Riedo Puppo).





A tramontan une rieste di monts e di cuei...

Il Pupo

Riedo Puppo è stato il miglior, c'è chi dice l'unico, scrittore friulano in lingua friulana di tutto il Novecento. Certamente è stato il più vivo e vivace e *vivarôs*. In un panorama quantitativamente assai povero emerge, giganteggia, lui così minuto, per efficacia e per incisività, perchè sa farsi leggere da un popolo alfabetizzato in un'altra lingua. I suoi contemporanei scadevano nella barzelletta o nel pedagogismo più *lami* o nel cerebralismo insulso. Puppo è riuscito, e riesce, ad essere accattivante: grazie ad una prosa di cui sembra detenere

il *copyright*, simile ad una incursione in campo nemico, o anche solo ad una freccia incendiaria, riesce a vincere quella barriera, pratica e psicologica, che rende il friulano scritto tanto difficile da leggere per i Friulani. Non è poco, anche se ciò è solo una piccola parte, la più tecnica, della sua opera.

I suoi italianismi, quasi sempre voluti, sono lo sberleffo, ma soprattutto la condanna della burocrazia "italiana", nell'amara consapevolezza che ormai quasi tutti i burocrati sono friulani. È la condanna senza appello per quell'*italian way of life* (sia detto con sarcasmo) che va fagocitando la nostra quotidianità.

Riedo Puppo, a differenza degli

scrittori suoi contemporanei, scrive da testimone di un passaggio epocale, banalmente si potrebbe dire dalla società contadina alla società moderna. Ci riesce benissimo, meglio di qualsiasi sociologo e antropologo, ma la sua lettura è più profonda. Nei suoi scritti appaiono spesso due avverbi di tempo, cominciano con *Une volte...* e continuano con *cumò...*; questi scritti sembrano fatti per muovere il riso, in realtà sono colpi di obice contro i friulani che cambiano malamente, che seguono un modello che, storicamente, non è mai stato il loro, che per quanto *salts* si fanno irretire dalla televisione italiana, *come çus*.

Il suo *Une volte...* non contiene

mai nostalgia, mai: è insegnamento, ed egli era insegnante; è storia, la nostra storia di ogni giorno, quella del popolo più umile e non scolarizzato, ma mai stupido, chè l'intelligenza viene equamente distribuita fra le classi sociali e, caso mai, la necessità aguzza l'ingegno. Egli non fa certo mistero della sua scelta di campo, anche se talora salva, è pur sempre un cattolico, il "nemico di classe".

Il suo *cumò*..., apparentemente ridanciano, è una micidiale bordata con tutte le bocche da fuoco disponibili contro i friulani allocchi. Dura un secondo, anzi una riga, al massimo due, di scrittura; è più devastante del napalm, ma non è mai cattiveria. È affetto per la sua gente che perde un'identità preziosa, irripetibile e non più recuperabile di fronte all'effimero, al vuoto, irregimentata dal veleno televisivo e che in questo mare di nulla si dibatte quotidianamente tra le spire di una burocrazia di origine romana ma divenuta friulana.

Non è solo il passaggio dalle vacche al trattore che egli descrive con magiche pennellate; egli sintetizza il crollo della semplicità, dell'orgoglio per il lavoro ben fatto, delle parole misurate, del rispetto e dell'ammirazione per il lavoro altrui, dell'impegno (oddio, non tiratemi fuori i "valori" che non ho mai capito quali siano), dell'attaccamento alla natura che ci circonda (fatto di conoscenze pratiche che chi si muove su trattori formato *Guerre stellari* non può più avere), di una visione del futuro scomparsa di fronte

al consumismo (più che altro un "arraffa, arraffa") del presente. Puppo odia la guerra e soprattutto odia l'*armiamoci e partite*. E le sue armi, fatte di poche righe, sono devastanti, contro l'ipocrisia, la falsità, l'irreligiosità di chi manda gli altri a morire. E Puppo, da vero cristiano, non risparmia nessuno, neppure le alte sfere della Chiesa, pur scrivendo sul settimanale cattolico.

Egli usa l'arma dell'ironia con una bravura da virtuoso anche se, apparentemente, le sue battute si potrebbero sentire in osteria. Egli usa spesso l'osteria ed i suoi avventori per esprimere contraddizioni e paradossi della società in cambiamento, il *marum* contro l'ingiustizia dei privilegi, ogni giorno sotto i nostri occhi e alla quale sembriamo assuefarci. Ora i suoi Friulani non hanno neppure l'osteria per sfogarsi, cosa che peraltro riesce loro solo dopo qualche *tai*. Anche quel luogo è invaso dalla scatola gracchiate che ci vuole tutti deficienti e rende penoso il dialogo, impossibile lo sfogo, cattivo il vino, attraenti le bevande colorate e dolcificate. Puppo sembra non avere pretese letterarie, ma la sua è vera letteratura perchè ci tocca, perchè ci critica, perchè ci commuove, perchè ci fa ridere, sorridere e piangere; Egli ci lascia, da cattolico, perfino una via di scampo.

Le sue perle didattiche sono continue, brillanti, lasciano il segno (per spiegare la differenza tra Patria e Stato: *Identificà la Patrie cul Stât al è tant che*

confondi la fede cu la Curie); la sua percezione del futuro, preveggenete e profetica emerge non di rado nelle sue pagine e raggiunge una mirabile sintesi nelle parole che mette in bocca ad un prete dalla rocciosa personalità: *Fermaisi di lâ indenant, che je ore!, al diseve za in chê volte il plevan Gjentilîn. E po al zontave: "O viodarês trop che us tocjarà di studiâ par podê tornâ indaûr!"*. Ora la chiamerebbero "la decrescita".

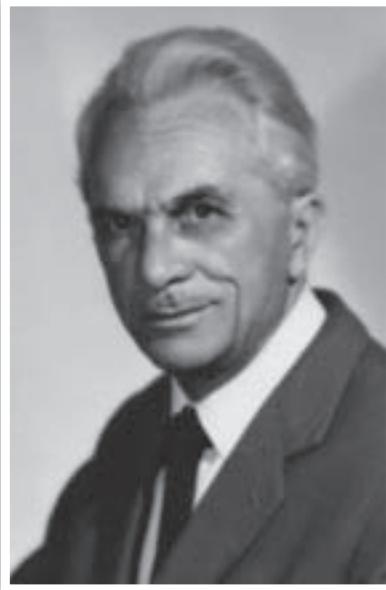
Mazzini e Marx hanno scritto tanta roba che solo qualche intellettuale legge, roba da *élite*. Si è visto, tra l'altro come è andata a finire (vale anche per Mazzini).

Puppo ha scritto poco, senza intellettualismi, senza sventolare bandiere, in modo simpatico, gradevole; egli ha scritto muovendosi tra il popolo come il pesce nell'acqua: perchè, secondo voi, come altro dovrebbe scrivere un rivoluzionario?

Tf

E. C.





Lucio COSTANTINI

Una vita in sella alla... *Rossa*

Profilo di un animo inquieto: Ferruccio Costantini

Ferruccio Costantini ritratto dal fotografo udinese Kres.

La bancherella del mercatino è zeppa di libri dai titoli improbabili. Immagino che me ne andrò a mani vuote. A un tratto mi trovo a sfogliare un fascicolo dalla copertina grigiastra. Non so perché mi abbia attratto. È riempito in parte da qualche disegno e da una scrittura incerta, come di ragazzo. Le pagine lievemente giallastre contengono descrizioni di piante, dettagli di foglie e fiori, di cortecce, accanto alle quali l'autore ha riservato dei riquadri vuoti, come un invito al possessore a inserirvi dei disegni frutto della sua osservazione, o, forse, campioni di foglie. Mi genera una certa emozione scorgere sul frontespizio il nome e il cognome di mio padre sotto il quale leggo: "Quaderni di capisaldi per gli studenti delle Scuole secondarie. - Botanica". Un'altra delle sue fatiche, penso. Contemporaneamente affiora alla mente la richiesta del coordinatore editoriale di questa rivista, che soltanto il giorno prima mi aveva chiesto di stendere un profilo... dell'autore di quel quaderno! Intrecci imprevedibili e

curiosi che la vita a volte ci riserva! Il rivenditore con lo sguardo sembra chiedersi – e chiedermi – cosa mai possa avermi spinto ad acquistare quel quaderno qualcito che porto a casa come un piccolo tesoro...

L'infanzia a San Giorgio

Ferruccio Costantini, mio padre, nacque a San Giorgio di Nogaro il 10 marzo 1908, ultimo di cinque fratelli, due femmine e tre maschi. Sarà il più esile, ma pieno di frizzante energia pur con qualche tratto di malinconia, come suo

padre Daniele. Questi, un apprezzato mediatore di granaglie che forniva ai Mulini Stuki di Venezia e alla ditta dolciaria Delser di Martignacco, era originario di San Michele al Tagliamento, con antenati di Burano; suo fratello Giovanni, scultore ligneo di talento, lasciò opere in una trentina di località del Friuli.

L'ironia sottile di Ferruccio verrà invece dalla madre Ida Eulalia Raddi di Marano Lagunare che dirigeva con piglio deciso a San Giorgio di Nogaro l'albergo fatto costruire dal marito di fronte alla



L'albergo Costantini a San Giorgio di Nogaro nel 1905.

stazione ferroviaria, l'ultima del regno d'Italia prima del confine. In quegli anni il paese era denso di traffici e le attività dei coniugi si espansero bene. La famiglia si allargò pian piano, sperimentando una certa agiatezza. Ferruccio crebbe in un contesto familiare sereno, ma a cambiare radicalmente le cose fu lo scoppio del primo conflitto mondiale. Il bambino, dopo un iniziale entusiasmo nel vedere i primi bersaglieri dirigersi oltre il vicino con-



Il giovane Ferruccio a cavallo della *Rossa*.

fine, provò un dolore devastante che lo fece crescere precocemente, quando, durante la ritirata di Caporetto, dovette abbandonare la casa e, per lunghe, interminabili ore, temette di aver perso la mamma adorata.

La profuganza a Faenza non fu rassegnazione e passività, tutt'altro: il padre trovò lavoro, mentre

la madre e le sorelle si prodigarono per realizzare maglie e predisporre scaldaranci per i soldati al fronte. Quando rientrarono a San Giorgio nel 1919 dell'albergo - raccontava mio padre - non esistevano nemmeno le assi dei pavimenti, divelte dagli occupanti: dal piano terra si potevano vedere le tegole del tetto!

La vita ricominciò, ma il confine ridisegnato spostò la dogana molto più in là riducendo i traffici drasticamente e ridimensionando anche il flusso di clienti dell'albergo che fino al 1917 aveva prodotto un buon reddito.

Ferruccio visse la sua adolescenza come un periodo dorato, spartito con amici, alcuni dei quali restarono tali per tutta la vita.

Le galopate in sella all'adorata *Rossa* nei prati di Paradiso e Pampaluna dove la pianura era più vasta e bella d'una bellezza selvaggia, non fecero che aumentare in quel giovane pensoso una forte sete di libertà.

Diploma a Conegliano

Frequentate la scuola materna e le elementari a San Giorgio, compiuti gli studi tecnici a Vicenza, mio padre si diplomò alla Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, istituto prestigioso tanto da competere per la qualità degli insegnamenti impartiti con l'analoga scuola francese di Montpellier. In un suo diario trovo queste righe: "Conegliano bella, cara. Pur tra tanta occupazione di studio riuscivo a organizzare gare di calcio, recite, feste da ballo, gite con pranzi goliardici. La scuola aveva un'an-

tica tradizione goliardica, al punto che gli studenti avevano ottenuto il diritto di portare il cappello a punta. I compagni mi consideravano l'intellettuale della scuola, i docenti mi stimavano. Come voti non ero il primo, no, ma stavo tra i primi. L'edificio scolastico era bello, sembrava più una villa di campagna che una scuola. Lindo, pulitissimo ovunque, il rispetto di tutti gli studenti era spontaneo". Di quella scuola, i cui docenti facevano acquisire il sapere senza servirsi di libri di testo, mio padre conservò un grato, indelebile ricordo, divenendone in età avanzata il rapsodo, riconosciuto come tale da uno stuolo di ex allievi.

Tecnico, divulgatore, educatore

Dal 1929 al 1930 fu capo tecnico nella Regia Stazione sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, con i professori Dalmasso, Manzoni e il dottor Cosmo.

Dal 1931 al 1934 curò con entusiasmo come "maestro agrario" la Cattedra ambulante di Agricoltura di Belluno; da anziano tornò spesso a ritemparsi sull'Alpago dove aveva contribuito in prima persona a introdurre nuove modalità per rinnovare l'agricoltura e la zootecnia.

Nel 1934 si sposò con Gemma Tognan, anch'ella di San Giorgio di Nogaro. Dal 1935 al 1936 fu "esperto" presso l'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di San Donà di Piave. In quegli anni si accostò all'insegnamento presso la scuola di avviamento professionale locale, scoprendo che la cosa



Il ponte tra scuola e famiglia, Bollettino della Scuola di Avviamento professionale di Buja. Tra gli argomenti si notano due passioni di Ferruccio Costantini: la lingua friulana e l'agricoltura.

gli piaceva molto. Tra le pagine di un suo diario leggo: “Ecco una vocazione insospettata in me fino ad alcuni anni fa. Insospettata forse perché non fu l'occasione a rivelarmela prima: come all'insegnante (...) si presentino mille e mille occasioni in cui (...) possa essere anche educatore”. La sottolineatura è sua. La scoperta di quella vocazione, accompagnata dal piacere della scrittura, un demone suavisivo, segnerà una svolta nella sua vita. I primi suoi testi tecnici uscirono a Belluno: *Note di Agricoltura e Conigliicoltura spicciola*. Seguirono, editi da Del Bianco di Udine, altri testi di taglio tecnico frutto della sua esperienza nel campo dell'agricoltura applicata e non solo. Altri titoli editi da Del Bianco: *Agronomia; Coltivazioni e industrie agrarie; Zootecnia;*

Elementi di contabilità rurale; Scienze applicate; Disegno; Agricoltura e zootecnia; Il poema dell'agricoltura (commento alle georgiche di Virgilio). Dall'esperienza nelle Cattedre Ambulanti di Agricoltura che gli diede la possibilità di coniugare la teoria con l'applicazione pratica, spesso lottando con coltivatori o allevatori riottosi ad acquisire nuove tecniche, nacquero i suoi testi per le scuole di avviamento professionale.

In Istria

Nel 1936 vinse il concorso per direttore delle scuole professionali a indirizzo agrario e gli fu affidata la sede di Lussino. Mia sorella Orietta nacque nel luglio di quell'anno. Fino al termine della sua esistenza mio padre

conservò di quel mare azzurro, di quei cieli tersi, di quella terra rossa, di quelle pinete folte, odorose, un ricordo struggente. La Dalmazia prima, l'Istria poi gli sarebbero rimaste nel cuore. Da Lussino infatti passò a Buie d'Istria. Là, animo inquieto, si prodigò con tutte le energie andando oltre il suo ruolo di dirigente nell'offrire alla popolazione locale opportunità di crescita culturale e sociale, ad esempio attivando il cinematografo e realizzando dei campi da tennis. Nella sua scuola si dava ampio spazio alla sperimentazione dal vivo delle tecniche attinenti l'agricoltura in un terreno da lui fatto predisporre a tale scopo e di cui la scuola al suo arrivo era priva. Nel 1937 e nel 1940, operosissimo, vinse il premio della Società Dante Alighieri (presente ancor oggi sul piano culturale in tutto il mondo tramite i suoi comitati) per la diffusione della lingua italiana. La guerra purtroppo si attardò e si accanì su quello spicchio di terra cuoriforme. Venne il tempo delle foibe. Atroce. I miei genitori e mia sorella - fu l'esodo di trecentocinquantamila italiani - fuggirono. Una valigia in tre. Una ferita nell'animo. Non rimarginabile.

Da Buie a Buja

L'Italia, stremata, era da rifare. Mio padre continuò a dare il suo apporto con entusiasmo, slancio, originalità di pensiero, spirito di sacrificio. Dopo una breve parentesi come direttore della scuola di avviamento professionale a

☞ San Stino di Livenza, gli venne assegnata quella di Buia. Quel passaggio dalla Buie istriana alla Buia friulana lo giudicò un significativo segno del destino, un invito alla continuità pedagogica, un passaggio da un buio tragico alla luce. Nel 1952, vinto il concorso nazionale, venne nominato direttore nelle scuole di avviamento professionale. Nella località friulana resse la scuola dal 1946 al 1962. Furono anni di intense sperimentazioni educative. Dal 1948 al 1956 partecipò a esperienze pedagogiche caratterizzate da un forte attivismo, promosse dai *Circoli della Didattica*. La scuola di avviamento professionale di Buia venne prescelta nel 1956 dal Ministero della Pubblica Istruzione per condurvi un'esperienza all'avanguardia che si concluse nel 1962. Vi nacquero le cosiddette "classi opzionali", preludio alla creazione della Scuola media unica. Valutate le sue solide doti di uomo di scuola innovatore, mio padre venne invitato a far parte di un gruppo di pedagogisti, studiosi, presidi, che si riuniva periodicamente a Villa Falconieri, a Frascati, dove aveva e ha ancor oggi sede il *Centro Europeo dell'Educazione*. Partecipò con crescente entusiasmo a quell'esperienza, consapevole che da quel consesso di educatori sarebbe nata una scuola media più adatta a una società che si stava rapidamente trasformando. Nel 1961 venne nominato Cavaliere al merito della Repubblica e nel 1965 Cavaliere Ufficiale. Ricevute le insegne, le ripose in fondo a un cassetto, né mai si vantò di averle

ricevute. Era consapevole di aver assolto il proprio dovere. Tanto gli bastava.

Il GIAT

Nel 1962 gli venne affidata la presidenza della scuola media Pacifico Valussi di Udine. La sede, accanto all'Ospedale Vecchio, era vetusta, fatiscente. Subito si diede da fare. In breve, con materiale di recupero raccolto qua e là, realizzò una sala da cinematografo insonorizzata, diverse aule-laboratorio e... cosa veramente insolita per quei tempi, fece aprire un bar interno per i docenti gestito dai bidelli. Non pago, realizzò anche un canale televisivo a circuito interno, le cui trasmissioni periodiche erano curate dai ragazzi: nacque il... *GIAT, Gruppo Informatori Astuti Televisivi* (!).

Mio padre mal sopportava la burocrazia, detestava le scartoffie. Credeva, in linea con i fautori della "scuola attiva", nella pedagogia che si fa azione. In quegli anni studiò e adattò dal metodo educativo scout un regolamento per gli studenti nel quale non era espresso alcun divieto: un codice positivo che faceva leva sul senso di responsabilità dei ragazzi. Amava la scuola e la volle viva, dinamica, operosa come un alveare. Nei confronti degli allievi fu benevolo, cordiale, incoraggiante, all'occorrenza autorevole senza scadere nell'autoritarismo. Seppe farsi amare dai docenti che affiancò personalmente per poter trarre da loro risorse che nemmeno sapevano di possedere, maieutico e sempre sorridente, disponibile,

comunicativo.

La possibilità di una nuova sede per la Valussi divenne il suo obiettivo, coronato con successo con la costruzione del nuovo edificio in via Petrarca che egli seguì personalmente, affiancando i progettisti e recandosi spesso in cantiere. Voleva un edificio con spazi ben distribuiti, costruito su misura per gli alunni e predisposto per realizzarvi esperienze pedagogiche avanzate. Nella "sua" scuola non era la campanella a scandire l'entrata o l'uscita degli allievi, ma



Il GIAT, *Gruppo Informatori Astuti Televisivi*, Scuola media "Pacifico Valussi, Udine, anni Sessanta.

il suono di brani di musica leggera o classica diffuso dall'altoparlante. Le lezioni iniziavano alle 8.30 invece che alle 8: "I ragazzi non sono degli operai!", amava dire. Introdusse alla Valussi il metodo della rotazione delle classi. Le aule (ma lui volle chiamarle laboratori) erano destinate alle singole materie e in esse v'era tutto il necessario per le specifiche attività. In pratica erano gli alunni che a ogni cambio di disciplina si spostavano nelle aule a ciascuna destinate. Nacquero così i laboratori di lingue, di educazione tecnica - questa completa di banchi da lavoro con le morse e gli attrezzi (vi era perfino

il motore di una Topolino sezionato perché gli studenti ne capissero il funzionamento!) - di scienze, di musica, di educazione artistica. Nacquero diversi club pomeridiani, facoltativi: la filodrammatica, il club di fotografia, di oreficeria, pittura, ceramica e... anche uno di sartoria. Gruppi che nascevano, si scioglievano per poi formarsi di nuovo, seguendo gli interessi degli studenti. Mio padre inoltre suggerì ai docenti di non assegnare i compiti per casa, perché non indispensabili. Fu convinto assertore negli anni Sessanta della necessità di inserire tra gli insegnamenti disciplinari della scuola l'educazione sessuale; gli piaceva mettere la giusta enfasi su quel sostantivo: educazione. La scuola ebbe il suo periodico destinato a curare i rapporti con la famiglia, foglio che mio padre curava personalmente - era un piacere sottile - con colla e forbici, dalla creazione del menabò alla stampa: "La Valussi", così come la scuola di Buia ebbe "Il ponte", sottotitolo "tra scuola e famiglia". Fu tra i primi in Italia a produrre negli anni Cinquanta, con la collaborazione grafica del maestro Ezio Toneatto, filmine didattiche distribuite dalla ditta Malinverno di Milano.



La tivù della Scuola media "Valussi".

Passione per la scrittura

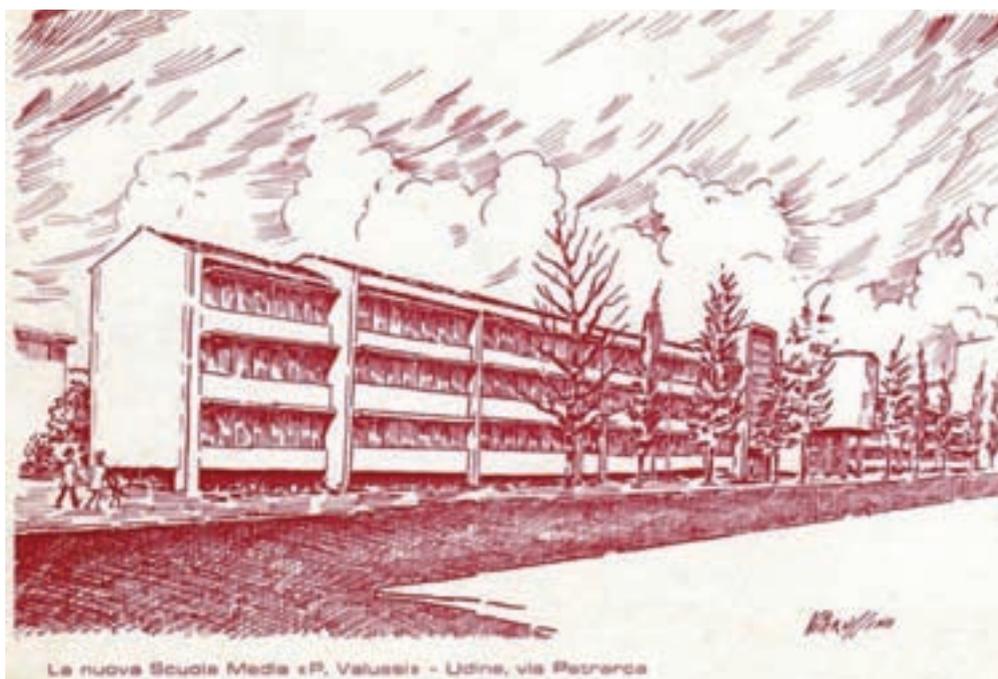
Un'esperienza che lo coinvolse molto fu la stesura di tre volumi di scienze per la scuola media: *Sperimentando imparo*.

Prima di trasferire sulle pagine gli esperimenti, volle verificarli per-

sonalmente, trasformando la nostra casa in un laboratorio: sosteneva che non si potessero invitare gli studenti a eseguirli se prima l'autore non li avesse provati dal vivo. Limpida onestà intellettuale e professionale.



In diretta dalla TV della Valussi.



La scuola media "Pacifico Valussi" di Udine in un disegno di Vitaliano Parussini.

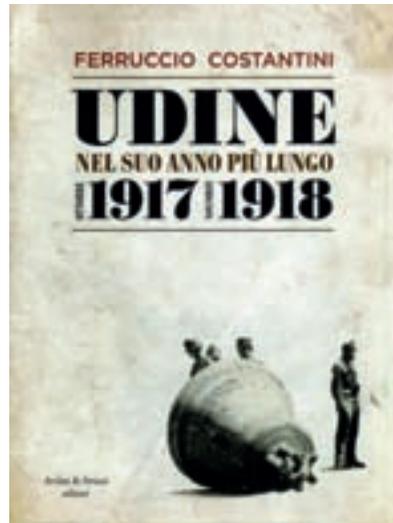


Sperimentando imparo,
testo di scienze per le scuole medie.

Non si contano i suoi apporti come formatore in ambito scolastico e culturale: fu un conferenziere assai apprezzato per lo stile comunicativo e vibrante.

La passione per la scrittura fu un amore precoce che mio padre coltivò con costanza fino agli ultimi giorni. La mia camera confinava con il suo studio: ricordo come fosse ora il ticchettio della portatile sulla quale stava chino fino a notte fonda, instancabile, pigiando energicamente sui tasti con i polpastrelli gialli di nicotina. Scrisse in punta di penna, per il proprio piacere, un numero considerevole di racconti con uno stile intriso di delicatezza d'animo, di gradevole analisi dei sentimenti, di tocchi paesaggistici quasi pittorici. Raccolse i racconti dai quali emergono anche vissuti e ricordi legati alla sua infanzia e adolescenza, all'amata Bassa friulana in tre volumi: *La cosa più bella del mondo*, *Quando l'amore è amore* e *Le piccole grandi cose*.

Al corposo testo di storia *Udine*



Questo documentato testo storico è uno spaccato del duro periodo dell'occupazione austro-tedesca visto con gli occhi degli Udinesi rimasti.

nel suo anno più lungo, ottobre 1917 – novembre 1918, uscito nel 1983 e ristampato nel febbraio scorso anche su sollecitazione del mondo accademico udinese - con una lusinghiera presentazione del docente di storia contemporanea Fulvio Salimbeni – mio padre dedicò un impegno considerevole, soprattutto nella ricerca delle fonti accuratamente compulsate. Il testo, che scorre via come un romanzo, è uno spaccato del duro periodo dell'occupazione austro-tedesca visto con gli occhi degli Udinesi che non riuscirono a passare i ponti sul Tagliamento.

Per la cultura italiana e per quella friulana

Mio padre presiedette dal 1976 al 1986 il comitato udinese della Società Dante Alighieri, insipientemente affossato da poco, e fu consigliere dell'Istituto per la Storia del Risorgimento italiano. Diresse i corsi di cultura friulana destinati ai docenti dalla Società filologica friulana di cui fu consi-

gliere e quelli di lingua italiana per i figli e i nipoti di emigrati friulani, ospiti nella nostra provincia per conoscere la terra dei loro padri. Fu tra i fondatori della Società friulana Scrittori. Collaborò per anni con articoli di taglio pedagogico e critico al periodico *Scuola e didattica* dell'editrice *La Scuola* di Brescia.

Creatore di *Terra friulana*

Molto resterebbe ancora da scrivere su mio padre come giornalista pubblicitario. Mi piace ricordare - *dulcis in fundo* - che fu lui a creare la testata *Terra friulana* a cui questa rivista si è ispirata, di cui fu capo redattore per sette anni: evidentemente l'antico amore per le cose dell'agricoltura - espresso anche nel saggio "Un coltivatore diretto chiamato Virgilio", con esplicito riferimento al poeta - non lo lasciò mai. Fu anche redattore della pregevole rivista *Julia Gens*.

Sempre in sella

Ho detto di mio padre come uomo pubblico, dirigente illuminato, scrittore. Non basterebbero altrettante righe per dire di lui come uomo privato, dei nostri legami d'affetto. Ha inciso una traccia radicata e profonda in mia sorella e in me per il modo in cui ha "cavalcato" la propria vita: con originalità e onestà di pensiero, con oblatività che nulla chiedeva, con fedeltà ai valori, con delicatezza di sentire e soprattutto con prorompente vitalità e libertà... come se fosse stato perennemente in sella alla sua amata *Rossa*.

Gianfranco ELLERO

Dalla bietola per le vacche alla bietola per l'uomo

Lo zucchero per i lavoratori come politica sociale e fiscale

Senza voler imitare Monsieur de La Palisse, diremo subito che la mentalità è un fattore comportamentale di grande importanza per ogni persona, che diventa storico quando influenza l'economia e la politica.

Si tratta di un fattore prodotto dalla cultura (in senso lato) di ogni individuo, e cioè di un condizionamento che il passato e l'ambiente fisico e sociale esercitano nella nostra valutazione del presente e del futuro: un "quadro di controllo" che ci permette di non cadere o ricadere in determinati errori, ma spesso ci impedisce di accettare il nuovo e di cogliere le occasioni favorevoli quando cadono "fuori quadro".

Di quell' algoritmo psicologico che noi chiamiamo "mentalità" o anche "forma mentis" e dei suoi condizionamenti ci accorgiamo di solito dopo tanto tempo. Oggi, ad esempio, ci si meraviglia sapendo che altrove le donne non votano, ma si dimentica che in Italia le donne votarono per la prima volta

il 2 giugno 1946. Sarebbero davvero numerosi gli avvenimenti capaci di far emergere errori dovuti alla mentalità di un individuo chiamato a esercitare un potere collettivo (per esempio: la durezza del Trattato di Versailles, dovuta allo spirito vendicativo e punitivo di Clemenceau, viene indicata dagli storici come una delle cause della seconda guerra mondiale), ma noi abbiamo scelto un argomento adatto a questa rivista: la "Questione zuccheriera", che rimase sul tappeto politico ed economico italiano, e friulano, durante la cosiddetta *Belle Époque*.

Nella giornaliera profonda (delle vacche)

Oggi, a proposito di mentalità, nessuno crede o pensa, in Italia, che lo zucchero sia un prodotto da ricchi, ma cento e più anni fa era considerato un bene superfluo e sontuario, sul quale lo Stato applicava esose imposte!

Il "Bullettino dell'Associazione agraria friulana" registra un pri-

mo esperimento di coltura della barbabietola attuato a San Vito al Tagliamento nel 1873. Lo sperimentatore, conte Gherardo Freschi, dopo aver presentato il conto economico dell'esperimento e ben descritto le condizioni ambientali della coltura, così prosegue: "I profani dell'economia rurale darebbero l'ostracismo alla barbabietola, ma l'agricoltore non ignaro dell'importanza che va acquistando l'associazione dell'industria zootecnica coll'agraria, avrebbe gran torto di consentire con essi, perché questo lusinghiero tornaconto del granturco è una eccezione del momento, e le eccezioni non fanno la regola; perché se è indispensabile o almeno di grandissimo vantaggio alla produzione del latte il frammettere incessantemente al cibo secco un cibo fresco e succulento, la barbabietola che può conservarsi fino al ritorno dell'erba, diventa impagabile al momento in cui ogni altra provvigione di cibo fresco è esaurita e la nuova erba è ancora lontana; perché questo provvidenza non esige il sacrificio di molto terreno, bastando un cantuccio di 100 metri quadrati a fornire per tre mesi quanto è necessario a

costituire la giornaliera profonda di quattro vacche non piccole; perché finalmente la barbabietola non torna cara che al primo anno, e tanto più cara quanto meno la si concimi; ma concimata una volta generosamente, essa dà il prodotto che le si domanda proporzionato alla liberalità dell'agricoltore; e in seguito è dessa che gli va innanzi dandogli i suoi prodotti a più buon mercato, sol che, lasciate sul campo le foglie, le restituisca l'equivalente della fertilità sottratta dalle sue radici".

Servirebbero 500 ettari

Sul "Bullettino" del 1884 possiamo leggere la relazione di un analogo esperimento condotto nel 1882 a Fraforeano da Carlo Ferrari, un lombardo che condusse lo Stabile prima dei conti de Asarta. I risultati, scrive, furono soddisfacenti, come quelli ottenuti da Vincenzo Biaggini nella tenuta di San Michele al Tagliamento. Se tuttavia si voleva che la coltura della barbabietola desse il massimo vantaggio, bisognava far nascere una fabbrica di zucchero in Friuli, al fine di far diminuire drasticamente il costo del trasporto per ferrovia dal coltivatore al produttore.

Considerando che una fabbrica di zucchero doveva allora lavorare, per ragioni di economicità, almeno 150.000 quintali di bietole all'anno, il terreno da destinare alla coltivazione sarebbe stato di circa 500 ettari: estensione proibitiva per una singola tenuta, ma non per un consorzio di proprietari. "Concludo – scrive il Ferrari – auspicando che presso codesta Associazione agraria venga aperta una sottoscrizione di agricoltori (...). Da parte mia sottoscrivo per la diciottesima parte del terreno che coltivo, cioè per ettari 15". Sorprendente, infine, un'affermazione che precede la perorazione finale: "in terreni simili a quelli di Fraforeano vi ha convenienza a intraprendere tale coltura". Era proprio necessario affermare una simile verità, dimostrata dalla buona riuscita dell'esperimento?

L'opinione di Domenico Pecile

Eh sì, perché come si legge sul "Bullettino" del 1899, in un corposo saggio di Domenico Pecile, "Vigeva il pregiudizio che sotto 46° di latitudine, la coltura di questa pianta non fosse possibile; che disadatte fossero le nostre terre, manchevole la distribuzione delle piogge. Fu primo il Cavour a sfatare questo pregiudizio, iniziando fino dal 1836 in Piemonte prove culturali che ebbero risultati favorevoli".

Anche i pregiudizi, si noti, fanno parte della mentalità, e il territorio del Comune di Udine si trova compreso fra il 46° e il 46.7° di latitudine nord.

"Fu sventura per noi, - afferma Pecile – che il movimento iniziato nel 1884 non abbia condotto a pratici risultati, per lo scoraggiamento e l'incertezza che la grave crisi austriaca degli zuccheri gettò l'anno successivo nel mondo industriale. Fortunati noi se avessimo saputo deciderci in quell'epoca!

Domenico Pecile (1852 - 1924), assieme al padre Gabriele Luigi, può considerarsi uno dei fondatori della moderna agricoltura friulana.



Avremmo oggi sotto questo riguardo una posizione privilegiata, anziché trovarci in coda; tanto che se non ci affrettiamo giungeremo troppo tardi”.

Dopo aver ricordato i risultati di colture sperimentali eseguite altrove in Italia, il Pecile scrive: “Anche i campi di prova istituiti in Friuli nel 1884, quantunque ne sia stato deficiente il modo di esecuzione par parte degli agricoltori, diedero nel complesso risultati sufficientemente buoni, in qualche caso anzi ottimi, dimostrando come le barbabietole, se convenientemente coltivate, possono dare, nelle condizioni di terreni e di climi della nostra Provincia, alti prodotti in radici e in zucchero. Basti ricordare che a Paradiso, nell’azienda del conte Caratti, si ottennero fin d’allora barbabietole col 17% di zucchero. Prove più recenti, fatte a Fraforeano ed a San Michele nelle aziende De Asarta e Biaggini, confermano questi risultati; e lo stesso dicasi delle numerose esperienze fatte nel corrente anno, nel territorio di San Vito. Alle prove di campo seguirono le applicazioni industriali, e il notevole sviluppo preso dalle fabbriche di zucchero in questi ultimi anni, ha dovuto convincere i più increduli della possibilità di coltivare anche in Italia questa radice”. Fra i pregi della barbabietola, ammonisce Pecile, bisogna ricordare che soffre meno di altre colture il flagello della grandine, non patisce la siccità se non in casi estremi, non esaurisce il terreno, nutrito dalle foglie e dai residui della lavorazione. Non è facile, osserva, “il persuadere gli agricoltori, per loro natura abitudinari e diffidenti, della convenienza di modificare le loro colture e le loro rotazioni, e ciò riesce tanto più difficile nelle condizioni della nostra Provincia, dove la proprietà è molto frazionata”. Risultato alla fine dell’Ot-



Ritratto del conte Vittorio de Asarta, agronomo, nato a Marsiglia nel 1850, morto a Roma nel 1909, proprietario dello Stabile di Fraforeano dal 1883. Fu dapprima eletto deputato nel collegio Palmanova-Latisana, poi nominato senatore.

tocento: “Dobbiamo anche notare come fra le popolazioni europee, l’italiana è una di quelle che consuma meno zucchero. Mentre in Inghilterra un abitante consuma 40 kg. all’anno; in Svizzera 20, in Germania 14, in Francia 13, in Austria 9 e quasi 4 in Turchia, in Italia ne consuma appena 2,16. Ciò è dovuto non solo alla scarsa agiatezza del nostro paese, ma ben più all’alto prezzo della zucchero, causato dagli eccessivi dazi. Infatti in Italia un chilo di zucchero costa L. 1,70; mentre costa centesimi 30 in Inghilterra, 40 nella Svizzera, 55 in Germania, 50 in Austria e circa 50 in Turchia”.

Il conte De Asarta e la questione zuccheriera

Al dibattito sulla barbabietola partecipò, fra Otto e Novecento, anche il conte Vittorio de Asarta di Fraforeano, agronomo nato a Marsiglia nel 1850, morto a Roma nel 1909. Eletto deputato nel collegio di Palmanova nel 1897, fu poi senatore e protagonista della “Questione zuccheriera” dentro e fuori il Parlamento.

Grazie al “Buletto”, lo vediamo infatti impegnato a Udine il 24 giugno 1898, in un incontro di “possidenti”, per perorare la causa di una fabbrica di zucchero in Friuli. In quella riunione, alla quale parteciparono Pecile, Caratti, Rubini,



La piazza di Fraforeano, intitolata a Vittorio de Asarta, in una fotografia dei primi anni Trenta. Le grandi tettoie che si vedono davanti alla chiesa parrocchiale furono abbattute verso il 1950.

☞ Caiselli e altri titolari di importanti aziende agrarie, si discusse anche sul sito più adatto per l'erezione della fabbrica e alla fine prevalse la proposta di Nogaro, località in posizione favorevole per le comunicazioni (strada nazionale e ferrovia) e perché nei dintorni si era registrato il più alto numero di sottoscrizioni. Caiselli, annota il cronista, vorrebbe sapere se i coltivatori di barbabietole d'oltre confine (leggasi del Friuli goriziano, in quel tempo nell'Impero asburgico), avrebbero incontrato difficoltà doganali per far giungere le loro bietole alla fabbrica. De Asarta e Pecile credono che l'importazione verrebbe tassata.

Ma quattro anni più tardi Vittorio de Asarta chiese e ottenne ospitalità sul "Giornale di Udine" per esporre le sue idee sull'argomento, e in particolare per sfatare luoghi comuni e concetti pseudo-scientifici.

Il suo saggio, molto documentato e polemico, fu pubblicato in tre puntate il 18, 19 e 20 settembre 1902. Dalla lettura emerge un tecnico che sapeva scrivere come un let-

terato, cioè in ottimo italiano (bei tempi!): un tecnico di vasta cultura assorbita in più lingue, perché diverse pubblicazioni citate non erano tradotte in italiano.

Dopo una dotta premessa sul concetto di "alimento", il De Asarta esprime meraviglia per il fatto che ci si ostini a sostenere che lo zucchero non è un alimento, mentre in Inghilterra è considerato alimento animale fin dal 1875 e la Germania ha soppresso ogni diritto fiscale sullo zucchero destinato all'agricoltura fin dal 1891. Ci si ostini, in particolare, a usare il vino anziché lo zucchero, definito "profilattico della stanchezza", per dar forza ai lavoratori manuali!

"Posta in questi termini, – scrive – cioè dimostrato e provato che lo zucchero è l'alimento produttore della forza, la questione zuccheriera assume un tutt'altro aspetto ed essa presenta moltissimi punti di somiglianza colla questione del sale; non è più una questione unicamente fiscale e morale, ma diventa vera questione economica nazionale". Ma di fronte a tanto, che cosa si osserva?

"Poche questioni – afferma De Asarta – hanno il privilegio di lasciare indifferente la pubblica opinione e sollevare l'aperta ostilità della maggioranza del Parlamento come la questione zuccheriera. Ed è naturale. L'industria è nuova nel paese, l'utilità economica della coltivazione della barbabietola molto discussa, lo Stato, senza spese né fastidi, nelle sue dogane riscuoteva i dazi; lo zucchero è ritenuto condimento di lusso, adoperato quasi esclusivamente dalle classi ricche, non serve che a fare conserve di frutta, sciroppi, rosoli, dolciumi, tutti prodotti di capriccio, di uso superfluo, anzi della più assoluta inutilità per la vita; l'eccesso del suo uso può essere nocivo alla salute, guasta i denti, rende la bocca pastosa e spessa, riscalda, fa nascere ulcerazioni, rammollisce le gengive e finisce per fare sviluppare lo scorbuto; uccide quasi istantaneamente gli animali a sangue freddo, come lucertole, rane, ecc., anche quando applicato esternamente; purga le pecore, ecc., ecc., e finalmente Magendie, nel 1816, nutrendo cani esclusivamente con zucchero, li vide morire di inanizione dopo 35 giorni di questo regime, dimostrando sperimentalmente che i mammiferi non possono vivere esclusivamente di zucchero, ergo, lo zucchero non è un alimento. Questa è l'opinione generale sulle proprietà specifiche dello zucchero, non solo l'opinione del volgo, che sarebbe già molto, ma anche della grande maggioranza delle persone colte; opinione che spiega il regime fiscale e come lo Stato abbia potuto, senza sollevare l'ombra di una protesta, gravare lo zucchero di un dazio più che quadruplo del suo valore venale..."

E ancora: "È canone di scienza delle finanze che lo zucchero sia materia eminentemente tassabile,

perché è l'imposta che offre il più di relazione colla fortuna dei contribuenti". Cita poi Leon Say, che verso il 1890 propose di sgravare di ogni onere fiscale uno degli alimenti più importanti, e irride agli esperimenti di Magendie, facendo capire che non erano scientifici. Aveva, infatti, provocato la morte di altri animali, nutrendoli soltanto con proteine e altre sostanze. Ormai, afferma, la fisiologia ha dimostrato che "la parte dello zucchero nella funzione energetica è la produzione della forza". Lo zucchero è, quindi, il "carbone bianco del lavoratore". La terza puntata è dedicata alla divulgazione dei risultati ottenuti sperimentalmente da Chauveau, Kaufmann, Mosso, Paoletti e altri. "Il medico inglese Vaughan Harley, sperimentando l'azione dello zucchero sopra l'uomo, a mezzo dell'ergografo registratore del prof. Mosso, riconosceva che lo zucchero è un potente generatore

di energia muscolare, che se introdotto in grande quantità nell'alimentazione giornaliera accresce il potere muscolare dal 26 al 33 per cento, e dato il ritardo nella fatica, dovuta all'ingestione dello zucchero, l'aumento di energia per una intera giornata può andar dal 16 al 39 per cento".

Molto interessante la proposta conclusiva: il De Asarta propone lo sgravio fiscale perché nell'uso dello zucchero "non vi è più né capriccio né lusso ma necessità, e sono le classi meno abbienti, costrette al lavoro muscolare, che devono diventare le forti consumatrici dello zucchero; gli interessi dell'industria, dell'agricoltura, del commercio e delle popolazioni collimano perfettamente per l'aumento della produzione e del consumo, mediante una diminuzione del prezzo di smercio".

Considerazione finale: "Unico ostacolo a questa diminuzione sono le leggi fiscali. Non sarebbe

il caso di vedere se non fosse possibile modificare queste leggi, essendo dimostrato che sono basate sopra principi e concetti dannosi alla grande massa della popolazione, e compiere una riforma fiscale che si potrebbe dire eminentemente democratica?".

Mentalità e... fiscalità

Non è nostro compito quello di narrare il seguito di questa storia: volevamo soltanto rendere omaggio alla memoria di pochi illuminati, che seppero battersi contro la mentalità allora corrente per raggiungere uno scopo di portata davvero sociale, e far capire che talvolta, in un sistema politico, può bastare una riforma fiscale per creare rivoluzionari cambiamenti in più settori: alimentazione, effetti della nutrizione, agricoltura, industria, trasporti, a patto di saper andare contro la mentalità individuale e sociale.

Tf



Notula linguistica

Nel friulano corrente dei coldiretti la barbabietola da zucchero è detta *biètule* o anche *barbabiètule*. Tale nome non si trova nel *Dizionario botanico friulano* che Giulio Andrea Pirona diede alle stampe nel 1862. L'emerito studioso riporta però *Jerbe rave* che è senz'altro la nostra in quanto ne fornisce il nome botanico (*Beta vulgaris rubra* L.) e aggiunge che "dalla radice si estrae zucchero". Luigi e Michele Gortani, nel fondamentale *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia*, uscito nel 1906, riportano *Jerbe rave* come noto tanto in Friuli che in Carnia, mentre nella Carnia sarebbero in uso anche nomi come *Rona*, *Barbarava* e l'italianissimo *Barbabietala* per la forma da foraggio. Ci pare di intuire che i due studiosi intendessero riferirsi a delle varietà orticole piuttosto che alla varietà saccarifera, anche perché come nome scientifico riportano *Beta vulgaris rapa* con cui si intendono le varietà da orto. Tanto il latino *rapa* che il friulano *rave* ci dicono della radice ingrossata che può ricordare quella della rapa; quest'ultima,

però, è tutt'altra specie, appartenente a diversa famiglia botanica (in friulano *râf*, nome botanico *Brassica rapa*). Dal nome *jerbe rave* si è avuto il diminutivo *jerbete rave* ridottosi a *jerbete*; ecco perché i friulani chiamano "erbette" le bietole da orto, quelle il cui colore va dal vinoso intenso al rosa pallido venato di rosso. Anche nel *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona, che risale al 1935, mancano gli italianismi *bietule* e *barbabietule*: ciò significa che la coltura della bietola da zucchero non si era ancora diffusa e che, probabilmente, non si era andati oltre la sperimentazione in alcune aziende. Quanto all'affermazione di Giulio Andrea Pirona possiamo supporre che l'estrazione dello zucchero dalla bietola gli fosse nota dalle letture più che da un riscontro sul territorio, oppure che facesse riferimento a forme di estrazione del saccarosio su piccolissima scala. D'altro canto egli denomina *rubra* la sottospecie, colore che si addice a pennello alla bietola da orto, o ad alcune cultivar da foraggio, giammai alla candida varietà saccarifera.



La lama come strumento polivalente: lungo la scalinata che conduce alla terza sezione del Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie sono illustrate le diverse declinazioni del "tagliare", o meglio del *tajâ*. Il verbo *cuinçâ* significa potare.

cuinçâ

Paola FANTIN

Maniago, città delle coltellerie



secoli, chiede al luogotenente veneto il permesso di incanalare in una roggia l'acqua del torrente Còlvera; Nicolò intende con quest'opera condurre l'acqua attraverso la pianura sino a Basaldella, irrigare le coltivazioni a sud dell'abitato e sfruttare l'energia idrica all'interno di mulini e segherie costruiti lungo il corso del canale.

Boicottaggi notturni

La richiesta di Nicolò scatena malumori tra i maniaghesi: il territorio è caratterizzato da una significativa presenza di corsi d'acqua e la derivazione di un canale aggraverebbe le difficoltà a spostarsi da e verso la campagna, con carri e animali. Nicolò, per scongiurare i continui boicottaggi notturni alla roggia che veniva tracciata di giorno, è dunque obbligato, per portarla a compimento, a garantire la costruzione di alcuni ponti lungo il suo corso.

Probabilmente a nessuno, allora, è chiaro quanto quell'opera condizionerà la storia di Maniago.

Favri da gros

Già pochi anni dopo la sua costruzione, in corrispondenza di adeguati salti di quota, oltre a mulini e segherie, vengono costruiti anche alcuni battiferri. I fabbri comprendono da subito i vantaggi che, in termini di produzione e di fatica, l'energia dell'acqua garantisce loro. L'acqua del Còlvera, colpendo le

pale di una grande ruota idraulica, mette in azione un meccanismo che dà energia al "maglio a testa d'asino", una macchina che il fabbro usa per battere con forza un pezzo di ferro, precedentemente riscaldato, fino ad ottenere la forma voluta. Si costruiscono così attrezzi per contadini e boscaioli, coltellacci, nonché spade e altre armi d'asta per le truppe della Serenissima Repubblica di Venezia. La figura del fabbro del battiferro a Maniago prende il nome di *favri da gros* (fabbro da grosso): questo termine non rimanda alla grandezza degli oggetti prodotti, ma alla loro rifinitura: non è importante che la superficie di falci, vomeri, vanghe, zappe, mannaie sia grezza, grossolana: l'importante è che lo strumento svolga la propria funzione correttamente: tagliare. La storia dei fabbri maniaghesi comincia dunque così: non grazie alla presenza di giacimenti che garantiscono la materia prima (l'approvvigionamento rimane anzi un problema costante fino al XX secolo inoltrato), ma grazie ad una roggia e all'energia dell'acqua, elemento che caratterizza profondamente questa porzione della pedemontana pordenonese.

☞ Abbiamo inoltre verificato che i primi prodotti dei fabbri maniaighesi non sono le lame di coltelli e forbici che oggi li rendono famosi nel mondo, ma strumenti da lavoro per contadini e boscaioli, che inviavano il legname alla Serenissima.

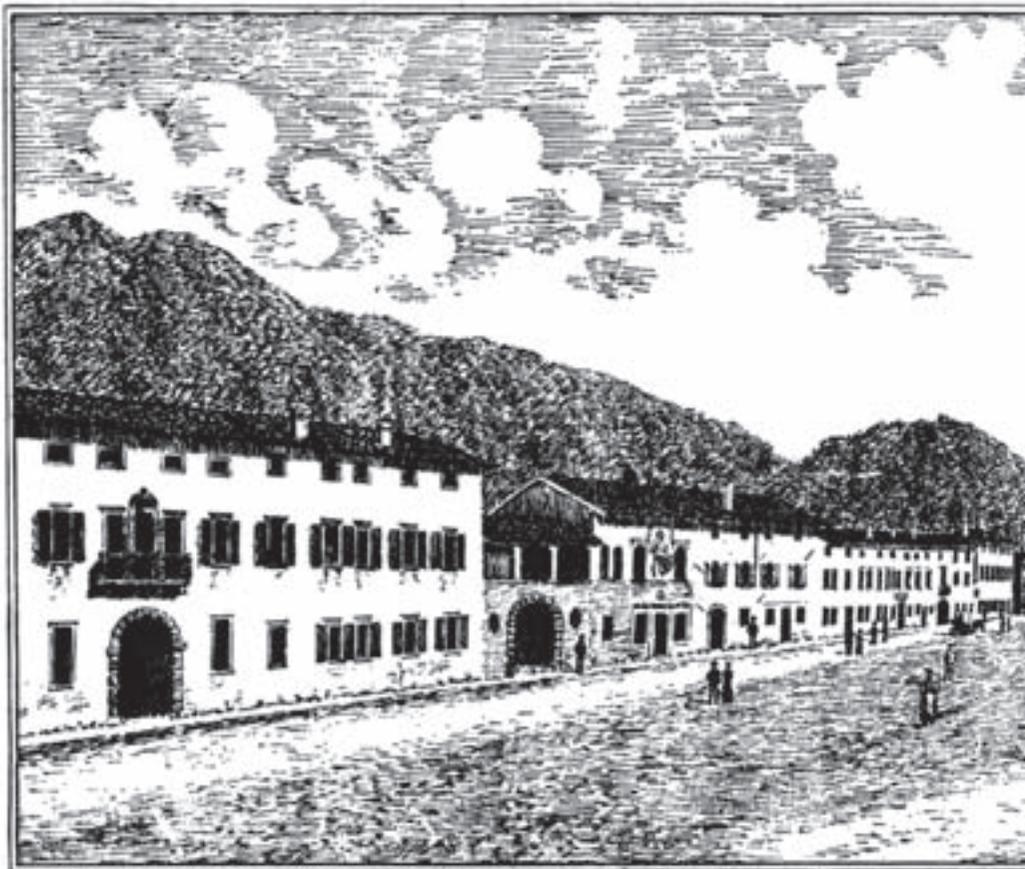
Favri da fin

Un cambiamento nelle produzioni e nel lavoro avviene intorno al Settecento, vista l'esigenza di produrre oggetti da taglio di più piccole dimensioni, ma di maggior rifinitura e precisione.

Si modifica la tecnologia e l'immagine stessa del fabbro di Maniago: compare il *favri da fin* (fabbro da fino): nel suo lavoro la rifinitura rappresenta una componente essenziale della produzione: non è più fondamentale cioè che il prodotto svolga semplicemente la sua funzione, ma anche l'estetica, la forma assumono grande importanza.

Il *favri da fin* necessita per la propria attività di una fucina, di una mola e di un banco da lavoro. Senza l'esigenza della vicinanza della roggia e della forza del maglio, le botteghe dei *favris da fin* sorgono un po' ovunque in paese. La produzione si orienta su forbici, temperini da tasca, coltelli da tavola e altri strumenti professionali.

Sviluppandosi l'attività all'interno delle abitazioni, molto più semplice risulta anche l'apprendimento del lavoro dei padri da parte dei figli, che da subito prendono confidenza con la lavorazione di lame destinate agli usi più disparati.



La Piazza di Maniago alla fine del XIX secolo. Disegno di F. Fruscalzo.

Marx porta il capitale

Agli inizi del Novecento nascono le prime grandi fabbriche dove, grazie all'impiego di macchine azionate dall'energia elettrica, è possibile produrre oggetti da taglio in serie, con minor tempo e fatica. Il primo stabilimento maniaighese, il CO.RI.CA.MA. (Coltellerie Riunite Caslino Maniago), viene fondato nel 1907 dall'imprenditore tedesco Albert Marx, proprietario di altre industrie a Solingen e a Caslino. *Il Stabilimento*, così come venne sempre chiamato, rappresentò una vera e propria rivoluzione, non solo nella produzione degli strumenti da taglio, ma anche nella vita sociale

della comunità, che affronta per la prima volta i tempi, la disciplina, l'organizzazione della fabbrica moderna. Oggi il Coricama, dopo un attento restauro, è la sede del Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie.

500 occupati per 1000 coltelli

Se agli inizi dell'Ottocento si contavano a Maniago circa 130 occupati nelle 21 botteghe, già erano saliti a più di 500 per una quarantina di officine attive appena un secolo dopo. Questo dato da solo dimostra quanto importante fosse per il Maniaighese l'attività di fabbri e coltellinai.

Storicamente il modello Maniago



propone coltelli non tanto legati a una tipologia e a modelli tradizionali, quanto prodotti attenti a cogliere le novità e assorbire le richieste del mercato, con una politica commerciale e un'ideologia produttiva ben precisa: già alla fine dell'Ottocento qui si producono più di 1000 diversi tipi di coltelli e temperini.

Non solo coltelli

Nel 1960 prende vita il Consorzio Coltellinai Maniago, il cui scopo principale è quello di promuovere il prodotto maniaghese in Italia e all'estero, soprattutto in occasione di manifestazioni fieristiche internazionali specializzate nel compar-

timento della coltelleria sportiva e professionale.

Oggi Maniago è sede del Distretto delle coltellerie, formato da 9 comuni del mandamento, che impiega circa 1800 addetti nel solo ciclo produttivo degli articoli da taglio e si qualifica come secondo polo industriale della provincia di Pordenone. Macchine a controllo numerico, taglio laser, assoluta precisione nel controllo delle temperature nei trattamenti termici, impiego di acciai speciali e di materiali ad alta resa sono solo alcune delle innovazioni tecnologiche che garantiscono all'industria maniaghese un prodotto di qualità superiore.

Dai coltelli da tasca multiuso alle forbici professionali, dai pugnali sportivi ai coltelli da cucina, dalle spatole per uso artigianale ai precisi strumenti chirurgici: la produzione di Maniago copre gran parte del fabbisogno nazionale, ma forte è l'esportazione verso i mercati europei e americani. Anche cavatappi, palette per turbine, ingranaggi per trasmissioni e lame per pattini da competizione sono prodotti di aziende maniaghese leader nel settore a livello mondiale.

Qualità Maniago

A proposito di qualità, la sigla *QM* rappresenta il Marchio di Qualità del distretto del coltello di Maniago; si tratta di un progetto nato nel 2003 dalla collaborazione tra i 9 Comuni del Distretto, l'Università di Udine, le associazioni di categoria e Montagna Leader che ha coordinato l'iniziativa. *QM* intende sottolineare l'aspetto della qualità come risorsa fondamentale



Vecchio catalogo delle coltellerie di Maniago, particolare.

per la visibilità e la spendibilità del prodotto sul mercato nazionale ed internazionale. Su questo presupposto sono stati fissati standard e requisiti qualitativi che accomunano le imprese che vogliono crescere in questo comparto e avere visibilità nel mondo intero, sfruttando il nome e il fascino che il Made in Italy è in grado di esercitare.

IL MUSEO DELL'ARTE FABBRILE E DELLE COLTELLERIE

Inaugurato nel 1998 e collocato all'interno dei locali della Filanda, dal 25 aprile 2009 è stato riaperto in quella che risulta essere quasi una sede naturale: il CORICAMA. L'edificio, recentemente restaurato, dall'inizio del Novecento fu sede del primo grande impianto manifatturiero per la fabbricazione di lame a Maniago, laddove la produzione avveniva preva-

☞ lentamente in officine di piccole dimensioni.

Il Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie diventa il luogo dove ritrovare le tracce di un recente passato e lo slancio futuro dell'attività di una popolazione da sempre legata al rapporto con la lavorazione del metallo.

Il CORICAMA fa parte della storia, memoria e immaginario dei maniaghesi da quasi un secolo e al suo interno raccoglie oggi strumenti e ambienti di lavoro densi di ricordi, macchinari imponenti che rammentano le fatiche sop-

portate, materiali e tecnologie che raccontano lo sviluppo industriale di simile lavorazione. Gli elementi distintivi: il coltello e la sorella forbice sono esposti in un percorso di allestimento che ne risalta le forme, le molteplici funzionalità, lo sviluppo, l'estetica ed il design.

Il Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie, è una cellula della rete ecomuseale *Lis Aganis*.

Oltre a ospitare e raccontare il patrimonio storico e culturale della propria cittadina, lavora in collaborazione con altre realtà museali del territorio per numerose attivi-

tà e iniziative culturali.

Dal 2003 il Museo e il Comune di Maniago lavorano in stretta collaborazione con l'Università di Udine, il Centro di Catalogazione regionale e SIMBDEA per promuovere attività di ricerca, formazione, aggiornamento e divulgazione.

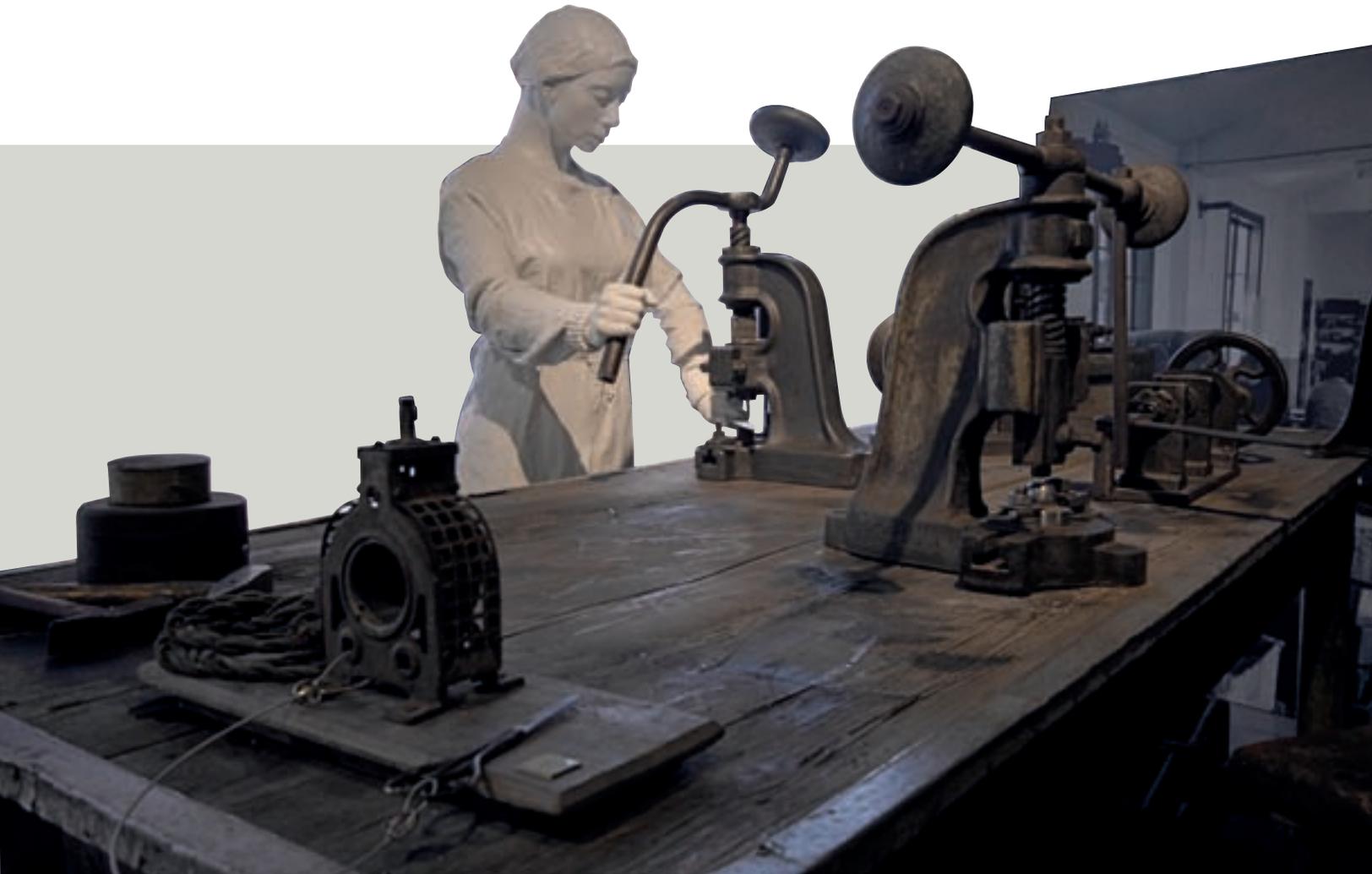
La hall

L'ingresso al museo avviene attraverso la *hall* "Il museo e l'identità di Maniago": forma circolare, pareti a specchio e immagini d'epoca: il Coricama ai tempi della sua costruzione, gli operai dello stabilimento negli anni Venti, donne alle prese con macchinari... l'ingresso comunica in maniera efficace il tema del coltello come simbolo centrale per l'identità collettiva di Maniago. Nel gioco di rifrazione degli specchi il visitatore si troverà immediatamente inserito visivamente e simbolicamente nella memoria storica di Maniago.

La hall manifesta chiaramente la missione del Coricama, dove si parla del museo come «specchio dove la popolazione possa riflettersi e riflettere per conoscersi e per conoscere il territorio in cui è radicato... uno specchio che una popolazione mostra ai suoi ospiti per farsi meglio comprendere nel rispetto delle sue attività, dei suoi comportamenti e della sua intimità».



Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie, sezione 2: forno e cilindro per tempra a camera semplice (sec. XX): i pezzi da temprare venivano introdotti attraverso l'apertura anteriore e posti a diretto contatto con il combustibile, carbone di legno o fossile. Rispetto alla fucina tradizionale, consentiva di limitare la dispersione di calore.



Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie, sezione 2 "dalla parte delle donne": nel mondo prevalentemente maschile di fabbri e coltellinai, le donne sono state una presenza forse poco appariscente, ma costante ed operosa.

Le sezioni

La Sezione 1 "*Dall'ossidiana all'ossido metallico*: materie prime, fonti di energia, saperi e pratiche" affronta l'evoluzione storica dei materiali utilizzati per la realizzazione delle lame, a partire proprio dall'ossidiana e dalla selce, i primi strumenti da taglio utilizzati dall'uomo, l'evoluzione e la trasmissione dei saperi legati alle lavorazioni e l'energia utilizzata nel tempo per realizzare i diversi prodotti da taglio.

Sullo sfondo è fortemente presente la convinzione che il gesto di "tagliare" sia connaturato e necessario alla vita umana, molto più

di ciò che siamo portati a pensare dal quotidiano e spesso distratto uso che facciamo di coltelli e affini: l'uomo grazie a questo gesto ha potuto difendersi, cacciare, mangiare, raccogliere i prodotti della terra, lavorare...

La Sezione 2 "*La fucina del mago*: mestiere e tecniche del coltellinaio", propone un ricco viaggio nel mondo dell'arte fabbrile maniaghese, che prende le mosse dall'evoluzione storica e tecnologica prima descritta: dal battiferro, passando per la bottega del favri da fin, fino ad arrivare agli ambienti della fabbrica e delle officine sono raccolti macchinari,

prodotti, strumenti da lavoro che porteranno i visitatori, con l'ausilio di video e supporti multimediali, all'interno degli ambienti di lavoro dei *favris* maniaghese.

Nella Sezione 3: "*Dalla Funzione alla Forma - evoluzioni e trasformazioni della produzione dei coltellinai maniaghese*", è possibile visitare la nuova sezione completamente dedicata alla produzione e commercializzazione di coltelli, forbici e vari strumenti da taglio realizzati a Maniago.

"Dalla funzione alla forma" è una metafora per raffigurare il percorso della produzione dei coltellinai maniaghese: dalle roncole e altri



Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie, sezione 2: maglio a testa d'asino (sec. XIX). Il maglio funziona come un enorme martello, azionato dall'energia dell'acqua della roggia che affiancava i battiferri.

attrezzi per contadini o per specifiche funzioni/mestieri nella prima fase produttiva, si arriva ai prototipi di raffinato design. È un percorso che mette a fuoco il passato di una società prevalentemente rurale, dove ogni oggetto e utensile aveva una sua funzione specifica con poche concessioni all'estetica. Oggi si valuta l'ergonomia e si premia soprattutto la forma, il disegno. Rispettando l'evoluzione storica, l'esposizione degli oggetti è suddivisa in base alle diverse tipologie, evidenziate da grandi pannelli iconografici che caratterizzano le singole bacheche. Dal primo piano, che ospita la terza sezione, si accede alla hall centrale, dedicata al lato simboli-

co e all'immaginario del coltello, attraverso fumetti e illustrazioni sulle pareti circolari. Le lame, anche grazie alla loro ambivalenza di oggetti pericolosi ma necessari, hanno alimentato credenze, superstizioni, leggende, simbologie e sono largamente presenti nella tradizione letteraria, artistica, popolare e mitologica. Sempre all'interno della struttura museale si possono visitare due ulteriori sezioni; in particolare la sezione 4 è costituita da un ampio spazio che ospita mostre temporanee, recentemente dedicata al celebre artista maniaghese Armando Pizzinato, mentre la quinta sezione è costituita dalla Sezione del ferro e legno del Museo provinciale della Civiltà



Mario Alberti, *Cerchio di lame*, 2006, Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie, hall primo piano. Lame contro il male: nelle società contadine il maltempo non era solo un evento meteorologico, ma una sorta di maledizione, da contrastare con appositi riti. All'annuncio della grandine, i contadini rispondevano puntando falci, falcetti, badili, mannaie e timoni di carro contro i nuvoloni.

contadina “Diogene Penzi”. La sede maniaghese si articola su due temi, il primo dei quali riguarda tutti i prodotti del lavoro del fabbro, mentre il secondo concerne lo specifico di mestieri come il falegname, il bottaio, il taglialegna e il carradore.

Laboratori didattici

Durante il periodo scolastico, a richiesta sono attivati numerosi laboratori didattici, rivolti a differenti fasce d'età. Condotti dal personale del Museo vengono elaborati in accordo con le esigenze espresse dalle insegnanti. Questa ricerca di flessibilità permette di valorizzare concretamente il patrimonio museale offrendo un reale raccordo con il territorio e le scuole.



Il Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie è anche la sede dell'Ufficio Turistico di Maniago e osserva i seguenti orari di apertura:

Lunedì, giovedì, venerdì, sabato e domenica:

9.30-12.30 / 15.30-18.30

Martedì e mercoledì: 9.30-12.30

Per informazioni: Tel. 0427-709063

coricama@maniago.it

Via Maestri del Lavoro, 1 Maniago



CAVATAPPI / GJAVASTROPS:

**TRE SECOLI DI INGEGNERIA, ARTE E DESIGN
NELLE COLLEZIONI INTERNAZIONALI E LOCALI”**

Circa il 50% dei cavatappi utilizzati in tutto il mondo proviene da Maniago, Città delle Coltellerie.

Quando è nato il cavatappi? Per quali bottiglie è stato inventato? Quali sono i diversi tipi e le funzioni del cavatappi?

Il Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie ha allestito una mostra temporanea per rispondere a queste e altre domande su uno strumento di uso quotidiano che spesso abbiniamo al piacere di stappare una buona bottiglia e quindi ad un'altra consolidata produzione locale, quella vinicola.

Cavatappi e bottiglia rappresentano un matrimonio d'interesse tipicamente friulano con prospettive di futuro in una sfida che coniuga le tradizioni con le innovazioni tecnologiche.

Nella prima parte la mostra racconta lo sviluppo storico del cavatappi, attraverso l'esposizione di parte della straordinaria collezione del Museo dei Cavatappi di Barolo (CN). La sezione storica si completa con la raccolta, unica nel suo genere, di “bastoni del vino” provenienti dai Vigneti Pittaro di Codroipo.

La seconda parte della mostra si concentra sulle produzioni locali, illustrando come l'artigianato maniaghese abbia conquistato il predominio dei mercati internazionali con prodotti di *design* che rilanciano le tradizioni dei fabbri artigiani con l'apporto di innovazioni tecnologiche e dei materiali.

**La mostra sarà visitabile fino all'8 settembre 2011
nelli orari di apertura del Museo.**

Walter FILIPUTTI

Che il *çuç* diventi un *Grand cru*

Il grande potenziale qualitativo
delle nostre malghe



Per comprendere il perché della bontà del formaggio di malga conviene rifarsi al concetto di *cru*: ossia il vigneto che produce il vino migliore. Oltre 150 anni fa, esattamente nel 1855, a Bordeaux, la locale Camera di Commercio classificò le vigne in ragione della loro qualità, redigendo per le medesime una classificazione che partiva dal vertice (*Grand cru classé*) per passare alle prime (*Premier cru*), seconde (*Second cru*) e via fino alle quinte. Questa classifica,

con minime modifiche, è tuttora in vigore.

Anche da noi venne fatta una classifica, ma “redatta per motivi fiscali” alla fine del Settecento, quando i vini prodotti nella Contea di Gorizia vennero suddivisi in otto classi di qualità e valore e, per ogni classe, venne riportata la località di produzione, senza citare il tipo di vini (Panzera G.B., *Tiere furlane*, n. 8, 2011).

La differenza è enorme: la classifica bordolese del 1855 è stata il

fulcro attorno al quale si è poi costruita la più importante zona Doc del mondo. Non basta.

Quei *Premiers crus* sono ancora tali, ma lo sono in quanto dal mercato sono nati: infatti i *Premiers crus* erano le vigne le cui uve spuntavano costantemente prezzi maggiori in quanto unanimemente ritenute le migliori.

È da questa riflessione che vorrei partire per parlare di formaggi e di formaggio di malga o *di mont* in particolare.



☞ Sconfortante antefatto

L'antefatto: qualche anno fa mi offrii volontario per andare a tenere, a Tolmezzo, un corso ai malgari sull'importanza del mercato e su come affrontarlo. Dopo tre lezioni ne uscii avvilito. Chiesi quale avrebbe dovuto essere il prezzo di vendita al chilo affinché il prodotto di malga fosse remunerativo. La risposta fu agghiacciante: il loro prezzo di vendita era mediamente sotto di 2-3 euro al chilo rispetto a quello che avrebbe dovuto essere. Produ-

cevano oro e vendevano piombo! Assurdo. Tornando a casa pensai a questa situazione. Poi ebbi modo di salire in diverse malghe e parlare coi malgari. La situazione era sempre la medesima, se non peggio, salvo casi eccezionali. Ebbi anche la fortuna di conoscere due tecnici dell'ERSA di grande valore umano e tecnico come Giordano Chiopris ed Ennio Pittino, che seguono i malgari e che insegnano loro a mantenere i tradizionali metodi di produzione senza rinunciare all'innovazione.

Un lavoro straordinario. Ma il problema che vedo io rimane. Si investono risorse umane e finanziarie per migliorare la qualità, e va benissimo, ma se questa qualità - che è assolutamente di vertice - non porta reddito, tutto crolla, e il cambio generazionale non sarà possibile, oppure estremamente difficile.

Da qui le mie ulteriori riflessioni che ora presenterò, sempre sulla base della forte similitudine tra il mondo dei formaggi e quello del vino.



La scuola del vino

Sono convinto, infatti, che il percorso fatto dal vino moderno italiano dovrebbe essere fonte di ispirazione e di insegnamento per molti comparti agricoli di eccellenza, friulani ed italiani.

Ma certo: le malghe sono le vigne *Grands crus classés* della montagna! Quelle che sanno dare la massima espressione immaginabile della qualità e della personalità dei formaggi di Carnia e della Regione; una sorta di punto di riferimento, di testimoni dell'eccellenza.

Alla qualità - continuando il nostro paragone tra vini e formaggio - contribuiscono una serie di elementi.

Le varietà delle viti. Vanno scelte sia in rapporto ai microclimi e ai terreni con i quali debbono entrare in sintonia, sia in funzione della qualità del vino che si vuole ottenere. Le mucche sono le viti della malga. Ecco che cosa scrivono Giordano Chiopris ed Ennio Pittino: "Esiste un rapporto privilegiato fra un certo tipo di animale e il territorio: fattori climatici e ambientali lo hanno influenzato, modificato, modellato a misura della Pezzata Rossa, della Grigia Alpina come della Bruna (le tre razze tradizio-

nali per i nostri formaggi, ndr), che hanno stabilito, con il territorio sul quale vivono da secoli, un rapporto biologico complesso, che si è evoluto nel tempo, perfetto ai fini della produzione di formaggio. Non è soltanto questione di percentuali chimiche che riguardano grassi e proteine: è l'aspetto aromatico ad avere un ruolo centrale". Torniamo al vino: le varietà autoctone - Picolit, Pignolo, Ribolla gialla, Schioppettino - hanno negli antichi siti d'origine la loro migliore espressione qualitativa perché sono un

tutt'uno con l'ambiente con il quale sono entrate in simbiosi.

La giacitura e l'esposizione del vigneto. Quest'ultima, in collina, è fondamentale: *conditio sine qua non* per ottenere grandi vini. In malga l'esposizione si somma all'altitudine che va dai 1.000 ai 1.800 metri, ritenendo ottimale quella dai 1.500 ai 1.700. L'esposizione più è soleggiata e migliori saranno erbe e fiori del pascolo, che determinano la qualità del latte e quindi del formaggio.

Il terreno. Anche qui l'influenza è determinante. La composizione chimico-fisica dei terreni apporta all'uva quel tocco indispensabile a dargli la diversità e la personalità. E proprio dalla sommatoria esposizione-terreno nascono i *cru*, ossia le vigne elette. In malga la composizione dei terreni, la loro umidità e ricchezza d'acqua sono altrettanti fattori qualificanti. Non a caso le bestie vanno da sole a scegliersi le erbe migliori.

Tecniche di allevamento e lavorazione del vigneto. Il grande vino di qualità nasce nel vigneto. Importantissime, quindi, le forme di allevamento e di lavorazione che si scelgono. I pascoli sono il capitale della malga. Essi vanno quindi sapientemente gestiti e curati. I malgari sanno, ad esempio, che danno eccellenti risultati se opportunamente concimati a fine alpeggio, o col liquame o con il letame, per prepararli alla stagione successiva.

L'enologia. Ossia la conoscenza applicata per condurre i processi che dal mosto portano al vino, fino all'affinamento in bottiglia e all'invecchiamento. La scelta di un'enologia senza l'apporto chimico è una conquista ormai trentennale, come la ricerca di fermentazioni partendo dai lieviti naturali e indigeni. L'enologia chimica, che dominava fino alla fine degli anni Sessanta, si è trasformata in un'enologia meccanica e della conoscenza, rispettosa della natura e dell'uomo. Il grande vino è dato da tantissime attenzioni che hanno



Lunga è la tradizione della monticazione, e già i primi documenti medievali ci dicono dei formaggi di Carnia che scendevano in Friuli. Questa immagine, che si trova nel Bullettino dell'Associazione agraria friulana del 1903 ci fa vedere la casera e la stalla sul Monte Corno in comune di Trasaghis.

come motivo conduttore il non sostituirsi alla natura (i profumi nei bianchi, ad esempio, sono il risultato dei controlli di temperatura in fermentazione). Nella produzione del formaggio di malga di alta qualità – proprio grazie alla conoscenza dei processi – si sta arrivando all'uso dei lattoinnesti naturali. Che cosa sono? Secondo quanto suggeriscono i tecnici dell'ERSA, dalle 3-4 migliori mucche della mandria si prende una determinata quantità di latte del mattino (circa 500/1000 ml per quintale di latte da trasformare) e, dopo un opportuno processo di risanamento termico e di acidificazione naturale, si “innestano”, cioè si aggiungono, il giorno successivo, al latte di miscela della caldaia. Lo scopo è quello di sviluppare la flora naturale di quel latte per rafforzarne la tipicità, ma allo stesso tempo dare maggior vigore ai fermenti migliori che poi sapranno guidare la delicatissima fase della maturazione nel *celâr*. È vero che in commercio ci sono i fermenti selezionati: nulla di peccaminoso, ci mancherebbe. Ma hanno un limite: rendono i formaggi tutti uguali, cancellando il timbro del *cru*. Nel

vino: i produttori più avveduti cercano di moltiplicare in cantina, all'inizio della vendemmia, i lieviti autoctoni dalle proprie uve, allo scopo di dare maggior personalità ai loro vini che, in tal modo, “sentono” ancor di più la vigna. È questo un caso lampante in cui la conoscenza - quindi la modernità - permette di mantenere i tradizionali metodi di produzione dei formaggi, recuperando sapori antichi ancora migliori di una volta e soprattutto esaltare la diversità, la personalità del formaggio stesso, capace di indicare la provenienza, distinguendosi.

Conserviamo le **casere**. Giordano Chiopris ed Ennio Pittino, alla fine di ogni stagione, pubblicano una dispensa che fanno poi avere ai malgari che hanno richiesto la loro assistenza. In essi ci sono delle preziose riflessioni. Come questa sulle *casere* - ossia la cucina, il luogo dove avviene la lavorazione dei formaggi – pubblicata nel 2004 e che noi riprendiamo: “Le motivazioni che inducono ad orientarsi verso il mantenimento e recupero funzionale delle vecchie caldaie in rame, ma soprattutto quelle



☞ sospese sulla *musse*, sono molteplici. Per preparare dei prodotti tradizionali, occorrono attrezzature tradizionali, altrimenti vengono meno le condizioni che determinano le peculiarità del prodotto stesso. Il fumo leggero che si leva dal focolare e che si espande per l'ambiente conferisce a formaggi e ricotte dei gusti ed aromi irripetibili. Il riscaldamento a legna dovrebbe essere, quindi, d'obbligo in malga. Ma soprattutto, quanto siamo disposti a perdere di quell'instimabile patrimonio di cultura, storia, tradizioni e sacrifici che ha generato i prodotti di cui andiamo così fieri? È difficile pensare che acciaio inox, piastrelle, generatori di vapore, gasolio, gpl e altre soluzioni tecnologiche sicuramente

Non esiste un vitigno "qualsiasi" per fare un buon vino in una data località; così non esiste una razza "qualsiasi" per fare un buon formaggio di malga. Bisogna che le vacche abbiano sangue "alpino", cioè si siano formate, grazie ad una secolare selezione, in quegli ambienti alpestri in cui il latte era considerato per la resa in formaggio e per la qualità del formaggio che forniva: la commercializzazione verso la pianura è sempre stata importante. Sono le classiche razze delle Alpi: Simmental Pezzata Rossa, Grigia Alpina, Bruna Alpina...

funzionali, possano sostituire quei riti consolidati nei secoli.

L'affinamento. Vendere un grande rosso troppo giovane – i cui costi di produzione sono molto elevati - non paga, per restare al paragone col vino. L'affinamento lo impreziosisce: fa emergere emozionanti sensazioni olfattive e gustative tali da renderlo impareggiabile. Inoltre colloca questi vini nella fascia di mercato più remunerativa dove si richiede una forte personalizzazione. La scelta di andare sul mercato con quote di formaggi invecchiati segue questa direzione: ne innalza l'immagine e li colloca sugli spazi di nicchia, dove la qualità stessa viene ricercata e compresa, il che permette di spuntare prezzi idonei agli sforzi sostenuti. E così il cerchio si chiude. Tradizionalmente il "malga" è un formaggio da mangiarsi fresco, dai 2 ai 6 mesi: grasso, morbido e setoso. Ma ha pure una grande potenzialità di invecchiamento, basta produrlo nel periodo migliore e con i metodi idonei. Perché non si fa?

Salvate i **celârs**! Sono i tradizionali locali di stagionatura *in mont* che l'uso di piastrelle e iniezioni di cemento nei muri stanno rendendo inservibili, e dannosi, per lo scopo per cui erano stati costruiti: li hanno trasformati in cattive

cantine. I *celârs* sono stanze dai grossi muri in pietra legati con malta di calce, generalmente spenta in loco. Questo tipo di muro si raffredda la notte, il cui fresco poi viene ceduto al *celâr* di giorno, mentre si riscalda durante le ore di luce, cedendo il calore accumulato quando fa buio. Si ha così, per effetto dell'inerzia termica dovuta allo spessore, un ambiente a temperature e umidità



Il *vecjo celâr* favorisce lo sviluppo della microflora che, nel susseguirsi della stagione di alpeggio, si trasferisce nei prodotti di stagionatura, esaltando le qualità organolettiche. In questa foto di Gualtiero Simonetti il *celâr* di Malga Crostis nell'agosto del 1970.



L'uomo è il regista: colui che sa unire il proprio sapere a quanto la natura crea. In questa foto di Gualtiero Simonetti, eseguita nell'agosto del 1970, si vede il malgaro Arturo della Stua, classe 1906. La grossa pietra fa da "pressoio" alla cagliata che, raccolta con la pezza, si trova nel *talç*. Malga Crostis in comune di Comegliàn, 1870 metri di altezza sul livello del mare.

costanti ideali, che permettono al formaggio una perfetta stagionatura. Fermate, quindi, questo stupido modernismo! La destinazione d'uso deve essere riservata solo ai formaggi, come la cantina è solo per i vini. Derrate alimentari, salumi e altro debbono venir conservati in spazi separati. Il *vecjo celâr* favorisce lo sviluppo della microflora che, nel susseguirsi della stagione di alpeggio, si trasferisce nei prodotti di stagionatura, esaltando le qualità organolettiche.

L'uomo. È il regista: colui che sa unire il proprio sapere a quanto la natura crea. Se da una parte la vigna sente microclimi e terreni, dall'altra esprime la personalità di chi la interpreta e guida i processi di lavorazione.

In malga l'enologo è il malgaro. Dalle sue scelte, dalle sue conoscenze, dalle sue sensibilità dipenderà la qualità finale del formaggio.

È il direttore d'orchestra che sa accordare tutti gli strumenti che portano al concerto finale.

Un grido per le malghe.

Il percorso che questo grandissimo formaggio deve fare è il medesimo del vino: esasperazione della qualità e della personalità per potersi inserire nelle nicchie di mercato dove il consumatore sa premiare, con un prezzo remunerativo, il lavoro fatto.

Ora vorrei spostare per un momento l'obiettivo dal fattore produttivo – che è già una garanzia, una solida base di partenza senza la quale non si potrebbe affrontare il passo successivo, a quello



Una battaglia su più fronti per il *formadi di mont*

Per il nostro *formadi di mont*, è necessario lavorare contemporaneamente su più fronti. Vediamoli.

I. Su quello della qualità, che deve essere sempre più elevata e personalizzata. Il lavoro che stanno facendo i tecnici dell'ERSA va in questa direzione. Non debbono essere abbandonati, ad esempio, i grandi contenitori in rame dove si fa il formaggio, per passare all'acciaio; non si deve abbandonare il fuoco a legna; guai se si iniziasse ad usare solo fermenti selezionati anzichè puntare sui lattoinnesti propri, come descritto nel testo: arriveremmo alla standardizzazione, cioè a formaggi tutti uguali; certamente buoni, ma senza un guizzo, un tocco, uno scatto in avanti: anonimi, da supermercato, con le cui leggi del prezzo, poi, si deve fare i conti. Lo ripetiamo: la tecnologia e la conoscenza dei processi di trasformazione ci permettono di recuperare le antiche tecniche e, con esse, la riconoscibilità del territorio e della tradizione: siamo

in una condizione ideale per produrre formaggi che mai sono stati tanto buoni.

II. Oltre che sull'incremento della qualità bisogna agire sull'incremento della quantità - in rapporto alla sostenibilità delle malghe stesse - al fine di poter avere la massa critica necessaria per raggiungere più mercati e quindi remunerare meglio il lavoro.

III. Fare un disciplinare di produzione che diventi la carta d'identità: preciso, senza fronzoli. Un disciplinare rigido - e facilmente controllabile in quanto le malghe sono poche - che preveda di seguire iter produttivi invalicabili e che abbia come filo conduttore il raggiungimento di una qualità elevatissima che poi verrà sostenuta. Un disciplinare

↳ legato al mercato dove, a mio parere, c'è molto di più da fare. In Friuli ci sono 56 malghe autorizzate alla produzione di formaggio: di cui 51 in provincia di Udine e 5 in provincia di Pordenone. Un patrimonio che si deve salvaguardare e se possibile incrementare investendo, oltre che nelle infrastrutture viarie e nelle strutture edilizie (cosa già per molti versi fatta), nel creare una politica di commercializzazione ad hoc. La qualità di questi formaggi è eccelsa, ma debbono poter essere collocati sul mercato a prezzi re-

munerativi, altrimenti c'è il serio rischio che si perda tutto. Per il *formadi di mont* bisogna fare ciò che si è fatto per il vino: investire, contemporaneamente, sulla qualità, sul mercato (tenendo in mano il più possibile la filiera completa) e sull'immagine. Inutile produrre senza poi trovare spazi vantaggiosi di vendita. Perché se è vero che il malga si vende, è anche vero che si vende male e spesso a prezzi troppo bassi. Certo: troppo bassi! Quando mi dicono che non si riescono a spuntare quotazioni maggiori mi viene da urlare: il

cliente bisogna andarselo a cercare, non aspettarlo. È necessario imporsi in un mercato di nicchia e non andare al traino dell'industria che ha obiettivi e, di conseguenza, comportamenti diversi. Qui serve che chiariamo bene alcuni concetti. Il mercato offre molte più possibilità di quelle che noi immaginiamo. Basilare è la collocazione del prodotto. Il malga non è un formaggio che va in contrapposizione a quelli a maggior diffusione o industriali: è ad essi complementare. Questo è un passaggio fondamentale: è stupi-



che regolamenti la gestione delle malghe: dalla scelta del bestiame fino alla commercializzazione del prodotto finito, passando attraverso l'utilizzo completo del pascolo, l'accettazione delle tecnologie a sostegno delle tecniche tradizionali di produzione, come l'uso dei lattoinnesti.

IV. Quanto sopra deve essere inserito in un progetto di comunicazione e di immagine che esalti le peculiarità, la rarità e la bontà assoluta di questi prodotti.

V. È necessario creare un consorzio agile che abbia i seguenti obiettivi:

- a) Aiutare l'affinamento per andare sul mercato con stagionature diverse – dai 4 fino ai 12 mesi e oltre – in base alla potenzialità dei prodotti.
- b) Fare un progetto incisivo di promozione e comunicazione che sappia agganciarsi al territo-

rio e allo stesso tempo mirato al cliente che si vuole intercettare.

- c) Favorire la creazione di un'organizzazione di vendita snella che deve lasciare ai produttori i proventi, come fanno i piccoli-grandi vignaioli. Il perché è semplice: è lì che sta il valore aggiunto, che non può essere regalato ad altri. Il contatto deve essere direttamente col cliente che compera: è questo il vero patrimonio commerciale e non va lasciato ad altri. Va invece gestito e curato e dal quale si ottengono anche preziosi suggerimenti.

do, diabolico e controproducente alimentare gelosie che già, peraltro, sono nella natura dell'essere umano ed in particolare del mondo contadino. Serve una politica di vendita che comprenda il ruolo per tutto il comparto del prodotto di punta che va "sfruttato", vivaddio, da tutta la produzione agroalimentare in quanto in grado di migliorare l'immagine e la visibilità con conseguente maggior penetrazione sui mercati. Vogliamo dare uno sguardo al mondo del vino? Vogliamo chiederci se l'enologia italiana sarebbe la stessa senza i vini del Brunello di Montalcino o del Chianti Classico; del Barbaresco o dei bianchi friulani? O senza Il Tignanello di Piero Antinori o il Sassicaia di Incisa della Rocchetta, del Sorì Tildin di Angelo Gaja, del Giulio Ferrari dei Lunelli di Trento o dei bianchi friulani di Mario

Schiopetto? Solo per fare alcuni esempi.

Proviamo a valutare quale importanza abbiano avuto, e continuiamo ad avere, i Nonino per le grappe in generale e per tutta la nostra Regione in particolare. Enorme, tanto che, se non ci fossero, bisognerebbe inventarli!

I prodotti di vertice debbono essere riconosciuti come strategici innanzitutto dai concorrenti.

In Francia nessun vignaiolo si sognerebbe di mettere in discussione uno Château d'Yquem o un Romanée Conti o un Lafitte Rothschild.

Più i prodotti di un'area si elevano in immagine e in qualità e più positivo sarà il *rating* e, quindi, la ricaduta sull'intera area di produzione. Sono regole che non ci siamo inventati mentre scriviamo, ma che sono lì, scritte sulla lava-

gna universale del mercato.

Concludendo

Nulla va lasciato al caso. Non basta vendere. Bisogna disegnare una strategia di vendita. Non basta vendere in Friuli-Venezia Giulia, ma è obbligatorio allargare gli orizzonti, andare sul *target* di consumatori attenti e che comprendono il valore della qualità, pagandola. Come pagano un grande vino o una bella macchina. L'unica via di salvezza che hanno questi prodotti è di staccarsi, di chiamarsi fuori dalla *bagarre*.

È anche una maniera – innestare la modernità della comunicazione e della vendita sugli antichi metodi produttivi – di chiamare i giovani a questo lavoro, i quali dovranno essere coinvolti in un progetto che sentiranno come proprio in quanto riguarda il loro futuro.

Tf



Vania DI NARDA

What I would not change about Friuli

Being an “imported” Friulian, or someone whose life began in another place and continued in several others ending up in this tiny region in a corner of Italy, being an immigrated Friulian I feel I have a privileged point of view of Friuli. Emotionally speaking, I feel attached enough to it to have the interest and the benevolence necessary for an involved analysis but, on the other hand, I also benefit from the detachment that only an outsider can have. These that follow are some of the characteristics that strongly belong to this land and that I enjoy and value from the bottom of my heart.



The culinary combination of **polente and muset** is one of these attributes.

There is a potent component of kinesthetic delight in the happy marriage of these two foods. Maybe it's the sensation of the hot muset melting in your mouth sustained by the gentle firmness of polenta or maybe it's the visual delight deriving from the streams of vapor that

originate from it but this food is true nourishment: it nourishes the body but it even better nurtures the soul. It's strong and humble at the same time; it's rich and poor, firm and soft, spicy and blended: all this in every single morsel. I relate it to the cold winter weather that I like so much, when the harshness of the season is balanced by the effect of this warming

dish. When eaten at a *pignarûl* the sensation of delight is doubled. The cold external temperature is mitigated by the lights and the heat of the flames of the epiphanic fires; muset and polenta is the internal counterpart of this peculiar, ancient, mysterious cohabitation.



© Foto Moretti, Udine

There is a place in Udine that I believe is one of the most beautiful squares in Italy. Piazza **San Giacomo** is a delicate synopsis of images and styles, sounds and noises, smells and perfumes. It's beautiful in every season. The light cast by the sky on the buildings and on the pavement is never the same. I have seen it under the pouring rain of November and under the scorching sun of August, on windy mornings and on sticky summer nights and this square is never the same. It looks like something between a courtyard and a Roman arena. The delicacy of its perimeter is balanced by the presence of the central emptiness. The stores around it and the stalls that rise daily in its center generate a lively company of people and colors. If you don't want to do anything but simply savor life, take the freedom and the right to sit at the base of the monument and simply watch the changes of lights, sounds, people and temperatures that everyday reshape the contours of this jewel. Piazza San Giacomo is a place to move to when life needs a pause. It's stimulating and reassuring at the same time, it can relax and recharge you in an immediate way.

Another thing that really brings me pleasure in Friuli is **the poetry of Pierluigi Cappello**. A recent discovery for me, his poetry seems to open the door between the visible and the invisible. Common, ordinary images are elevated to their true nature of passports for the ever present in each one of us. Images of capsized flies playing the harp like musicians, skies that are green with cold, flakes of light pressured by darkness. The images and the places we find in Cappello's poems tell of personal moments that become archetypes of the existence of all of us. His synthetic, concise lines are like drops of precious liquors that open up on your tongue and convey the flavor of intimacy. The poetry of Cappello is a truly moving addition to my life. He can put into words what we all sometimes find difficult to decline.

© Claudio Pagnutti - Turrin fotografia





Tarcisio Baldassi

Finally, two more things that pleasantly surprise me are two words in Friulian. In no other language that I know do I find such expressive words for the same meaning. One is the friulian name for children *fruts* and the other one is the word *trist*. *Fruts* has a particular sensorial component: in pronouncing this word, the flavor of spring and summer fruits comes to my mind and to my mouth: strawberries, peaches, apricots. It's the same flavor that I associate to the early years of life, to that time in which we all look cute and tender and in our best potentials. Like small but sweet fruits, children display a particular appearance of promising zest, with their cheeks that are softly colored, a little bit flushed and smelling

of fresh and smooth life. I think that the friulian word for children, *fruts* in fact, is a wonderful combination of sound, image, smell and taste. Not in many other languages have I found such an effective coexistence. The same but in a way the opposite can be said for the word *trist*. I believe that the meaning in friulian is of a person that is harsh or even nasty. At the same time the word also brings a second meaning, one that is connected with sadness and dissatisfaction. This combination makes me think: isn't true that when we are sad and unsatisfied we also tend to be more negative and very often offensive? Isn't it true that nasty people show a background of sadness in their unpleasant behavior? Better than in any other language that I know this friulian word pictures the simultaneous presence of these two nuances in the personality of *trist* people. This word is like the well-written summary of a concept, it's like the visual metaphor of a way of being. The semantic value is poignant, the signifier is wonderfully built around its meaning.

I truly love the generation of friulian *old women*. And by old I mean really old. I mean the women that have seen one or even two world wars, who know the scarcity of food and the hard life of work in the fields. These women are almost all gone but I loved the wrinkles on their faces and hands, I loved the boniness of their bodies and the strengths of their limbs. I remember the sound of their voices reciting the rosary at eight o'clock at night when I used to come for my summer holidays. I could hear the humming sound of the prayers from the streets running through the villages; it came from the inside of simple houses scarcely lit by illumination and from the courtyards populated by cats and dogs and spread through the surroundings. I respected them for their humble inner force, for their penetrating and yet understanding eyes. I also respected them for the determination with which they at different times could kill a chicken or with care and complicity treat a baby.

All in all, when I think of Friuli, when I think of what I like and bring me pleasure of this region, these are the things that immediately come to my mind. What are yours?



Tarcisio Baldassi

Enrica CAPITANIO

Tra sorgo, lenticchie e trabacchia

Le campagne dell'alta pianura friulana sul finire del Cinquecento in un documento inedito



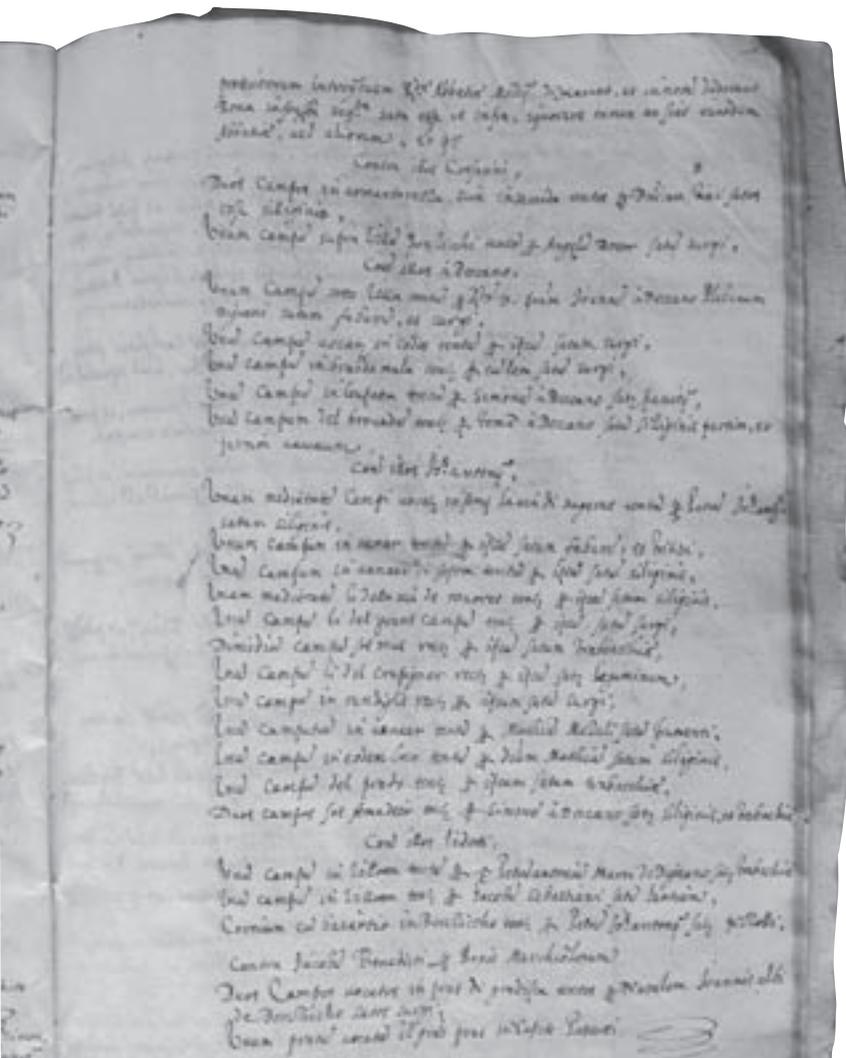
Siamo a Dignano, sulla riva sinistra del Tagliamento, a metà giugno del 1591, un venerdì.

Melchiorre Balzaro e Domenico Pillerino, incaricati di riscuotere i crediti arretrati dell'abbazia di Moggio (*conductorum preteritorum introituum reverendæ abbatiæ Moddii*), avevano chiesto e ottenuto dal luogotenente della Patria del Friuli un mandato di sequestro, cioè un pignoramento, ai danni dei debitori insolventi che risiedevano in vari paesi friulani: Giavons, Castions di Zoppola, Provesano, Savorgnano, Gleriis, Biauzzo, Carpacco, Digna-

no e Bonzicco. A Dignano l'attuazione del sequestro venne messa a verbale dal notaio Silvestro Oliverio, egli pure vivente e operante a Dignano, giungendo così fino a noi. L'atto originale si trova nel fondo *Notarile antico* dell'Archivio di Stato di Udine, busta 1975, registro intitolato *1590 Oliverio*.

Ragione del provvedimento dovevano essere affitti e censi non soluti a credito dell'abbazia, la cui esazione veniva affidata a uomini di fiducia, quali i citati Balzaro e Pillerino. Il primo era un uomo facoltoso, appartenente a una delle principali famiglie di Spilimbergo, con interessi e beni anche sull'altra sponda del fiume; il secondo

era già da anni fiduciario del monastero: *rerum gestor et procurator assertus reverendissimi domini Iacobi de Ruddo prothonotarii apostolici et abbatibus meritissimi reverendæ abbatiæ Moddii*, come viene citato in un atto del 1586 (ASU, NA, b. 1975). A Dignano era di certo un personaggio noto, possidente con un giro d'affari ramificato, facente parte del gruppo dirigente locale. A questo proposito basti ricordare che nel medesimo anno 1591 si occupava anche del passaggio a barca sul Tagliamento, riscuotendo un affitto in qualità



Una pagina del documento dignanese del 1591. (ASUd, fondo notarile antico, b. 1975, notaio Silvestro Oliverio, registro "1590 Oliverio", c. 31r.). Immagine riprodotta su concessione del Ministero per i Beni e le Attività culturali, ASUd n. 12 del 2011.

di conduttore (ASU, NA, b. 1975). Morì nel 1610 disponendo legati a favore della pieve. Situazioni di insolvenza risolte seguendo le vie legali, analogamente a quella che qui si prende in considerazione, sono testimoniate da altri atti, ad esempio la “Pollizza delli beni sopra li quali il comun de Dignan ha da racogliere per il fitto che pagano quelli di Marco di Quanz alla reverenda Abbatia di Moggio et questo per virtù del sequestro fatto ad istanza della ditta abbatia”, datata 15 giugno 1578, sempre negli atti del notaio Oliverio. Si noti che gli “hæredes Marci Quantii” vennero nuovamente colpiti nel 1591.

La pieve di Dignano e l'abbazia di Moggio

La pieve di S. Pietro, oggi parrocchia di S. Sebastiano, ha origini antichissime, anteriori al Mille, non ancora sufficientemente indagate. Si sa che nella seconda metà dell'XI secolo il villaggio di Dignano venne donato, insieme con molti altri beni, all'istituenda abbazia di Moggio da parte del fondatore, il conte Cacellino; in seguito il patriarca Ulrico vi aggiunse questa e altre due pievi, Cavazzo e Gorto. Nel 1136 il patriarca Pellegrino confermò tutte le donazioni operate dai suoi predecessori. I documenti fondativi, il cosiddetto testamento di Cacellino e la dona-

zione del patriarca Ulrico, datati rispettivamente 1070 e 1072, sono stati riconosciuti dalla critica come non autentici: il primo è un falso trecentesco mentre la seconda è stata redatta a posteriori, sulla base però di documenti genuini. In base alle disposizioni sopra ricordate l'abbazia esercitava la giurisdizione ecclesiastica sulla pieve di Dignano con autorità arcidiaconale. Ciò significa che essa era dotata di diritti e doveri vescovili: nominava il pievano, riscuoteva il quartese, si incaricava delle visite pastorali e del placito di cristianità, che consisteva in un tribunale presieduto dal vicario abbaziale in cui si giudicavano le cause e le denunce presentate dagli abitanti. I curati e rettori delle chiese soggette avevano da parte loro l'obbligo di recarsi a Moggio una volta l'anno per sottoporre al vicario eventuali problemi. Dopo la soppressione dell'abbazia, avvenuta nel 1776, la giurisdizione venne trasferita all'arcivescovo di Udine.

Il documento e la sua particolarità

Podestà e giurati, cioè i capi delle comunità di villaggio, dopo un'attenta ricognizione riferirono scrupolosamente tutto ciò che in quel momento era seminato sui campi posseduti da ciascuno dei debitori (*dixerunt et in nota dederunt bona infrascripta sequestrata sata esse ut infra*), iniziando da Bonzicco e proseguendo a Dignano. Prima di iniziare però vollero declinare eventuali responsabilità, avvertendo di non essere sicuri se i campi appartenessero veramente

all'abbazia: *ignorare tamen an sint eiusdem abbatiæ vel aliorum*. Le famiglie colpite vengono per lo più indicate per cognome o col nome del capofamiglia: *contra illos a Decano, contra illos Ioannis Antonii, contra illos Vidotti, contra illos Hierusalem Quantii* (caratteristica l'espressione "quelli di..."); in qualche caso si ricorda un antenato: *contra hæredes quondam Angeli Pontelli de Dignano, contra hæredes Marci Quantii*; qualcuno viene nominato direttamente: *contra Petrum Rosæ, contra Iosephum Millanum*, senza dimenticare chi è subentrato al posto di un altro: *contra dominum Ioannem Baptistam Marcutium loco Constantini Rosæ*. Segue la descrizione dei terreni distinti in campi o prati di cui si forniscono sommariamente

tipologia ed estensione (un campo, due campi, un campetto, mezzo campo, una braida di tre campi ecc.) individuandoli col nome proprio (*unum campum dictum..., vocatum...*) o col nome della località in cui si trovavano. Non si danno i confini, perché la finalità del sopralluogo era altra.

Il testo è di straordinario interesse, in quanto "fotografa" la situazione esistente in un dato tempo e luogo, permettendoci di conoscere che cosa *effettivamente* veniva coltivato in quelle campagne e non soltanto, ad esempio, la composizione degli affitti che le famiglie contadine erano tenute a versare al padrone. Gli studi di storia agraria infatti si basano principalmente su fonti di altro tipo e in particolare sui libri dei censi o "rotoli censuali". Questi erano dei registri

che servivano ai grandi proprietari fondiari, laici (per lo più nobiliari) o ecclesiastici (monasteri, chiese, confraternite) a registrare e tenere sotto controllo la riscossione delle proprie rendite in natura e in denaro, derivanti dalla concessione dei terreni a coloni sotto varie forme (enfiteusi, affitto semplice, livello), oppure da diritti insistenti su determinati beni: i censi, cioè contribuzioni dovute da parte del titolare di un diritto su di un immobile.

I rotoli censuali, pure preziosissimi, si direbbe insostituibili, sono dunque fonti indirette: danno informazioni sui canoni richiesti ai coloni, cioè su ciò che essi dovevano produrre per pagare l'affitto, ma non dicono cosa coltivassero per soddisfare le proprie esigenze; il frumento ad esempio, immanca-



Sorgo da granella, in friulano *soròs* (*sorc ros*).

Dal *sorc* al *sorc turc*

Finalmente un documento che ci dice che cosa si trova in campagna ad una data precisa: il 14 giugno 1591. È passato quasi un secolo dalla scoperta dell'America, ma il mais non compare e il fagiolo, almeno a Dignano, non fa ancora capolino.

C'è tanto sorgo (friulano attuale *soròs*, da *sorc ros*; friulano dell'epoca *sorc*) che sicuramente era stato seminato da poco tempo. Questa coltura dava una granella che non è frequente nei pagamenti degli affitti: era di poco pregio, il suo valore di mercato era sempre il più basso rispetto alle altre granelle, non è panificabile e, anche se mescolata ad altri cereali, dava un pane assai poco apprezzato, ha il seme che deve essere "svestito" dai coriacei tegumenti ed era l'unico cereale che poteva essere destinato agli animali (tranne forse l'avena, ma quella era il carburante per una macchina da guerra chiamata cavallo). Questi difetti rendevano il sorgo sgradito ai proprietari terrieri che pretendevano il panificabile e commerciabile frumento col corredo di segala, avena e fava, tutte colture

bile nella composizione dei canoni, valeva come moneta sonante e difficilmente i contadini si potevano permettere di trattarsene. Essi “offrono un quadro di conoscenze complessivo”, ma sempre dal punto di vista della grande proprietà; dunque “il quadro di conoscenza che ne deriva è limitato, perché non comprende il mondo dei piccoli proprietari [...] e nemmeno tutti quegli aspetti della vita e del lavoro contadino che non avessero a che fare con il censo padronale” (CAMMAROSANO 1985, XIII).

Il verbale di cui stiamo trattando invece si pone in un’ottica del tutto diversa, poiché ai fini del pignoramento localizza i terreni e ne descrive le coltivazioni o, al contrario, segnala l’assenza di colture: numerosi terreni risultano infatti *vacuos* (forse arati e in attesa del-

la semina) o, con termine friulano, *in pustota*. Nel caso specifico ha forte rilevanza anche la data, in quanto indica la stagione in cui si sono svolti i fatti: elemento irrilevante nei rotoli censuali, che tutt’al più si limitano a ricordare le scadenze dei pagamenti: S. Giacomo di luglio, Madonna d’agosto, S. Michele... ed essendo di natura contabile dovevano principalmente segnalare le quote incassate e le eventuali insolvenze.

Le campagne e le colture

Lascio ad altri, più competenti, le considerazioni di carattere più strettamente agronomico e mi limito a segnalare la diffusione delle colture così come appaiono dalla descrizione notarile. La coltivazione più presente è senz’altro il sorgo, citato in riferimento a



Cooz (oggi si scriverebbe *Côç*) era un villaggio che fu distrutto, probabilmente, durante l’ultima incursione turca. Di esso rimane la chiesetta di San Martino. Nel documento che qui viene commentato appaiono degli appezzamenti di terreno nei suoi pressi, ad esempio *unam langoruttam a Cooz satam siliginis*.

autunno-vernine. Le produzioni delle colture estive erano, almeno in buona parte, lasciate ai coltivatori e, accanto al sorgo, in questo documento troviamo il panico, mentre nei secoli precedenti, ma era sempre per il pagamento di affitti, è decisamente più frequente il miglio. Vi è da dire che, forse, in questo documento il panico è raro e il miglio non compare perché entrambi hanno il ciclo più breve del sorgo e potevano, quindi, essere seminati più tardivamente, magari dopo frumento, per un secondo raccolto.

Per dare un’idea della “povertà” del sorgo: da un documento del 1414 sappiamo che la segala era venduta a 16 soldi il pesenale, mentre il sorgo valeva 5 soldi al pesenale. In alcuni sonetti in friulano del Cinquecento si fa spesso riferimento al pane di sorgo, e sempre in modo tutt’altro che laudativo. Talvolta ciò avviene con spirito classista, augurando ai “signori” le medesime disgrazie dei lavoratori e, tra queste, il pane di miglio e di sorgo (*Pan di mei e di sorc ancje ai signôrs*), tal’altra con un’impronta piuttosto razzista, dicendo che si nutrono di questo pane gli slavi, i cagnelli e i villani (*Mangjin del pan di sorc e sarasin / Ju sclâfs, e ju cjargnei, e ju vilans*). Viste le non positive caratteristiche commerciali ed edonistiche del sorgo sopra elencate è intuibile come il mais, qui affacciato quasi sicuramente verso la fine del Cinquecento, e diffusosi nel secolo successivo, dovesse trovare ampio consenso: la granella non è “vestita” quindi si salta un passaggio tecnologico, produce di più, è senz’altro più appetibile e più nutriente.

Il successo del mais, chiamato tuttora *sorc turc* perché ciò che era “foresto” veniva spesso qualificato come “turco”, è esemplificato anche dal nome con cui ora è noto in tutto il Friuli: *blave*. Prima dell’avvento del mais questo

☞ trentasette appezzamenti. Seguono segale e frumento, citate una ventina di volte ciascuno; la segale però è prevalentemente accompagnata da altre essenze: frumento, trabachia, tritico, fave e lenticchie. L'identificazione del latino *siliginis* con la segale è certa e avvalorata da un tratto del documento in cui il notaio passa improvvisamente al volgare e nomina alcuni campi “tutti seminati di formento, sigalla et trabachia”. Anche la fava risulta ben diffusa, ma quasi sempre coltivata insieme ad altro: trabachia, tritico (probabile sinonimo di frumento), segale, avena e lenticchie. Trabachia e tritico erano per lo più insieme, benché talvolta compaiano da soli; così anche l'avena veniva coltivata sola o in commistione con altre piante. Sono poi testimoniati, con poche

ma significative ricorrenze: panico, legumi, farro e tramesta (lo stesso che trabachia); infine, nell'orto di una casa di Bonzicco (*cortivum cum baiartio*) si coltivavano i ceci (“pizzolli”).

Complessivamente risultano privi di qualunque coltivazione (*vacuos*) ventinove campi, dei quali non sempre viene fornita l'ubicazione; sono qualificati come del tutto incolti (*in pustota*) però soltanto due campi e due “metà”.

I toponimi

Nel sequestro ciascun appezzamento viene identificato col proprio nome o con quello più generale della località in cui si trova, offrendo in tal modo numerosi e ricchi spunti per considerazioni sulla toponomastica locale. I luoghi stessi in cui si svolse il rogito

sono significativi: prima *sub logia communis*, il portico della “casa del comune” già nota da altri documenti coevi; poi nella residenza dei signori di Spilimbergo, giurisdicenti su Dignano e Bonzicco (*in domo magno illustrissimi domini Ioannis Henrici ex magnificis dominis consortibus Spilimbergi*).

Non è possibile in questa sede affrontare una disamina completa della toponomastica locale testimoniata dal documento in esame; segnalerò quindi alcuni fra i toponimi più interessanti, rinviando ogni approfondimento ad un nuovo e più ampio contributo. Prima però occorre soffermarsi sul modo in cui vengono definiti i singoli terreni e in particolare sul termine “langoria”, presente anche nella forma diminutiva “langorutta”; il



Lints (lenticchie).

termine era generico ed indicava tutte le granelle, era cioè sinonimo di “granaglie”; poi è diventato il nome del cereale per eccellenza.

C'è sempre il rovescio della medaglia: il mais dà di più, ma è più esigente, soprattutto per quanto concerne l'apporto idrico. Il suo successo trovò quindi limiti agronomici. Ecco perchè, ancora nell'Ottocento, il sorgo era ben presente nelle rotazioni praticate nell'alta pianura friulana.

Sappiamo, per esempio, che nel vicino villaggio di San Durì la rotazione era quinquennale, si apriva col frumento, seguito l'anno successivo dal mais e nel quarto anno, a terreno sfruttato, interveniva il sorgo che, a differenza del mais e del frumento, non era letamato.

L'attuale monosuccessione del mais (chiamatela pure monocoltura) è relativamente recente poichè risale agli anni Settanta del Novecento ed è possibile solo grazie a grandi volumi di acqua e a massicce concimazioni azotate.

Fave, lenticchie e ceci

Nel pensiero corrente queste tre leguminose sono “meridionali”, cioè si

vocabolo è usato in alternativa a “campo”, “braida”, “metà” (*unam medietatem campi vocati in-somp la via di Nugarut*) e indica quindi qualcosa di diverso. Troviamo così *unam langoruttam a Cooz satam siliginis, una langoria in Villotta, unam langoriam a Cooz, unam langoriam in dicto loco, unum campum vocatum la Langorutta, unam langoruttam, duos campos in Fossalut*. Si intende probabilmente un campo di forma lunga e stretta e non una “porca breve ai limiti del campo” o “porca più corta delle altre” (*Nuovo Pirona*, voce *Angòrie*); l’uso in questo senso è ampiamente attestato nei documenti dei “Catapan” della pieve di Dignano, la cui edizione è in corso di stampa a cura di chi scrive. La distribuzione del termine sul territorio, secondo

“comprende il Friuli medio e basso (specie l’alta pianura sulla sinistra del Tagliamento, laguna esclusa), e le principali vallate carniche (meno), con dubbie e insignificanti propaggini al di fuori di tale zona” (DESINAN 1982, 102).

Il documento è preciso nel definire l’estensione dei campi coltivati, mentre non si cura della superficie dei prati: così troviamo il campo nella maggioranza dei casi, ma anche *dimidium campum, unum campum cum dimidio, unum campum lì delli campi Lunghi et duos campos in Villotta, tres campos Sotto Riva, quattro campi nella braida da Pieve*.

Suggerisce una particolare fertilità il campo *della Bondantia*, mentre è forse di uso familiare il nome del campo *dell’agna Flor*, come quello *di Daniel*; così anche le località

lì da Ca’ Vicendutto e *lì da Cha Cecchon* potrebbero riferirsi ai nomi dei rispettivi capostipiti, un Vincenzo e un Francesco, che nel corso del tempo hanno dato luogo a forme cognominali.

Intrigante e suggestivo è invece *lì dai Chiacil*. Una *via de Chiacil* è attestata anche nei Catapan della pieve di Dignano, nell’anno 1590; il toponimo era già noto, ma per un’epoca posteriore (DESINAN 2002, 352-353): questi nuovi documenti permettono di retrodatarlo alquanto. *Chiacil* è una variante del nome tedesco *Katzil, Katzilin*, documentato dall’XI secolo, e il pensiero corre subito al conte Cacellino, fondatore dell’abbazia di Moggio, di cui si è detto sopra. Dallo stesso antroponimo si è formato il nome di un villaggio friulano: Villacaccia, oggi frazione



La trabacchia era una miscela di segala con veccia. Qui vediamo la veccia, cioè le “palline” nere, con semi di cereali.

ritiene che siano caratteristiche dell’Italia del sud. In realtà la fava era una delle colture più diffuse in tutto il Friuli, compresa la montagna (era tipica di Sauris), ed è stata sostituita dal fagiolo arrivato dal Nuovo Mondo. La fava si trova costantemente nei pagamenti dei censi, mentre la lenticchia (in friulano *lint*) non vi compare. Grazie a questo documento sappiamo, però, che la sua coltivazione era piuttosto in auge (appare coltivata “a pieno campo”), e che il “piatto di lenticchie”, per quanto povero, non mancava sulle rustiche tavole dei nostri avi. In questo documento i ceci (in friulano *piçûi*) compaiono una volta sola e nell’ambiente protetto di un *bearç* presso casa. Forse erano una coltura più “intensiva”, bisognosa di più cure e di sorveglianza (il furto campestre era una grossa piaga). Da altre fonti sappiamo che i ceci sono stati coltivati nella pianura friulana almeno fino agli inizi del Novecento.

Trabacchia

Da questo documento sappiamo che era abbastanza diffusa la coltivazione della “trabacchia”. Il nome è curioso e si spiega col friulano *trabàcje* il

del comune di Lestizza. Le antiche attestazioni suonano infatti *Villa Cacilini, Villa Cazil, Villa Chiazil* e, in tedesco, *Katzlinsdorf* che ne è l'esatta traduzione (*dorf* = villaggio).

A Bonzicco il *prat di Gradisca*, toponimo oggi scomparso, identificava la zona del castelliere proto-storico, classificato dagli studiosi nella tipologia "a sperone" per la sua forma, ancor oggi riconoscibile; sorgeva "in posizione simmetrica rispetto al sito fortificato di Gradisca di Spilimbergo" (CIVIDINI 2006, 39). Il luogo, di notevole

interesse naturalistico e paesaggistico, si chiama ora *Dolines* che è di formazione slavo/slovena come Gradisca.

L'alta pianura arida necessitava di punti di raccolta delle acque (*suéis*) specie per l'abbeverata del bestiame; anche qui la toponomastica ne segnala la presenza, benché gli abitati sorgessero presso il fiume dal quale poi si derivava la roggia (in proposito si veda ZOZZOLOTTO 2005, 29-97). Troviamo dunque, a Dignano, la "braida del Soglio vecchio" e i campi "lì del Sogliuzzo"; documenti coevi nei "Ca-

tapan" parlano del "soglio di via di Cooz" e di quello di "via di Maseris". A Bonzicco c'era la "bevorchia lì del soglio di Rovoret". Quest'ultimo toponimo si trova nelle varianti "in Rovoredò", "via di Rovoret"; dal confronto con altri documenti sembra si trovasse fra Dignano e Bonzicco e comprendesse terreni comunali goduti promiscuamente dalle due comunità e divisi solo molto tardi, mentre altri beni comunali nella prima metà del Settecento risultavano ancora indivisi (Catapan di Dignano, documenti del 2 e 5 marzo 1723). **Tf**

SIGLE

ASUd, NA = Archivio di Stato di Udine, Archivio notarile antico.

b. = busta

c. = carta

r. = retro

BIBLIOGRAFIA

P. CAMMAROSANO, *Le campagne friulane nel tardo medioevo*.

Un'analisi dei registri dei censimenti dei grandi proprietari fondiari, Udine 1985.

E. CAPITANIO - N. DAO, *I Catapan della pieve di Dignano fra medioevo ed*

età moderna, in corso di pubblicazione.

T. CIVIDINI, *Il territorio della Collinare in epoca romana*, Fagagna 2006.

C. C. DESINAN, *Agricoltura e vita rurale nella toponomastica del Friuli-Venezia Giulia. Prima parte*, Pordenone 1982.

C. C. DESINAN, *Escursioni fra i nomi di luogo del Friuli*, Udine 2002.

F. DE VITT, *La pieve di Dignano al Tagliamento nel medioevo*, in *Dignano*, a cura di G. BERGAMINI, Dignano 2005.

F. DE VITT, *L'abbazia benedettina di*

Moggio nel medioevo, in *Il Tagliamento*, Sommacampagna 2006.

S. ZOZZOLOTTO, *Una «pianura inacquosa»*, in *Sfueis. Memoria e ricerca storica*, Sedegliano 2005.



Fiori di veccia.

cui significato si può apprendere consultando il *Vocabolario friulano* del 1871, opera proprio di un dignanese, l'abate Jacopo Pirona. Orbene, la *trabacje* era una "mistura di segala e veccia" e, data la presenza in campo, possiamo dedurre che le due specie fossero state seminate insieme, e non mescolate *a posteriori*. La veccia è una leguminosa e qui presenta il vantaggio di "nutrire" di sostanze azotate la consociata graminacea. Non escludiamo che questo miscuglio fosse soprattutto un ripiego agronomico favorito dal ciclo simile che presentano le due specie, ma risultasse una soluzione forse non entusiasmante per la tavola, come si può dedurre dal senso figurato di 'gentaglia' che il vocabolo venne ad assumere. Probabilmente questo miscuglio si faceva per *sante scugne*, alterando così la purezza del cereale; il verbo *trabacjâ*, sempre secondo Jacopo Pirona, significa "alterare la natura e la purezza di una cosa, facendone meschianza", e il *vin trabacjât* è il vino "affatturato".

Il miscuglio era quindi un obbligo; in effetti, nel *Vocabolario botanico friulano*, curato da Giulio Andrea Pirona, nipote di Jacopo, allegato all'opera dello zio, si legge che la veccia "coltivasi commista alla segala", quindi è costretta ad un matrimonio di interesse. E.C.



Maria SANTORO

Spilimbergo Fotografia 2011

Una nutrita serie
di esposizioni anche
con il sostegno della
Fondazione CRUP

Nozze d'argento per *Spilimbergo Fotografia*, da 25 anni la rassegna *made in CRAF* (Centro Ricerca e Archiviazione della Fotografia), che anche per quest'ultima edizione ha ricevuto il convinto sostegno della Fondazione CRUP.

Il 2010 si è concluso per il festival con un importante *focus* sul tema ambientale e le potenzialità della fotografia di esprimere al contempo la bellezza dei luoghi e spingere la collettività verso una più sensibile salvaguardia. La mostra *Il Paesaggio in Fotografia 1950-2000*, e il convegno ad essa associato *Green Click*, hanno in

effetti tracciato la strada agli sviluppi dell'edizione 2011, dove si contano ben due mostre dedicate al territorio accanto ad un allestimento *open air* dal titolo *Foto - BIO - Grafia. Il mondo rurale di Gianenrico Vendramin*, lungo via Cisternini a Spilimbergo, proposto in occasione della manifestazione nazionale *Le Piazze del Bio* del 14-15 maggio scorso. Tale mostra rappresenta un doveroso tributo al mondo rurale friulano, alle braccia lavoro che alacramente hanno plasmato la terra consacrata all'agricoltura. Le sequenze selezionate esempli-

ficano la totalità dei dettagli caratterizzanti l'arte contadina assieme al vissuto di intere generazioni che hanno trasmesso memoria della genuinità associata a veri prodotti della terra.

La mostra di Vendramin costituisce soltanto l'antipasto al percorso "naturale" della rassegna. In programma, infatti, *Toccano il cielo. Le Dolomiti friulane patrimonio dell'UNESCO* (Cimolais - Sede del Parco 19 giugno-15 agosto) e *Acque del Friuli Venezia Giulia* (Tramonti di Sotto - Ex Latteria, 15 luglio - 21 agosto).



Qui sopra, nella pagina precedente e nella pagina a destra, fotografie di Gianenrico Vendramin, Archivio CRAF, Spilimbergo.

Dolomits

La prima, voluta fortemente dalla Provincia di Pordenone per celebrare la ricorrenza ufficiale della certificazione delle Dolomiti patrimonio dell'umanità UNESCO, sottende un preciso intento promozionale e turistico per il territorio oltre che di sensibilizzazione verso una sempre più condivisa responsabilità nella tutela dei luoghi.

Paradiso incontaminato, dove si alternano cuspidi rocciose, il Parco costituisce una perfetta "cattedrale gotica" oppure un castello dagli alti torrioni elevati ad altezza del cielo. Circondato dai Monfalconi, si eleva statuario il Campanile di Val Montanaia, simbolo universalmente riconosciuto della Val Cimoliana, cuore del Parco.

La mostra, che il CRAF realizza in collaborazione con la FIAF (Federazione italiana Associazioni fotografiche) e alcuni fotografi indipendenti, si compone di 130 opere. Essa rappresenta un excursus storico, dalla fondazione della SAF (Società alpina friulana) a Tolmezzo nel 1874 e gli alpinisti fotografi che per primi si avventurarono sulle Dolomiti friulane (Amedeo Gracco, Arturo Ferrucci, Emilio Pico, Cesare Mantica, Ugo Camavitto, Leonida D'Agostini, Alberto Zanutti), passando attraverso la dimensione linguistico-antropologica delle fotografie di Paul Scheurmeier, Ugo Pellis e Attilio Brisighelli degli anni 1920-1930, seguite dalle immagini anni Cinquanta di Giuliano Borghesan ed Elio Ciol, sino alla fotografia contemporanea, dove spicca la spettacolarità dei paesaggi e di





Luciano Gaudenzio, *Alba sui Monfalconi*.



alcune tra le più suggestive vedute delle cime, l'ambiente ripreso nel corso delle diverse stagioni, i paesi e i borghi. I fotografi contemporanei, tra cui citiamo Ruggero Lorenzi, Luciano Gaudenzio, Massimo Crivellari, Daniele Marson, Michele Mattiello e Stefano Toselli, hanno congiunto la passione per la montagna alla capacità di cogliere, sia in modo professionale che amatoriale, il significato dell'ambiente. Tutte le immagini, infatti, evidenziano la passione per la montagna come l'abilità nel riprodurre la mappatura delle principali cime e sentieri, dei percorsi e dei rifugi, nonché il senso lirico di questi luoghi, come si evince dalle fotografie di Roberto Mazzoli, Fabio Roman, Ivano Cassan, Paolo Vercesi, Walter Tondo, Marco Pradella, Claudio Beltrame, Paolo Bonavolta, il botanico Adriano Bruna, i fotoamatori ertani Mirco Valentini, Eleonora e Giuseppe Rossi, la giovane responsabile dell'archivio fotografico del Parco delle Dolomiti Marianna Corona, Luca Visentini, Francesco Zanna e ancora Matteo Brunoro, Fabiano Bruna, Giuseppe Carone (il cui archivio fotografico è conservato dal CRAF), Luca De Ronch, Ilario Morettin, e gli studenti della LABA (Libera Accademia di Belle Arti) di Firenze, Riccardo Fontana, Michele Seghieri, Michele Chiascione, Gaia Gregori, Tara Gaya Lawley.

Aghis furlanis

La mostra *Acque del Friuli-Venezia Giulia*, presentata nel 2008 dal Circolo fotografico "L'Obiettivo" di Pordenone presso la Galleria



Bianca De Sandre, *Lignano, barene in laguna*, 2007.

del Consiglio Regionale di Trieste, quest'anno ha luogo presso l'ex Latteria di Tramonti di Sotto (15 luglio-21 agosto). L'esposizione fotografica disegna una geografia dell'acqua dai porti triestini, alle lagune, alla foce del Timavo, al Natisone, al corso del Tagliamento, alle risorgive, ai fiumi di pietra delle montagne, in una metamorfosi di elementi e colori, dove il "silenzio incantato" dei luoghi cela una presenza magica, una fiaba. I fiumi esercitano da sempre nell'immaginario una forte attrazione in quanto scenari storici di episodi bellici o esondazioni dalle conseguenze tragiche, altresì rappresentano elementi essenziali del paesaggio e risorse indispensabili all'agricoltura. Le immagini raccontano la storia delle relazioni fra territori ed evocano, attraverso molteplici *backstage* naturali, il rapporto tra l'uomo e l'acqua quale "habitat" culturale a cui

legare l'identità di un popolo. L'acqua, elemento cosmico celebrato dalle filosofie dell'antica Grecia, racchiude in sé una straordinaria forza motrice chiamata vita.

La fotografia e, nella fattispecie, le fotografie realizzate da Rino Aruta, Ilvia Bianchet, Carlo Alberto Bianco, Alida Canton, Maria Laura Contini, Francesca Codogno, Tiziana Dell'Andrea, Bianca De Sandre, Maria Teresa Ermano, Maria Carla Maccario, Massimiliano Marzotto, Giorgio Nicolini, Nada Paier, Gloria Redolfi Riva, Giancarlo Ruolo, Alberto Vezzil, Mariella Vitetta, affrontano la bellezza e la valenza di questo nostro patrimonio idrico affinché possa essere compiutamente apprezzato e tutelato.

Ancjemò ancje

Com'è noto, l'ecclettico programma della rassegna si dilata a molteplici ambiti culturali.

Imperativa per quest'anno la mostra dal titolo *Fotografia e Risorgimento in Italia. I Tesori dei Grandi Musei Italiani* (realizzata dalla Provincia di Pordenone - Galleria della Provincia, 7 settembre - 6 novembre) che partecipa alle celebrazioni del 150° anniversario dell'Unità nazionale con 130 fotografie originali più una vasta serie di *cartes de visite* raffiguranti i protagonisti del Risorgimento e, infine, un preziosissimo nucleo di dagherrotipi. Non mancano immagini relative ai campi di battaglia di Magenta, Solferino e Mentana, alla guerra di Crimea, vedute urbane con originali di grande formato.

La mostra include le fotografie di Stefano Lecchi sulla caduta della Repubblica romana nel 1849 e le immagini della presa di Porta Pia nel 1870.

Spilimbergo Fotografia 2011 si caratterizza per il rilievo conferito ai fondi CRAF, quindi per la valorizzazione del posseduto.

La gran parte delle fotografie esposte è inclusa nel patrimonio del Centro spilimberghese: nella fattispecie, la mostra *Mario Giacomelli. Dall'Archivio di Luigi Crocenzi* (Spilimbergo - Corte Europa, 23 luglio - 25 settembre) propone una scelta di *vintages* anni 1950-1970 del fotografo di Senigallia tratte dall'archivio Crocenzi acquisito dal CRAF nel 1995. Una miniera, tra libri, lettere e fotografie che evidenziano, oltre l'amicizia intercorsa fra i due, l'estetica prescelta dal marchigiano Giacomelli verso un espressionismo fotografico che esaspera

l'aspetto emotivo della realtà, capovolgendo l'ottica neorealista, e introduce nelle immagini una nuova poesia tonale, onirica. La personale dedicata a *Tullio Stravisi 1950-2000* (Lestans - Villa Ciani, 23 luglio – 25 settembre) presenta opere del fotografo triestino il cui fondo è custodito al CRAF dal 2005. Molti sono i ritratti, le vedute della città di Trieste e i paesaggi, con una precisa predilezione per il paesaggio carsico elaborato con peculiari tecniche di viraggio delle stampe.

Tra sogno e realtà. Opere dalla collezione CRAF è il titolo prescelto per l'esclusiva mostra dalla marcata impronta surrealista, ospitata presso la Sala Polifunzionale Il Caseificio (Spilimbergo, 23 luglio-28 agosto). Nelle fotografie proposte emergono i nomi dei più celebri Man Ray, Venò Pilon e Cecil Beaton che, già nel 1936 per *Vogue*, utilizzava sfondi dalle chiare reminiscenze daliliane. Sul versante internazionale troviamo *Frank Horvat - NO REPEAT 1945-2010* (Udine - Galleria Tina Modotti, 23 luglio – 11 settembre), titolo del tributo ad uno tra i più noti fotografi del secolo scorso, la cui longeva carriera annovera successi in ambito fotografico e soprattutto nel settore moda, tanto da fare scuola. Ha infatti impreziosito alcune tra le più belle pagine di *Vogue*, *Elle*, *Harper's Bazaar* e interpretato magistralmente l'*haute couture* italiana e parigina. Interessanti anche le prospettive con Rovigno nell'ambito dei Photodays con la mostra dedicata a *Franco Fon-*

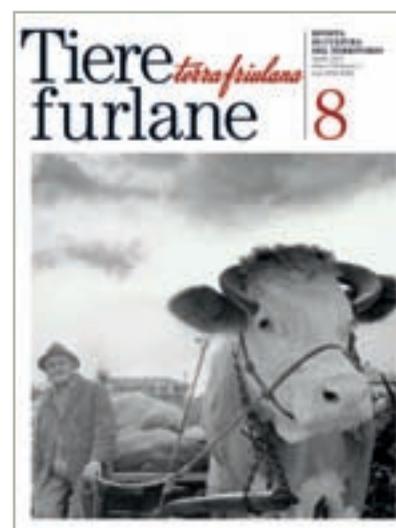
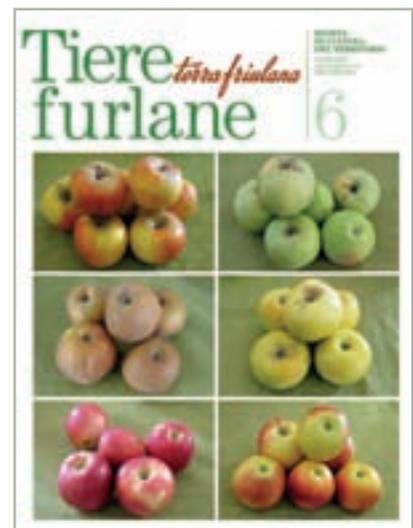
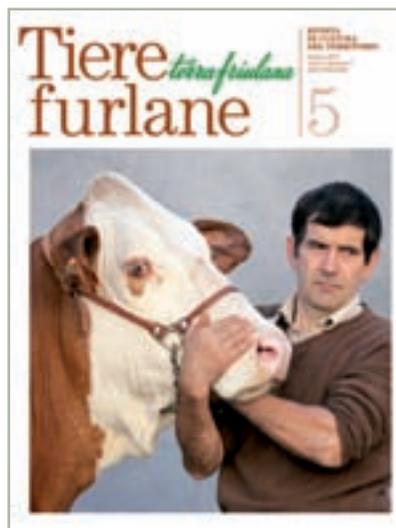
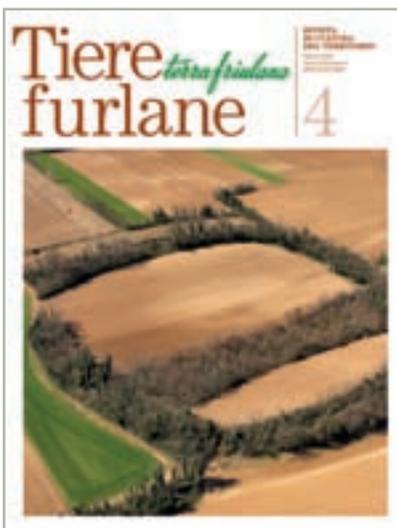
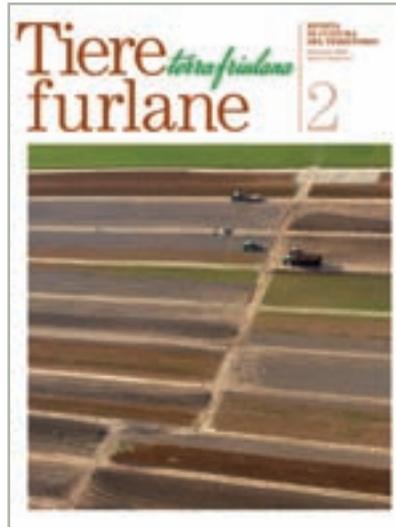
tana & Mario Giacomelli. Due Maestri della Fotografia italiana del '900 (Museo di Rovigno, 7-27 giugno).

Le opere selezionate, per lo più relative al paesaggio naturale o strutturato, suggeriscono atmosfere metafisiche. Alcuni dei progetti espositivi già realizzati, e particolarmente apprezzati, saranno veicolati in prestigiosi centri italiani ed europei, Russia in particolare, in occasione del programma Italia – Russia 2011. *Il Paesaggio italiano in Fotografia 1950-2000* raggiungerà la Carelia mentre *Fotografia e Neorealismo in Italia 1945-1965* riprenderà il suo tour, dopo Toronto e New York, a San Vito al Tagliamento (Chiesa di San Lorenzo, 15 luglio -28 agosto) proseguendo poi per San Pietroburgo, Nizhny Novgorod e Mosca. Tale mostra presenta un'ampia introduzione dedicata a Luigi Crocenzi e comprensiva dei fotoracconti originali realizzati per *Il Politecnico* di Vittorini, nonché la serie del *Gruppo Friulano per una Nuova Fotografia* di Spilimbergo, con immagini-documento che ritraggono con "occhio" sobrio e sincero il popolo friulano, la "nostra gente" nell'espressione di massima operosità al lavoro nei campi.

Infine, la mostra *Fotografia, memoria e identità nell'emigrazione dallo Spilimberghese*, già realizzata a Spilimbergo nel dicembre 2010, si ripropone a Sacile, dal 27 luglio al 21 agosto, in occasione dell'annuale incontro EFASCE (Ente friulano Assistenza sociale e culturale Emigranti).



Frank Horvat, *Sandrine*, 1983.



*Bêf
un
tai
e lei Tiere
furlane*

ancje su internet
www.regione.fvg.it/tierefurlane



TIPICAMENTE
FRIULANO



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA