

Tiere *terrafriulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
ottobre 2016
Anno 8 Numero 2
issn 2036-8283

25





Che non illudano
le notti profumate di acacia
ridate agli usignoli
o il rifiorir dell'iris
sui dirupi del monte.
Era una notte di calde
sensazioni
quella
che cancellò un millennio
di storia dell'uomo.

Italo Calligaris
(Gemona 1923 - Udine 1997).

Fotografia di Renato Candolini

La forza della diversità

T

Tiere furlane ritorna alla lingua italiana dopo la precedente esperienza editoriale interamente dedicata alla lingua tedesca. Un numero, quello in tedesco, pensato per essere un prezioso volume ricco di approfondimenti e curiosità, da indirizzare al nostro

principale mercato di riferimento turistico, ovvero quello di lingua germanica. Una pubblicazione non distribuita ai fedeli lettori e sostenitori di questa rivista, ma divulgata presso le principali strutture ricettive regionali che beneficiano di una forte incidenza del turismo tedesco e presentata in importanti eventi in Austria e Germania. L'obiettivo, ricordando anche la pubblicazione in inglese realizzata lo scorso anno, è stato quello di offrire un reale strumento di conoscenza del

nostro territorio e delle sue peculiarità naturali, storico-artistiche ed enogastronomiche. I primi dati a disposizione della stagione estiva 2016 confermano la strategicità, per il nostro comparto turistico, del target di lingua tedesca. Diventa pertanto sempre più importante offrire strumenti conoscitivi non generalisti, ma in grado di raccogliere le sensibilità e gli specifici interessi di un mercato come quello germanofono. La continua richiesta di copie di quell'edizione speciale di *Tiere Furlane* da parte di operatori e di aziende che lavorano con il mercato di lingua tedesca

è la dimostrazione concreta della validità di quel progetto e testimonia il salto di qualità di *Tiere Furlane* che diventa realmente uno strumento pienamente integrato con la nostra strategia promozionale.

Questo ritorno alla lingua italiana, e alla insostituibile regia editoriale del professor Enos Costantini, è un'opportunità per ricominciare a conoscere la ricchezza culturale della nostra regione, intesa nell'accezione più ampia del termine. Ogni articolo infatti è un viaggio alla scoperta di paesaggi, tradizioni, sapori e racconti custoditi dalla nostra terra. Un'opportunità,

ma al contempo un monito per ricordarci che il comparto agro-alimentare ed enogastronomico, con le sue solide radici storiche, è parte fondante della nostra offerta turistica. E dobbiamo essere convinti fino in fondo che dobbiamo operare per preservare la credibilità qualitativa dei nostri prodotti onde evitare facili omologazioni. Seguire *trend* o mode non ci garantisce il futuro, ma ci porta solo a un impoverimento di quel patrimonio che siamo riusciti finora a proteggere e a trasmettere. Dobbiamo garantire sempre massimo impegno per evitare che il Friuli Venezia

Giulia perda varietà, non in una logica integralista, ma nella consapevolezza che essere diversi è la nostra grande forza contro lo strapotere dell'omologazione.

Sergio Bolzonello

Vicepresidente e assessore alle attività produttive, alla cooperazione e al turismo

Tiere *terra friulana* furlane

Tiere furlane

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

Ottobre 2016 – anno 8 – numero 2
tiere.furlane@regione.fvg.it

Direttore responsabile:
Christian Romanini
(christianromanini@gmail.com)

Hanno collaborato a questo numero:

- Enrico Agostinis
(eagostinis@hotmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Sandro Menegon
(sa.menegon@gmail.com)
- Franca Merluzzi
(franca.merluzzi@regione.fvg.it)
- Stefania Miotto
(stefy.miotto@gmail.com)
- Elisa Pallavicini
(elisa.pallavicini@libero.it)
- Ivo Pecile
(pecile@cgsi.it)
- Lucio Peressi
- Sandra Tubaro
(sandra@renzotubaro.it)

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

Enos Costantini copertina, pag. 10-11, 12, 14,
15, 17, 18, 26, 27, 28-29, 29, 30, 24-25, 53, 68,
102, 111.

Archivio Egidio Tessaro pag. 92

Ricerche iconografiche:
Enos Costantini, Franca Merluzzi.

Si ringrazia per la collaborazione:

Enrico Filaferro for proofreading; Servizio
catalogazione, formazione e ricerca dell'Ente
regionale per il patrimonio culturale – ERPAC;
Archivio fotografico del Servizio catalogazione,
formazione e ricerca dell'Ente regionale per
il patrimonio culturale – ERPAC; Archivio
fotografico Promoturismo FVG; Biblioteca
Società filologica friulana, Udine; Biblioteca
"Luigi Chiozza", ERSa Pozzuolo.

Impaginazione grafica:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Ufficio stampa e comunicazione

Stampa:
La Tipografica srl, Basaldella di Campofornido



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

INDICE

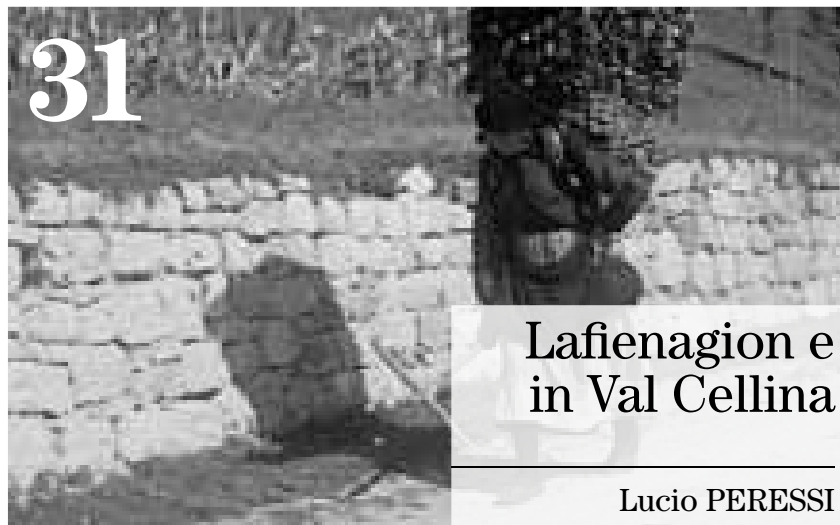


8

Di parchi e di giardini

Un patrimonio di
bellezza da scoprire

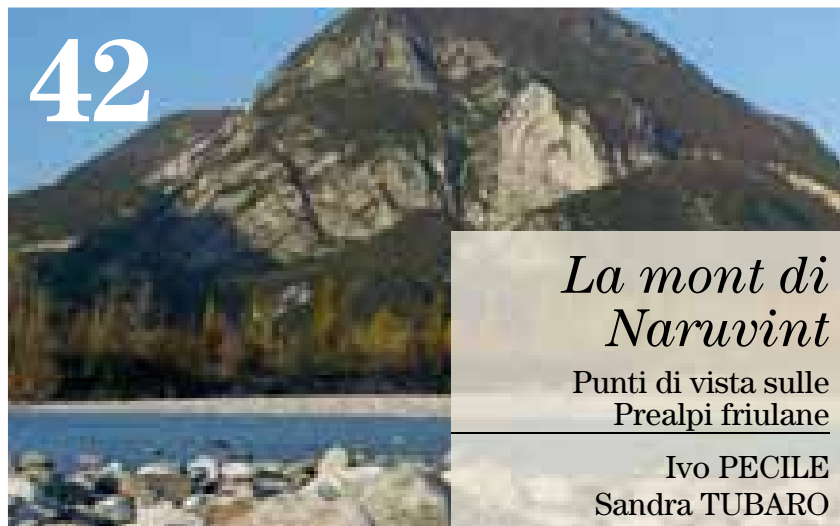
Franca MERLUZZI



31

Lafienagion e in Val Cellina

Lucio PERESSI



42

La mont di Naruvint

Punti di vista sulle
Prealpi friulane

Ivo PECILE
Sandra TUBARO



52

Cronache di una lunga estate calda

Stefania MIOTTO



62

Banchetti rinascimentali

Cucina, gastronomia e
abitudini alimentari nella
Udine del XV e XVI secolo

Elisa PALLAVICINI



72

O ce buino l'ago frescjo

L'acqua a Collina

Enrico AGOSTINIS



88

La pecora in Friuli

Sandro MENEGON



105

Furlans piorârs

Pecore nei nomi,
nelle credenze popolari,
nella storia recente

Enos COSTANTINI



In primavera il giardino Viatori di Gorizia è un tripudio di macchie colorate. Qui la "valle delle azalee": in primo piano *Rhododendron amoenum* e altri ibridi di Azalea Kurume (azalee giapponesi resistenti al freddo). Fotografia di Marina Biasutti, 2016.

Gorizia nell'impero asburgico ambiva diventare un centro turistico (la Nizza austriaca) presentandosi come una città-giardino in virtù del suo clima mite. I viali alberati, il parco della Villa Coronini Cronberg e altri giardini pubblici e privati conferiscono un particolare fascino alla città.



Franca MERLUZZI

Di parchi e di giardini

Un patrimonio di bellezza
da scoprire

Pordenone, Parco di Villa Galvani. Una suggestiva veduta con le sculture in rete elettrosaldata dell'artista Nane Zavagno accanto a rosai e graminacee ornamentali. Il progetto di riqualificazione dell'area è stato realizzato dal Comune di Pordenone. Foto Luca Laureati

P

Parchi e giardini storici del Friuli Venezia Giulia.

Un patrimonio che si svela è il titolo del volume che raccoglie i risultati di un progetto realizzato dal Centro regionale di catalogazione e restauro dei beni culturali con sede a Villa Manin di Passariano, divenuto nel 2015 Istituto regionale per il Patrimonio culturale, confluito dal primo giugno 2016 nell'Ente regionale per il patrimonio culturale – ER-PAC.

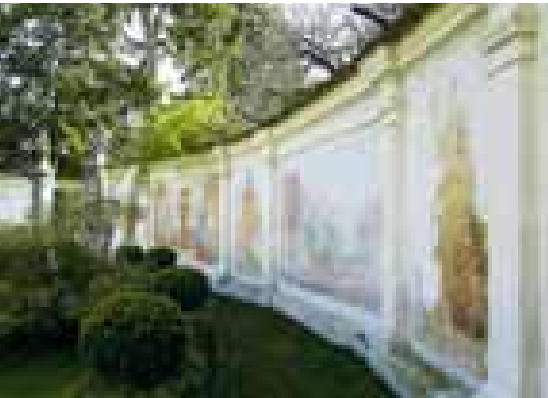
Uno dei primi obiettivi dell'attività conoscitiva avviata alcuni anni fa è stata l'individuazione dei beni che costituiscono il verde monu-



mentale della regione: siti d'interesse storico e architettonico, botanico, ambientale e paesaggistico meritevoli di

essere presi in considerazione singolarmente e all'interno di una ricognizione ampia e sistematica. Attraverso le informazioni contenute nelle fonti bibliografiche e archivistiche, verificate sulla cartografia storica e attuale, ma anche grazie alle segnalazioni di proprietari, di amministratori e di specialisti in materia, è stato avviato un lavoro analitico che ha consentito la compilazione del

“Primo censimento dei parchi e giardini storici del Friuli Venezia Giulia”. Pubblicato nel volume, il censimento presenta 361 persistenze, di proprietà pubblica e privata, distribuite in 109 comuni. Un numero notevole che progressivamente si è incrementato fino a comprendere, accanto ai siti più noti, numerosi altri poco conosciuti o addirittura “dimenticati”, rimasti a lungo nell'oblio per diverse ragioni. Il censimento realizzato non va tuttavia considerato esaustivo o definitivo, ma aperto a nuovi inserimenti sulla base di segnalazioni corredate da fonti documentarie.



San Vito al Tagliamento, Giardino di Palazzo Tullio Altan. Il muro ad emiciclo, decorato con scene ad affresco, fa da sfondo alle aiuole in bosso e divide il giardino all'italiana dal piccolo parco retrostante.

Un catalogo green

Con l'intento di restituire una visione del verde storico del Friuli Venezia Giulia, il volume presenta 157 parchi e giardini e racconta per cenni la storia di ciascuno di essi, le origini dell'impianto, le trasformazioni, le peculiarità compositive e le specie botaniche di rilievo. Le immagini a corredo delle descrizioni sono un invito alla scoperta di siti in cui l'arte, la storia e la natura si fondono presentandosi a noi con forme e caratteristiche strettamente legate alle vicende dei luoghi e di coloro che li realizzarono. Un'aspirazione alla bellezza e alla poesia che ritroviamo ancora in molte località della regione che idealmente si attraversa scorrendo le pagine del libro.

Nel saggio introduttivo Francesca Venuto, specialista in materia, ripercorre la storia del giardino in Friuli Venezia Giulia e interessanti considerazioni vengono espone dagli esperti, coinvolti nella ricognizione sul territorio, nell'ambito del progetto di studio e di ricerca che ha preceduto la pubblicazione.

Il giardino in copertina

Sulla copertina del volume è riprodotto uno scorcio del giardino di Palazzo Tullio Altan a San Vito al Tagliamento. Con il suo andamento curvilineo l'emiciclo, decorato con scene ad affresco, fa da sfondo alle aiuole di bosso con i rosai e lo divide dal piccolo parco romantico retrostante. L'immagine scelta non è casuale: restituisce l'idea del verde che si fonde con elementi artistici e architettonici entro uno spazio racchiuso appena percettibile dall'esterno. È significativa anche per un altro motivo: ricorda infatti un esempio virtuoso di recupero risalente a qualche decennio fa, ma ancora valido nei suoi presupposti, basato su un progetto frutto di conoscenze approfondite delle componenti naturali e artificiali. Il restauro del giardino, di proprietà pubblica come gli annessi edifici (dal 1986 la Provincia di Pordenone è subentrata alla famiglia Altan), preceduto dal rilievo botanico, ha costituito un'esperienza, documentata dall'architetto Paolo De Rocco che ne diresse i lavori, ancora ricca di insegnamenti e di indicazioni operative per altri interventi simili riguardanti manufatti, intonaci, decorazioni pittoriche e lapidee, ma anche per il mantenimento e l'integrazione delle specie botaniche preesistenti. Per la ricomposizione delle aiuole del parco si è fatto riferimento – come scrisse De Rocco negli atti del convegno tenutosi nel 2002 a Villa Manin – a repertori d'epoca mettendo a dimora alcune varietà provenienti da giardini sanvitesi e da altri contesti giardinistici friu-



Passariano (Codroipo), Parco di Villa Manin, gruppo di statue su uno dei monticelli a nord del parco. Si riferisce al Ratto di Proserpina: il carro trainato da cavalli è quello di Plutone uscito dall'Averno per rapire la giovane Proserpina, un episodio del mito strettamente collegato al ciclo delle stagioni e alla fertilità della terra. Le basse alture sono artificiali, risalgono al Settecento come le sculture di argomento mitologico variamente disposte.

lani e veneti. Particolare cura fu riservata alle rose d'epoca risalenti alla scelta effettuata da Gianna Altan, ideatrice del giardino. Impoveritasi negli anni di abbandono, la sua collezione è stata integrata con rose datate storicamente e privilegiando varietà coltivate in un determinato periodo, dalla fine dell'Ottocento agli anni Trenta del secolo scorso. Il bosso del giardino richiede una manutenzione stra-



Veduta del complesso castellano di Duino di proprietà dei principi della Torre e Tasso (von Thurn und Taxis). Fu la principessa Marie ad avviare nella seconda metà dell'Ottocento la realizzazione del parco in accordo con l'incantevole natura del luogo. L'impianto attuale, aperto al pubblico, è caratterizzato da terrazzamenti, gradinate e percorsi tra la vegetazione di tipo mediterraneo, ornamenti scultorei e aiuole fiorite. Foto Luca Laureati, 2013.

ordinaria con un difficile lavoro di potatura per ridisegnarne le forme e anche i vecchi rampicanti, in gran parte glicini, vennero salvati. Dopo pazienti lavori di smontaggio dei muri che avevano finito per danneggiare con il loro peso, le piante furono fatte appoggiare su supporti in ferro affinché non gravassero più sulla struttura muraria dell'emiciclo barocco. De Rocco non nascose le difficoltà incontrate per riuscire ad attuare questi interventi, a suo dire per scarsa cultura e indifferenza nei confronti del verde storico. Ora lui non c'è più – è scomparso improvvisamente nel 2012 – e il miglior modo per ricordarlo è sicuramente assicurare una buona manutenzione a questo e agli altri giardini in cui profuse energie, conoscenze e passione.

Un progetto condiviso

Il volume è il risultato di un piano pluriennale di censimento e di catalogazione dei parchi e giardini storici più significativi in regione. Realizzato dall'ex Centro regionale di catalogazione e restauro dei beni culturali assieme al Gruppo «Rotary per la Regione» e grazie alla disponibilità del Consorzio per la salvaguardia dei castelli del Friuli Venezia Giulia, dell'Associazione dimore storiche friulane e dei singoli proprietari, il progetto si è prefissato di analizzare le caratteristiche e l'entità del verde storico pubblico e privato. Nell'insieme i beni rappresentano un patrimonio culturale e paesaggistico rilevante che progressivamente “si svela”, si fa conoscere a un

pubblico sempre crescente di fruitori competenti e appassionati.

Per approfondire

Oltre al volume per gli approfondimenti sui singoli complessi si possono consultare le schede di catalogazione pubblicate nel web. Il progetto regionale ha infatti attuato un piano di schedatura dei parchi e giardini storici ritenuti di particolare interesse. Attualmente sono 185 i siti descritti con dati storici e tecnici, documentati da immagini fotografiche d'insieme e di dettaglio, consultabili da tutti (www.ipac.regione.fvg.it). Il lavoro di individuazione e di rilevamento continua e consente una comparazione su scala regionale.



Strassoldo (Cervignano del Friuli), Giardino e Parco del Castello di Sotto. Il sito è collocato in una zona ricca di acque e di verde.



I siti d'interesse

Sulla base di criteri condivisi dagli specialisti coinvolti nel progetto sopra descritto sono stati presi in considerazione parchi e giardini che presentano un disegno planimetrico formato da elementi vegetali (aiuole, filari, boschetti, ecc.) e da elementi artificiali (statue, fontane, peschiere, manufatti architettonici, aree pavimentate, piani terrazzati, ecc.) riconducibili a un piano compositivo ancora individuabile nell'assetto attuale o ricostruibile in base alla documentazione storica. Rientrano anche gli impianti che contengono esemplari botanici (arborei, floreali e arbustivi) di pregio oppure sono orti botanici, così pure i siti che ricoprono (o ricoprirono) un ruolo nel tessuto urbanistico e nel contesto paesaggistico in cui sono situati. Un ulteriore criterio, presente nella legislazione riguardante i beni culturali, è rappresentato dalle origini che devono risalire a oltre cinquant'anni. I complessi più importanti vantano tutti questi requisiti; comprendono spesso il giardino, spazio di più contenute proporzioni, in prossimità della villa, con aiuole disegnate, siepi, piante e fiori, e il parco con prati e boschetti disposti secondo i modelli di riferimento delle varie epoche.

Il brolo e la braida

Al parco delle ville di campagna era generalmente annesso il *broili* (in italiano brolo, area recintata destinata alla coltivazione di ortaggi, erbe aromatiche, frutta, uva da tavola, piante da fiore) e la *braide* con appezzamenti coltivati a vigna, frumento, granoturco, ecc. delimitati da fossati, canali, alberature e siepi.

Come scrive Massimo Asquini nel volume *Parchi e giardini storici del Friuli Venezia Giulia. Un patrimonio che si svela* “Con la dismissione nel secondo dopoguerra delle attività agricole in molte delle storiche ville fattoria, è entrata in crisi anche la funzione del giardino e del parco, non più ‘necessari’ al vivere contemporaneo”. Di proprietà privata, privi delle manutenzioni necessarie, spesso hanno subito frazionamenti, lottizzazioni e distruzioni. “Non è casuale – scrive ancora Asquini – se la quasi totalità dei giardini storici recuperati e valorizzati continuano a far parte di aziende agricole lungimiranti, per le quali la qualità paesistica del luogo di produzione costituisce, o vuole costituire, valore aggiunto al prodotto”. Invita quindi a riflettere alla luce di alcune novità: “i significativi ritorni alle produzioni biologiche e al chilometro zero, il recupero delle varietà orticolo fruttifere e delle cucine locali dovrebbero accompagnarsi a programmi di “reinvenzione” del paesaggio in senso modernamente preindustriale: in tal quadro lo studio e la reinterpretazione progettuale dei primigeni assetti “formali” delle aree verdi storiche

accompagnerebbe, valorizzandoli, i processi di riconversione agricola ecocompatibile in atto, siglandone visivamente il senso”. Le architetture storiche sono state oggetto di ristrutturazioni: oltre a residenze, gli ampi spazi di ville e castelli svolgono altre funzioni, in tempi recenti volte spesso all'accoglienza e all'ospitalità turistica o di rappresentanza, più o meno pertinenti e invasive (anche i saloni affrescati di Villa Manin sono “adattati” seppure con successo all'allestimento di mostre). Le nuove destinazioni d'uso possono favorire un'adeguata valorizzazione delle pertinenze verdi che ancora rimangono, anche se spesso impoverite, prevedendo una loro rivitalizzazione all'interno di progetti di recupero come auspicato da Asquini.

Di ville e di castelli

Dalla ricognizione effettuata risultano prevalenti i parchi e i giardini annessi a edifici storici: ville, palazzi, dimore, castelli, abbazie. Alcuni complessi importanti (Passariano, Miramare, Duino, Coronini Cronberg, Varda) convivono accanto a una miriade di esemplari più sobri e diffusi sul territorio. Di questi non tutti sono visitabili, alcuni sono liberamente accessibili, altri solo in alcuni periodi. Va tuttavia evidenziato che in questi anni sta aumentando la disponibilità dei proprietari privati alla condivisione dei loro patrimoni che in occasioni sempre più frequenti rendono fruibili a tutti. Si intensificano infatti le manifestazioni con aperture al pubblico e visite guidate che consentono di entrare in spazi a

volte molto intimi e provare la gioia della scoperta. Chi varca i cancelli delle ville è interessato a conoscere la storia di coloro che qui hanno vissuto, di architetture e di giardini che non sono rimasti uguali a sé stessi, ma hanno subito trasformazioni di cui rendersi conto direttamente. Il visitatore ascolta con piacere e interesse le vicende di famiglie e di casati, di esponenti e progettisti più o meno noti che idearono le opere e dei discendenti che le modificarono, ma anche di piante secolari, di essenze rare e di composizioni botaniche.

I giardini aperti

Numerosi complessi castellani e di villa “aprono” durante manifestazioni organizzate negli spazi interni ed esterni, come – per citare alcuni esempi – i castelli di Villalta e di Cordovado; accolgono i visitatori anche i castelli di Duino, Buttrio, Porcia, Susans, Savorgnan di Brazzà, Strassoldo, la Casaforte “La Brunelde” di Fagagna; così pure, anche se di tutt'altre dimensioni, il delizioso giardino con vista sul mare del castello di Muggia. Sono una trentina le ville aperte in regione inserite nel programma delle *Giornate nazionali ADSI*, predisposto dall'Associazione dimore storiche italiane con l'obiettivo di incrementare la familiarità dei cittadini con le bellezze storiche artistiche. *Musica in villa*, rassegna organizzata dal *Progetto Integrato Cultura* si svolge d'estate in sedici dimore del Medio Friuli. Ogni anno un centinaio di proprietari aderiscono a *Giardini aperti*, manifestazione regionale

promossa dall'Associazione *Amici in Giardino*; riscuotono sempre successo le iniziative organizzate dal FAI (Fondo Ambiente Italiano) con le aperture straordinarie delle *Giornate di Primavera*.

Il Parco di Villa Manin a Passariano

Fanno parte del patrimonio della Regione Friuli Venezia Giulia alcuni complessi storici di notevole rilievo. Il Parco di Villa Manin, che spicca per l'importanza del compendio in cui è inserito, è un caso emblematico portato spesso all'attenzione, oggetto di studi approfonditi e di ipotesi per la sua valorizzazione. L'attuale assetto ebbe origine nel XVIII secolo; nelle carte d'archivio si legge di labirinti, giochi d'acqua, aranciere, torri con macchine idrauliche per l'approvvigionamento idrico, uccellande, giardini pensili, camminamenti, "teatri di verzura". Di tutto questo rimane testimonianza evidente solo nella pregevole fattura dei gruppi di statue e di vasi variamente dislocati nel verde. L'ultima ridefinizione del parco risale a metà dell'Ottocento con l'ampia estensione a prato (dove è spettacolare in primavera la fioritura dei narcisi), boschetti laterali, sentieri e viali alberati e due laghetti artificiali. Gli esperti ritengono che tracce di strutture risalenti ad epoche diverse potrebbero essere riportate alla luce con metodo "archeologico" per meglio comprendere le trasformazioni avvenute e offrire al visitatore almeno la percezione della fastosità del passato rispetto alla configurazione attuale, paesaggistica "all'inglese", assai semplificata.



Passariano (Codroipo), Parco di Villa Manin. All'inizio della primavera il grande prato centrale sul retro della villa si colora di giallo durante la spettacolare fioritura di narcisi a fiori semplici e doppi (*Narcissus jonquilla* L. e *Narcissus pseudonarcissus* L.).

Altri beni della Regione

Appartengono al patrimonio regionale anche Villa Chiozza a Scodovacca di Cervignano del Friuli, attuale sede di Promoturismo, e il suo parco di 22 ettari di estensione. Fu Luigi Chiozza chimico-agronomo a riformare, nella seconda metà dell'Ottocento, la villa e a organizzare il verde circostante in linea con la concezione paesaggistica allora in voga, i suoi interessi scientifici e la sua attività di socio attivo nei sodalizi agrari. Il Parco di Villa Rizzani, aperto al pubblico in Comune di Pagnacco, è molto ben curato dal Servizio regionale gestione territorio montano bonifica e irrigazione; gli adiacenti edifici agricoli che facevano parte del complesso residenziale e produttivo sono ora utilizzati da dipartimenti dell'università di Udine che ha a disposizione anche un'ampia zona a pascolo per le sperimen-

tazioni zootecniche.

È un giardino "segreto" per la gran parte dell'anno quello di pertinenza della villa - in posizione dominante lungo la vallata del Cormor in Comune di Pagnacco - con cappella gentilizia e parco di piante secolari, appartenente allo straordinario compendio che fu l'antico feudo dei Fontanabona. Rimasto indiviso per circa ottocento anni, attualmente in usufrutto, è stato lasciato nel 1969 per volontà testamentaria di Raimondo Capsoni de Rinoldi alla Regione. Il giardino e il parco si possono visitare il primo maggio durante le tradizionali *rogazioni*, preghiere propiziatriche intorno al Castello e la benedizione del *pan e vin* durante la messa nella cappella, in occasione della *Festa di campestre di Primavera*.

È invece giunto a completamento l'iter per il trasferimento della pro-



Parco di Villa Ottelio ad Ariis di Rivignano. Particolare del giardino all'italiana sulle sponde del fiume Stella; primavera 2013.



Parco di Villa Ottelio ad Ariis di Rivignano. L'intero complesso è stato recentemente concesso in proprietà dalla Regione al Comune che aveva già in gestione l'area verde.

prietà di tutto il compendio di Villa Ottelio al Comune di Rivignano.

Tipologie insolite

La ricognizione effettuata nell'ambito del progetto descritto nel volume si amplia talvolta fino ad accogliere tipologie insolite, ma collegate alla storia dei giardini, quali le architetture vegetali di *ars topiaria* in cui si possono inserire le uccellande e i roccoli di Montenars. Arricchiscono il repertorio i roseti allestiti in diversi contesti (Comprensorio di San Giovanni a Trieste, Abbazia di Rosazzo, Giardino Roseto Burovich a Sesto al Reghena, Parco di Villa Galvani a Pordenone, Parco delle rose a Grado), per la singolarità l'Orto-Roseto Garland Fabiani di Artegna e, con la sua affascinante bellezza durante le fioriture, il Giardino Viatori di Gorizia.

Sesto al Reghena, Giardino Roseto Burovich presso il complesso abbaziale di Santa Maria in Sylvis. Il giardino si sviluppa sul versante interno della villa con prospettiva assiale verso l'antico brolo ora estensione a prato libero.





Trieste, Parco di San Giovanni. È un complesso di quaranta edifici dell'ex Ospedale psichiatrico, inserito in un ampio territorio degradante circondato da alte mura, che sotto la direzione di Franco Basaglia si aprì alla città.

Trieste e il Parco di San Giovanni

A Trieste i complessi più importanti erano in origine privati, pertinenze di edifici urbani e di residenze della borghesia imprenditoriale tra Otto e Novecento, non collegate ad attività agricole come nelle ville di campagna, ma appartenenti ad esponenti illustri della borghesia cittadina (Revoltella, Sartorio, Cosulich, Tripovich, Stavropulos, Engelmann, Bazzoni...). Diventati pubblici a seguito di vicende storiche e familiari, sono gestiti da enti e istituzioni locali. Il Parco di Miramare assieme al castello fa invece parte del Polo museale del Friuli Venezia Giulia che afferisce al Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo. Noto

a livello internazionale, il castello con i suoi 254 mila visitatori nel 2015 è tra i siti più visitati in Italia.

Emblematico il Parco dell'ex Ospedale psichiatrico che, sotto la direzione di Franco Basaglia, nei primi anni Settanta si aprì alla città. Seguirono importanti interventi di rivitalizzazione – a cui concorsero più enti – e l'inserimento nel Comprensorio di San Giovanni di strutture sanitarie e scolastiche, dipartimenti universitari e musei, spazi teatrali e didattici. Contemporaneamente fu avviato un piano per la creazione, ad opera della Cooperativa Agricola Monte San Pantaleone, di un roseto “diffuso” sulla base del progetto di Vladimir Vremec. Circondato da mura, il Parco ha

un'estensione di circa venti ettari ed è caratterizzato da un forte dislivello (circa 80 metri). Nella parte bassa sono state messe a dimora rose antiche, nelle scarpate varietà di Rose Coprisuolo e, salendo, una collezione di rose del periodo Liberty fino al grande roseto, organizzato in aiuole, di rose moderne. Tra queste rose cinesi e giapponesi, un omaggio del progettista alla storia di Trieste e al suo porto, concorrenziale, all'apertura del canale di Suez, nei collegamenti con i paesi asiatici. Nel 2015 il roseto, unico in Italia, ha ricevuto un prestigioso riconoscimento: la targa internazionale Award of Garden Excellence 2015 che la Word Federation of Rose Societies assegna ai giardini di rose per bellezza e varietà.



Sesto al Reghena, Giardino Roseto Burovich. Numerose sono le varietà di rose inserite nella composizione giardinistica assieme ad altre piante fiorite anche comuni (iris, *Hemerocallis*) ed erbe officinali.



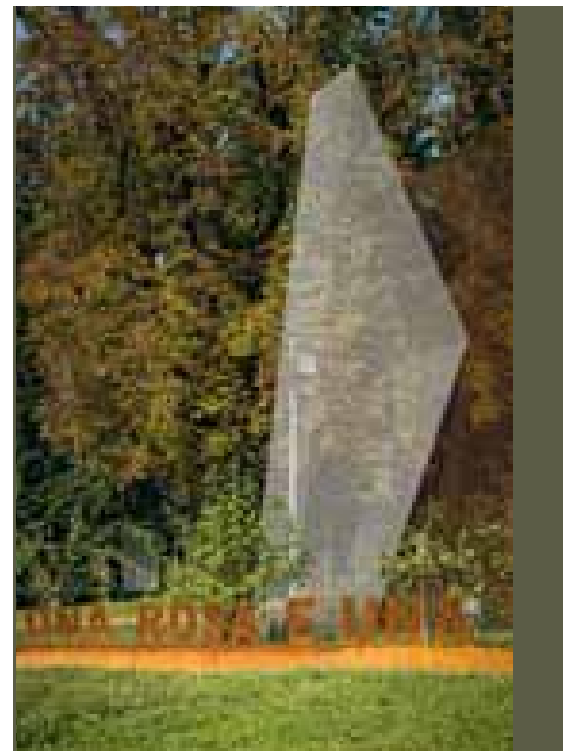
Sesto al Reghena, Giardino Roseto Burovich. Il giardino all'italiana è formato da bordure in bosso, siepi e arcate di verde fiorito, macchie arboree laterali a delimitare lo spazio.

Il MIRA a Pordenone

Il Museo Itinerario della Rosa Antica – MIRA fu inaugurato nel 2010 a Pordenone nell'area circostante Villa Galvani e al PARCO (Pordenone Arte Contemporanea), la nuova galleria d'arte della città. È un roseto che presenta un percorso didattico sulla Rosa antica con una particolarità: si tratta di una passeggiata guidata che si snoda sul pendio del laghetto dove la disposizione delle varietà viene a comporre l'albero genealogico delle rose, con termini più precisi "l'albero filogenetico del genere *Rosa*". Si possono ammirare esemplari di varietà significative di specie che, incrociandosi via via nel corso dei secoli, hanno dato origine alle rose moderne. La scelta progettuale dell'architetto Annalisa Marini ha previsto anche l'inserimento in aiuole, nell'area prospiciente la storica Villa Galvani, delle rose create dai più importanti ibridatori europei, e di rose rampicanti all'ingresso della nuova Galleria d'arte.

Il roseto di Artegna

È straordinariamente singolare l'Orto-Roseto di Artegna di proprietà dei coniugi Eleonora Garlant e Valentinio Fabiani, vera attrazione per i cultori delle rose, tra cui lo studioso francese François Joyaux, un'autorità in materia, presidente dell'*Association "Rosa Gallica"* e tra i più importanti rodologi al mondo. Joyaux durante la sua visita al giardino nel 2014 – racconta la signora Eleonora – esclamava continuamente *Incroyable, incroyable*. Il sito comprende circa 1600 rosai su un'estensione di circa 9.000 metri quadrati, con una ricca collezione di rose "antiche": galliche, damasche, centifoglie, muscose, e "trovatelle autoctone" nate spontaneamente dai semi dispersi dagli uccelli. È anche orto in cui le rose fanno da siepe a "stanze" in cui sono coltivati gli ortaggi e le piante aromatiche, ma anche antichi alberi da frutto: meli, peri, bircoccoli e giuggiole, filari di uva



Pordenone, Parco di Villa Galvani. Il Museo Itinerario della Rosa Antica – Mira, inaugurato nel novembre 2010 si sviluppa lungo le sponde del laghetto. È un percorso in cui la disposizione delle varietà viene a comporre l'albero genealogico delle rose. I visitatori hanno a disposizione segnali indicatori e un sistema di cartellinatura per ogni singola varietà di rose. In lamiera ossidata di acciaio Cor-ten la frase di Gertrude Stein "una rosa è una rosa".



Artegna, Roseto Garland Fabiani.
Rosa New Dawn e scorcio con il campanile
di Artegna, il monte Cuarnan e il monte
Cjampon.



Artegna, Roseto Garland Fabiani, gallerie
fiorite. Il roseto ospita una straordinaria
collezione di rose lasciate crescere in libertà.
Alla storia di questo orto giardino è dedicato
il documentario *La rosa di Valentino* di Pier
Paolo Giarolo.

fragola, piccoli frutti e un “cerchio magico” con vecchi noccioli. Si tratta di uno dei più importanti roseti amatoriali d’Europa che apre al pubblico ogni anno a maggio-giugno e accoglie visitatori appassionati sempre più numerosi provenienti anche dall’estero. La storia dei coniugi e del loro roseto è raccontata nel documentario *La rosa di Valentino* di Pier Paolo Giarolo e nel libro *Sulle tracce di una rosa perduta* di Andrea di Robilant tradotto in inglese e giapponese.

Il Giardino Viatori

Il Giardino Viatori non è propriamente un giardino storico, le sue origini risalgono infatti al 1975. “Tuttavia – come scrisse Paola Tomasella nel volume *Giardini di una terra di confine* – esso riveste notevole significato perché la sua concezione si allaccia a quella parte della tradizione goriziana tardo-ottocentesca che identifica il giardino come luogo in cui la natura può manifestarsi in tutta la sua varietà, in un trionfo di fiori, forme, profumi e colori”. È la realizzazione di un sogno, quello del professor Luciano Viatori che a Gorizia volle creare il suo *landascape garden*, ispirandosi alle esperienze inglesi tardo ottocentesche. Acquistato un terreno a mezza costa sul torrente Groina diede avvio al suo progetto di giardino, concepito come luogo di collezione essenzialmente di piante da fiore. Vi raccolse un numero considerevole di specie di azalee (560), più di 170 rose rare antiche e moderne,



Gorizia, Giardino Viatori. *Cornus florida* (bianco puro) in piena fioritura e un giovane esemplare di *Cornus florida rubra* (rosa) con azalea Hino Crimson. Fotografia di Marina Biasutti.



rododendri di 100 specie diverse, 174 varietà di magnolie, 50 di camelie e un'importante collezione di pruni e di ciliegi da fiore. A seguito della scomparsa del professor Viatori nel 2014 il giardino è diventato di proprietà della Fondazione Carigo di Gorizia che si è assunta l'impegno di conservarlo in collaborazione con l'associazione Amici del giardino Lucio Viatori attualmente presieduta da Marina Biasutti.

La cultura del verde

È ammirevole l'impegno profuso dai proprietari privati per il mantenimento dei siti e altrettanto quello degli enti che riescono a garantire la gestione in condizioni economiche difficili. Ogni parco e ogni giardino è un caso a sé per i molteplici fattori che lo caratterizzano. È un monumento vivente che necessita di risorse, cure continue, competenze integrate per il rispetto delle

peculiarità vegetali e compositive: richiede davvero quella cultura del verde storico di cui parlava l'architetto De Rocco.

Considerato il numero dei siti censiti dal progetto dell'Ente regionale per il patrimonio culturale, si è optato per una selezione di parchi storici visitandoli all'inizio dell'estate e incontrando persone che si sono appassionate – e noi con loro – alle vicende umane dei personaggi che li crearono.





Brugnera, Parco di Villa Varda, la chiesetta restaurata nel 1927 dall'architetto Domenico Rupolo. Nel 1943 Mario Morpurgo, ultimo discendente della famiglia, fece testamento lasciando in eredità il complesso al seminario arcivescovile di Pordenone. Nel 1975 subentrò la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia che nel 1999 cedette la proprietà al Comune di Brugnera. Foto Luca Laureati.



Brugnera, Parco di Villa Varda. L'area verde si estende con prati incorniciati da viali di tigli e in prossimità della residenza è abbellita da aiuole e alberi secolari.
Foto Luca Laureati.

Il parco di Villa Varda

A Brugnera il complesso di Villa Varda con il suo parco si estende su un ampio territorio di pianura con un affaccio indimenticabile sul Livenza. La scalinata sulla facciata principale dell'elegante dimora degrada verso l'ansa formata dal fiume, una piccola baia che un tempo consentiva l'approdo. L'area verde si espande nei prati incorniciati da viali di tigli e in prossimità della residenza è abbellita da aiuole fiorite e alberi secolari. La villa e il parco appartennero a una coppia di ricchi coniugi: il barone Carlo Marco Morpurgo de Nilma, uomo di successo ed esponente di spicco della comunità israelitica di Trieste, impegnato in attività commerciali e finanziarie in numerosi paesi europei e in Egitto, e della sua amata consorte, Emma Mondolfo nata ad Alessandria e nipote di un banchiere. Si sposarono – lui ventottenne, lei quindicenne – al Cairo e, rientrati a Trieste, alternarono ai soggiorni nella residenza triestina (ora Casa Museo, aperta al pubbli-



R. Astolfi, *Ritratto di Emma Mondolfo*, moglie di Carlo Marco Morpurgo, datato 1866. Presso il *Canevon*, nell'area recuperata su progetto dell'architetto Renzo Carniello, è stato ripristinato accanto al Semezaio "Il Giardino delle rose" mettendo a dimora nuovi rosai a ricordo di quelli coltivati ai tempi di Emma.

co), periodi di villeggiatura nella tenuta di Varda, circondati da familiari, amici e ospiti stranieri. "Sicuramente un'atmosfera particolare doveva aleggiare su Varda, luogo di incontro di diverse culture, lingue, religioni e sentimenti patriottici" scrive Corrado Bortolin nella pubblicazione dedicata al contesto che, agli occhi di una nobildonna, come si legge in una lettera da lui



R. Astolfi, *Ritratto di Carlo Marco Morpurgo*, datato 1866. Nato a Gorizia nel 1827 Carlo Marco fu un esponente di spicco della Comunità Israelitica di Trieste. Dal padre ereditò alcune attività commerciali che seppe gestire con grande capacità imprenditoriale e divenne banchiere di levatura internazionale. In Egitto conobbe e sposò Emma Modolfo, nipote di un ricco banchiere. I coniugi trascorsero soggiorni felici nella loro tenuta di Varda ospitando spesso amici provenienti da lontani paesi.

riportata, appariva una "borgatella – quasi un piccolo villaggio –, dove c'erano all'interno della Villa, le case, le stalle, le scuderie, cantine piene di botti...". Varda divenne una florida azienda agricola, in cui le coltivazioni occupavano buona parte dell'attuale parco, condotta in modo imprenditoriale fino alla morte (1899) del barone Carlo Marco. Furono costruiti annessi



San Giovanni al Natisone, Parco di Villa de Brandis. Veduta del laghetto con il ponte dipinto di rosso corallo che dà un tocco orientaleggiante all'insieme con un evidente richiamo alle stampe giapponesi. Il ponte fu rifatto durante i lavori di recupero del contesto (2005) su modello di quello preesistente. La biblioteca civica ha una sezione dedicata alla storia dei giardini.



San Giovanni al Natisone, la colombaia all'ingresso al Parco di Villa de Brandis in un'immagine dopo il recupero del complesso e nella fotografia risalente al 1896 di Ferruccio de Brandis. In quest'ultima si vede un gruppo di lavoratori agricoli con una macchina per la trebbiatura. Il *reportage* realizzato dal conte ci aiuta a immaginare l'aspetto della villa e del parco alla fine dell'Ottocento, ma anche la vita delle persone che scorreva in quel contesto.



San Giovanni al Natisone, il laghetto nel Parco di Villa de Brandis, settembre 1896. La fotografia fu scattata da Ferruccio de Brandis (1866 - 1924) e appartiene all'archivio della famiglia ora di proprietà comunale. Il progetto del parco "all'inglese" fu affidato dal padre di Ferruccio, il conte Nicolò, all'architetto milanese Giuseppe Rho.

agricoli, una filanda, abitazioni per i coloni, ma anche la serra ad arcate. Nel 1943 Mario Morpurgo, ultimo discendente della famiglia, fece testamento lasciando in eredità il complesso – dotato nel frattempo di mausoleo e torre con serbatoio d'acqua per l'irrigazione – al seminario arcivescovile di Pordenone. Seguirono anni di degrado finché nel 1975 subentrò la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia che, nel 1999, cedette la proprietà al Comune di Brugnera. Il parco è accessibile tutti i giorni. Presso il Canevòn è stato mantenuto un angolo dove fioriscono i rosai a ricordo di quelli coltivati ai tempi di Emma che appare in fotografie d'epoca e che invece non possiamo ammirare direttamente, per irrisolti problemi di restauro, nel bel ritratto del pittore Raffaele Astolfi del 1866.

Il Parco di Villa de Brandis

Nel 1984, con la morte della contessa Caterina, si estingueva la nobile famiglia dei de Brandis che, per secoli, aveva avuto possedimenti a San Giovanni al Natisone. Per testamento il complesso con la villa e il parco, ma anche gli arredi, la quadreria, l'archivio e la biblioteca di famiglia divennero di proprietà del Comune. Caterina de Brandis non dimenticò neppure i coloni che divennero proprietari delle case in cui abitavano. Questa generosità viene oggi per così dire "ricambiata" mantenendo memoria della famiglia attraverso studi e pubblicazioni, la cura e la conservazione del complesso. Il comune di San Giovanni valorizza infatti il contesto organizzando iniziative che lo rendono vivo e aperto ai cittadini. A villa de Brandis si va

per la biblioteca e per gli archivi, ma anche per le conferenze e le esposizioni allestite nei saloni e, d'estate, nei pressi della colombaia, per le rassegne di teatro e cinema all'aperto. E si può passeggiare nel parco che è sempre accessibile. Va ricordato che la villa, la cui costruzione fu avviata nel 1718, fu la dimora per la villeggiatura dei de Brandis che qui si ritrovavano assieme a parenti e conoscenti pur mantenendo la residenza principale a Udine, in piazza Antonini. A metà Ottocento il conte Nicolò de Brandis intraprese lavori di ristrutturazione e affidò il progetto del parco a Giuseppe Rho. L'architetto milanese, secondo la concezione paesaggistica all'inglese, alternò zone a prato a composizioni botaniche, inserì uno specchio d'acqua di forma irregolare, creò uno scorcio suggestivo con un ponticello



Buttrio, Parco di Villa di Toppo Florio. Presso il muro di cinta Francesco di Toppo fece costruire una piramide alta sei metri, curioso assemblaggio di reperti funerari provenienti da Aquileia. Foto Luca Laureati.

contornandolo da un lato con un boschetto di bambù e dall'altro con un salice piangente. Ricorse ad essenze autoctone ed esotiche alla moda del tempo: la *Thuja*, i cedri deodara, le magnolie, le palme, e il ciuffo dell'erba delle Pampas. Nel 1885 Caterina Salvagnini, moglie di Nicolò scriveva al figlio Augusto del laghetto "che finalmente è terminato... è tutto profondo m. 1.10, meno da una parte dove vi è una lenta discesa: sicché si potrà benissimo fare i bagni ed andare in barca...". I lavori nel parco si protrassero fino al 1895. Esiste una preziosa raccolta di stampe fotografiche d'epoca che documenta l'aspetto originario poi modificato – pur non in modo rilevante – dal crescere della vegetazione. Autore fu Ferruccio il fratello di Augusto che, rimasto gravemente ferito durante una battuta di caccia, si dedicava al disegno e alla fotografia. Sono davvero belle e interessanti le sue immagini pubblicate da Marco Pispisa nel catalogo della mostra del

2009: le prime risalgono al 1887, ma un *reportage* più completo viene eseguito sempre da Ferruccio nel settembre 1896. Il laghetto sembra essere il suo soggetto preferito (nel giugno 1899 scatta una foto al fratello Enrico in barca assieme alla moglie Antonietta Ciconi Beltrame) assieme ad altre inquadrature verso la villa, con la fontana che si trova tuttora nei pressi della scalinata sul lato posteriore, la madre e altre signore, gruppi di amici e familiari, ma anche i coloni accanto alla sgranatrice, ritratti sullo sfondo della vegetazione. Le fotografie ci aiutano a immaginare l'aspetto della villa e del parco, ma anche la vita delle persone che scorreva in quel contesto. La raccolta ha costituito un riferimento per il recupero filologico del parco i cui lavori iniziarono nel 2003. In quell'occasione fu rifatto il ponte dipinto di rosso corallo che dà un tocco orientaleggiante a uno scorcio di parco con un evidente richiamo alle stampe giapponesi.

Buttrio, Parco di Villa di Toppo Florio. È l'unico parco archeobotanico risalente al Settecento rimasto in regione e, stando a fonti autorevoli, nel Nord Italia. Al suo interno si trovano piante esotiche e indigene e, variamente collocati, reperti archeologici di provenienza aquileiese. Il complesso è legato al nome dei nobili proprietari: i di Toppo i cui esponenti più illustri furono Nicolò che già alla fine del Settecento ornò il giardino di Buttrio con lapidi, sarcofagi, urne e bassorilievi provenienti da suoi possedimenti di Aquileia e il figlio Francesco a cui trasmise l'interesse per l'archeologia e la botanica. Foto Luca Laureati.

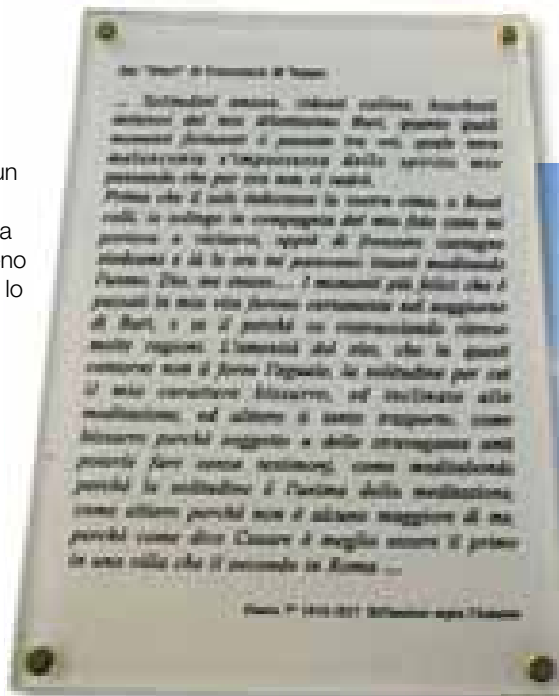
Il Parco di Villa di Toppo Florio

La villa con un terrazzo belvedere è collocata su un colle che si affaccia con una bella veduta sulla piana di Buttrio. Il parco, circondato da un muro merlato, degradante e rivolto a sud in forte pendenza, è disegnato da boschetti, ha due laghetti ed è attraversato da un viale principale lungo l'asse di simmetria della villa. Vanta una particolarità: è l'unico parco archeobotanico risalente al Settecento rimasto in regione e, stando a fonti autorevoli, nel Nord Italia. Al suo interno si trovano piante esotiche e indigene e numerosi reperti archeologici di provenienza aquileiese. Scendendo dalla scalinata fiancheggiata da alte palme giapponesi, sulla destra si incontra l'angolo suggestivo con il laghetto sulle cui sponde è

Buttrio, leggìo in cui è riprodotto un brano tratto dai diari (1816-1817) di Francesco di Toppo. Il conte era solito ritirarsi in questo luogo ameno di Buttrio e ammirare in solitudine lo splendido paesaggio circostante.

collocato un “capriccio”, un assemblaggio di antichi frammenti di origine funeraria. Altre “antichità” si possono vedere ancora all'esterno durante il percorso nel parco e all'interno del *lapidarium* in fase di allestimento.

Chi non conosce la storia rimane sbalordito e si chiede quando questo sito fu arricchito da tutti questi reperti. Il complesso è legato al nome dei nobili proprietari: i di Toppo, i cui esponenti più illustri furono Nicolò, che già alla fine del Settecento ornò il giardino della casa di villeggiatura di Buttrio con lapidi, sarcofaghi, urne e bassorilievi provenienti da suoi possedimenti di Aquileia, e il figlio Francesco che ereditò dal padre l'interesse per l'archeologia e la botanica. Francesco visse tra Udine, dove ricoprì numerose cariche, e Buttrio – il suo diletto Buri – come lo definisce in uno dei suoi diari (1816-1817) rivelando più avanti: “I momenti più felici che ò passati in mia vita furono certamente nel soggiorno di Buri”. Il conte fu un filantropo lungimirante, “che alle belle lettere dedicavasi con amore...”, e figura illuminata di erudito, archeologo e amministratore... “uomo desiderato nelle Pubbliche Amministrazioni e molto consultato nelle aziende private... ma non meno valente era Egli nella vita privata”. Nel 1840 durante un viaggio nell'Italia centrale e meridionale ebbe




Buttrio, stele in memoria di Antonietta Wassermann, scomparsa nel 1862, voluta dal marito Francesco di Toppo. Collocata nei pressi della Villa, è stata restaurata nel 2010 con il contributo della Provincia di Udine da Mária e Piero Croatto.



modo di visitare fastose residenze con giardini e di ammirare piante che desiderava portare nel suo “ronco”. Qui la moglie Antonietta Wassermann, una delle prime donne a partecipare alle lezioni di agricoltura promosse dall'Associazione agraria friulana, coltivava fiori e frutta. Pacifico Valussi ne elogiò i risultati nell'articolo *Alla signora contessa Antonietta di Toppo* comparso nel 1859 sul bollettino dell'Associazione in cui invitava le donne colte a trovare diletto ed occupazione nei giardini e nei frutteti secondo i principi delle *ferme ornée* (villa-fattoria). Francesco aveva ripreso nel frattempo gli scavi aquileiesi nei terreni del padre e in altri siti in corrispondenza delle più importanti aree sepolcrali. I contadini incaricati portarono alla luce ambre e una grande quantità di materiali funerari che per suo volere vennero

trasportati a Buttrio. Nel 1862 Antonietta morì e in sua memoria il marito fece collocare in un luogo ameno, a pochi metri dal poggio in cui era solito ritirarsi in solitudine e ammirare lo splendido paesaggio circostante, una stele. Nel 1863 Francesco sposò, in seconde nozze a 66 anni, Margherita Ciconi Beltrame di San Daniele e intraprese la sistemazione definitiva del parco di impronta paesaggistica il cui progetto fu affidato a Giuseppe Rho, guida dello stabilimento agricolo di Udine. L'originalità del complesso risiedeva nell'aspetto rovinistico reso possibile dall'inserimento nel verde dei reperti di epoca romana provenienti dalla sua collezione privata: 600 pezzi disposti in modo isolato, come i sarcofaghi, o in forma di capricci presso i laghetti e lungo i sentieri, oppure murati sulle facciate della villa. Presso il muro di cinta venne



Il faggio (*fau*, *faiâr*) che forma tanti splendidi boschi nella nostra regione è stato selezionato per ottenere varietà ornamentali. Nel Parco de Claricini Dornpacher di Bottenicco le fronde di un *Fagus sylvatica purpurea* fanno da cortina a un faggio dalle normali foglie verdi nella lucente e tenera veste primaverile.

creata una piramide alta sei metri, formata da urne cinerarie, stele, sarcofaghi e cippi. Operazioni per noi impensabili, ma allora motivo di vanto e prestigio, e in linea con il gusto antiquario del tempo. Non avendo avuto figli, con la morte di Francesco nel 1883, l'antico casato si estinse e la moglie Margherita divenne la fedele esecutrice testamentaria (quasi tutto il patrimonio di Toppo passò in legato alla Provincia e al Comune di Udine a scopo di beneficenza, in particolare per l'istituzione di un convitto maschile: il collegio di Toppo Wassermann in memoria del conte e della prima moglie). La tenuta di Buttrio rimase alla contessa, ma alla sua scomparsa nel 1895 il complesso fu ereditato dalla nipote Vittoria Ciconi Beltrame che, sposando il conte Filippo Florio, fece da tramite per il passaggio della proprietà alla nobile famiglia dei Florio. Alla morte del marito, Vittoria unificò le ex proprietà di Toppo Bartolini Caimo Dragoni in un'unica grandiosa azienda agricola da lei stessa gestita. Adibita a metà del secolo scorso a collegio e a scuola la villa fu oggetto di notevoli trasformazioni che, nel parco, portarono alla distruzione di parte del patrimonio arboreo e del labirinto fino ad allora conservato. Dal 1999 il complesso è di proprietà del comune di Buttrio che ne cura la gestione; villa e parco sono aperti in occasione di manifestazioni quali la Fiera regionale dei vini, una delle più antiche d'Italia. Annesso alla villa è visitabile il Museo della civiltà del vino con oggetti relativi all'attività vitivinicola tradizionale.



Bottenicco di Moimacco, Parco de Claricini Dornpacher. Prospiciente la villa, tra la serra e la foresteria, si apre un bel giardino all'italiana e oltre una balaustrata si sviluppa un parco di circa due ettari con prato e macchie arboree di contorno, piante secolari d'alto fusto tra cui faggi e lecci.

Il Parco di Villa de Claricini Dornpacher

Il complesso di Villa de Claricini Dornpacher a Bottenicco di Moimacco (Udine) è gestito, dopo che si è estinta la famiglia proprietaria, da una fondazione culturale. Per statuto è aperto al pubblico su richiesta e con possibilità di visite guidate ogni prima domenica del mese. Sul retro dell'edificio, tra la serra e la foresteria, si apre un bel giardino all'italiana e, oltre una balaustrata, si sviluppa un parco di circa due ettari con prato e macchie arboree di contorno,

piante secolari d'alto fusto tra cui faggi e lecci. L'attuale sistemazione dovrebbe risalire alla seconda metà dell'Ottocento o all'inizio del Novecento su un assetto probabilmente settecentesco, come pare dimostrare l'età di alcune piante tra cui anche alcuni bossi. Tra il 1908 e il 1909, in coincidenza del restauro della villa e probabilmente con la realizzazione della serra, fu effettuato un *restyling* del giardino. La presenza di pietra artificiale ad integrazione del più antico corredo lapideo conferma tale datazione. Una fontana, statue, vasi con fiori e



Bottenicco di Moimacco, Parco de Claricini Dornpacher. A lato della balastrata in un angolo di terra sono coltivate, come ai tempi della contessa Giuditta de Claricini, piante rifioranti: gigli, mughetti, iris, gladioli (anche della specie tardiva), bocche di leone, zinnie, *Phlox* e piante d'acanto.

di mantenimento del complesso. Entrambi i coniugi desiderano il meglio per il patrimonio loro affidato. Il signor Mario indica dei vasi: data la vetustà di alcuni limoni ha messo a dimora nuove piante. Un gesto simbolico per il futuro di questo antico compendio.

Per saperne di più

Chi volesse saperne di più sull'argomento può trarre indicazioni dalla bibliografia ragionata, con le opere a carattere generale e le pubblicazioni specifiche dedicate ai beni della Regione, contenute nel volume *Parchi e giardini storici del Friuli Venezia Giulia. Un patrimonio che si svela*, Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, Forum Editrice Universitaria Udinese, nuova edizione 2014. Il volume contiene testi di Licia Asquini, Massimo Asquini, Renzo Carniello, Nadia Marino, Franca Merluzzi, Francesca Venuto,

Per consultare il volume in pdf, il censimento dei parchi e giardini storici del Friuli Venezia Giulia e le schede di catalogazione si veda www.ipac.regione.fvg.it. Il Servizio catalogazione, formazione e ricerca dell'Ente regionale per il patrimonio culturale – ERPAC è a disposizione per fornire eventuali informazioni.

piante di limoni centenari abbelliscono il giardino; prima della calura estiva – lo abbiamo visitato ai primi di giugno – il verde era ancora intenso. La manutenzione dell'intero complesso è affidata a una coppia di coniugi molto competenti e appassionati. Nella fresca cantina si conservano i vini ottenuti dalle uve del vigneto, adiacente l'antico brolo, in cui si coltiva anche il vitigno autoctono Refosco dal peduncolo rosso. Un particolare curioso, a lato della balastrata in un angolo di terra sono coltivate piante rifioranti: mughetti, iris, gladioli (anche

della varietà tardiva), bocche di leone, *Phlox*, zinnie e piante d'acanto. I fiori recisi, come ai tempi della contessa Giuditta, ultima discendente de Claricini, sono utilizzati per le composizioni all'interno della villa. È una specie di privilegio, tra i mille impegni richiesti dalla gestione, che la signora riserva per sé. È piacevole conversare con lei per le sue conoscenze in fatto di fiori e di giardini storici, anche stranieri. Il marito Mario, per la sua preparazione tecnica e l'esperienza, si occupa dell'attività vitivinicola con cui la fondazione sostiene le spese



Artegna, Roseto Garlanti Fabiani. L'abbraccio della rosa Astra Desmond: così definisce Eleonora Garlanti la cascata di fiori a due colori prodotti dalla stessa pianta.

Lucio Peressi

La fienagione in Val Cellina

Questo articolo è apparso nella rivista *Ce fastu?* della Società filologica friulana nell'ormai lontano 1962. È l'affresco di una società alpina che non esiste più e che basava il proprio sostentamento sull'emigrazione, sulla fabbricazione di oggetti in legno e sulla trasformazione dell'erba in latte e suoi derivati. Il legno e l'erba erano le sole risorse del territorio, entrambe dovute all'energia solare, mentre l'uomo, seppur indirettamente, traeva l'energia dall'erba: una società in equilibrio, spesso precario, con quanto l'ambiente poteva dare. Ringraziamo l'autore che ci ha concesso la ristampa dell'articolo e ci ha fornito le fotografie che ha scattato all'epoca. Ringraziamo altresì Ivo Pecile e Sandra Tubaro che ci hanno fornito delle splendide immagini attuali.

Claut: donna con la *gripia* carica di fogliame (*stradura*), che veniva immagazzinato nel fienile.
Foto Archivio Pellis, Società filologica friulana.

L'allevamento del bestiame – in particolare dei bovini – è stato ed è una delle principali attività dei montanari. Ne consegue che l'approvvigionamento del foraggio costituisce per loro una grande occupazione e preoccupazione.

"La elementarità stessa di tale vita, il continuarsi di uguali condizioni di ambiente e di esistenza, il perpetuarsi di una forma di attività che ha raggiunto sempre un notevole rendimento con minimi mezzi, han fatto sì che attraverso le molte e varie vicende storiche, sia rimasto si può dire intatto questo fondo di vita pastorale" e montanara (Toschi 1959, 135; Toschi 1960, 87). Le operazioni e gli strumenti per tali attività si sono venuti col tempo – diciamo – codificando, stabilizzando. Così oggi, quando osserviamo il lavoro della fienagione, possiamo pensare che una simile scena si sia svolta centinaia d'anni fa magari nello stesso luogo e con gli stessi strumenti.

Ciò che è mutato è solo il costume della gente. I vestiti non sono più quelli fatti a mano o a telaio in casa, ma quelli tessuti in fabbrica e probabilmente confezionati in serie, anche se sono un po' logori. I piedi non sono calzati da *dàmenne* (scroci con chiodi; in friulano *dàlminis*) (Peressi 1960, 22), ma dai più comodi *çalthèrs* (scarponi chiodati; in friulano *scarpóns*). Per il resto tutto è rimasto come sempre.

I montanari sanno, non tanto perché guardano il calendario, bensì la maturazione dell'erba e le fasi della luna, che nei terreni concimati, il primo sfalcio, chiama-



La *falch* era la tipica falce fienaja delle valli del Friuli occidentale, atta a falciare l'erba sui terreni ripidi. Veniva fabbricata solitamente a Maniago e venduta nelle aree montuose contermeni.

to *coltùra*, si fa tra il 10 e il 30 di giugno; il secondo, chiamato *dorc*, tra il 20 agosto e il 30 settembre; il terzo, chiamato *dorgolìn*, in ottobre.

Questo si ha solo se le annate sono buone. Dice infatti un proverbio clautano:

*Fortunâs i sarà
duç chei paès
che i avarà
cualche piovada d'istà!*

Nei prati non concimati l'unico sfalcio si effettua tra il 10 luglio ed il 20 agosto, ottenendo solo *fegn magre* (fieno magro).

Falce e rastrello

Nel giorno fissato per lo sfalcio il valligiano parte di buon mattino ancora prima del levar del sole – specie se il prato è lontano – con la *falch* (falce fienaja) sulla spalla destra, con i *màis* (strumenti per rinnovare il taglio della falce) pendenti dalla spalla sinistra e con il *codèr* (portacote) infilato, mediante un uncino, nella cinghia posteriormen-



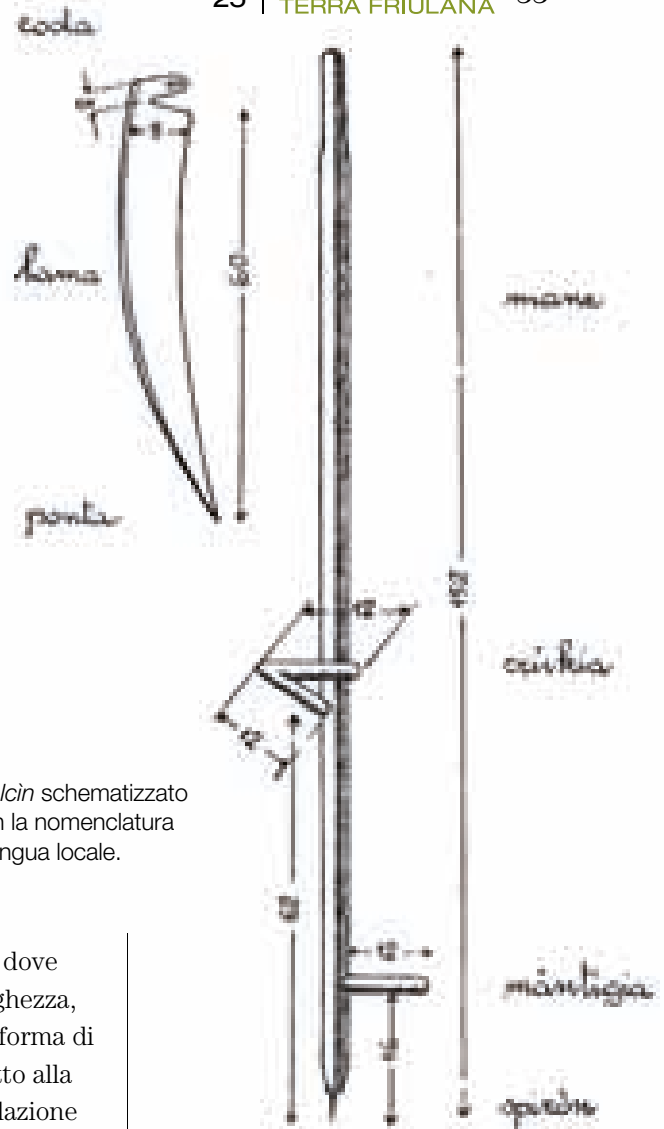
La *falch* schematizzata con la nomenclatura in lingua locale. Un esemplare è visibile nel Museo etnografico di Udine. I disegni di questo articolo sono stati eseguiti dall'autore e da Laura Variolo Peressi.

te. A pochi passi di distanza o dopo qualche tempo se il lavoro è poco e la distanza del prato non è grande, lo seguono la moglie e i figli. La moglie porta sulle spalle la *grìpia* (grande gerla) con dentro le *barìls* (bariletti per l'acqua), le *sògie* (corde per fare il fascio del fieno). Se vi sono figli, uno reca sulle spalle un *thestón* (gerla normale) con dentro le cose da mangiare a merenda ed a pranzo; un altro porta il *restèl* (rastrello). Nel caso che non vi siano i figli, tocca alla donna portare il mangiare nella gerla ed il rastrello in mano.

Quanto ho descritto è un quadretto tipico, ma non fisso. Infatti accade molto spesso di vedere la donna che porta la falce e gli attrezzi per affilare la lama, perché deve sostituirsi al marito emigrato. Oppure capita di vedere l'uomo che porta, oltre alla falce, una gerla, perché l'emancipazione della donna ha portato ad un livellamento dei compiti tradizionali di ciascun sesso, specie in questi ultimi anni.



Come si impugna la *falth*. Per falciare il valligiano tiene con la sinistra la *màntigia* (maniglia), e con la destra afferra la parte superiore del manico.



Il *falcin* schematizzato con la nomenclatura in lingua locale.

La *falth*

Appena arrivato nel prato, il valligiano monta la falce che era stata ripiegata per rendere più sicuro il trasporto.

Questa si compone di due parti principali: il *mane* (manico; in friulano *mani*) e la lama. Questa è caratterizzata dal fatto di essere molto larga e lunga rispetto a quelle di produzione industriale e di avere una vistosa appendice (*barba*), che è poi la continuazione della lama stessa oltre la parte d'innesto al manico.

Questo tipo di falce era fabbricato fino a una trentina di anni fa a Maniago (su una di esse ho trovato la stampigliatura "Officine Beltrame - Maniago), ma anche a Claut vi era un fabbro che ne faceva. Quelle costruite in loco si riconoscevano per la lavorazione più grossolana e per la mancanza del bordo lievemente rialzato posteriormente.

Tutti i tipi di falce hanno, dove la lama ha la massima larghezza, una espansione (*coda*) a forma di lingua che s'innalza rispetto alla lama stessa con una angolazione di circa trenta gradi. L'espansione, che possiede nella estremità un piolino, viene fissata al manico della falce. Infatti il piolino s'infilava in un foro praticato nella parte superiore del manico là dove questo si restringe: la coda vi si adagia sopra. Qui si fa passare una ghiera (*vièra*; in friulano *vère*) di ferro che abbraccia il manico e la coda. Per fissare i pezzi, s'introducono fra la ghiera e il manico, in versi opposti, due cunei (*cogn*; in friulano *cònis*).

Il manico viene costruito dallo stesso valligiano con legno di abete rosso (*péth*; in friulano *péc*). Possibilmente deve essere leggermente ricurvo nella parte inferiore perché così si rende

più manovrabile. Ha una sezione quadrata con gli spigoli smussati. Nella parte superiore, come ho già detto, si restringe lievemente per permettere l'attacco della lama. Ad una distanza di circa trenta centimetri dalla punta inferiore, a sinistra, s'innesta la maniglia (*màntigia*; in friulano *màntie*). Il manico termina con un puntale di ferro (*spirón*), che penetra nel terreno quando si affila la lama, impedendo così alla falce di scivolare pericolosamente su un terreno in pendio.

Per falciare il valligiano tiene con la sinistra la *màntigia*, e con la destra afferra direttamente la parte superiore del manico.

Il *falcìn*

Specialmente nell'ultimo dopoguerra si è andato sempre più diffondendo l'uso del *falcìn* (falce fienaja moderna; in friulano *falcét*). Esso si caratterizza per la leggerezza e quindi per la maggior manovrabilità. Infatti la lama – di fabbricazione nazionale o austriaca – è molto più corta e stretta di quella della *falth* e non possiede un'espansione oltre la parte d'attacco al manico. Questo – ora per lo più di fabbricazione industriale – ha una sezione leggermente inferiore a quello della *falth* ed è provvisto di due maniglie volte a destra anziché a sinistra, come nel primo caso. La maniglia più bassa (*màntigia*) s'innesta direttamente nel manico; quella più alta (*crùchia*) è ad angolo retto e s'innesta nella faccia superiore del manico. Per il resto tanto la lama quanto il manico hanno le stesse caratteristiche della *falth*.

Per falciare, l'uomo tiene con la sinistra la *màntigia* e con la destra la *crùchia*.

I vecchi e i giovani

Ora ci troviamo in una fase di passaggio [l'autore scrive nel 1962; NdC] tra l'uso della *falth* e quello del *falcìn*. Gli anziani continuano ad usare la prima, i giovani hanno adottato il secondo. La preferenza non è dovuta solo ad una ragione psicologica (gli anziani sono restii alle novità), ma anche ad una ragione pratica. Infatti gli anziani sono abituati, come già fecero i loro padri, a falciare più che altro in alta montagna o in terreni scoscesi, dovendo dedicare i terreni



Ecco come si impugna il *falcìn*. Il manico ha due maniglie volte a destra; quella più bassa (*màntigia*) s'innesta direttamente nel manico mentre quella più alta (*crùchia*) è ad angolo retto e s'innesta nella faccia superiore del medesimo.

più favoriti alle coltivazioni. Ora, invece, i giovani falciano quasi esclusivamente nei terreni pianeggianti o a lieve pendio. Data la diversità dei due tipi di terreno (a forte o a lieve pendio), anche il modo di falciare è diverso. Nel primo caso si procede come se il terreno fosse diviso in tanti piccoli appezzamenti di circa un metro quadrato, tenendo una direzione convergente verso l'angolo di sinistra in basso. Il gesto delle braccia diviene allora breve e l'erba si raccoglie, trasportata anche dalla larga lama della falce, in una serie di tanti piccoli mucchi (*antóns*; friulano *altàgn*).

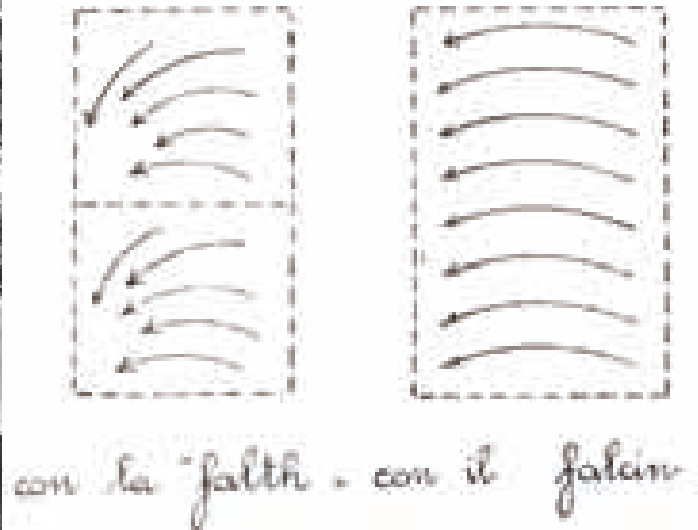
Un terzo manico

Questa fase di transizione è testimoniata anche da un altro tipo di manico, che può venire montato da una *falth* o da un *falcìn*. Si tratta di un manico del tutto simile per costruzione a quello del *falcìn*, ma le sue maniglie sono rivolte a sinistra. Coloro che lo adoperano sostengono che esso assomma i pregi degli altri due. Infatti il manico della *falth* è più adatto a tagliare a distanza ravvicinata (nei declivi), quello del *falcìn* a distanza normale. Così, quando un valligiano falcia su un terreno inclinato, impugna con la sinistra la *crùchia* e con la destra



Il *falcin* con manico di tipo tradizionale. Questo riportava in parte la struttura atta per uno sfalcio in terreno lievemente in pendio.

Una *falthe* il cui manico è dotato di due maniglie rivolte a sinistra. Archivio fotografico Pellis, Società filologica friulana.



Schemi di sfalcio: il primo, adottato per la irregolarità del terreno, comportava una certa raccolta dell'erba falciata in un angolo; il secondo produceva una ordinata sequenza di sfalci lateralmente.

la parte superiore del manico, onde la falce si avvicina. Quando invece falcia su un terreno pianeggiante, impugna le maniglie come nella descrizione del *falcin*; l'unica differenza sta nella posizione del manico, che rimane vicino al corpo dell'uomo.

La falthe a no la taia...

Quando la lama della falce ha bisogno di essere affilata, il valligiano sfila la *cóf* (cote; in friulano *côt*) e, con colpi rapidi, la passa più volte sul filo da una parte e dall'altra (*guthà*; in friulano *uçâ / dâ di cõt*). È perfettamente inutile infatti procedere nel lavoro, ché l'erba sotto i colpi della lama non affilata si piega solamente, come avverte una

filastrocca locale:

*La falthe a no la taia,
la cof a no la gutha,
l'erba a la se cufa
e me cuf anciuò.*

La cote viene acquistata nei negozi o sui mercati; il portacote invece viene fabbricato dagli stessi alpigiani che lo ricavano da un pezzo di larice (*làres*; in friulano *làris*). "La forma non è indifferente per il falciatore che deve portare il *codèr* appeso alla cintola per tutta la giornata e sbatterlo violentemente con lo slancio del corpo, a ogni falciata, nella stagione febbrile dei fieni. Quando è troppo pesante, stanca, ed ecco la necessità delle sfaccettature. Quando è troppo rigido, sbatte e ammacca

con la punta" (Jahier 1961, 19). Pertanto la parte del portacote che appoggia sulla natica è liscia. Le sue misure massime sono: ventisei e dodici centimetri. Qui a volte vengono incise a fuoco le iniziali del proprietario ed il soprannome di famiglia. Verso i margini della parte superiore sono infissi due chiodi ad U, fra cui si tende uno spago o un filo di ferro che sostiene una stecca (*stecca*), lunga quindici - diciotto centimetri.

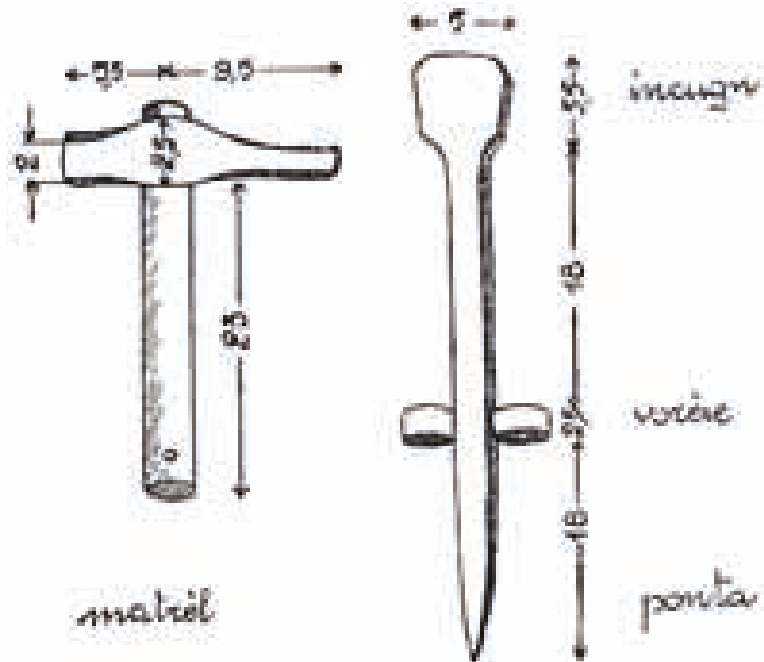
Questa va infilata nella cinghia dei calzoni. L'altra faccia del *codèr* è ricurva e più corta e può essere abbellita con motivi geometrici o floreali. Il *codèr* termina con una punta decorativa variamente sagomata.

Fra l'incudine e il martello

Quando il filo della lama è molto rovinato per aver battuto contro sassi o stecchi, viene rifatto con i *màis* (in friulano *batadòriis*). Il contadino allora si siede all'ombra (così approfitta anche per riposare un po'), stacca la lama dal manico, pianta l'incudinetta fra le gambe e si mette di nuovo al lavoro.

I *màis* sono costituiti appunto dall'incudinetta (*incugn*; in friulano *incuìn*) e dal martello (*matrèl*; in friulano *martièl* o *marcjèl*). L'incudinetta ha il piano leggermente arcuato perché vi si possa appoggiare la sola parte che deve essere battuta; la coda (*pònta*) è a fittone per poter essere infissa nel terreno. Verso la metà vi è una finestrella da cui passano uno o due listelli di ferro che sono ripiegati a cilindro (le *vorèie*; in friulano *lis orèlis*), sì da impedire all'incudinetta di affondare nel terreno. In certi casi una catenella collega l'incudinetta e il martello per il loro trasporto a spalla. La catenella, lunga cinquanta - sessanta centimetri, porta all'estremità due anelli: il primo è fissato ad uno dei cilindri, specialmente se sono bassi, o scorre tra le *vorèie* e l'incudine vera e propria; l'altro è libero. Lì, durante il trasporto a spalla, s'infilava il manico del martello. Questo è a bocca piena in entrambe le estremità e ha il manico corto per meglio assestare i colpi.

I *màis* vengono acquistati nei centri maggiori e sono di origine industriale (ritengo che si continui a fabbricarne a Maniago). Fino a una quarantina di anni fa, i *màis*



I *màis* tradizionali venivano addoperati per affilare la lama della falce.

Le *barìls*. I bariletti venivano costruiti solitamente a Erto.



venivano fatti anche a Claut (come del resto le falci), ma in numero limitato. I *màis* prodotti in loco si distinguono da quelli di produzione industriale perché sono meno rifiniti e più tozzi. Infatti la *pònta* è più breve (la distanza tra le *vorèie* e l'incudine non può variare di molto poiché deve corrispondere all'altezza delle ginocchia - a gambe distese - su cui si appoggia per comodità la lama) e il martello ha una estremità più breve e più grossa che serve per battere l'incudinetta. Per non rovinare il piano di questa, tale estremità non è temperata. L'altra, invece, essendo temperata, come nel martello industriale, serve solo per battere la lama.

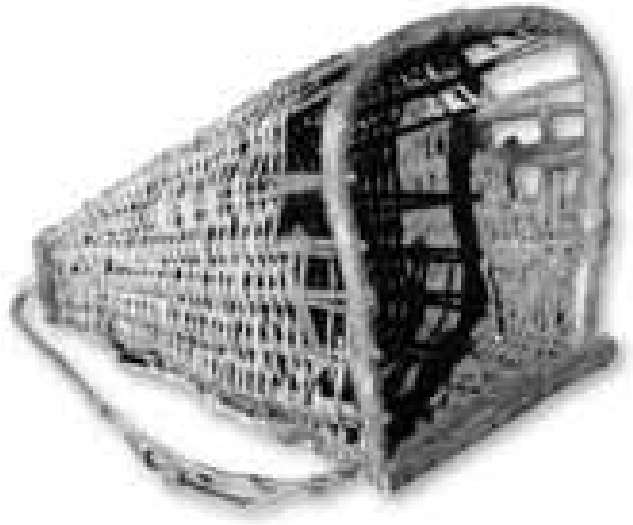
I bariletti

Appena terminato di affilare il valligiano riprende a falciare, sostando di tanto in tanto per rifare il filo e per prendere delle sorsate d'acqua dai bariletti. Le *barìls* hanno una capacità da un minimo di quattro litri a un massimo di dodici. Sono di sezione ellissoidale, i cui diametri variano dai dodici ai venticinque centimetri. Verso il centro presentano un leggero rigonfiamento per aumentarne la capacità.

Nella parte centrale verso il basso sono appiattiti per consentire l'equilibrio; dal lato opposto presentano la maniglia per il trasporto e due fori per il



Claut: donna con *grìpia* (sul fondo si notano due *barils*).



Claut, 1960:
gerla clautana
(*thestón*).

passaggio dell'acqua che vengono turati con due legni. Le doghe sono tenute insieme da quattro cerchi di ferro. I bariletti vengono costruiti a Erto, paese – vicino a Claut – tradizionalmente dedito alla fabbricazione di tinozze, botti, fascere per formaggio. Tali prodotti vengono esitati non solo nelle valli contermini, ma anche nelle sottostanti pianure friulana e veneta. L'uso dei bariletti risale a tempi remoti, come testimoniano i dipinti dei pittori veneti del Rinascimento. Non so però se si possa affermare che i bariletti diffusi in quei tempi siano stati di provenienza ertana.

Thestón e grìpia

A mezza mattina e a mezzogiorno il valligiano interrompe il lavoro per mangiare. La moglie toglie dal *thestón* o dalla *grìpia* il semplice ma sostanzioso desinare, costituito da frittata e formaggio con polenta (ora anche pane). Il *thestón* è una gerla di dimensioni normali, assai robusta, adatta a trasportare cose di poco volume, ma di notevole peso come la legna e il letame; può trasportare solo sette chilogrammi di fieno. La *grìpia*, invece, è una gerla di maggiori dimensioni, circa il doppio del *thestón*, ed è, in proporzione, più leggera, adatta a trasportare cose di poco peso, ma di molto volume, come il fieno e il fogliame

(*stradùra*). La sua imboccatura è di m 0,80 x 0,80, ha un fondo di m 0,25 x 0,15 e un'altezza di m 1,30. I due tipi di gerla sono costruiti da artigiani del luogo e si differenziano notevolmente da quelli costruiti nei paesi contermini per l'imboccatura e per la sagoma. Infatti quelli di Cimolais hanno l'imboccatura ellissoidale, presentano una lieve pancia sul davanti e hanno i fianchi lisci; quelli di Claut, invece, hanno l'imboccatura quasi rettangolare e presentano un leggero rigonfiamento solo sui fianchi. In questi ultimi, inoltre, si può notare che l'attaccatura delle cinghie è poco più in basso dell'imboccatura: ciò per rendere più equilibrato il carico e più salda – mediante la tavoletta di aggancio – la gerla.

In tutti e due i tipi le cinghie (*barthàge*) sono confezionate con tela di sacco di canapa, più volte trapunta, o sono ottenute con rami intrecciati di *paguògna*, un arbusto molto flessibile (*Viburnum lantana*) che cresce in montagna. Le cinghie di *paguògna* sono fisse in alto e si infilano in due fori praticati nella base.





Claut: donne con la *gripia*. La notevole capacità di questa gerla permetteva il trasporto di una grande quantità di fieno. Foto Archivio Pellis, Società filologica friulana.



Se al Magòr / al met al ciapièl, / met do la falth / e to' sù al restèl: se il Col Nudo, detto anche Crep Nudo, monte a ovest di Claut, si annuvola, deponi la falce e prendi il rastrello... Fotografia di Ivo Pecile e Sandra Tubaro.

Una vuóra al giorno

Normalmente un uomo in un giorno riesce a falciare una per-tica (una *vuóra*, corrispondente a dieci are). Ma tale dato è solo indicativo, variando la possibilità di segare a seconda del terreno, della qualità e della densità dell'erba e della resistenza dell'uomo. Mentre costui falcia, la donna sparge con la mano gli *antóns* sul prato per far asciugare l'erba. Alla sera, per evitare che la rugiada l'infacidisca, si fanno tanti mucchi (*cogòr*; in friulano *côr*, *cavòr*) più o meno grandi (al massimo di quaranta centimetri) a seconda che l'erba è più o meno asciutta. Tale operazione deve essere compiuta anche durante il giorno se minaccia di piovere. Un proverbio locale infatti consiglia:

Se al Magòr

*al met al ciapièl,
met do la falth
e to' sù al restèl*

(Se il Col Nudo, detto anche Crep Nudo, monte a ovest di Claut, si annuvola, deponi la falce e prendi il rastrello).

All'indomani mattina la donna sparge di nuovo sul prato l'erba, ma su uno spazio più limitato (*giàida*), perché, essendo quasi secca, occupa minor volume. La lascia al sole esposta prima da una parte e poi dall'altra, rivoltandola col rastrello.

Il rastrello

Il rastrello è munito di un regolo (*petenèra*) leggermente arcuato, lungo circa sessanta centimetri, e porta una serie di denti di maggiorciondolo (*denç de salènc*). Differisce da quello della pianura friu-

lana per l'accentuata inclinazione dei denti rispetto al manico (circa cinquanta gradi). Tale inclinazione permette nei prati in declivio di "pettinare" meglio il terreno, dovendo essere usato dall'alto verso il basso. Il manico (*mane*) è lungo due metri.

Ogni paese ha il suo o i suoi artigiani che costruiscono rastrelli, però con caratteristiche particolari. Così il rastrello di Claut, nel punto d'innesto del manico nel regolo, porta un solo dente; quello di Cimolais due. Pertanto il primo possiede ventun denti, il secondo ventidue.

Il fas

Allorché l'erba è asciutta, si apre col rastrello la *giàida* formando una specie di corridoio e si amucchia il fieno a *brath*, cioè in cumoli tali che possano stare in un braccio. Sei *brath* compongono un *fas*, cioè un fascio da trasportarsi a spalla.

Per fare il *fas* si dispongono le corde (*sògie*; in friulano *cuàrdis*) nel corridoio della *giàida*, due parallelamente ma in senso inverso, una trasversalmente, sì da formare un H maiuscolo. Su di esse si pongono i *brath*.

La *sògia* è lunga sei metri. Ad una estremità porta il *pic*. Questo, che è di avornello o di frassino (*frässen*), ha la forma affusolata e leggermente ricurva, simile ad una barchetta, con due fori verso il centro. In uno si arresta il nodo di una estremità della *sògia*, nell'altro si fa passare l'altra estremità, che vien tirata, fino a rendere compatto il fascio.



Il *pic* e lo schema di annodamento della *sògia*. Anche nel *pic* era riconoscibile la proprietà dalle iniziali del nome prodotte mediante una marchiatura a fuoco.

Le *sògie* erano essenziali per il trasporto del fieno.

Il *pic* ha le punte rialzate per agevolare l'atto di attorcigliare il resto della corda sotto il *pic* stesso. I *pics* vengono costruiti dagli stessi contadini, i quali li contraddistinguono incidendovi a fuoco verso il centro le iniziali del nome e del soprannome di famiglia o della località in cui vivono. Talvolta vengono contraddistinti mediante una leggera sagomatura ai bordi. Per evitare che durante il trasporto cada dal fascio qualche manciata di fieno (è tanto prezioso e... sudato!), con la mano si toglie quanto non è ben saldo. Ciò che rimane viene poi messo nella *grìpia* o nel *ninthòl* (lenzuolo). Questo è una tela di sacco dalla forma quadrata e dal lato di un metro e ottanta centimetri e può portare fino a venticinque chilogrammi di fieno. Serve anche per il trasporto di fogliame.

Man mano che i fasci sono pronti, vengono caricati sulle spalle della donna o dell'uomo, con l'aiuto di

un familiare. Sembra che un tempo si occupassero di questo lavoro esclusivamente le donne, come ancora si usa generalmente a Barcis, dove vi è una lunga tradizione sui trasporti affidati alle donne (Peresi 1960, 20). Anche ora è affidato esclusivamente alle donne, ma la ragione è dettata da una necessità: gli uomini emigrano.

Il trasporto può venire interrotto ogni tanto – specie se il percorso è lungo – dalle soste (*polse*) che danno modo al portatore di asciugarsi la fronte imperlata di sudore e di prendere un po' di fiato. Del resto il carico, che si aggira sui quaranta chili, lo richiede!

La mussa e il carèt

Se il fienile (*talà*; in friulano *to-glât*) dello stavolo (*stâl*; in friulano *stali*) o della casa è vicino, vi si portano i fasci direttamente; se, invece, è lontano, si portano fino alla mulattiera, dove è in attesa una slitta (*mussa da fegn*) (Pe-



Trasporto del *fas*. Se nei paraggi del prato non c'era un rialzo, diventava problematico caricare da terra il fascio sulle spalle.

ressi 1961, 132), o fino alla strada carreggiabile, dove la slitta viene montata su un asse con due ruote (*çaredèl*). Nel primo dopoguerra (dopo il 1920) e specialmente in questo dopoguerra, hanno avuto una sempre maggior diffusione le "teleferiche" che, congiungendo con una buona rete di fili a sbalzo i prati al fondovalle, semplificano molto il trasporto. Per questo, almeno quando le strade non sono gelate, la *mussa* viene sostituita dal carretto (*carèt*). "Ve ne sono di due tipi: il *carèt cu la gartùia*

e il *carèt cu la sala*. Il primo ha un ripiano corto, formato da due assi unite da traversine; il secondo ha un ripiano più lungo e sostituisce ottimamente il comune carro agricolo, al quale i Clautani lo preferiscono (Peressi 1961, 135) e che è pressoché sconosciuto in Valcellina.

Domani è un altro prato

Quando la famigliola ha messo al riparo il fieno può finalmente fare ritorno a casa. Nel poco tempo che rimane prima dell'annottare,



Claut, 1960, *carèt cu la sala*: carretto con il ripiano lungo per il trasporto dei *fas*. Era usato nella buona stagione nel tragitto dalla prossimità dei prati al fienile.

vi è ancora molto da fare: badare alle vacche, ai... figli e accudire alle faccende domestiche. E poi bisogna andare a letto presto, ché all'indomani un altro appezzamento di prato attende la falce del valligiano!

Ringrazio vivamente il signor Giacomo Borsatti *Chinese*, la signora Nina *de Tarto*, il signor Giuseppe Colman *Barzera* per le loro cortesie informazioni.

Bibliografia citata

Jahier 1961 = Jahier P., *Arte Alpina*, Firenze, 1961.

Peressi 1960 = Peressi L., *Portatrici di ieri e di oggi*, Sot la Nape, n. 3 - 4, a. XII, Udine.

Peressi 1961 = Peressi L., *Note folcloristiche su Claut*, Ce fastu?, a. XXXVI, Udine.

Toschi 1959 = Toschi P., *Tradizioni popolari italiane*, Roma, 1959.

Ivo PECILE, Sandra TUBARO

La mont di Naruvint

Punti di vista sulle
Prealpi friulane

P

Per chi frequenta la montagna, Naruvint significa camminare sospesi tra Alesso e la valle del Tagliamento. Basta lasciarsi attrarre da quella cresta, a tratti molto esile, che si ammira dal basso. La ricompensa è un cammino di qualche ora che lascia senza parole tanto è il panorama che si riesce ad abbracciare ad ogni sguardo e ad ogni passo. Ma occorre fare presto poiché i primi avamposti del bosco già hanno conquistato parte delle antiche radure ed anche il solitario pino, visibile da lontano, che si staglia poco sotto la cima, oggi è circondato da arbusti invadenti che reclamano il loro spazio.

Il massiccio del *Naruvint* visto dalle
ghiaie del Tagliamento.



Visto dal basso

A tutti i friulani della bassa e media pianura capita, prima o poi, di percorrere in automobile il Friuli da Udine verso nord. Si può decidere di utilizzare la strada statale Pontebbana, la "Osovana", oppure l'autostrada: in ogni caso il panorama che si apre alla vista poco dopo la fascia delle colline moreniche è indubbiamente interessante. Quasi improvvisamente dalle ghiaie del Tagliamento si materializzano le quote delle prime sentinelle prealpine. Sono cime modeste, ma il fatto di innalzarsi bruscamente sulla pianura le fa sembrare più alte di quanto siano nella realtà. In lontananza l'occhio esperto arriva a cogliere le vette delle Alpi Carniche, indicatori naturali del confine politico e geografico con l'Austria. A seconda della stagione, questa corona alpina ci apparirà bianca per la neve o indistinta per foschia, vista la distanza che ancora ci separa.

Ma ritorniamo alle nostre Prealpi e riprendiamo il viaggio verso settentrione e verso il profilo dei primi rilievi che va delineandosi sempre meglio. Se siamo sulla Pontebbana lasciamo a destra il Faeit all'altezza di Artegna e assecondiamo l'andamento della strada che ora punta decisamente verso il monte Cuar con la bella costa orientale che ne costituisce la classica via di salita. Nel frattempo siamo arrivati all'altezza della città di Gemona: la pianura si è ormai esaurita e siamo circondati dalle montagne con il Tagliamento che funge da solco separatore. A destra le Prealpi Giulie con il

Cuarnan e la catena del Chiampon e alla nostra sinistra le Prealpi Carniche con il nostro Naruvint e, a seguire, il San Simeone. Punto ideale per abbracciare con lo sguardo il gruppo montuoso del Naruvint è la modesta quota del monte Cumieli sopra Ospedaletto. Dalla sua piatta cima, poco sopra la grande antenna, possiamo osservare tutti i dettagli della cresta che lega assieme le cime della dorsale e, fra queste, le due quote più conosciute: il monte Brancot e il Palantarins. Assieme al San Simeone, questo complesso montuoso è racchiuso dall'abbraccio del Tagliamento, costretto a compiere la sua ansa più a oriente. Le acque del lago di Cavazzo a nord-ovest e la val del Lago lo chiudono a ovest fino a Trasaghis che si trova ai piedi del punto più meridionale della dorsale.

Naruvint o Brancot?

È con il ponte di Braulins che ci portiamo *di là da l'aghe* per entrare a Trasaghis (*trans aquas*) e iniziare l'aggiramento della montagna. Allontanandosi dalle sue pendici, si attraversano in sequenza Avasinis, Oncedis e Alesso: è l'occasione per fermarsi e osservare il versante occidentale della montagna, segnato da solchi calcarei, a tratti anche molto profondi e dirupati, sui quali si abbarbica la pineta. Naruvint è il nome con cui gli abitanti dei paesi limitrofi hanno da sempre indicato il complesso montuoso. Sulle carte, dopo i fatti del terremoto del 1976, si è iniziato invece a chiamarlo genericamente Brancot (noto come epi-



Il pino solitario poco sotto la vetta del Brancot. Fanno da sfondo le due cuspidi del Deneâl e del Chiampon.

centro di alcuni episodi sismici), lasciando il toponimo originario ad indicare semplicemente la quota più settentrionale. In realtà il nome Brancot dovrebbe essere utilizzato solo per la quota 1015 mentre per la successiva e più alta quota 1049 dovrebbe essere usato il termine Palantarins. Da Alesso possiamo riaccostarci alla montagna per arrivare a Internepo e salire alla sella che porta lo stesso nome e separa il Naruvint dal San Simeone. La successiva discesa verso Bordano e i suoi murales ci riporta nei pressi del Tagliamento dove termina questo primo approccio geografico. Ma andiamo ora a osservare da vicino *la mont di Naruvint* cercando

Dalla cima del Palantarins la vista si apre sui meandri del Tagliamento presso Gemona del Friuli. L'ampio alveo ci separa dal modesto rilievo del Cumieli e dal più aspro Chiampon. Sulla sinistra si osservino le bianche rocce disgregate del monte di Ledis.

UNA ORIGINE ANTICHISSIMA

Il massiccio costituito dal monte San Simeone e dal monte Brancot-Naruvint, separa l'attuale valle del Tagliamento, subito dopo la confluenza del Fella, dalla Valle del Lago che ospita il lago di Cavazzo e che, prima delle ultime glaciazioni, era solcata dall'antico corso del Tagliamento. La dorsale si erge sino a 1015 m di quota ed è costituita, per la maggior parte, dalle potenti bancate dolomitiche e calcareo-dolomitiche della Dolomia Principale, una delle formazioni rocciose più diffuse nell'area alpina orientale e risalente al Triassico superiore (circa 230-210 milioni di anni fa, in particolare al Norico). Alle quote più elevate, prossime alla cima, si sovrappongono i calcari del Giurassico e Cretaceo inferiore, ma i loro spessori sono piuttosto ridotti. L'intenso disturbo tettonico (sovrascorrimenti notevoli, come la linea Pinedo-Uccea con le faglie e pieghe ad essa connesse), che caratterizza questa porzione delle Prealpi, fa sì che i livelli triassici appaiano spesso frantumati, dando origine a vasti depositi detritici e frane. L'assetto dell'area, inoltre, porta le bancate a piegarsi fortemente. Nel settore meridionale, poco a monte di Trasaghis, proprio a causa di un contatto tettonico, affiorano rocce più recenti: oltre ai calcari giurassici anche arenarie e conglomerati (quindi rispettivamente sabbie e ghiaie consolidate e cementate) del Miocene (circa 23-10 milioni di anni fa).

Alle quote inferiori, nell'area di raccordo con la piana del Tagliamento, sono presenti depositi, soprattutto conglomerati, del Pliocene-Attuale. Di particolare interesse quelli ben cementati a monte di Braulins all'interno dei quali si apre la *Buse di Pasche*: sono anche gli stessi dai quali si sono staccati enormi blocchi franati verso l'abitato in occasione del terremoto del maggio 1976.

Giuseppe Muscio





SAN MICHELE DEI PAGANI

Sopra Braulins è ben visibile la chiesetta di San Michele dei Pagani, dalla facciata intonacata di un caldo colore rosa aranciato. Raggiungibile in pochi minuti dal paese, è stata edificata verso il XIII secolo sfruttando una parete rocciosa aggettante che ne costituisce la parte posteriore. La tradizione vuole che sia stata edificata sui resti di un tempio pagano longobardo. Una targa sul fianco ricorda l'ultima sistemazione della chiesa, risalente al 1929 e la sua consacrazione ai caduti della Grande Guerra.

di descriverne, come è nel nostro modo di andare per monti, le tante peculiarità paesaggistiche, naturali e storiche. Un percorso fatto rigorosamente a piedi, toccando tutte le modeste cime che formano il gruppo e cavalcando il crinale, senza fretta e con passo tranquillo, tanto da poter gustare a fondo tutto ciò che calpestiamo.

Verso la cima del Brancot

La traversata che illustreremo ha inizio a Braulins e termina alla sella di Interneppo dove avremo posizionato un secondo mezzo di trasporto. È una scelta opportuna sia per la distanza tra i due punti sia per evitare un lungo e poco interessante tratto di asfalto. Se è vero, infatti, che dalla sella di Interneppo un sentierino scende presso le prime case di Bordano, da qui a Braulins non c'è altra scelta che affrontare la rotabile e il suo traffico. Punto di partenza della nostra traversata è la piccola frazione di Braulins, adagiata ai piedi di quella grande fascia rocciosa che sembra

precludere ogni possibilità di salita da questo versante. Esattamente dalla parte opposta rispetto alla direzione di arrivo, presso le case a ridosso del monte, ha inizio il sentiero che porta in cresta e che il CAI ha indicato con il segnavia n. 837. Siamo qui a poco più di 200 metri mentre la cima più elevata arriva a 1049 metri. Sarà una salita diretta e costante fino alla prima elevazione, ma in seguito qualche saliscendi tra le varie cime porterà il dislivello complessivo a superare abbondantemente la semplice differenza di quota. Una gradinata scavata nella roccia sale accanto a un'aia innestandosi su un comodo sentierino che entra subito nel bosco. Da qui ci sono ben tre possibilità per arrivare ai ripiani superiori, ma prima di tutto andiamo a visitare la chiesetta di San Michele dei Pagani. Quante volte l'abbiamo notata per il suo colore rosato, attraversando il ponte sul Tagliamento? Incastonata ai piedi delle pareti, costituisce peraltro un punto aperto e panoramico che an-

drebbe sempre incluso nella salita. Dopo essere tornati sui propri passi dobbiamo decidere quale sentiero utilizzare per proseguire. L'ipotesi più ardita segue il terrapieno paramassi e la strada del cimitero per poi raggiungere la appartata casera Fontana, immersa nel bosco. Da qui il sentiero rimonta nella boscaglia e poi piega a destra per imboccare una rampa gradinata che permette di superare la fascia rocciosa soprastante. Una seconda possibilità sale a svolte sopra San Michele lungo quello che era il tracciato originario, ottenuto sfruttando abilmente i pochi punti deboli del versante. A seguito del terremoto e di possibili cadute di sassi, tale sentiero è stato poi sostituito dalla variante che descriveremo tra poco. Giunti quasi alla sommità della grande parete (*il Cret*) che sovrasta il paese c'è la possibilità di deviare sulla sinistra per visitare, vegetazione permettendo, l'ingresso della cosiddetta *Buse di Pasche*, strana cavità formata nel conglomerato.



LA BUSE DI PASCHE

Il nome di questo antro deriva da una leggenda che ha come protagonista una ragazza di nome Pasqua che sarebbe stata tenuta prigioniera nella grotta. A tale proposito, così scrive Giacomo Baldissera nel 1895: "Un'antica leggenda dice che colà era stata trasportata miracolosamente una giovane sposa, di notte, durante i primi giorni del suo matrimonio, la quale malgrado li sforzi che facesse, sia per ritornare presso il disperatissimo marito, sia per fargli un cenno almeno del luogo ove si trovava, non era mai potuta riuscire a nulla, talmente gli spiriti la obbligavano all'immobilità. Il caso volle che uno dei congiunti, ispirato da una voce interna, si dirigesse a rintracciarla appunto da quelle parti; e così egli poté rinvenire la misera, dopo parecchie ore di trepidazione, la dentro, che stava seduta sopra un macigno tutta scarmigliata ed ansante, come se avesse sostenuto fino a quel momento una lotta accanita. Questa donna isterica, o sonnabula che fosse, vuole la fantasia popolare che si chiamasse Pasqua, donde il nome della grotta".

Una terza via si rinviene al termine dei gradini in pietra, ed è quella oggi considerata la più sicura poiché evita completamente la fascia rocciosa, disegnando una larga ansa sopra le sponde del Tagliamento. Il colle che si nota a destra, poco dopo la partenza, ospitava il castello detto di Bragolino, conosciuto fin dal secolo XIII e in seguito completamente distrutto. Sono passati solo pochi minuti dalla partenza ed è curioso notare come siano già tanti gli argomenti e gli spunti di riflessione storica a prescindere dalla via scelta. Il tratto successivo, a mezza costa nell'ombra del fianco orientale del monte, ci ridona tranquillità e serenità grazie anche alla visuale che si apre sui meandri che il Tagliamento forma lungo il suo greto, promessa dell'ampio panorama che ci attende più in alto. All'intersezione con un impluvio la direzione si inverte bruscamente e il sentiero riprende a traversare un comodo ripiano punteggiato da castagni. In breve ci si innesta sul

tracciato originario con il quale inizia la parte più faticosa della salita. Dopo un tratto lastricato, infatti, al bivio seguiamo la curiosa freccia a sinistra passando presso alcune piante di leccio che celano lo strapiombo sottostante. Percorrendo il sentiero nella stagione fredda sarà facile riconoscere la pianta per la sua natura sempreverde così come sarà agevole distinguere il pungitopo grazie alle bacche di colore rosso acceso che spiccano tra la vegetazione secca e caotica dell'inverno.

Oltrepassato anche l'innesto del sentiero che arriva da casera Fontana, il tracciato si impenna nuovamente: è il momento di lasciare che la pendenza si occupi di sgombrare i nostri pensieri. I rumori della civiltà si sono affievoliti e dobbiamo solo cercare il passo che più si addice alla nostra preparazione fisica. Più in alto, impegnati nella salita quasi non ci si accorge che attorno a noi il bosco si è diradato. La memoria corre a diversi anni fa quando, durante le nostre

prime salite, notavamo come queste pendici fossero aperte e prative. Ma il tempo passa per tutti e la montagna non fa certo eccezione: oggi il luogo si è notevolmente rimboschito, in un destino comune a molte delle nostre montagne, non più soggette a sfalcio. Ancora alcune piccole svolte in direzione dell'intuibile insellatura soprastante ed eccoci alla Forcja (m 847). Abbiamo già percorso più di seicento metri di dislivello ed è il momento di riprendere fiato, mentre i più allenati possono cercare le vestigia di una piccola pozza per la raccolta dell'acqua. Qui il sentiero piega a destra per rimontare ancora decisamente in un bosco inframmezzato da rampe calcaree che richiedono qualche attenzione. All'uscita sulle praterie sommitali si passa accanto a un pino silvestre isolato in mezzo al versante esposto a oriente. Chissà per quale motivo lo abbiamo eletto a silenzioso custode della cima. Non solo ci annuncia che la vetta è vicinissima, ma soprattutto dalla



IL LECCIO: UNA QUERCIA SULLE RUPI

Il Leccio (*Quercus ilex*) è una quercia sempreverde, localmente nota come *lau o lauc*, che col suo colore intenso risalta anche nei mesi invernali. Si tratta di una specie legata solitamente ai litorali mediterranei che trova nelle Prealpi Carniche il limite settentrionale del suo areale di diffusione. Probabilmente la sua presenza sugli appicchi verticali viene resa possibile grazie alla forte insolazione e alle brezze umide dalle quali trae l'umidità necessaria a contrastare l'aridità dell'ambiente rupestre.



Da casera Fontana il sentiero supera una fascia rocciosa grazie ad un'erta gradinata scavata nella roccia. La palizzata protegge dalla notevole esposizione, solo celata dalla vegetazione.

sua posizione privilegiata ci saluta quando passiamo dalle parti di Gemona. Pochi metri di ripida salita e siamo in vetta alla quota 1015, da sempre nota come Brancot, contrassegnata solo da un piccolo ometto. Sul Brancot la vista si estenderebbe a 360 gradi se non fosse per quella macchia di faggi che ci scherma il settentrione. Poca cosa in confronto alla carta geografica che si dipana ai nostri piedi allungandosi da Gemona fino alla costa adriatica.

Sulla cresta del Naruvint

Dalla cima del Brancot ha inizio la parte più suggestiva della traversata poiché ora seguiremo il crinale con tutte le sue ondulazioni. Prima però ci rituffiamo ancora per poco nella faggeta calando alla insellatura che separa questa prima quota dal successivo monte Palantarins. La piccola depressione ospita i ruderi di quello che probabilmente era il ricovero collegato ad un osservatorio italiano ai tempi della Grande Guerra.



LA LINEA DIFENSIVA DELL'ALTO TAGLIAMENTO

Durante la Grande Guerra l'esercito italiano aveva approntato una linea difensiva organizzata sui forti di Osoppo, Monte Festa e Monte Ercole con lo scopo di fronteggiare eventuali azioni nemiche lungo la linea del Tagliamento. Tali opere vennero costruite negli anni immediatamente precedenti lo scoppio delle ostilità, ma furono quasi subito private delle artiglierie che vennero spostate nei punti nevralgici del conflitto. A supporto di queste grandi fortificazioni esisteva una rete di osservatori dislocati nelle posizioni più favorevoli. Da questi punti era così possibile estendere la visuale verso località non direttamente visibili dal forte o dirigere meglio il fuoco delle artiglierie. Nella foto la fortezza del monte Festa.

Al cambio di pendenza il faggio lascia il posto ad alcuni maestosi esemplari di pino nero. Ci accompagnano fin quasi sulla vetta cedendo il posto alle praterie solo poco prima di arrivare sul Palantarrins. Il punto più alto della dorsale, a 1049 metri di quota, ci accoglie con un ometto di pietra e un grande panorama che ora spazia su tutte le vette circostanti. Ampia e prativa, la cupola sommitale induce alla sosta per apprezzare nei dettagli il corso del Tagliamento nel tratto compreso tra Venzone e Gemona. Ospiti fissi di questo settore prealpino, i grifoni spesso occupano in gran numero i cieli compresi tra il San Simeone e il monte Cuar sorvolando spesso anche la cresta del Naruvint. Tenendosi ora sul versante di Alesso, il sentiero aggira la successiva quota per riportarsi poi in cresta in un tratto dove questa si fa particolarmente esile e affilata. È un punto entusiasmante dove si cammina sospesi tra due valli con l'invidiabile possibilità di scoprire

il punto di origine dei canali che rigano i fianchi della montagna. Davanti a noi inizia a prendere corpo la visuale sull'Amariana mentre alla nostra sinistra una lunga serie di valli secondarie incide il settore prealpino compreso tra la cresta del Picciat e il monte Prât. Sulla quota successiva la carta riporta il nome Tre Corni, ma tale denominazione non trova riscontri nella toponomastica locale (quando la località era frequentata prendeva il nome di *Somp la Mont*). La cima è una specie di pulpito dal quale possiamo ben apprezzare il massiccio del San Simeone mentre le sponde del lago di Cavazzo occhieggiano dietro una costa. Ci attende ora una ripida discesa la cui pendenza si attenua solo nei pressi di una selletta. Il tratto successivo non offre la vista ariosa che abbiamo conosciuto in precedenza, ma è ugualmente interessante grazie anche all'intaglio detritico affacciato sui dirupi sottostanti. La cresta infine si allarga e rimonta verso i 938 metri dell'ultima apprezzabile



MAESTOSI VELEGGIATORI

I grifoni (*Gyps fulvus*) sono grandi avvoltoi reintrodotti in regione grazie al progetto nato e portato avanti dalla Riserva naturale del Lago di Cornino. La specie era in declino sia per le persecuzioni dirette sia per la crescente difficoltà nel reperire carcasse di animali morti. La predisposizione di un carnaio presso il lago di Cornino ha così favorito la concentrazione di numerosi esemplari che giornalmente spiccano il volo per librarsi sulle vette della nostra regione. Con una apertura alare che può arrivare ai tre metri, sono tra i più grandi uccelli europei.



SANTA MARGHERITA

A Trasaghis, poco sopra la attuale parrocchiale, meritano una visita le vestigia della vecchia chiesa di Santa Margherita e i resti del piccolo cimitero annesso. Dopo l'urto del terremoto e una forse troppo pronta eliminazione delle macerie, ne restano in piedi un paio di facciate che mostrano le decorazioni e le architetture interne. Dalle crepe della pavimentazione fuoriescono ormai folte le erbacce, mentre a fianco le poche lapidi rimaste ricordano la posizione del cimitero, anche questo troppo frettolosamente distrutto.

elevazione. Tra le betulle riconosciamo anche le fattezze di Bordano mentre il lago di Cavazzo si è svelato quasi interamente. Da qui in poi la dorsale non si esaurisce, ma il bosco pian piano ricompare lasciando ora solo alcuni scorci sul fondovalle. Un dirupo celato dalla boscaglia rappresenta l'ultimo motivo per soffermarsi, poi è solo discesa, piacevole, a svolte fino alla strada che scende alla sella di Interneppo.

Bibliografia

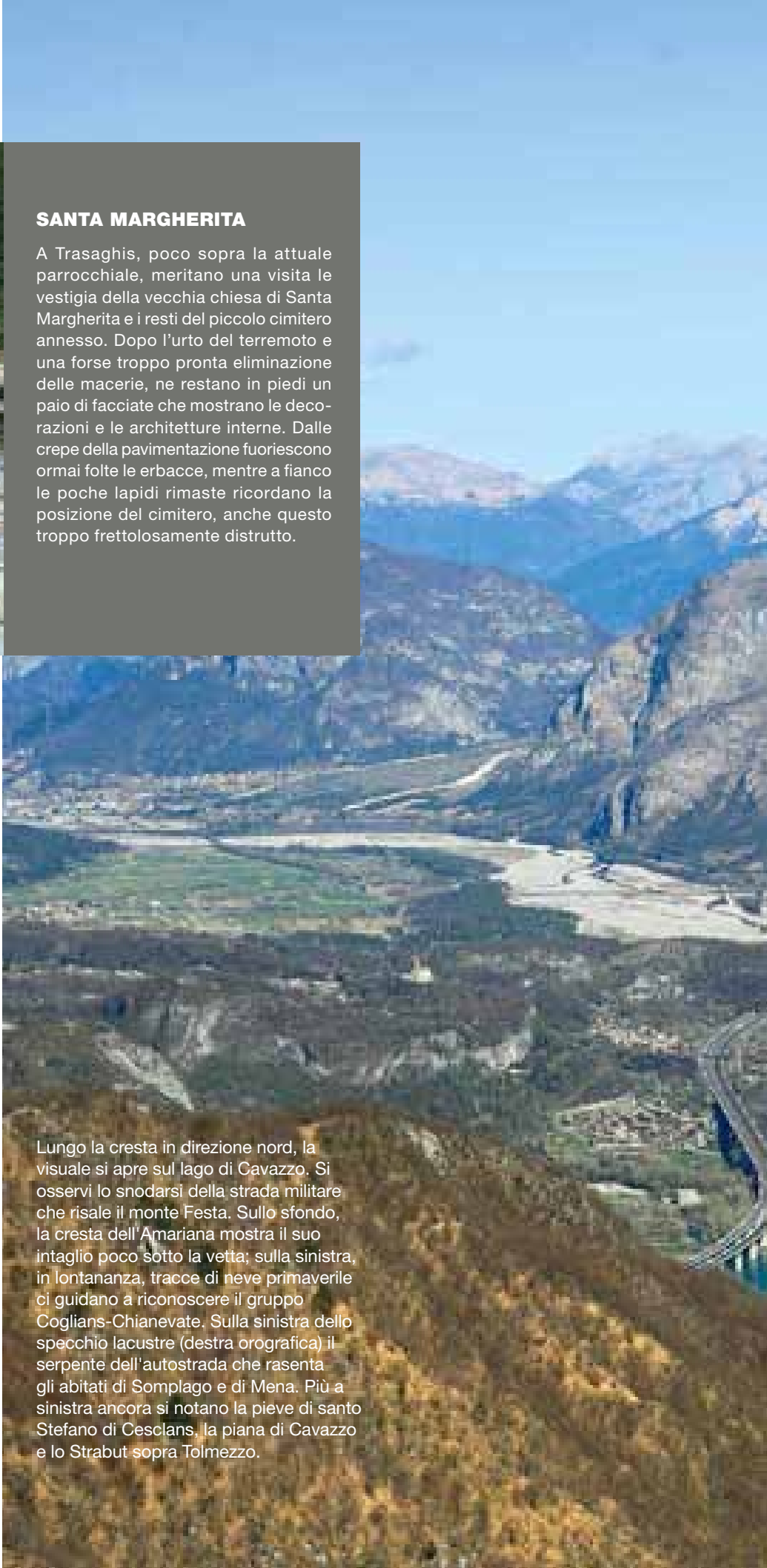
Costantini E., *Bordan e Turnep Nons di Lûc*, Comune di Bordano, 1987.

Pecile I., Tubaro S., *I Sentieri del Vento*, Udine, Editrice Co.El., 2009.

Sgobino F., Mainardis G., Chiussi E., *Geologia, Flora, Fauna e Paesaggio del Gemonese*, Comunità Montana del Gemonese, 1983

Testi e foto di Sandra Tubaro e Ivo Pecile
sandra@sentierinatura.it
<http://www.sentierinatura.it>

Lungo la cresta in direzione nord, la visuale si apre sul lago di Cavazzo. Si osservi lo snodarsi della strada militare che risale il monte Festa. Sullo sfondo, la cresta dell'Amariana mostra il suo intaglio poco sotto la vetta; sulla sinistra, in lontananza, tracce di neve primaverile ci guidano a riconoscere il gruppo Coglians-Chianevate. Sulla sinistra dello specchio lacustre (destra orografica) il serpente dell'autostrada che rasenta gli abitati di Somplago e di Mena. Più a sinistra ancora si notano la pieve di santo Stefano di Cesclans, la piana di Cavazzo e lo Strabut sopra Tolmezzo.





Stefania MIOTTO

Cronache di una lunga estate calda



L«Il caldo, opprimente, terribile, è l'argomento di queste giornate di luglio e purtroppo dolorosi ne sono gli effetti. Eccezionale fu la temperatura di ieri. Fin dalle prime ore del mattino i diagrammi termometrici annunciavano una temperatura massima eccezionale che difatti raggiunse al solito osservatorio sul colle del Castello 37,5 gradi centigradi. È questa la maggiore temperatura registrata nei 15 anni di accurate osservazioni che si fanno in quell'Osservatorio. [...] Ieri sera il cielo si andò rabbuiando e parve imminente un forte temporale ristoratore. Spirava un vento caldo e impetuoso e si succedevano frequenti i lampi. Cominciarono a cadere due o tre volte alcune gocce di pioggia che tosto

si asciugavano sulle selci infuocate dei marciapiedi; ma il temporale non venne e l'afa fu tremenda tutta la notte. Lampi abbaglianti illuminarono larghi tratti dell'orizzonte, ma la pioggia liberatrice non scese. Oggi il sole dardeggia in tutto il suo abbacinate splendore e la giornata è caldissima». Non ancora connotato dagli usati luoghi comuni del linguaggio giornalistico odierno (“caldo record”, “estate torrida”, “ondata di calore”, “emergenza caldo”) e dagli anticlioni di colta e pretenziosa onomastica (*Acheronte*, *Flegetonte*, ecc.), l'articolo tratto dal «Giornale di Udine» tradisce la sua età anche per l'uso di termini

ricercati, ai quali il lettore frettoloso di oggi non è più avvezzo.

Risale infatti al 4 luglio del 1905, caratterizzato da una calda estate di cui – al contrario del gelido inverno 1929 – si era perduta la memoria. Un evento meteorologico all'epoca di natura eccezionale, che tuttavia non mancava a sua volta di alcuni precedenti. «Altre temperature notevoli furono registrate negli anni addietro e cioè:

Agosto 1892	36,5
Luglio 1900	36,7
Luglio 1904	36,6

All'Istituto Tecnico deve esser stata registrata però una temperatura

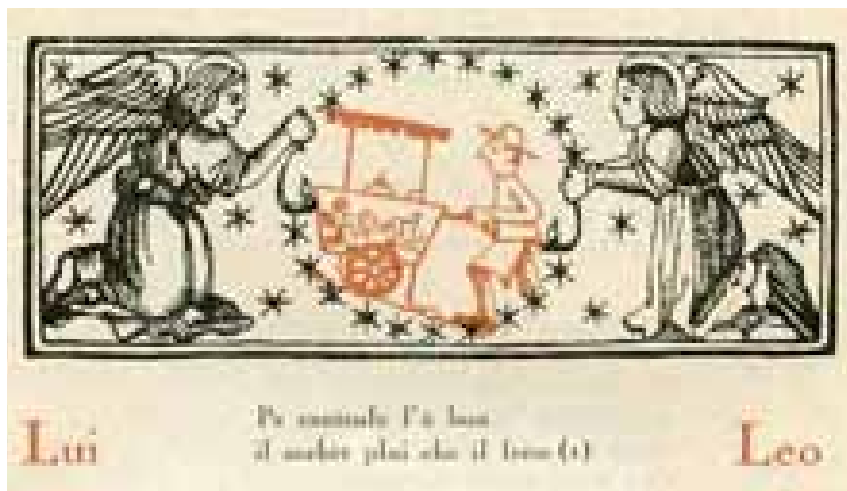


La torretta Malignani a Udine.

ancora superiore a quella di ieri, 25 anni fa. Nel quarantennio di accurate osservazioni del Venerio si riscontra una massima temperatura di gradi 37 nel 1830». Anche il quotidiano «La Patria del Friuli», pur dando meno rilievo alla notizia, pubblicava i medesimi dati e sottolineava inoltre che, per confronto, si erano effettuate misurazioni «in un punto dei più freschi ed ombreggiati scegliendo all'uopo la parte settentrionale del colle dietro il Castello», dove era stata registrata una temperatura di 36,5 gradi. «Queste notizie ci vengono fornite dall'osservatorio, istituito sul colle dal cav. Arturo Malignani: e ne lo ringraziamo».

La meteorologia a Udine

È d'obbligo dunque, a questo punto, una digressione sugli studi meteorologici a Udine nel corso del XIX secolo, con particolare riferimento alle figure nominate nell'articolo. Pioniere di tali interessi, coniugati alle applicazioni in agricoltura, l'udinese Girolamo Venerio aveva compiuto per quaranta anni (dal 1803 al 1842) rigorose osservazioni relative alla pressione, alla temperatura, all'umidità dell'aria, ai venti e allo stato del tempo, per i quali creò apposite scale. Lo studioso adibì ad osservatorio alcuni ambienti della propria abitazione in via Savorgnana, utilizzando i migliori strumenti a disposizione sul piano europeo (alcuni dei quali appartengono oggi al Museo Etnografico del Friuli, che ha sede nel capoluogo friulano). Ammalatosi gravemente, nel 1843 Venerio affidò la conclusione del suo lavoro al



Il mese di luglio nello *Strolc furlan* del 1935.

matematico e architetto Giambattista Bassi, che nel 1851 ne diede alle stampe i risultati.

Un'altra serie di osservazioni iniziò nel 1866 ad opera di Giovanni Clodig, insegnante di fisica e matematica all'Istituto Tecnico di Udine, dove fece installare degli strumenti curando personalmente le rilevazioni meteorologiche, proseguite da collaboratori fino all'occupazione austriaca del 1917. Su tali esperienze si innestò l'opera di Arturo Malignani, straordina-

ria e poliedrica figura di scienziato e inventore di cui, a oltre centocinquanta anni dalla nascita, non si è ancora pienamente compresa la portata innovativa. Coltivando la meteorologia contemporaneamente alla propria attività di carattere tecnico-scientifico ed alla compartecipazione a diverse imprese industriali, Malignani iniziò dall'aprile 1888 la raccolta dei dati e la successiva pubblicazione quotidiana di un bollettino meteorologico. Nei pressi della propria

abitazione, sulle pendici ovest del colle del castello, fece costruire un apposito edificio – una torretta con merlatura in stile neomedievale – da adibire ad osservatorio e vi collocò gli strumenti per le rilevazioni. Nel 1930 Malignani espose i risultati in una memoria apparsa negli «Atti dell'Accademia di Udine», con l'intenzione di trarre alcune conclusioni sull'andamento dei vari fattori meteorologici in rapporto alla serie di registrazioni fatte quasi un secolo prima dal Venerio. Le rilevazioni continuarono anche dopo la morte dell'illustre scienziato (avvenuta nel 1939), grazie all'apporto del figlio Camillo e dei discendenti: una preziosa banca dati di cui poche città possono disporre.

Le vittime del caldo

Ma torniamo alla drammatica estate del 1905, caratterizzata in tutta la penisola dall'ingente numero di vittime dovute alle alte temperature: come scrisse il «Corriere della Sera», le notizie dal fronte del caldo sembravano bollettini di guerra. In primo luogo, a pagare il tributo più alto furono le persone di umile condizione che svolgevano lavori all'esterno, senza possibilità di riparo: contadini, impegnati in particolare nella mietitura, carrettieri e cocchieri, legnaioli, muratori, barcaioli, facchini. E questo accade mentre, paradossalmente, persisteva la convinzione che la povertà determinasse una maggiore resistenza all'azione del sole. Allo stesso modo l'abbronzatura – segno tangibile di inferiorità sociale, agli antipodi del valore attribuito ai



nostri giorni alla “tintarella” – era considerata una provvida difesa, offerta dalla natura a quanti erano costretti a lunghe permanenze all'aria aperta.

Anche in Friuli si verificarono decessi a Corno di Rosazzo, Clauiano, San Vito di Fagagna, Spilimbergo, Travesio, Maniago, Azzano Decimo, Fratta di Sacile (Caneva); tra di essi troviamo giovani donne, stroncate durante il lavoro nei campi, e bambini lasciati incautamente all'aperto nelle ore più torride.

A queste morti la stampa locale riservò poche laconiche righe, dedicando invece uno spazio maggiore alla dolorosa vicenda di un giovane ferroviere. «Ieri mattina alle 6 partì da Venezia il treno merci 1376 che giunse alla stazione di Codroipo alle ore 16. Il treno era appena arrivato che il fuochista, il quale si trovava ancora al suo posto, fu visto barcollare e cadere sul carro della macchina. Soccorso prontamente, veniva trasportato in una sala d'aspetto dove il dott. cav. Faleschini gli prodigò le prime

cure. Il poveretto non dava segni di vita. Gli furono levate le vesti, poi fu adagiato sopra una tavola e bagnato con molta acqua. Era stato colpito da tremenda insolazione. È un giovane ventenne, certo Bertolassi, ed appartiene al deposito di Venezia. Prestava servizio da 10 ore». Caricato in uno scompartimento di prima classe del diretto per Udine, lo sfortunato ragazzo venne accompagnato al nosocomio cittadino dove morì il giorno successivo. Pochi anni dopo, nel febbraio 1909, il *Manifesto del Futurismo* avrebbe celebrato tra i simboli di un dinamico e inarrestabile progresso «le stazioni ingorde, divoratrici di serpi che fumano, le locomotive dall'ampio petto che scalpitano sulle rotaie, come enormi cavalli d'acciaio imbrigliati di tubi...». Ma quanti vi operavano quotidianamente, fuochisti e macchinisti, ne avevano una visione diversa.

Durante la marcia del treno, nella cabina della locomotiva il caldo era terrificante in ogni stagione (figuriamoci con temperature da

record!), a causa delle vampate di fuoco che uscivano dallo sportello del focolaio, tenuto quasi sempre aperto per introdurre in continuazione palate di combustibile. E non si prevedevano pause di riposo: per mantenere la giusta pressione del vapore era necessario alimentare in continuazione il focolaio, che divorava rapidamente quintali di carbone. Émile Zola nel romanzo *La bestia umana* del 1893 aveva descritto una locomotiva, la “Lison”, come la personificazione della violenza autodistruttrice dell’umanità. E difatti, le dure condizioni di vita e di lavoro potevano spingere anche a gesti estremi, come quello del macchinista anarchico Pietro Rigosi, che nel 1893 aveva lanciato una locomotiva in una folle corsa terminata con un terribile schianto (vicenda che a molti sembrerà familiare, in quanto ripresa nel 1972 dal cantautore Francesco Guccini in uno dei suoi pezzi più riusciti).

Negli stessi giorni della scomparsa del fuochista, la stampa friulana registrava anche la drammatica fine di un cantoniere ferroviario presso San Vito al Tagliamento. Abitante nel primo casello situato lungo la linea per Cordovado, l’uomo attendeva l’arrivo del treno passeggeri delle 14.30 proveniente da Casarsa. Ad un tratto, alzando le braccia ed agitandole convulsamente, gridò: «Il treno, il treno!!» e stramazza a terra esanime; vani furono i soccorsi.

Innumerevoli furono poi i malori, sia nelle campagne che in città: per la popolarità della persona, a Udine “fece notizia” la grave



I mesi di giugno e di luglio nello *Strolic furlan* del 1956. Disegni di Enzo Tubaro.

insolazione che colpì «siora Virginia de piazza», nota proprietaria di una baracca di frutta in piazza San Giacomo che, accompagnata a casa e prontamente curata, riuscì ad evitare le conseguenze peggiori.

Gli effetti del caldo si facevano sentire in modo straordinario nelle locali prigioni: in quei giorni l’irrequietezza di qualche carcerato, esasperato dall’afa, determinò per tutta la notte «un chiasso del diavolo». Un’altra categoria che soffriva per le elevate temperature erano i militari, anche a causa della pesante divisa d’ordinanza. «La Patria del Friuli» pubblicava una lettera in cui si poneva l’accento sulla questione, sottolineando che la vista di soldati in cappotto, «per la mala interpretazione dei regolamenti», sfiorava in quei giorni il ridicolo. L’anonimo lettore

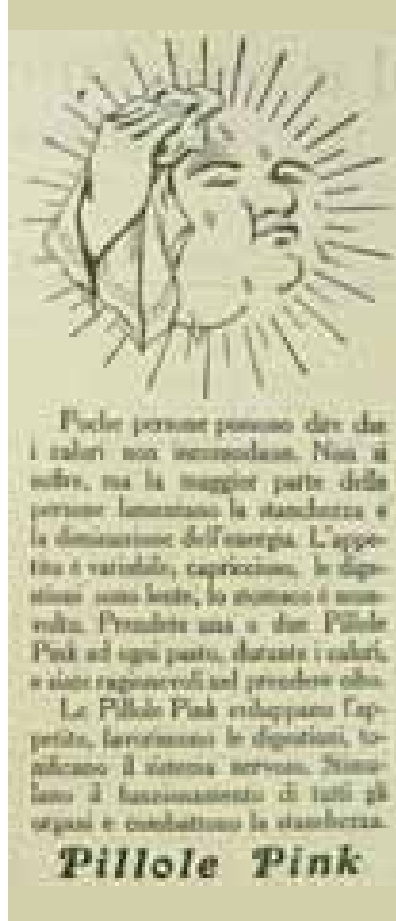
(o lettrice?) proseguiva suggerendo di sostituire l’indumento invernale con una leggera tenuta di tela o, se questo non fosse stato possibile, almeno con «la giubba di panno, serbata invece con cura per le ore in cui l’aria si raffresca e per le grandi parate». Dei militari si occupava in quei giorni anche il quotidiano «Il Friuli». «Il Ministro della guerra» scriveva infatti «ha emanato disposizioni ai comandanti di Reggimento per le ore in cui i soldati devono fare le esercitazioni. Ha stabilito che le tattiche, le marce ecc. si compiano nelle prime ore del mattino e che poi le truppe si facciano rientrare nei quartieri. Speriamo che anche le grandi esercitazioni stabilite per il giorno 10 corrente dei nostri alpini del 7° reggimento vengano ritardate in attesa che la temperatura si faccia più mite».

La calura non risparmiò gli animali che condividevano con gli uomini i lavori più faticosi: tra gli effetti delle eccezionali temperature, i giornali riferivano che un cavallo, proveniente dal torrente Torre con un carico di sabbia, nei pressi di Chiavris era stramazato al suolo «rimanendo cadavere per insolazione».

Temporali di forte intensità

Al bilancio delle vittime per il caldo asfissante, il «Giornale di Udine» affiancava la previsione di un imminente temporale di forte intensità, auspicando che la città venisse risparmiata dal disastro abbattutosi su Milano, dove un vero e proprio uragano aveva causato cinque morti e numerosi feriti. Anche in questo caso, al netto della ricercatezza descrittiva, il confronto con le nostre estati è quasi immediato.

«La nottata passò afosa anch'essa. D'un tratto stamane verso le 8 si addensò un temporale tremendo. Corsero rapide le nubi e coprirono tutto l'orizzonte lasciando la città in un tenebroso fantastico pauroso dai riflessi ora azzurrognoli, ora verdognoli. Soffiò terribile il vento, e in pochi momenti si rovesciò un turbine di pioggia e di grandine. Si chiusero a precipizio porte e finestre innanzi a tanta furia che frantumava a migliaia le invetrate, travolgeva alberi e camini, sostegni telefonici, e faceva volar lontano tegole ed assi e rami e allagava le strade e le cantine. Ai Giardini Pubblici, al Parco, sul piazzale della stazione si contano a dozzine



Che caldo che fa! E i rimedi in una pubblicità dell'epoca.

i grandi alberi sradicati o infranti – in più punti – ingombrando la strada e interrompendo per tutta la mattinata la circolazione tramviaria. Danneggiati pure gravemente i lavori della Esposizione ove le costruzioni di legno furono smosse e in più parti ruinarono».

Ingenti furono le devastazioni a stabilimenti industriali; le cinque vittime, di cui 4 giovani donne, lavoravano a Musocco – all'epoca comune autonomo, oggi quartiere di Milano – in una fabbrica di mobili sulla cui copertura si abbattono due alti camini, provocandone il crollo. Tra i danni al patrimonio culturale, altra costante del nostro territorio nazionale, si verificò il crollo della statua raffigurante Sant'Ippolito «che dominava la 73a guglia dal lato nord del Duomo;

essa si frantumò sul marmoreo Terrazzo senza precipitare in istrada. I giardini pubblici furono devastati e dovettero essere chiusi per lo sgombero degli alberi abbattuti e per riordinare l'impianto dell'illuminazione».

Come difendersi dal caldo

«In qualunque luogo dove tu vada, per qualunque ti volga non odi che esclamazioni e... imprecazioni contro l'eccessivo caldo, non vedi che gente che s'affanna, s'affanna nell'asciugare il sudore che gronda in copia da tutte le fronti! E veramente è allarmante il caldo di questi giorni, che miete ora per ora nuove vittime: operai che lavorano all'aperto, carrettieri, contadini, che non s'azzardano più a uscire dalle loro case, gitanti che partono la mattina floridi, vegeti, e la morte coglie per la strada improvvisamente, impensatamente». Nel cuore della torrida estate del 1905, quando il refrigerio dell'aria condizionata era un piacere ancora sconosciuto, «La Patria del Friuli» dispensava ai lettori i suoi consigli per riconoscere tempestivamente gli effetti più pericolosi delle alte temperature. «Che cos'è questa insolazione, che diventa l'incubo, lo spauracchio di tutti e offre tanto pascolo di notizie ai giornali? I suoi sintomi sono abbastanza vari. In alcuni casi il paziente è colpito dal male e dalla morte insieme, d'improvviso: cade a terra, dà un sospiro e muore. In altri casi non mancano i segni premonitori: la pelle diventa arida e ardente, la temperatura del corpo ascende sino oltre

i 40, sopravvengono la vertigine, la nausea, una spossatezza generale. Assai spesso si istituisce un delirio maniaco, accompagnato da allucinazioni così terrificanti da spingere il paziente a tentativi di omicidio o di suicidio. Più tardi il malato cade in uno stato di insensibilità o “coma”: la pelle diventa sempre più secca, la morte accade durante un attacco convulsivo, 24 o 48 ore circa dall’inizio dei sintomi.

Seguivano le raccomandazioni sulle cure: «acqua fresca, se possibile, venga gettata subito sul paziente; lo si trasporti all’ombra, lo si liberi da ogni vestimento costringente. Si ripetano le aspersioni con acqua fredda, ad intervalli riavvicinati, affinché la pelle riacquisti l’umidità naturale. Nei casi più gravi, allorché il paziente diventa insensibile, si ricorra alle ampie senapizzazioni delle membra, alla respirazione artificiale». Quanto alle precauzioni, si suggeriva di adottare «il regime estivo di vita: prendere un bagno freddo tutte le mattine per rafforzare le funzioni della pelle; sudare abbondantemente, il che non fa mai male; vestir leggero e ampio; evitare gli alcoolici, che paralizzano il sistema nervoso; bere bevande fresche in quantità, evitando però le ghiacciate, sempre pericolose per il sistema nervoso; e al minimo indizio di prostrazione, sospendere il lavoro e restarsi immobili alcun tempo per concedere all’organismo un po’ di riposo».

Per trovare un momentaneo refrigerio, gli abitanti del capoluogo friulano potevano usufruire dei Bagni pubblici, costruiti nel 1880. «Nella città una doccia con diritto

di trattenervisi 20 minuti si paga 15 centesimi, 5 costa la biancheria, 5 di mancia al custode e... si sta bene tutto il giorno, si dorme benissimo tutta la notte. Si dirà che manca l’acqua: ma osservo che molta se ne sottrae all’uso pubblico per i bagni a domicilio, incomodi, costosi e nei quali si fa considerevole sciupio dell’acqua, tanto preziosa in questi mesi di solleone». Fra le località colte di sorpresa dall’ondata di caldo vi fu invece la Carnia. «Ed ora soltanto ci si accorge che a Tolmezzo manca qualche cosa: un edificio municipale di bagni! Quanto sarebbe utile in una cittadina abbastanza civile e popolata, con tanti impiegati, ufficiali, professionisti, benestanti, forestieri, un impianto economico per docce a prezzi popolari, senza lussi, con un custode, per biancheria, relative comodità e con uno scopo tanto pratico ed igienico!».

Anche il brillante dottor Ry, pseudonimo dietro il quale si celava il medico Alessandro Clerici, dalle pagine del quotidiano milanese il «Corriere della Sera» dove curava dal 1891 la rubrica medico-scientifica, dispensò in quel luglio assoluto i propri consigli. «Voi lo vedete nei racconti della cronaca di questi giorni: chi viene colpito dall’insolazione è specialmente chi, avendo caldo, si muove o agita i muscoli: contadini al lavoro greve della mietitura». Per i fortunati che non esercitavano un lavoro fisico, il rimedio suggerito era molto semplice: stare fermi. «Non abbiamo timore di parere pigri, non ci sorrida il pensiero della lotta, ma

amiamo almeno in questi giorni le sedie, le poltrone e ogni specie di giaciglio; e se proprio ci tocca muoverci, sostituiamo per quanto possibile il moto passivo al moto attivo: carrozze, *trams*, *trams* e carrozze senza false vergogne».

Le raccomandazioni per affrontare il caldo, enumerate dai quotidiani dell’epoca, sono nella sostanza molto simili alle precauzioni suggerite con altri mezzi ai nostri giorni. Colpisce tuttavia l’assenza di particolari attenzioni per le cosiddette “categorie a rischio”, tra cui i bambini: la protezione dell’infanzia all’inizio del secolo era ancora tutta da costruire.

Nella penisola infuocata... e non solo

In quella torrida estate del 1905, il caldo attanagliava tutta la penisola.

Nel duomo di Firenze si verificò un fenomeno inconsueto. «Dalle pareti, dalle navate e dalle cappelle del tempio grondano per un fenomeno di condensazione gocce d’acqua, per modo che il vasto tempio è rimasto come bagnato da un’abbondante doccia». Per il suo carattere eccezionale l’evento, a detta del cronista, produsse una certa curiosità «nel popolino superstizioso». Anche la cronaca della capitale pone l’accento sulle alte temperature che rendono la vita quotidiana molto più difficile: «la gente che per i suoi affari è costretta ad uscire di casa scivola silenziosa e sbuffante lungo i palazzi per godere un po’ d’ombra; alle estremità di Piazza Colonna sono le colonne d’Ercole che nessuno vorrebbe



Il tram a Udine nel 1903. Collezione di cartoline della Società filologica friulana.

passare per non cadere nel mare di fuoco della piazza». Non si trattava solo di una percezione: la temperatura di 40,1°C registrata nell'Urbe ai primi di luglio del 1905 è tuttora la massima assoluta rilevata dalla stazione meteorologica capitolina di Collegio Romano, osservatorio di riferimento per il centro storico cittadino.

Numerosi furono i morti nella campagna romana, in gran parte mietitori e carrettieri. Scrittori e giornalisti non rischiavano la vita esercitando l'attività intellettuale; pur in questa condizione di privilegio, soffrivano comunque un rallentamento del proprio lavoro. Negli stessi giorni Giuseppe Prezzolini, da Perugia, inviava una lettera a Firenze a Giovanni Papini, con il quale due anni prima aveva fondato la rivista letteraria

«Leonardo». In attesa dell'ultimo numero della stessa, ribadiva: «Qui fa caldo terribile, un poco meno che da voi. Io dormo dalle 12 alle 4 di notte e dalle 12 alle 5 di giorno: faccio frequenti doccie e non esco di casa che con le nottate. Di gite non c'è da parlarne. [...] Del resto mi riesce far poco e per gettar giù due pagine mi ci vogliono doccie e caffè. Il caldo mi ha paralizzato». Tra tante lamentele, non mancò chi fece affari: alcune fabbriche di ghiaccio restarono prive delle scorte «per le esuberanti richieste». Se la penisola era infuocata, nelle prime settimane di luglio soffrivano del pari altri Paesi europei. A Graz si registrarono la bellezza di 42 gradi mentre nella capitale dell'Impero, a detta de «La Civiltà cattolica», il Parlamento austriaco «trascinò sempre più svogliatamente le sue

tornate, tra le vampe d'un caldo africano». A Monaco di Baviera si raggiunsero i 44°C, «con parecchi casi d'insolazione e grande mortalità fra i bambini».

Effetto delle considerevoli variazioni di temperatura fu altresì il disastro del serbatoio di acqua potabile di Madrid, rovinato durante la costruzione il 4 luglio 1905: era infatti coperto da volte in cemento armato sostenute da colonne, 200 delle quali caddero quasi d'improvviso, provocando la morte di 35 operai. Mentre all'alba del nuovo secolo il «sole dell'avvenire» iniziava ad imporsi come simbolo di riscatto da una condizione umana avvilita, le classi sociali più umili, escluse dall'euforia e dalla spensieratezza della *Belle Époque*, pagavano intanto, ancora una volta, il loro tributo all'avanzare del progresso.

Ma quanto durerà ancora questo caldo? Riflessioni profane

Se pensate che la fatidica domanda appartenga a quotidiani e notiziari televisivi dei nostri giorni, la lettura del «Giornale di Udine» vi smentirà ancora una volta. Un'intervista al direttore dell'Osservatorio centrale di meteorologia di Roma, riporta che, a suo dire, «se non verranno dei temporali la temperatura rimarrà elevata per parecchie settimane. Il prof. Palazzo prevede che questa sarà una delle estati più calde»: un'espressione che negli ultimi anni è diventata un vero e proprio leitmotiv. Il *Global Warming* o riscaldamento globale del pianeta sembra essere ormai un dato incontrovertibile, anche se vi è un grande dibattito sulle cause che lo provocano. Non mancano ricercatori che attribuiscono il fenomeno a forze naturali quali il campo magnetico solare, il vento solare e le macchie solari; l'IPCC (*International Panel of Climatic Change*), una struttura intergovernativa di carattere tecnico-politico, individua invece chiaramente nell'anidride carbonica dovuta all'industrializzazione degli ultimi decenni e nella combustione di combustibili fossili la responsabilità del fenomeno noto come "effetto serra", che ha portato ad un rapido aumento della temperatura atmosferica ed oceanica. Di qualunque peso sia la responsabilità dell'intervento umano, alcuni segni di cambiamento climatico sono già evidenti anche in Friuli: negli ultimi vent'anni la temperatura media è cresciuta di 0,7°C,



causando delle modificazioni negli ecosistemi, in particolare in quelli più delicati della fascia delle risorgive.

Dei rischi e delle irreversibili conseguenze del fenomeno sul piano mondiale si è lungamente discusso a Parigi, nel corso della recente Conferenza delle parti (Cop21), conclusasi il 12 dicembre 2015

con l'approvazione di uno storico accordo, che punta a contenere il surriscaldamento della Terra sotto la soglia di 2 gradi, rispetto al periodo pre-industriale. L'estate del 2015, ad oggi la più torrida di sempre con le sue persistenti "ondate di calore", ha confermato questa tendenza preoccupante al rialzo della temperatura del pianeta. Ma anche oltre un secolo fa, le notizie allarmistiche sul tempo costituivano un argomento di sicuro interesse per i giornali e per i loro lettori: se non cadessimo fatalmente nella trappola dei luoghi comuni potremmo concludere... niente di nuovo sotto il sole!

Bibliografia

DOTTOR RY, *Il Caldo è igienico*, «Corriere della Sera», 4 luglio 1905

Il caldo, «Il Giornale d'Italia», 4 luglio 1905

Il caldo asfissiante. Gravi casi di insolazione, un morto, «Giornale di Udine», 4 luglio 1905

La eccezionale temperatura di ieri, «La Patria del Friuli», 4 luglio 1905

Insolazioni su tutta la linea, «Corriere della Sera», 5 luglio 1905

La cronaca del caldo, «Il Friuli», 5 luglio 1905

Il caldo asfissiante. Gravi casi d'insolazione a Udine e in Provincia, «Giornale di Udine», 5 luglio 1905

Il caldo asfissiante. Numerose vittime, «Giornale di Udine», 6 luglio 1905

Il caldo. Numerosi casi d'insolazione, «La Patria del Friuli», 6 luglio 1905

Il caldo asfissiante. Ancora vittime, Temporale liberatore in città, «Giornale di Udine», 7 luglio 1905

Caldo e temporale. Gli ultimi, sperasi, morti d'insolazione. Quanti morti!, «La Patria del Friuli», 7 luglio 1905

A. CITTADELLA, *Nascita e sviluppo della meteorologia agraria in Friuli. Girolamo Venerio (1777-1843) e la sua cerchia di collaboratori*, «Rivista geografica italiana», 115, 4 (2008), pp. 545-575

E. COMMESSATTI, *Arturo Malignani. Con il futuro negli occhi: ritratto privato*, Udine, Forum Editrice, 2015

G. PERIN, N. RIZZO, *Cambiamenti climatici: teorie, ipotesi, realtà e certezze*, in «Atti dell'Accademia 'San Marco' di Pordenone», 17 (2015), pp. 361-452

I quotidiani udinesi citati possono essere consultati online:
<http://periodicfriulani.sbhu.it>



Il venditore di
angurie a Udine
nell'almanacco
Strolc furlan del
1963. Disegno di
Renzo Tubaro.

Elisa PALLAVICINI

Banchetti rinascimentali

Cucina, gastronomia e abitudini alimentari nella Udine del XV e XVI secolo

P

“Pesci di mare e d’acqua dolce, un vitello, tre capretti, quattordici capponi, colombini di torresella e di sottobanco, pollastri, lingue di manzo, persutti, lardo, butirro, articiocchi, salata, salumi, zucchero di Madera, anisi canditi e semplici, marzapani, pignocade, pignoli, pistacchi, finocchi, confetti, susini secchi, cannella, spezie dolci, garofoli, zafferano, pepe, mandorle ambrosine, zibibo, damaschino, uva passa, aranci”.

Questa è la lunga lista del pranzo organizzato nel 1549 dai signori di Valvasone in onore di Vincenzo Diedo, luogotenente del Friuli.

Una lista che lascerebbe attonito anche il più ingordo commensale dei nostri giorni, ma che in realtà non avrebbe affatto stupito un

invitato di un banchetto rinascimentale.

Nel XVI secolo i banchetti, cioè i pasti organizzati dalla parte più agiata della popolazione per le grandi occasioni (ricorrenze domestiche, pranzi o cene di gala, conviti nuziali, fiere, ospiti illustri...), prevedevano una lunga, anzi lunghissima, successione di portate. L’esempio sopra citato non deve meravigliare il lettore, perché, sebbene sia particolarmente abbondante, costituisce quasi un “pasto frugale” rispetto per esempio ai settecentosettantotto piatti che furono serviti il 5 aprile 1536 a Roma, durante una cena offerta dal Cardinale Lorenzo Campeggi “alla Cesarea Maestà di Carlo V Imperatore”.





*Lazzaro e il ricco Epulone di
Giambattista Maganza jr. (fine sec.
XVI). Galleria d'Arte Antica dei Civici
Musei di Udine, lascito Gradenigo
Sabbatini.*

Abitudine del Cinquecento, per la nobiltà e alta nobiltà friulana così come presso le grandi corti italiane di Firenze, Urbino, Roma e Napoli, solo per citarne alcune, era quella di proporre durante i banchetti una successione di piatti estremamente ricca in termini di quantità e varietà. Questi pranzi o cene d'eccezione erano delle vere e proprie occasioni per il signore di dar mostra della propria ricchezza e del proprio potere.

Ingredienti costosi come le spezie o particolarmente ricercati, preparazioni elaborate e raffinate, abbondanza di cibo, che molte volte veniva solo assaggiato, disponibilità di diverse materie prime, attenzione nella presentazione dei piatti e per la loro successione, cura per la decorazione degli ambienti, l'apparecchio della tavola e il servizio erano caratteristiche essenziali per la buona riuscita di un banchetto. Opulenza, ricchezza e varietà di pietanze non potevano mancare per suscitare lo stupore generale dei commensali, che al contrario di fronte a un pasto contenuto rimanevano invece sconcertati e delusi. È quello che accadde nel 1556 a un gruppo di gentiluomini udinesi, come riporta Antonio Battistella, che durante una cena espressero il loro rammarico perché vennero serviti solo “carne di manzo con insalata di radicchio, un cappone, un pollastro in brodo, formaggio e mele crude e si bevve vino bianco dolce di Rosazzo”.

Lo sfarzo e il lusso dei banchetti rinascimentali raggiunse livelli



Ultima cena di Pomponio Amalteo (1574). Galleria d'Arte Antica dei Civici Musei di Udine, originariamente nel Duomo di Udine.

altissimi, costringendo a volte i Comuni a porre dei limiti a tali esagerazioni con delle apposite prescrizioni statutarie. Il Comune di Udine, come riporta sempre Battistella, nel marzo del 1543 decretò: “1° che nelli pasti et conviti di nozze nessuno possi dar pernise, cotorni, fasani, pavoni, galline et galli selvatici; 2° che siano vietati calissoni, fongi, pignocade, marzapani et altre simili confezioni, eccetto confetti semplici; 3° che non si possi dar più d'una man de torte e una man de pastelli; 4° che siano proibite le colazioni pubbliche et private, che soglionsi fare agli sposi, di malvasia, marzapani, calissoni, pignocade et altre somiglianti confezioni”. Sempre la stessa fonte cita un decreto del 1567 nel quale

si vietava che nei pasti si servissero “fagiani, cotorni, francolini” e imponeva che in uno stesso banchetto non si dovessero “imbandire più di due piatti d'arrosto, due di lessò, oltre i salati, né più d'una torta, e nei giorni di magro, più di cinque portate di pesce, e che non si debba dar carne e pesce, salvo che ostreghe, né pernici e tacchine, ma soltanto l'una cosa o l'altra”.

Nonostante i provvedimenti presi dal Comune fu estremamente difficile limitare i consumi alimentari durante le occasioni importanti, tant'è che a Udine nel 1596 vennero richiamate in vigore le leggi degli anni precedenti per moderare “la lautezza dei conviti e gli eccessi nelle spese di confezioni e di rinfrescamenti.”



Le fonti

Ricostruire le abitudini e i gusti alimentari del Rinascimento è relativamente più facile rispetto al Medioevo. Il XVI secolo è infatti il secolo della “letteratura golosa” italiana; nella nostra penisola si assiste a circa quaranta nuove pubblicazioni sull’argomento. La cospicua produzione editoriale e manoscritta del periodo comprende: ricettari come l’*Opera nuova chiamata Epulario* di Giovanni Rosselli, che si può considerare la versione a stampa del *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino da Como, l’*Opera* di Bartolomeo Scappi, *Epulario e segreti vari* di Giovanni del Turco, ...; trattati riguardanti il servizio di bocca, le arti della tavola e la dietetica, ossia *De honesta voluptate et valitudine* del Platina, *Opera nuova che insegna a apparecchiare una mensa a un convito* di Eustacchio Celebrino da Udine,

Banchetti, composizioni di vivande, et apparecchio generale di Cristoforo Messisbugo, *La singular dottrina* di Domenico Romoli, *Il Trinciante* di Vincenzo Cervio, *Dello Scalco* di Giovan Battista Rossetti, solo per citare i più noti, senza contare tutte le opere dedicate ai valori della civiltà di corte, alle buone maniere e alla “forma del vivere”, come *Libro del Cortegiano* di Baldassare Castiglione, la *Civil conversazione* di Stefano Guazzo e il *Galateo* di Giovanni della Casa.

Una produzione che prese vita per lo più a Roma o nelle grandi città italiane, ma che fece sentire l’eco in tutta la penisola e anche olttralpe. E in Friuli? Sicuramente anche il Friuli fu influenzato sia dai valori della civiltà cortese che dai gusti alimentari dell’epoca. Il *De honesta voluptate et valitudine* di Bartolomeo Platina, pubblicato a Cividale del Friuli nel 1480, prima opera stampata in Friuli, ne è una testimonianza. Il fatto che questo trattato, che riprende quasi interamente il ricettario di Maestro Martino da Como e che si può considerare a tutti gli effetti un punto di riferimento per la nascita e lo sviluppo della cucina rinascimentale, circolasse nel nostro territorio sicuramente non lasciò indifferenti i “professionisti” del settore e le classi sociali privilegiate del Friuli. Le preparazioni ricche e elaborate riportate dai ricettari e le informazioni relative a un certo modo di vivere e di comportarsi erano da considerarsi una prerogativa di nobiltà e alta nobiltà. Le norme di comportamento, così come il vitto

delle classi sociali più povere e della piccola borghesia erano invece molto più semplici e frugali.



Ultima cena di Pomponio Amalteo (1574). Galleria d'Arte Antica dei Civici Musei di Udine. (Particolare)

Cenni di cucina rinascimentale

La cucina rinascimentale non è una cucina rivoluzionaria, cioè di brusca rottura con il passato, ma è una cucina di lenta e graduale trasformazione. Il punto di partenza si può fissare, negli ultimi decenni del XV secolo, con il *Libro de Arte coquinaria* di Maestro Martino (un ricettario che si affonda le proprie radici nella tradizione culinaria medievale, ma che getta anche le basi per i cambiamenti della cucina rinascimentale) e il punto di arrivo si può individuare ne *L’Opera* di Scappi, che costituisce l’emblema di una cucina rinascimentale ormai matura. Oltre all’abbondanza e alla profusione, che sono elementi distintivi della cucina del XVI secolo, si possono individuare molte altre caratteristiche che la differenziano dalle abitudini alimentari dei periodi precedenti.

Il pesce

L'arte culinaria rinascimentale riserva un ruolo del tutto speciale al pesce. In questo periodo nasce infatti un'alta cucina che utilizza moltissime varietà di tale ingrediente: pesce di mare, di lago e di acqua dolce, molluschi, crostacei... I ricettari dell'epoca ne sono una testimonianza tangibile, per esempio solo il Platina parla di ben sessantuno differenti varietà di pesce, riportando per ognuna il modo più appropriato per cucinarla. Quando si parla di pesce viene spontaneo pensare alla conservazione e alla reperibilità del prodotto, trattandosi di una materia prima facilmente deperibile. A tal proposito proprio in Udine, già agli inizi del XVI secolo, il Consiglio aveva eletto una commissione che si occupasse dei prezzi del prodotto, della continua disponibilità e reperibilità in città e anche di regolamentarne la vendita. Sappiamo che, dopo essere stato pescato probabilmente nella laguna di Grado o a Marano, veniva portato in città dai pescatori con delle ceste. Non si poteva vendere in case private, ma in ambienti riservati a questo commercio, e le vendite non potevano iniziare prima che la campana suonasse la prima messa del duomo. Le varietà che si consumavano all'epoca nella nostra zona si possono facilmente individuare in un listino per la vendita, dove si parla di *goi* o ghiozzii, una specie che ama i fondi fangosi della laguna e che ancora oggi si pesca soprattutto nelle acque di Venezia, anguille grosse e *anguelle*, che oggi sono più conosciute



La carne suina, fresca o conservata, era utilizzata tanto dalle famiglie abbienti che, seppur in misura inferiore, da quelle meno ricche. In questo affresco che si trova nella chiesa di san Biagio in borgo Brossana a Cividale vediamo come il maiale macellato venisse aperto dall'alto a differenza di quanto si è soliti fare attualmente. Ciò dovrebbe significare che i tagli e le lavorazioni delle carni, così come i prodotti finali, potevano essere diversi da quelli attuali. I "persutti" comunque non mancano nei banchetti del Cinquecento ed è ben testimoniato anche il loro uso come regalo ai potenti da parte delle comunità locali. Fotografia di Claudio Mattaloni.

come latterini. Queste sono solo alcune testimonianze, che non devono sicuramente portarci ad escludere il consumo, soprattutto da parte della nobiltà, di altre specie più rinomate e costose. Nel resto d'Italia per esempio erano molto apprezzati trote, lamprede, carpe e in particolar modo storioni, così come un ruolo molto importante era riservato al caviale, che veniva consumato fresco, condito con succo di agrumi, o in frittate.

La carne

La carne rappresentava un genere alimentare particolarmente apprezzato nel Medioevo così come nel Rinascimento. Essa era alla base di tutti i pasti nei "giorni di grasso", cioè in tutti i periodi dell'anno fatta eccezione per Quaresima, Avvento, la vigilia di tutte le più importanti feste religiose e il mercoledì, il venerdì e il sabato di ogni settimana. La carne, come recita la dietetica dell'epoca, e come dice il Platina, era l'ingrediente per eccellenza

"che nutre di più e in maniera più salutare, e che ha più sostanza". Le carni consumate erano molte sia in termini di quantità che di varietà e ognuna rispondeva a delle proprietà ben precise in base a età, sesso e singole parti dell'animale. Castrato, agnello e capretto comparivano sulle tavole friulane con maggiore frequenza rispetto ad oggi. Secondo le norme dietetiche il castrato era da preferire all'agnello e il montone assolutamente da evitare; il capretto, invece, veniva considerato un ottimo alimento, una vivanda adatta "a chi vive da ricco", come riferisce il Platina. Il maiale era apprezzato per la grande quantità di carne che forniva; il giorno prima della macellazione, che di solito avveniva attorno all'anno di vita dell'animale, veniva lasciato senza bere perché si pensava che in tal modo la carne fosse più facilmente conservabile e adatta a essere sottoposta prima a salatura poi ad affumicatura. Il manzo e il vitello, rivalutati nel



Il fagiano, come il pavone, era allevato per “ornamento” in parchi e giardini, ma ciò non impedì all’uomo del Rinascimento di apprezzare le carni di entrambi. Nei banchetti troviamo con una certa frequenza anche l’avifauna più selvatica come pernici e coturnici: vi era, con ogni probabilità, chi provvedeva a cacciarla alimentandone il commercio verso il ceto più abbiente. Fotografia di Bruno Dentesani.



Allegoria dell'autunno di Nicolò Frangipane (II metà sec. XVI). Gallerie dell'Accademia di Venezia, in deposito presso la Galleria d'Arte antica dei Civici Musei di Udine. Il dipinto è interessante soprattutto perché vi compare la frutta coltivata all'epoca, anche se con qualche forzatura stagionale (è improbabile avere l'uva assieme alle ciliegie). Si noterà che compaiono soprattutto pere di più varietà, distinguibili tanto per la forma che per la pezzatura. Il frutto al centro, dalle sembianze di mela potrebbe, in realtà essere una pera dalla forma tondeggiante, non molto diversa da quella della caratteristica varietà friulana detta “pero fico”. Le pere erano molto più pregiate, e più diffuse, delle mele fino ad un passato recente. Erano coltivate sui colli pedemontani di tutto il Friuli e venivano portate sui mercati cittadini dove potevano entrare come dessert nelle mense dei ricchi. Anche l'uva da tavola ha una buona tradizione di coltivazione in Friuli e non mancava mai nei broli delle famiglie nobili o più abbienti. Il frutto sull'estrema destra potrebbe essere una mela: le forme delle mele d'antan potevano essere diverse, anche per quanto riguarda l'estremità calicina, dalle attuali Golden Delicious o Fuji. Il personaggio sulla sinistra tiene in mano un melone, altro frutto apprezzato sulle mense signorili. Va detto che tutto ciò che era dolce era molto ricercato, oltre che caro, prima che si generalizzasse l'uso dello zucchero di canna o di barbabietola prodotti industrialmente.

XVI secolo, compagno con grande frequenza nei ricettari dell'epoca, così come gli animali da cortile. Galline, polli, tacchini (arrivati dopo la scoperta del Nuovo Mondo) e capponi, assieme a selvaggina da piuma (pernici, coturnici, fagiani...), erano degli eccellenti ripieni per pasticcini e torte ed erano ottimi anche cucinati in umido e arrosto. Venivano offerti spesso agli ospiti illustri, come accadde nel 1532, quando il Consiglio di Udine imbandì un pranzo per il duca d'Urbino con “sei para de persutti, sei vitelli, trenta para de pollastri, dieci para de pernisse”. Il Rinascimento è il “secolo delle frattaglie”. *Bugiele e minutamina*, ossia budella e fegato, milza, trippa, lingua, rognoni, così come musci di vitello o di capretto, cervello, orecchie, guanciali e perfino occhi erano pezzi forti della gastronomia dell'epoca. L'infatuazione per le frattaglie non riguardava solo quelle dei mammiferi, ma godevano di un ruolo di tutto ri-

spetto anche le interiora di volatili e pesci.

Frutta, verdura e spezie

Gli italiani del XVI secolo erano conosciuti in tutta Europa per la loro straordinaria abilità nella preparazione di insalate, lavate e condite alla perfezione solamente nella penisola, come riportano le testimonianze dell'epoca e come si può dedurre dal trattatello *Breve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* pubblicato da Giacomo Castelvetro nel 1614. I pasti quotidiani, così come i grandi banchetti, si aprivano con abbondanti insalate di lattughine (*salata*) o cicoriette, ma non mancavano anche insalate di fiori (borragine, rosmarino, cedro...), semplicemente condite con olio, aceto e sale. Sulle tavole rinascimentali comparivano con frequenza ortaggi di tutti i tipi: carciofi, finocchi, cavoli, asparagi, oltre che tutta una serie di germo-



Particolare di un dipinto di Giovanni Maria Zaffoni detto il Calderari nella chiesa di san Rocco al cimitero, Montereale Valcellina. L'opera, eseguita tra il 1560 e il 1563, ritrae fedelmente il "focolare" (simile ad un moderno "caminetto") di una casa signorile, col paiolo sul fuoco e una pentola con *covertorie*. Di particolare interesse la frutta da serbo disposta sul soffitto a cassettoni: pere, mele, melegrane, uva.

gli spontanei, serviti sia crudi che cotti.

Lo stesso vale per la frutta, che colorava e profumava le mense. Consumata fresca (mele, pere, albicocche, ciliegie, fragole...) al naturale, cosparsa con zucchero o anche conservata, a inizio pasto serviva a "preparare lo stomaco"

Nei banchetti del Cinquecento compare l'*artichioco* (si pronuncia *articiòco*), nome veneziano del carciofo (in friulano *artijoc*) che, all'epoca, doveva essere una prelibatezza: ... *gustoso come i vostri capreti, diletissimo come i vostri artichiochi* scriveva nelle sue Lettere del 1552 il veneziano Andrea Calmo. Fotografia di Costantini Cattivello.



ad accogliere il cibo, e secca (mandorle, noci, nocciole, pistacchi,...) o confetta a fine pasto, per "chiudere lo stomaco" e favorire la digestione.

Volendola comprare a Udine, bastava recarsi presso i portici di ponente di Madonna delle Grazie e sui gradini della piazza di Mercatonuovo, dove c'erano le fruttaiole, che ne vendevano di tutti i tipi e a pochi piccoli.

A Udine, come nel resto d'Italia, non mancavano le spezie (cannella, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata...), che insaporivano quasi tutte le pietanze delle classi più abbienti. Venezia era il principale punto di rifornimento per il territorio, poi droghieri e *aromatari* le vendevano al minuto nelle singole città.

Non sempre l'attività di questi commercianti si basava sull'onestà. Come riporta Antonio Battistella, il 16 aprile 1517, presso la bottega di Francesco Vidiano, gli ispettori del Comune di Udine vollero "gustare le spezie. Accertatisi così che quelle chiuse in due scatole erano 'terree et false' le sequestrarono e le portarono in municipio perché, a norma dello statuto, si procedesse contro il falsificatore". Interpellati altri *aromatari* della città si attestò che erano realmente state con-

traffatte con "peverella e con coriandoli pestati", pertanto vennero bruciate.

Uova, formaggio e pane

Uova e formaggio, assieme al pesce, erano quegli ingredienti che contribuivano a sfamare la popolazione nei "giorni di magro". Frittate e ricette particolarmente laboriose a base di uova saziavano i commensali. Cotte in padella, sotto le braci, oppure fritte e ripiene in una serie lunghissima di preparazioni, mettevano a dura prova la fantasia dei cuochi. Le uova erano anche l'ingrediente essenziale per la preparazione di paste e di sfoglie, e venivano utilizzate per dare consistenza e compattezza ai ripieni di pasticci e di torte. Molte volte venivano impiegate per confezionare dolci, per lo più frittelle. Diversi erano anche i modi di preparare e servire i formaggi, stagionati o freschi, di latte vaccino o di pecora. Formaggio salato e *dolce di piegora zentil* sappiamo che erano apprezzati, prodotti e venduti nei territori di Udine. Serviti accompagnati da frutta (pere e formaggio) o cosparsi di zucchero o ancora utilizzati come ingredienti di torte o pasticci erano comunque una prelibatezza. È il caso del formaggio *in patellecte*, l'antenato del *frico*, una ricetta



Lazzaro e il ricco Epulone di Giambattista Maganza jr. (fine sec. XVI). Galleria d'Arte Antica dei Civici Musei di Udine, lascito Gradenigo Sabbatini (particolare).

proposta da Martino da Como che prevede l'utilizzo di un formaggio né troppo stagionato né troppo salato da tagliare a pezzi e mettere a fondere in padella, per poi servirlo caldo cosperso di zucchero e cannella.

Un cenno doveroso va fatto per il pane, presente sulle tavole dei ricchi come su quelle dei poveri e indicatore infallibile di appartenenza sociale. Quello di *tramesta*, fatto con poca farina di frumento, mescolata con farina di segale o di siligine era alla base del vitto di piccola borghesia e povera gente, mentre quello bianco di frumento era prerogativa delle classi sociali più ricche. Non mancavano sulle tavole friulane anche i dolci quali *buzolai*, *fugazze*, *confortini*, *retorti*, *sgraziati*, *puppe* e *scalette*, venduti in città dai rivenditori di pane. Il pane, di qualsiasi tipo fosse, non si buttava mai e veniva spesso reimpiegato per preparare zuppe, dolci o piatti a base di carne.

Lo zucchero

Nel Cinquecento lo zucchero era un ingrediente di lusso e ricercatissimo. In Italia due erano le città particolarmente legate a questo prodotto: Venezia, che si specializzò nella raffinazione dello zucchero proveniente dall'Oriente, e Genova, punto di arrivo dello zucchero importato dai portoghesi dalle isole atlantiche.

Se dovessimo associare un gusto alla cucina rinascimentale, il più adatto, fatta qualche eccezione, sarebbe quello dolce. Lo zucchero veniva utilizzato nella preparazione di dolci, confetti, confetture e canditi, ma anche inserito in preparazioni che oggi siamo abituati a considerare salate, come frittate, uova, formaggio, pasticcini a base di carne e di pesce. La "spolveratina" di zucchero e spezie, cosparsa su pietanze di tutti i tipi prima di portarle in tavola, in particolar modo durante i banchetti, era un segno di prestigio e distinzione sociale, visto il costo

elevato che tali ingredienti avevano all'epoca.

Lo zucchero più apprezzato e conosciuto nel XVI secolo era quello di Madera e, come testimoniato dalla lista delle preparazioni offerte dai signori di Valvasone al luogotenente Vincenzo Diedo, era diffuso e utilizzato anche in Friuli.

Tracce di cucina friulana nei ricettari medievali

Sfogliando il ricettario di maestro Martino da Como, e quindi anche il trattato di Bartolomeo Platina che riporta quasi interamente quello di Martino, balzano agli occhi alcune preparazioni che fanno pensare alla tradizione gastronomica friulana. È il caso del formaggio *in patellecte*, sopra menzionato, della minestra di semola, della minestra di zucca, dell'anguilla allo spiedo, dei latticini fritti, della *suppa dorata* e di altre ancora. Tutte preparazioni che oggi sono conosciute come patrimonio culinario di un mangiare "povero", ma che in realtà trovano la loro origine in ricettari che riportano procedure e abitudini alimentari di classi sociali abbienti.

Se abbiamo la certezza che il *De honesta voluptate et valitudine* fosse conosciuto in Friuli e che quindi il Platina abbia influenzato la cucina del nostro territorio, lo stesso non si può dire di Maestro Martino da Como con il suo *Libro de arte coquinaria*.

Martino fu cuoco del Cardinal Camerlengo Ludovico Scarampi Mezzarota, nominato nel 1439 patriarca di Aquileia, un patriarca

che secondo un parere diffuso forse neppure sostò in Friuli assieme al suo fidato cuoco. Esaminando il *Libro de arte coquinaria*, che ci sia qualche legame tra Maestro Martino e il territorio friulano non è però da escludere a priori. Tra le ricette sopra citate, che negli ingredienti e nella procedura richiamano alla mente dei piatti tipici del Friuli, un esempio interessante è quello della *suppa dorata*, preparazione a base di pane raffermo, uova e zucchero, che anche a livello linguistico ricorda le *sopis indoradis*, una tipica merenda friulana particolarmente diffusa nel dopoguerra. Una testimonianza importante non solo di come il passato abbia influenzato le abitudini alimentari più recenti, ma anche un interrogativo aperto sull'influenza dei grandi cuochi (in questo caso maestro Martino) sul nostro territorio o del nostro territorio sui grandi cuochi.

Bibliografia essenziale

- A. Battistella, *Udine nel secolo XVI*, Sala Bolognese, Arnoldo Forni Editore, 1976.
- C. Benporat, *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*, Città di Castello, Leo S. Olschki Editore, 2007.
- Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 1994.
- E. Faccioli (a cura di), *Il piacere onesto e la buona salute*, Torino, Giulio Einaudi, 1985.
- J.L. Flandrin, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, in *Storia dell'alimentazione*, a c. di J.L. Flandrin e M. Montanari, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 371-380.
- B. Platina, *De honesta voluptate et valitudine*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 1994.
- F. Sabban, S. Serventi, *A tavola nel rinascimento con 90 ricette della cucina italiana*, Roma - Bari, Laterza, 1996.

MENSE E BANCHETTI NELLA UDINE RINASCIMENTALE

Nell'anno di Expo Milano 2015 "Nutrire il pianeta - energia per la vita", il Museo archeologico dei Civici Musei di Udine, in collaborazione con la Soprintendenza archeologia del Friuli Venezia Giulia, ha proposto un percorso attraverso le scoperte archeologiche e il ricco patrimonio culturale della città di Udine: cibo, libri, suppellettili e rituali di nobili friulani tra Quattrocento e Cinquecento.

La mostra, che è stata inaugurata il 18 novembre 2015 e che rimarrà aperta fino al 15 gennaio 2017, offre l'opportunità di avvicinare il pubblico a tematiche legate all'alimentazione attraverso l'archeologia più recente della città, cogliendo l'occasione per mostrare uno dei momenti storici più ricchi della città di Udine.

È incidentale, e allo stesso tempo curioso, che il primo libro a stampa noto in Friuli sia proprio un ricettario, quello del Platina, pubblicato a Cividale nel 1480, ed è strumentale per questa mostra che una tra le opere più importanti di Pomponio Amalteo, un olio su tela di grandi dimensioni esposto nella Galleria d'Arte antica dei Civici Musei di Udine, rappresenti un' *Ultima Cena* all'interno di una sala dall'architettura rinascimentale con aspetti formali che rimandano ai rituali dell'epoca. I personaggi, ossia lo scalco, il credenziere, i paggi e gli scudieri, il cantiniere e il coppiere, e ancora gli oggetti per l'apparecchio della tavola sono elementi secondari rispetto alla scena del sacrificio dell'Eucarestia, ma fondamentali per immaginare una cena dell'epoca; ecco perché, grazie alla multimedialità, questi stessi elementi si animano e consentono di rivivere il rituale del banchetto.

Un tema, quello dell'alimentazione, raccontato anche dai reperti archeologici che restituiscono suggestivi spaccati di vita quotidiana. Vasellame da mensa, stoviglie da cucina e resti di pasto forniscono significative informazioni sulle consuetudini della tavola, così come questa era concepita e vissuta nella Udine rinascimentale. Sulla scorta delle ricerche archeologiche effettuate in città negli ultimi vent'anni dai Civici Musei di Udine e dalla competente Soprintendenza, spesso in collaborazione con la Società friulana di Archeologia, è stato possibile ricomporre l'immagine della città medievale e delle sue successive trasformazioni. Le indagini, generate da lavori infrastrutturali e da interventi di restauro di edifici storici cittadini, offrono una lettura articolata di quello che doveva essere il tessuto urbano tra XV e XVI secolo. Un periodo in cui Udine conosce un significativo sviluppo economico e, di conseguenza, una notevole crescita edilizia e produttiva stimolata dalle sopravvenute esigenze dei ceti elevati, desiderosi di mostrare la propria agiatezza nella sontuosità delle dimore e nella ricercatezza dei corredi da tavola. Non a caso sono questi i secoli che vedono realizzarsi la grande stagione del "graffito friulano", una produzione ceramica che raggiunge episodi artistici di altissimo livello, come attestano le mattonelle parietali rinvenute in Palazzo Ottelio, ma anche il vasellame restituito per esempio dagli scavi in Piazza Venerio, presso Casa Cavazzini e Residenza Palladio.

GLOSSARIETTO

Non abbiamo trovato definizioni precise di tutti i cibi che appaiono in questo scritto e talora mancano del tutto riscontri in altre pubblicazioni o in dizionari. Il lettore troverà comunque utile questo piccolo glossario.

anisi: anici.

aromatari: speciali.

articiocchi: carciofi (fr. *articiojoc*).

bugiele: budella.

butirro: burro.

buzolai: ciambelle.

calissoni o caliscioni: dolcetti di pasta di mandorle su un fondo di pasta sottile. Il Boerio ha *Calissoni dei polastri*: “chiamansi propriamente da noi quelle due polpe lunghe, che si veggono aderenti agli angoli destro e sinistro dello sterno de’ polli, dopo di aver levate le ale col petto, e che si vendono da alcuni pollaiuoli separatamente. Dicesi non meno *calissòn* alla parte carnosa costituente il petto del pollame”. Il Cortelazzo ha ‘petto di pollo, venduto separatamente dai pollaioli’.

confetti: spezie o frutta candita come la intendiamo oggi, oppure rivestita di zucchero come gli odierni confetti.

confortini: pane intriso con miele e spezie.

coriandoli: grani di coriandolo.

cotorni: coturnici (fr. *catòr*), specie dell’avifauna selvatica che si è fatta molto rara in seguito all’abbandono dei prati di montagna. Nel Boerio troviamo ‘Uccello noto e ricercato’.

damaschino: varietà di susine.

frico: pietanza tipica friulana a base di formaggio.

fugazze: focacce.

galli selvatici: galli cedroni.

garofoli: chiodi di garofano.

mandorle ambrosine: mandorle dolci, di una varietà considerata la più pregiata.

ostreghe: ostriche.

pastelli: pasticcini, ossia preparazioni con una sfoglia esterna che racchiudeva un ripieno a base di carne, di pesce o di formaggio.

patellecte: padella.

persutti: prosciutti.

peverella, pevarella: santoreggia (*Satureja hortensis* L.) ‘Erba di buon sapore che nasce in campagna e si coltiva anche negli orti: i Contadini la usano per condimento della lente [delle lenticchie] e di altri cibi’ (Boerio). Nel *Dizionario* del Boerio troviamo anche *peverèla* ‘Polvere rossa che si fa con peverella matura pesta, che in alcuni luoghi d’Italia s’adopera per pepe’.

pignocade: dolce confezionato con miele e pinoli.

retorti: dolci fritti ai quali viene data una forma ritorta.

salata: insalata.

scalette: anticamente si usava questo termine per indicare ogni genere di paste dolci confezionate dai ciambellai, ma ci si può riferire anche a una particolare specie di pane condito con burro e zucchero e somigliante nella forma a scalette a pioli.

siligine: nome di un cereale simile al frumento non più coltivato (si veda *Tiere furlane* n. 1, 2009).

sopis indoradis: preparazione frita a base di pane, uova, latte e zucchero

spezie dolci: miscela di spezie che generalmente comprendeva zenzero, cannella e chiodi di garofano.

suppa dorata: zuppa dorata.

tramesta: per il *Vocabolario friulano* di Jacopo Pirona (1871) troviamo che è una miscela di segala e vecchia, ma per il *Vocabolario friulano* “Nuovo Pirona” (NP) è, più in generale, una ‘miscela di grani di varie specie’ e ciò si può dedurre anche da altre fonti.

zibibo: zibibbo, uva bianca con grossi acini allungati e polpa dolce. Per il *Dizionario veneziano della lingua e della cultura popolare del XVI secolo* di Manlio Cortelazzo (La Linea Editrice, 2007) lo *zibibo* è una ‘uva proveniente dal Levante che viene appassita’.

Riferimenti

Boerio = Giuseppe Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, 1856.

Cortelazzo = Manlio Cortelazzo, *Dizionario veneziano della lingua e della cultura popolare del XVI secolo*, Padova, La Linea Editrice, 2007.

NP = Giulio Andrea Pirona, Ercole Carletti, Giovanni Battista Corgnani, *Il Nuovo Pirona – Vocabolario friulano*, Seconda edizione, Udine, Società filologica friulana, 1992.

Pirona 1871 = Jacopo Pirona, *Vocabolario friulano*, Venezia, 1871.

Enrico AGOSTINIS

O ce buino l'ago frescjo

L'acqua a Collina



Wasser, eau, water, agua... Con i tempi che corrono anche 水, ovviamente.

Ma soprattutto *âghe*, anche se da buon Mohicano cagnello alto-gortano sono di quelli che dicono *âgo*, come quella della villotta che i lettori furlani sicuramente conoscono: *O ce buino l'âgo frescjo di Ludario (e Rigulât)*, richiamata nel titolo e precorritrice, ma solo in ordine di tempo, dell'attuale acqua minerale – la *Goccia di Carnia* – che a Forni Avoltri viene prelevata alla sorgente e imbottigliata. Sempre alto Gorto è. Comunque, visto che da Villa Santina in giù – solo da laggiù perché in medio Gorto, a Comegliàn e Ovaro, è *âga*: evviva la diversità – da Villa Santina, dicevo, diventa *âghe*, vada per quest'ultima dizio-

ne, o infine per *acqua* e basta. E non dite che non l'avevate capito (ovviamente dal cinese mandarino 水, *shuǐ*).

Una volta di più il Friuli "piccolo compendio dell'universo" di Nievo si dimostra essere molto più che non un'oleografia, per di più partigiana (anche se Nievo è di sangue per $\frac{3}{4}$ foresto, è furlano *ad honorem* per meriti letterari). Dalle miriadi di sorgenti della Car-

nia – e fra loro dal Fontanon di Timau alla più modesta delle polle a 2000 m – alla laguna di Marano, dai magredi del Friuli occidentale alle paludi della Bassa, c'è di tutto: acqua dolce, salata, corrente e tumultuosa oppure ferma e stagnante. O niente acqua, se così vi piace. Non basta? Acqua di sopra (o quanto piove in Friuli!) e acqua di sotto (e il Timavo che è, se no?).

1965 circa. Collina dal monte Biòichia. L'abbandono dei coltivi ha già avuto inizio, ma l'antropizzazione del territorio è ancora molto marcata e ben visibile nella foto. I campi e i prati intorno agli agglomerati urbani si spingono ancora molto in alto sopra il limite degli abitati, e gli stavoli presidiano ancora i prati periferici completamente sgombri da vegetazione. Oggi il bosco (prima l'infestante nocciolo e quindi l'abete) è ovunque avanzato di oltre 50 m, avvicinandosi considerevolmente all'abitato. Gli stavoli a sinistra, sotto la strada Forni Avoltri-Collina, oggi sono in buona parte ruderi, in gran parte invisibili anche dalla pur vicina e soprastante strada. La stessa fotografia non potrebbe essere oggi replicata, in quanto la visuale sarebbe totalmente preclusa dagli abeti antistanti, di molto cresciuti in altezza. La fotografia è di Gino Del Fabbro.





1915. Soldati in posa al ponte della segheria (*Siêo*) sul rio Morareto, lungo la strada Collina-rifugio Tolazzi. Al momento dell'entrata in guerra Collina non era dotata di viabilità carrabile a eccezione della strada della galleria di Tors, da Collina al fondovalle del Degano, costruita dagli stessi Collinotti e appena terminata. Gerla a parte, per i valligiani l'unico mezzo di trasporto era la slitta, e la viabilità rurale conseguente. Ciò impose rilevanti lavori per un rapido adeguamento delle vie di comunicazione alle esigenze logistiche del fronte: da questa strada in particolare transitavano tutti i rifornimenti della prima linea di Volaja e delle posizioni sul Cogliàns, nonché delle batterie di artiglieria nella zona di Plumbs-Floriz-m. Gola.

Ma per tutto ciò leggetevi l'intero numero di *Tiere Furlane*: il mio torrentello è di assai più modesta portata, e si riduce a una minuscola parte di tutta questa *aghe*. Anzi è persino una piccola parte dell'*âgo* di Gorto: rimessa la mia tenuta di Mohicano, è dell'acqua della mia piccola tribù che vi vado a parlare, l'*âgo* della tribù dei *Cu-*

linòts, che sarebbero gli abitanti di Collina.

Un detto comune definisce l'acqua "oro bianco". Sarà pure vero, anche se credo che, abbastanza curiosamente, l'acqua sia tale altrove, soprattutto dove c'è l'altro "oro", quello nero... Ma se così fosse i *Culinòts* dovrebbero essere da sempre ricchissimi, e con essi tutti i Carnici. Come dire che, invece che emigranti in cerca della pagnotta, i *cramârs* cargnelli erano ricchi sceicchi in cerca di diversificazione dei propri investimenti fra Slesia e Slavonia. E come no... Sarà forse che l'acqua va al basso, e quella carnica se la fregano praticamente tutta gli altri, quassù dell'*oro bianco* rimane solo l'aggettivo, e il sostantivo prende altre vie che non quelle delle tasche degli indigeni. Per fare un esempio strettamente locale: fatta eccezione per i periodi di piena (*montanos*) il prelievo delle acque del rio Fuln, principale corso d'acqua della valle ove si trova Collina, è pressoché totale. Alla faccia del c.d. "deflusso minimo vitale".

Collina da bere

Che non è una parafrasi della *Milano da bere* di infausta memoria, ma piuttosto un minimo di storia dell'acqua potabile nel villaggio. Va da sé che un insediamento abitativo privilegia necessariamente l'accesso all'acqua, possibilmente vicina, abbondante e di buona qualità, tanto per l'approvvigionamento per uso alimentare che per il bestiame. L'abbondanza a Collina di sorgenti atte alla captazione e all'uso è dimostrata non solo dalle



1986. Il ponte Riù sul rio Cuestis, lungo la strada che da Collinetta conduce alla chiesa. Costruito nel 1867, fu fortemente danneggiato dalla memorabile piena del 28 ottobre 1882. La bella struttura con cui il ponte appare in questa foto è quella del 1902, anno di definitiva risistemazione del manufatto dopo il crollo parziale del 1882. Nella seconda metà del Novecento questo percorso fu nuovamente oggetto di sostanziosi interventi: la mulattiera fu trasformata in strada carrozzabile, e il ponte stesso fu sottoposto a interventi di stabilizzazione per garantire il transito dei veicoli pesanti. Nella prima metà del Novecento negli immediati dintorni del ponte erano attivi due mulini: uno a palmenti (*mulin de Pêto*) e uno a pestelli (*pestòn di Chini*).

numerose malghe e casere che da secoli presidiano la media montagna, ma soprattutto dagli ancor più numerosi *stâlis* (stalla al piano terra, fienile ai piani superiori) distribuiti sul territorio, gran parte dei quali dotati di acqua corrente per lo più proveniente da sorgenti nelle immediate vicinanze.



1915. Trasporto a valle di un soldato ferito presso il ponte della segheria sul rio Morareto, lungo la strada Collina-rifugio Tolazzi. Il ponte è appena visibile dietro il gruppo di soldati, mentre l'edificio sulla sinistra, oltre il rio, è la segheria che mezzo secolo più tardi diverrà la Siêo, con la S maiuscola.

Per secoli e secoli i Collinotti si approvvigionano d'acqua direttamente alle fonti o in vasche di raccolta in prossimità delle stesse, finché la pressione demografica (e ciò che a quest'ultima consegue sotto il profilo igienico-sanitario) non consiglia o impone un prelievo più sicuro: più lontano e soprattutto più in alto rispetto all'abitato. Non sappiamo con esattezza e precisione documentale, ma alla decisione di dotarsi di acquedotti non dovette essere estraneo l'arrivo del colera anche in Carnia: non si hanno notizie di infezioni a Collina, ma Forni Avoltri ne era stata raggiunta già nel 1855, contando diverse vittime. Comodità e igiene, certo, ma anche sicurezza più palpabile, ché in montagna anche l'andare alla fonte

non è esente da pericoli immediati, soprattutto d'inverno: 1834 - 29 febbraio. La neve raggiunse l'altezza di otto cubiti e più, che vuol dire 3 metri e mezzo almeno. E due donne, Gaier Maria di Biagio [Maria Sotto Corona moglie di Biagio Gaier] di anni 34, e Pasqua Barbolani d'anni 49, ambedue da Collina, uscite ad attingere l'acqua rimasero ambedue soffocate sotto la neve. Fatica e tempo a ritrovare i cadaveri (Molinari 1960, 76). Insomma, se il *culinòt* (più frequentemente la *culinòto*) non vuole fare una strada lunga e faticosa e pericolosa per attingere l'acqua alla fonte (come si vedrà più avanti, il carico è di circa 20 kg), dev'essere l'acqua a venire ai *Culinòts*.

La costruzione in paese delle fontane-abbeveratoi (*àips*) alimentati da veri e propri acquedotti risale al 1873 per Collina, e verosimilmente agli stessi anni per Collinetta. Al proposito soccorre il *Promemoria ai posteri* del maestro Eugenio Caneva, già noto come fondatore della prima Latteria sociale della provincia di Udine, che per decenni registra e tramanda ogni stormir di fronda di pubblico interesse del villaggio di cui è a un tempo anima e cronista (si veda *Tiere Furlane*, n. 2, giugno 2010, pp. 53-60).

Dall'anno 1873 su detto fondo [un orto di Collina, dove oggi è la "piazza degli Alpini", n.d.a.] venne collocata la vasca della fontana, [alimentata dall'acqua] condotta di Questis [...] con tubi in legno presi in Clevomalo. Tale condotta della fontana venne fatta per il prezzo di £ 1784,99 comprese le addizionali. Il progetto [...] era £ 1272,66, e venne ribassato all'asta a £ 864,66.

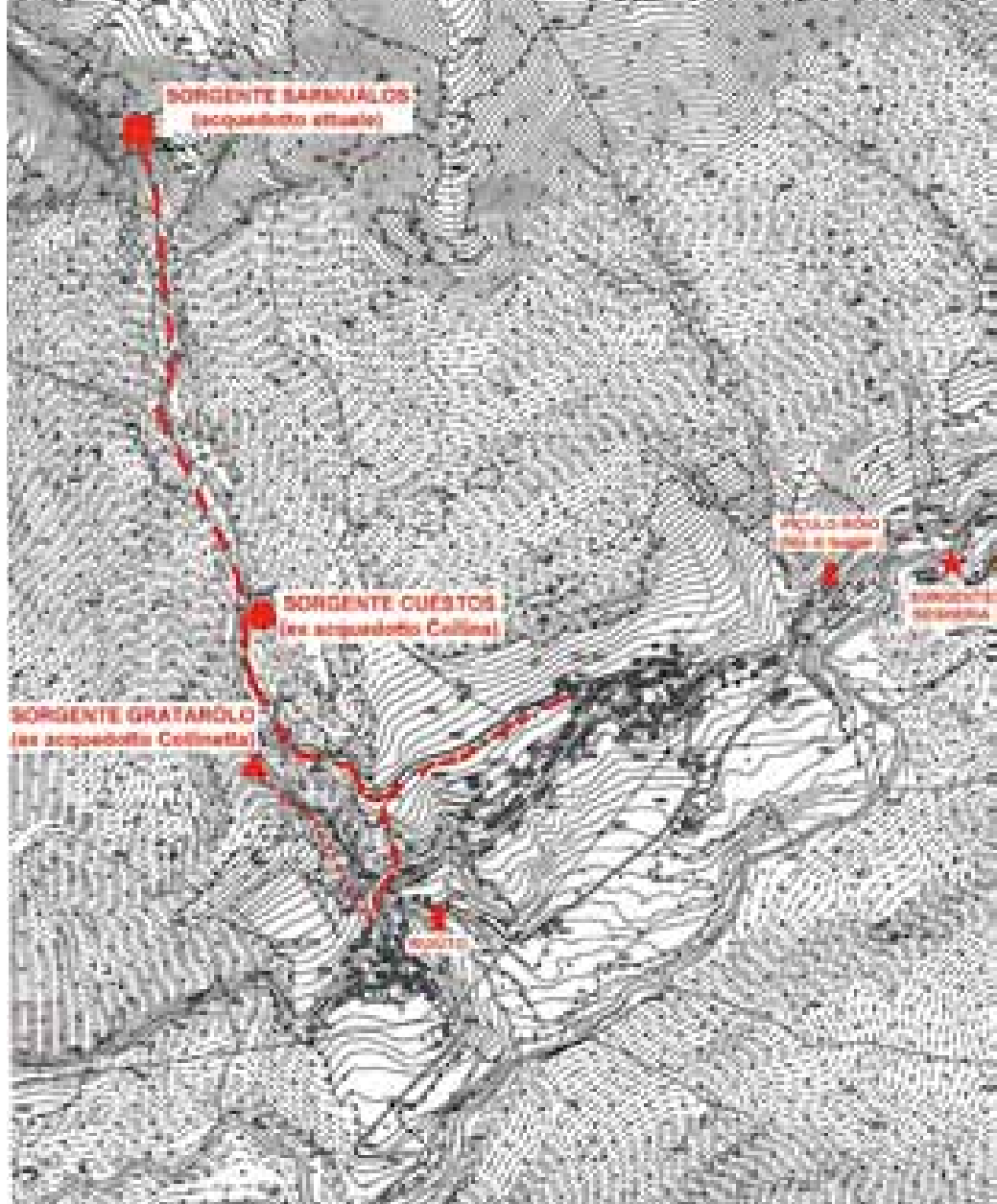
Ribassi d'asta e successiva lievitazione in corso d'opera dei costi dei lavori pubblici (di fatto il raddoppio) non sono evidentemente novità del XX secolo...

Dopo un quarto di secolo i "tubi" in legno di Clevomàlo (lett. "salita cattiva", in quanto assai ripida, è il toponimo del pendio sovrastante il rifugio Tolazzi percorso dalle serpentine del sentiero che porta a Volaia) sono con il fiato corto e la condotta dà segni di cedimento, o almeno di inadeguatezza. Ancora Eugenio Caneva: *Nell'anno [1898] venne rifatta la fontana suddetta, con tubi in ferro [...]. In quella occasione venne permesso*

di condurre l'acqua vicino alla casa di Gerometta Pietro, per Samassa Luigi ed altri eventuali, però a condizione del getto intermittente, e non continuo. Fra gli "altri eventuali" v'è la latteria, ormai operante da 18 anni.

More solito, il lavoro fu eseguito solo a valle di appalti e subappalti vari, e nell'impresa del rifacimento della condotta non tutto dovette andare per il verso giusto se Caneva, con la penna intinta nel consueto peperoncino (che talvolta trasmutava in autentico veleno), quasi 10 anni più tardi così chiosa l'intera operazione: *Il lavoro fu eseguito che non poteva andare peggio, studiando di farlo male. Venne collaudato dal geometra [...], cugino dell'impresario [...]. Si arrivò al 1905 senz'acqua nella fontana. Ordinati i tubi dal Comune, da Comeglians per arrivare a Collina impiegarono quasi un anno. Se non rimpa-triava Caneva Alberto da Dignano, che fece eseguire i lavori a sue spese, oggi 9 gennaio 1907 Collina sarebbe ancora senz'acqua.*

Caneva ha il dente avvelenato perché l'acqua non arriva né all'àiip in piazza né alla Latteria di cui Caneva stesso è il *deus ex machina*, e quindi il maestro Caneva "dimentica" di precisare che, mentre si ricostruisce l'acquedotto, per l'approvvigionamento d'acqua Collina ha comunque un'alternativa. Deve averla, perché una comunità di oltre 300 persone, per di più dotata di una latteria sociale, non può certo rimanere del tutto priva d'acqua per 7 anni!



In questa mappa, elaborata dalla Carta Tecnica Regionale, sono indicate le fonti citate nel testo e i tracciati degli acquedotti di Collina e Collinetta succedutisi nel tempo.

Della quasi biblica impresa dei *Culinòts* sappiamo anche altro. Dagli appunti di Pietro Samassa, la nota (o famosa) guida di Collina che personalmente prese parte alla costruzione dell'acquedotto, sappiamo come i tubi si mossero da Comeglians a Collina, e non è dettaglio di poco conto. *Trasporto li tubi da Rigolato N.º dei Metri delle 35 Famiglie che toca 24 metri per ciascuno*, scrive Samassa (con il che sappiamo pure che la condotta era lunga 840

m). A ciascuna famiglia "tocca" il trasporto di 24 m: c'è chi provvede da sé e chi altrimenti, ma sempre a piedi ché non c'è strada. Ovvero, come altrove ebbe a esprimersi lo stesso Caneva, *a dorso di donna*. Che non fosse un modo di dire era noto, ma quel che segue toglie ogni spazio all'immaginazione. Le donne si caricano i tubi sulla schiena a Rigolato e su, per le *cleve*, *sive* coste pendii scarpate di *Giviano* e del *Gùof*, dove oggi i turisti ansimano per diletto &



1986. Retro della ormai ex segheria, priva delle opere idrauliche e meccaniche (condotta, ruota a pale, trasmissione): sulla sinistra è ancora visibile il pilastro che reggeva la condotta (*râs*), mentre a destra dietro l'edificio è visibile la spalletta destra del ponte sul rio Morareto. Da notare anche il bel tetto in scandola, ancora in buone condizioni. Al tempo di questa immagine, dei nove edifici adibiti ad attività artigianali la ex segheria, grazie alla riconversione in esercizio pubblico (*la Siêo*), era l'unico agibile. Degli altri era ancora in piedi un mulino a Collinetta in prossimità del ponte Riù (il *mulin de Pèto*, che sarebbe crollato di lì a pochi anni sotto il peso della neve): dei restanti rimanevano solo ruderi.

fitness, fino a Collina. Solo di dislivello sono quasi 700 m, più che dal rifugio Tolazzi a Volaia. Il tutto – le donne, e non i turisti – per l'enorme compenso *inpromesso* £ 1 da l'uno perché non si trova di meno. E c'è da credere che "non si trova di meno": il compenso di £ 1 del 1899 corrisponde a circa € 4.5 del 2016, e sempre nel 1899 un kg di formaggio costa £ 1.30-1.40. Mentre Collina attraversa il biblico deserto della (quasi) siccità, nello stesso periodo le cose vanno sicuramente meglio a Collinetta, dove il rifacimento della condotta con tubi in ferro va a buon fine in un amen, senza problemi di sorta. Ancora dal *Promemoria* di Caneva: 1895 *Fu rifatta la fontana di*

Collinetta per economia e furono messi i tubi di ferro. Ov'è la vasca era l'orto di Corona.

Scrivendo "*per economia*" Caneva intende "*in economia*" e quindi, al contrario di quanto accaduto per Collina, direttamente dai fruitori del servizio, senza appalti e imprese di mezzo. Ovvero: chi fa da sé... All'*orto di Corona* di Caneva corrisponde una parte della piccola piazza di Collinetta dell'epoca (*in Plaço*), oggi null'altro che un modesto slargo della via Monte Volaia dove l'ultimo *àip*, costruito nel 1925 e quindi "ornato" di fascio littorio, è stato sostituito da due garage.

Come chiaramente si evince anche dalle diverse vicissitudini delle

condotte di cui sopra, fino alla costruzione del nuovo acquedotto gli approvvigionamenti per Collina e Collinetta erano separati alla fonte, né poteva essere diversamente. Fra i due abitati scorre, profondamente incassato, il rio Collinetta, fino alla fine dell'Ottocento superato solo dal ponte Riù (vedi più oltre), situato troppo in basso e quindi inutilizzabile per il passaggio dell'acquedotto. Nel 1888 fu costruita la nuova strada, con il relativo ponte circa 20 m più in alto e quindi utilizzato, nel 1925, per il transito del nuovo acquedotto a lato del piano stradale. Nel 1969 anche questo secondo ponte, ormai inadeguato al traffico pesante, fu demolito e sostituito dall'attuale, da cui è ben visibile la condotta dell'acquedotto sospeso fra i due piloni del ponte precedente.

Di ritorno alle fonti, Collina prelevava l'acqua nella già pluricitata Questis, improvvisata "ufficializzazione" di Caneva del toponimo locale *Cuéstos*, località nel medio corso dell'omonimo rio (localmente *riù di Cuéstos*, nella odierna toponomastica ufficiale rio Collinetta), e la condotta seguiva sostanzialmente l'attuale percorso. La presa era in una sorgente non lontano dal rio, in riva sinistra. Collinetta aveva invece la presa dell'acquedotto in sorgente autonoma in località *Grataròlo*, sempre nel bacino del rio Collinetta, ma in riva destra e assai più in alto rispetto al corso d'acqua. L'attuale acquedotto, costruito nel 1925 e che serve entrambi gli abitati, preleva l'acqua direttamente



in sorgente in località *Sarmuàlos*, alcune centinaia di metri a monte delle prese precedenti.

Da bere sì, ma non solo

Non è noto quando e in quale ordine comparvero i diversi *àips* che nel tempo si aggiunsero o si sostituirono ai primi: verso la metà del Novecento negli abitati e immediati dintorni ve n'erano poco meno di una decina, di varie dimensioni. Con qualche somiglianza con quelli d'epoca oggi ne rimangono 3. Quello che meglio conserva forma e struttura "tradizionale" – non la *propria* struttura, ché la vasca attuale è "solo" del 1953 – è l'*àip di 'sót* di Collina, quasi fuori dell'abitato lungo la strada bassa, verso levante. Ancora oggi alimentato da sorgente propria, è posto ove era la fonte di approvvigionamento di Collina prima della costruzione dell'acquedotto del 1873 (la fonte della tragedia del 1834), nonché quella che soddisfece le necessità del villaggio durante i lunghi anni

Inverno inizio Novecento. Donne a attingere (*a urî*) all'*àip* nella piazza di Collina, oggi piazza degli Alpini. La donna di destra ha in spalla il caratteristico archetto (*buvinç*) cui sono appesi i due secchi dell'acqua (*cjaldéirs*), dei quali si intuisce la forma non priva di finezza. Sullo sfondo, al centro, l'albergo di Tamer, oggi albergo Monte Volaja.

Questa splendida fotografia, probabilmente del 1920-30, è di Amedeo Zanier (*Madeo di Sùl*), di Rigolato: impresario edile (quassù, sotto il Cogliàns, costruì la scuola di Collina e il rifugio Marinelli), imprenditore, albergatore, frutticoltore, ufficiale di posta, inventore e altro ancora. Fu anche apprezzato fotografo, in questo caso non del tutto disinteressato dal momento che l'eccentrico Zanier fu anche il pioniere dell'energia idroelettrica nel bacino del Degano.

La fotografia ritrae sulla sinistra il *mulin de Pèto* (sopra) e il *pestòn di Chini* (sotto): in secondo piano, il bel ponticello in pietra sul rio Collinetta (ponte *Riù*, costruito nel 1867 e ben visibile ancora oggi a differenza dei due mulini, entrambi scomparsi). Siamo a due minuti da Collinetta, lungo la strada che conduce alla chiesa e nella parte superiore dell'area chiamata *Mulinos*, che oltre a questi due mulini comprendeva anche un altro mulino (*mulin di Codâr*) e un battiferro (*fàrio di Matio*). Sono ben visibili le ruote a pale – i "motori" dei mulini – e le condotte dell'acqua motrice prelevata dal rio. Le ruote sono entrambe ferme in quanto l'acqua è deviata prima di raggiungerle, ma gli "interruttori" che tolgono energia ai mulini utilizzano tecnologie diverse: nel mulino superiore l'ultimo tratto della condotta è basculante e, deviato, forma la cascatella ben visibile nella foto; nel mulino inferiore l'acqua nella condotta è bloccata da una saracinesca che interrompe il flusso lasciando a secco il ben visibile scivolo terminale sopra la ruota.

Il *mulin de Pèto*, sopra, era un classico mulino a palmenti, mentre il *pestòn di Chini* – lo dice il nome stesso – era un mulino a pestelli. Nella foto non mancate di notare due curiosità: la prima, esclusivamente formale, che i sensi di rotazione delle ruote dei due mulini sono l'uno orario e l'altro antiorario; la seconda, decisamente più importante, che i salti d'acqua che muovono le due ruote sono di altezza assai diversa: più alto il salto per il *mulin* (a macine), meno alto per il *pestòn* (a pestelli). La ragione è talmente... pesante che neppure la dico. Meditate, gente...

I mulini a macine (palmenti) erano prevalentemente destinati alla macinatura di cereali "nudi" (in particolare segale e frumento, e quindi mais), mentre i mulini a pestelli erano esclusivamente dedicati alla pilatura dell'orzo. A proposito di quest'ultimo, la notevole incidenza di questa graminacea nell'economia e nel sistema agroalimentare di Collina trova riscontro nella presenza di diversi mulini per orzo. Non solo i due a pestelli, evidentemente dedicati in via esclusiva a questo scopo, ma anche uno a palmenti: tramite opportuni accorgimenti – con l'impiego di mole particolari e agendo sulla distanza fra i palmenti – uno dei mulini a macine (il già citato *mulin di Codâr*, a valle di quelli qui ritratti) era impiegato anche nella pilatura dell'orzo.



1944. Giovani all'*àip* in piazza a Collinetta. In occasione della costruzione del nuovo acquedotto di Sarmuàlos, nel 1925 (di qui l'incombente fascio littorio) fu costruita anche questa fontana, in sostituzione di una precedente. Salvo la rimozione del fascio littorio, l'*àip* rimase pressoché inalterato fino alla fine del Novecento, quando fu demolito. Al suo posto, fra i due garage che ne hanno preso il posto, un rubinetto...



(1898-1905) della già citata ricostruzione dell'acquedotto stesso. Oltre all'*àip di sót* oggi rimangono il piccolo *àip di Mada* a Collinetta (privato, sormontato dal caratteristico aquilotto), e l'altrettanto piccolo *àip de Fusètò* lungo la scalinata san Michele che porta alla chiesa. *Mada* ("Maddalena") e *Fusètò* ("piccola fucina") sono i nomi delle due case/casate di Collina prospicienti gli *àips*. Infine vi sono le moderne fon-

tane, di posa recente e con funzione meramente decorativa: quella di Collinetta, in pietra e di apprezzabile estetica, richiama anch'essa un *àip* in scala ridotta. Alle fontane si abbeverava il bestiame e le donne andavano ad attingere l'acqua (*a urî*) con il caratteristico archetto (*buvinç*) a cui erano sospesi i due secchi di rame stagnato (*cjaldéirs*, ciascuno della capacità di 8 -10 l), spesso finemente lavorati a bulino

e con cui l'acqua era trasportata all'acquaio di casa (*seglâr*). L'acqua usciva a getto continuo dallo *spìssul* (la cannella), che poteva essere diritto o curvato verso il basso (come nell'*àip* in piazza a Collina, dove ve n'erano due): per il riempimento il *cjaldéir* era posizionato sotto la cannella e sorretto da due barre di ferro poste trasversalmente alla vasca. Barre scivolosissime come ben sanno i non pochi che, incautamente po-



2015. Il luogo ove si trovava l'*àip* di Glèrio (nome della casa/casata adiacente, da *glèrio* = ghiaia), lungo la strada che da Collinetta porta alla chiesa, ben visibile sotto i contrafforti occidentali del Cogliàns che qui appare in tutta la sua maestà. Oggi sostituita dalla piccola e anonima vasca visibile nella foto, la fontana originale era di dimensioni assai maggiori, e rifornita da sorgente indipendente. Per lungo tempo proprietà della famiglia più benestante di Collina – i di Tamer ovvero *ju siòrs di Glèrio*, "i signori di Glèrio": *cramàrs* arricchiti, possidenti, notai – Glèrio era di fatto un'entità autonoma situata fuori dell'abitato, dotata di stalla e fienile (nella foto) sul modello del maso tirolese, e in tal senso caso unico a Collina.

sativi i piedi per bere alla cannella, sono poi finiti a mollo nell'*àip*. Compreso chi scrive, a 5 o 6 anni, ma più che incauto o temerario ero piccolino assai, e da terra non arrivavo alla cannella.

Il monito d'ordinanza È SEVERAMENTE VIETATO LORDARE LE ACQUE DELL'ABBEVERATOIO incombeva ammonitore – minaccia condita di mistero, con quel "lordare" dal significato oscuro – su ogni attività intor-



2015. L'*àip* di Mada, si trova a Collinetta, davanti alla omonima casa di Mada (Maddalena), da tempo disabitata e fatiscente, situata sopra la strada alta in prossimità del ponte sul rio Collinetta. Costruito nel 1922 e variamente rimaneggiato nel tempo, l'*àip* conserva tuttavia la struttura originaria, con la vasca sormontata dal caratteristico aquilotto (o piuttosto aquilone, viste le dimensioni che lo rendono ben visibile anche dalla sottostante strada). Anche dopo la costruzione del nuovo acquedotto di *Sarmuàlos* la fontana rimase allacciata alla vecchia condotta di Collinetta, proveniente dalla *Grataròlo*.

no all'*àip*, e non solo a tutela dell'abbeverata degli animali: allo scarico a sfioratore si ponevano le donne del villaggio provviste di mastello e asse per lavare, nonché di sapone e olio di gomito, e via a strofinare. Stante l'elevato rapporto fra numero di famiglie (a loro volta con numerosi componenti) e numero di *àips*, oltre 10:1, non ho mai capito come le massaie *culinòtos* facessero ad organizzare i turni...

Tempi moderni (ma il purcìt è notoriamente senza tempo...)

A Collina l'acqua corrente entrò nelle case negli anni Cinquanta del secolo scorso, e poco più avanti fece il suo ingresso la *salle de bain* moderna. Il "bagno", aulica perifrasi che ben presto cancellò anche il ricordo del *còmet* (curiosa identità grafica e di pronuncia con uno dei primi aerei a reazione commerciali, ma non voliamo tanto in alto: è invece il corrispondente *culinòt* del friulano *còmut*, dal latino *comodus* = comodo, da cui anche l'italiano "comoda"). Insomma l'acqua corrente rimosse dagli aggettanti bovindo e ballatoi delle case il prosaico "cesso" che i montanari collinotti, a differenza dei contadini della pianura, avevano sì in casa, ma la cui "gestione", proprio per la contiguità all'edificio non era priva di problemi. E ciò a dispetto del comfort dato dalla prossimità del *còmet* al tepore del letto, comodità (*nomen omen!*) apprezzata soprattutto nel periodo invernale.

Certo fu quella la principale innovazione, ma con l'acqua in casa andarono definitivamente in pensione anche *cjaldéirs* e *buvinçs* e *cóps* e tutti gli oggetti connessi al prelievo, trasporto e uso dell'acqua nell'acquaio. I quali oggetti, se non (s)venduti al furbo rigattiere di turno insieme a mobili, culle e utensili fatti a mano dal bisnonno (anche questo era un modo, oltre che di liberarsi dal "vecchiume", soprattutto di affrancarsi da un passato di patimenti, il tutto per *cuatri francs* o in cambio di una



2015. L'*àip di sót*, a Collina. La costruzione della strada soprastante (1953) ha costretto l'*aip* nella nicchia ben visibile nella foto, peraltro di buona fattura, e ne ha sostanzialmente mutato l'aspetto. Prima di allora v'erano due vasche, una per l'abbeverata degli animali e una per il prelievo dell'acqua da bere e per il bucato. Situata ai margini orientali dell'abitato e rifornita da sorgente autonoma, è probabilmente la fonte più antica di Collina, dove il villaggio si riforniva anteriormente al 1873, anno di costruzione del primo acquedotto, e dove nel 1834 le due donne venute ad attingere acqua furono travolte dalla slavina scesa dai prati soprastanti.

splendida cucina di fòrmica), oggi fanno molto *avvedo vustico* negli ingressi e nei salotti delle odierne *maisons* collinotte (e comunque, arredo per arredo, meglio quassù che a Milano o a Firenze). Infine, è il caso di ricordare che né i primi acquedotti con i relativi *àips*, né l'acqua corrente nelle case e nelle stalle cancellarono del tutto l'utilizzo delle sorgenti nei dintorni degli abitati. Oltre ai già citati *stâlis*, che potevano trovarsi



ancora la sorgente Segheria in veste invernale. Sebbene la sorgente goda ancora di una certa frequentazione da parte degli estimatori, la sistemazione attuale della fonte è decisamente disagiata (la cannella è a poche decine di cm da terra), sicché non incentiva i prelievi da asporto e complica le semplici sorsate. E non è colpa della *Siêo*, dove non si vendono più aranciate e *tais di vin...*

anche assai lontano dagli abitati, fino agli anni Sessanta del secolo scorso v'era almeno un altro uso di alcuni ruscelli, tanto caratteristico quanto imprescindibile al punto da lasciare tracce anche nella micro-toponomastica. Si tratta del "lavoro sporco" (e perciò eseguito fuori portata... sensoriale) a latere del rituale della macellazione del *purcèt*, da cui *lujanios* e *salams* e *argjel* e quanto d'altro s'aveva da ricavare



Il cartello originale "ufficiale" indicatore della sorgente Segheria, lungo la strada che da Collina porta al rifugio Tolazzi. Negli anni Sessanta la fonte era divenuta assai popolare ed era indicata con una minuscola tabella in legno scritta a mano: il cartello *oversize* fu quindi posto dal proprietario della *Siêo* non solo o non tanto a scopo promozionale, ma anche – o soprattutto – per evitare la sistematica richiesta di informazioni (*per favor, dove che la xe la sorgente mineral?*) da parte dei numerosi cercatori d'acqua con taniche al seguito, evidentemente poco propensi a dissetarsi altrimenti...

dal suino di famiglia. Prodotti gran parte dei quali abbisognavano tuttavia di insaccatura, e i "sacchi" li forniva il *purcèt* medesimo. Insomma il "lavoro sporco" era la nettatura dei suini budelli, alias *bugjêi* (la *g* ha un bel suono prepalatale sonoro, e la *ê* doppia è acuta). Collinetta e Collina avevano ciascuna un luogo atto allo scopo, ovvero fuori portata del maggior numero possibile di sensi. Alla bisogna di Collinetta provvedeva la *Ruviùto*



1926. *Àip* nella piazza di Collina, oggi piazza degli Alpini. Osservando con attenzione si nota che la fontana non è la stessa della foto di inizio Novecento: si notano piccole differenze nella vasca e altre, più evidenti, nella colonna che regge i due *spissui*. Ma soprattutto la fontana è collocata in posizione diversa rispetto alla precedente: dalla posizione degli edifici circostanti, nell'una e nell'altra immagine, appare con chiarezza (d'accordo, per chi conosce il luogo...) come in questa foto la vasca si trovi una ventina di metri più a sud rispetto alla precedente. Dettagli interessanti: in alto sul fienile di sinistra è ben visibile il cartello ammonitore "anti lordure", mentre sulla sinistra della vasca si nota lo scarico a sfioratore e un mastello che ne raccoglie l'acqua. Archivio Pellis, Società filologica friulana.

("ruscelletto"), lungo la strada che conduce alla chiesa, subito oltre il gruppo di fienili/stalle sulla sinistra (il rivolo è scomparso con il terremoto del 1976). A Collina lo sgradevole lavoro era invece eseguito presso un bel ruscello a mezza via fra l'abitato e il ponte della ex segheria-*Siéio* (vedi oltre). Il rivo è ben visibile, sulla sinistra, in quanto oggi dotato di un evidente pozzetto in cemento: la sua denominazione è *Piçulo ròio* ("piccolo ruscello", proprio come quello di Collinetta, con l'aggettivo in luogo del diminutivo) ma, assai più prosaicamente, un tempo era anche denominato *Riù di bugjëi* (letteralmente torrente dei budelli, in realtà anch'esso niente più di un ruscello), proprio in virtù dell'ingrato compito che vi veniva svolto.

Chiare, fresche, et dolci acque...

Memorie a parte e di ritorno al presente, quanto ad acqua Collina può ben dirsi, se non ricca (mai autodefinirsi "ricchi": è di cattivo gusto, e prima o poi te ne incorre male...), quanto meno benestante. In primo luogo dispone di acqua prelevata in sorgente e non a cielo aperto, a 1450 m di quota e quindi al riparo da problemi di inquinamento (a meno che non si vadano a inquinare le falde a monte, evento sempre possibile ma, allo stato, fortunatamente assai improbabile).

In secondo luogo, salvo rarissimi e circoscritti episodi, non ha problemi di disponibilità. I due serbatoi in località *Antil* (sopra l'abitato di Collina, dove si trova anche il ripe-

titore telefonico) sono in grado di fornire acqua a sufficienza in ogni stagione.

Infine (ma è forse la cosa più importante) l'acqua dell'acquedotto, l'*âgo di Sarmuàlos*, è soprattutto di qualità eccellente. Non mi è consentito definirla oligominerale perché non dispongo delle analisi chimico-fisiche, ma definirla "buona" posso e devo. Buona al gusto, buona nei suoi effetti, invero sin qui soggettivi e non clinicamente dimostrati: chi la dice diuretica, chi digestiva, chi efficace nella prevenzione dei calcoli... Non pareri clinici, ma semplici opinioni di... bevitori accaniti, e c'è chi l'acqua se la porta via chissà dove, in capienti taniche & damigiane & recipienti vari. Non solo l'acqua di *Sarmuàlos*, naturalmente, dal momento che nei dintorni dell'abitato vi sono fonti altrettanto e forse anche più apprezzate e conosciute, come la fonte Segheria.

Energia a basso costo e a basso impatto ambientale (anzi zero)

...almeno *temporibus illis!*

Non è noto a quando risalga, a Collina, il primo sfruttamento delle acque per la produzione di energia meccanica. Probabilmente coincise con i primi insediamenti (e forse la disponibilità di acque utilizzabili allo scopo influì sugli insediamenti stessi) dal momento che sia l'origine di Collina che la diffusione dei mulini ad acqua possono essere fatte risalire intorno ai secoli XI-XII. Viceversa le segherie idrauliche e i battiferro fecero la loro apparizione in epoca più

tarda (XIII-XIV secolo), e a Collina probabilmente in epoca ancora posteriore.

Di fatto la morfologia del territorio di Collina e il sistema idrografico del rio Morareto-Fulìn si prestano molto all'utilizzo dell'acqua come forza motrice, con relativa abbondanza di luoghi ove posizionare le "fabbriche" e portate idriche quanto meno sufficienti allo scopo. Risultato? Nel solo XX secolo, e quindi di memoria d'uomo, v'erano 4 mulini a macine o palmenti (*mulìns* p.d.), 2 mulini a pestelli (*pestòns*), 2 segherie (*sièos*) e un fabbro o battiferro (genericamente *fàrio*).

Tutto questo bendidio non poteva non lasciare traccia nella micro-toponomastica. Oltre a singoli toponimi derivati da questo o quel mulino o segheria (circa una decina) troviamo anche due toponimi collettivi. Il primo, *Devour ju Mulìns* (lett. "Dietro i Mulini"), dietro una curva del rio Morareto a valle di un *mulìn* e di un *pestòn*; il secondo, *in Mulìnos*, a indicare una località ove la concentrazione di queste attività era particolarmente elevata: in un centinaio di metri o poco più lungo il rio Collinetta, già incontrato a proposito d'acquedotti, si susseguivano due *mulìns*, un *pestòn* e una *fàrio*. Con le debite (molto debite...) proporzioni, una zona industriale *ante litteram*. Oppure, più sobriamente e con espressione un po' alla moda fra le aspiranti città dei giorni nostri, diciamo Z.A. (zona artigianale), e così sia.

L'energia era ovviamente fornita



2009. *La Pissindolo dal Landri*. Il rio Landri nasce sotto il passo Volaia e scende con corso precipite fino al Plan di Val di Bos, sotto il rifugio Tolazzi, dove confluisce nel rio Morareto dopo poche centinaia di metri. Ha regime fortemente torrentizio, alternando lunghi periodi di secca a piene violentissime, e allo sbocco al piano ha scavato nei secoli un'autentica forra dove forma una bella cascatella. O piuttosto cascatona, in caso di piena. Un tempo luogo bellissimo e selvaggio, alcuni anni fa ha avuto le pareti deturpate dalla proliferazione inconsulta e ingiustificata di carpenteria metallica (leggasi: *spit*).

dai salti d'acqua, per lo più di pochi metri e quasi sempre artificiali. La trasformazione dell'energia idraulica in energia meccanica avveniva a mezzo della caratteristica ruota a pale con asse orizzontale, su cui era fatta cadere l'acqua prelevata dal torrente a mezzo di una condotta a sezione rettangolare (la *râs*), la cui portata era regolata a mezzo di una saracinesca. Il tutto rigorosamente (naturalmente?) in legno.

Se la parte idraulica era basata su una tecnologia tutto sommato modesta (paragonata a quella di una moderna turbina l'efficienza delle ruote a pale dell'epoca era ridottissima), non altrettanto si

può dire della parte meccanica, equipaggiata con tutta una serie di giunti, rinvii e ingranaggi volti a trasformare e ottimizzare funzionalmente il moto primario della ruota a pale. Insomma, mulini e segherie non avevano mai visto un ingegnere, ma l'ingegno certo non mancava.

Ci si prospetterebbe una interessante digressione fra le diverse funzionalità e finalità dei mulini a macine e a pestelli, ma qui si tratta di acqua e non di macchinari. In futuro, forse... Molto sinteticamente, i mulini a macine (palmenti) erano prevalentemente destinati alla macinatura di cereali "nudi" (in particolare se-



1951. Passaggio aperto in un residuo di neve di valanga lungo la strada Collina-rifugio Tolazzi. Nel febbraio del 1951 le precipitazioni nevose furono straordinariamente abbondanti e concentrate, causando la caduta di numerose valanghe alcune delle quali, di enormi dimensioni, raggiunsero il fondovalle a oriente di Collina, invadendo in più punti la strada. L'apertura del passaggio si rese necessaria soprattutto per consentire il passaggio delle slitte con il fieno immagazzinato nei fienili e negli stavoli periferici, sia in fondovalle che in quota.

gale e frumento), mentre i mulini a pestelli erano esclusivamente dedicati alla pilatura dell'orzo. A proposito di quest'ultimo, la notevole incidenza di questa gramineacea nell'economia e nel sistema agroalimentare di Collina è indirettamente fornito dalla presenza di tanti mulini per orzo. Non solo i due a pestelli, evidentemente dedicati, ma anche uno a palmenti: con opportuni accorgimenti – tipicamente l'impiego di mole

particolari e agendo sulla distanza fra i palmenti – uno dei mulini a macine (il *mulìn di Codâr*, in *Mulinos*) era impiegato anche nella pilatura dell'orzo.

Per un insieme di fattori concorrenti tutte queste attività vissero una rapidissima obsolescenza, fino al completo abbandono, nel volgere di pochissimi decenni a cavallo del secondo conflitto mondiale. Fra i diversi fattori, per i mulini si può ricordare ovviamente l'abbandono delle colture, ma prima ancora la concorrenza dei grandi mulini industriali di pianura, in grado di fornire farina di frumento a basso costo: per di più farina bianca, e quindi da *siórs*, e non di segale e quindi nera da poveri contadini montanari. Di fatto, già intorno al 1950 a Collina non v'era più alcun mulino in attività.

Con qualche ritardo, peraltro assai modesto, le segherie seguirono la stessa sorte. Per queste attività furono fatali le grandi segherie di fondovalle (ormai tutte elettrificate) e soprattutto lo sviluppo delle vie di comunicazione e dei mezzi di trasporto. Nel 1960 le segherie di Collina sono ferme: una, già con l'attività ridotta all'osso, distrutta da un incendio; l'altra convertita in bar, taverna, sala da ballo. È in questa veste che diverrà la famosa (e non è un modo di dire: a quei tempi era così), la popolarissima Segheria-*Siêo* che segnerà indelebilmente, autentico punto di non ritorno nel costume locale, gli anni Sessanta di Collina e dell'intera vallata (vedi riquadro).

A fulgure et tempestate...

Fra i pur numerosi flagelli da cui chiedere protezione le rogazioni non prevedevano le alluvioni e loro conseguenze – dagli smottamenti alle frane alle valanghe – a meno che non fossero ricomprese nel decisamente generico *a omni malo...* Eppure ve ne sarebbe stato ben bisogno, e non solo a protezione dei raccolti ma anche degli stessi cristiani (e a soccorso di questi ultimi il lavoro non sarebbe certo mancato anche in Friuli e nella stessa Carnia, in epoca storica diciamo da Buarta alla stessa Forni Avoltri, che nell'alluvione del 1966 ebbe 7 vittime).

Per la sua particolare posizione, alta sul fondovalle, e grazie a una assennata gestione del territorio l'abitato di Collina non fu mai colpito – quanto meno a memoria d'uomo e delle cronache – da eventi disastrosi aventi l'acqua come causa agente. Ambedue gli abitati sono del tutto al sicuro dalle piene dei torrenti, che scorrono da decine a centinaia di metri lontano e al di sotto delle case. Altrettanto o quasi si può dire per la protezione dalle valanghe, dal momento che le case sono protette da una fascia boschiva profonda alcune centinaia di metri e dalla favorevole inclinazione dei pendii a monte (la già citata slavina del 1834 che fece due vittime, pur con il suo tragico esito cadde fuori dell'abitato).

Pressoché al sicuro le case, dunque, altro è il discorso per i danni materiali alle infrastrutture causati dall'acqua, soprattutto a strade e ponti. Soccorre nuovamente

Eugenio Caneva: *Nell'anno 1867 venne costruito a muro il Ponte Rìù a basso [è il ponticello sul rio Collinetta lungo la strada che porta alla chiesa], che prima erra sempre in legno, [...] per £ 1600. Tale spesa fu sostenuta dalla sola frazione di Collina. [...] 28 X 1882 venne una piena che lo rovinò, non solo la spalla a ponente ma crollò metà dell'arco verso mezzanotte. Fu provvisoriamente riparato in legno dando il passaggio. [...] Nel 1902, a spese della sola frazione di Collina venne ristaurato [...] colla spesa di £ 400.* Ancor più complessa e anzi intricata (nelle *Memorie* di Caneva porta via due intere pagine) è la storia del ponte sul rio Fulìn, a valle di Collinetta lungo la strada che porta a Givigliana e alla galleria di Tors.

Anno 1876. [...] Fu costruito l'attuale ponte in pietra nel Fulin. Il progetto era di farlo in pietra semplice, colla spesa di £ 2500. Fra appalti, subappalti, modifiche di progetto e mene varie le cose vanno molto diversamente da quanto inizialmente prospettato. [Impresari e amministratori] persuasero i Consiglieri di Collina di modificare il progetto e di costruire il ponte in pietra battuta. I Consiglieri [...] si lasciarono prendere in trappola [...]. Prima fu stabilito di farlo in pietra greggia, indi in pietra battuta a martellina, come si vede, ed anche alzato di circa un metro. Per tali modificazioni il ponte venne liquidato a £ 14.300.

1959. Alla *Piçulo roio*. La ragazza in costume carnico fa parte di una serie di ritratti del conosciutissimo fotografo Gino Del Fabbro, eseguiti a uso cartolina. Nato a Forni Avoltri, Del Fabbro (1931 - 2014) è stato il più grande ritrattista della Carnia del secondo dopoguerra, testimone di ogni aspetto della vita e dell'ambiente della nostra terra, dal focolare alla vetta del Cogliàns, dalla filatura alle malghe ai campi al lancio delle *cidulos*, in qualsiasi stagione e condizione e con qualsiasi tecnica fotografica, dalla lastra al digitale. Questi pochi cenni, certo insufficienti e inadeguati, con l'auspicio di una futura e più pregnante attestazione di stima a questo grande testimone della Carnia del nostro tempo.

Come al solito, Pantalone paga, anche se non proprio tutto va storto. *È ben vero che la modifica del progetto non fu tutta a danno della frazione [...]. Se il ponte veniva costruito dal primo progetto la piena del 28 ottobre 1882 l'avrebbe portato via tutto. Tanto è vero che per non aver fatto una buona base, ben fondata, rovinò la spalla sinistra, ed alla destra l'acqua passava sopra il ponte. Per i lavori male eseguiti dovette la frazione spendere [...] oltre £ 2600. Dall'83 [data dei lavori di ripristino] ad oggi 1906 non si mosse una pietra benché ci siano state diverse piene. Ora se ha costato [...] quasi 20mila lire si può star certi che detto ponte è un monumento per Collina.* Dall'"oro bianco" ai "monumenti" l'abbiamo fatta lunga, e non solo di sorgenti e di ruscelli e di piene vi abbiamo dato conto, ma anche



di costume e di spaccati di vita (vissuta!) dei nostri monti e di chi ci sta – o ci stava – sopra. "Roba" come questa, con questo dettaglio e questa minuzia – di cui spesso disponiamo solo grazie alla cura e all'attenzione, alla preveggenza, all'attaccamento dei nostri avi a questa terra: Eugenio Caneva *docet* – questa "roba" non può e non deve restare chiusa nei cassetti. Anche perché, sebbene spesso vecchia di secoli e secoli, può rappresentare una buona lezione per oggi. E anche per domani.

Bibliografia

Molinaro 1960 = Fortunato Molinaro, *La Cura di Sopraponti e le sue Ville*, Doretti - Udine 1960.



LA SIÈO

Molto più di un luogo o di un semplice edificio la Segheria o *Siêo* (pronunziata con la doppia *ê* acuta), situata lungo la strada che da Collina porta al rifugio Tolazzi, sulla sinistra appena oltrepassato il ponte sul rio Morareto, è una autentica *tranche de vie* di molti di noi, figli del *baby boom* postbellico che vi abbiamo speso i nostri anni migliori, o almeno buona parte delle sere di quegli anni che ci piace ricordare come “migliori”.

Taverna e *dancing* in parte sotto le stelle e aperto ai temporali agostani, *polento e craut* e *lujanio e frico* come ormai non se ne trovano più da un pezzo, *juke box* tutta l'estate e musica *live* a ferragosto, militari di leva (troppi) e “foreste” villeggianti (troppo poche), interminabili partite a carte al tavolino e brevi, troppo brevi *cheek to cheek* in pista hanno animato (dal latino *anima: capito?*) i nostri *roaring sixties*. *And more, much more than this...*, come qualche anno più tardi avrebbe cantato Frank Sinatra, avendo egli appreso *his way*, a modo suo, da noi *viveurs* della *Siêo*...

Ho a Collina amici di gioventù – di quei tempi, insomma – che a distanza di oltre mezzo secolo ricordano a memoria le nostre parodie delle canzoni del *juke box*, arlecchinate che riscrivevo in perfetta rima e metrica (figlie illegittime della metrica latina che ci ammannivano a scuola) cucendole addosso ai personaggi che movimentavano la pista da ballo e i dintorni – allora come oggi assolutamente privi d'illuminazione... – della *Siêo*. Il tutto sotto lo sguardo fra il complice e il compiaciuto dei soggetti dei dipinti di argomento inequivocabilmente alcolico che decoravano le pareti del locale.


Ma la *Siêo* è anche un pezzo di vita di Collina, che appena in quegli anni si risvegliava dal torpore dei secoli. Sotto il profilo socioantropologico (ma sì!), la *Siêo* ha più che decorosamente riempito la troppo breve transizione dal torpore e dal tepore del guscio villico-alpino (sic!) alla narcosi da etere (semper sic!) fino all'attuale e irreversibile coma televisivo da TV di stato e non.

Indimenticabile *Siêo*, la cui popolarità non fu tuttavia circoscritta a quanto vi ho raccontato sopra (e che già non è poca cosa). Qui si tratta soprattutto d'acqua, e all'acqua ritorniamo. Negli stessi anni in cui il locale andava per la maggiore, nelle sue immediate vicinanze era (quasi) altrettanto famosa una sorgente denominata per l'appunto “Segheria”. Il proprietario del locale aveva fatto analizzare l'acqua della fonte, che era risultata in possesso di ottime proprietà chimico-fisiche e organolettiche, e classificata come oligominerale: qualità confermate dai numerosissimi consumatori che non solo vi si dissetavano, ma ne facevano abbondante provvista. Fino a non molti anni fa non era infrequente vedere diverse persone, munite di recipienti vari, in fila ad attendere il proprio turno per il prelievo: alcuni di essi si approvvigionavano di svariate decine di litri per il trasporto a lungo raggio, fino alle proprie residenze.

Ancora oggi trovate la fonte seguendo l'indicazione tuttora ben visibile proprio di fronte alla *Siêo*: prendete la stradella che scende lungo la riva sinistra del rio, percorretela per poche decine di metri e troverete la fonte alla vostra sinistra. E... alla *salute!*

Sandro MENEGON

La pecora in Friuli



L

l'allevamento ovino ha interessato fin dai tempi più antichi la nostra regione. Soltanto negli ultimi secoli si è andato affievolendo fino a quasi scomparire durante il Novecento. Dai dati in nostro possesso, ricavati prevalentemente da statistiche ottocentesche, si può dedurre che assumeva importanza e diffusione diversa a seconda delle zone e, contrariamente a quanto molti potrebbero pensare, interessava più la pianura, in particolare quella alta e arida, piuttosto che la collina e la montagna. In territorio alpino e prealpino la pecora conviveva, in posizione più o meno subordinata, con i bovini e, in talune plaghe della

pedemontana, era complementare alla capra.

Va sottolineato come i bovini in pianura, tanto buoi che vacche, fossero adibiti prevalentemente al lavoro, mentre le pecore fornivano il latte, quasi mai eccedente i fabbisogni della famiglia, la carne degli animali a fine carriera (l'agnello era venduto alle classi abbienti) e la lana. Soltanto verso la fine dell'Ottocento, con la coltivazione dell'erba medica e l'introduzione della razza Pezzata rossa, le bovine vennero destinate alla produzione di latte, tanto da dare l'avvio allo sviluppo delle latterie sociali e segnare una forte diminuzione d'interesse per l'allevamento ovino.

Pecore di Carnia, fotografia di
Giuseppe Schiava (1879 - 1963).
Archivio famiglia Schiava - Doriguzzi,
Sutrio. Fototeca territoriale
CarniaFotografia, Circolo culturale
fotografico carnico.



Il gregge di pianura

La pianura friulana è di origine alluvionale, costituita da materiali rocciosi derivati dalla disgregazione dei rilievi montani, trasportati dai torrenti e dai fiumi. È caratterizzata da condizioni idrologiche diverse: ad un'arida alta pianura se ne contrappone una bassa ricca di acqua. Il contrasto è dovuto alla capacità di trasporto dei fiumi: quest'ultima, elevata allo sbocco delle valli alpine, è dunque capace di trasportare materiale grossolano come ciottoli e ghiaie, tende progressivamente ad affievolirsi man mano che si procede verso il basso, depositando di conseguenza solo particelle sottili (sabbie, limi e argille).

L'infelice costituzione fisica dell'alta pianura, così ricca di materiali grossolani e, quindi, soggetta alla siccità, ha avuto come conseguenza lo sviluppo di una vegetazione erbacea adattata a tale ambiente, qualitativamente adatta all'allevamento, ma sicuramente non suscettibile di grandi produzioni foraggere.

In vaste aree della bassa pianura lo scarso valore agronomico dei terreni è, al contrario, dovuto all'eccesso di umidità perché situati in bassure di risorgenza, o in cui il deflusso delle acque è molto lento, o in cui la falda freatica è superficiale.

Tanto le aree dell'alta pianura, quanto quelle della bassa pianura meno adatte all'aratorio, almeno fino al Seicento erano sfruttate generalmente in forma comunitaria, con un uso del suolo silvo-pastorale, testimoniato da toponimi quali

MERCATI			
Mercati di Udine.			
Granul.			
Grangituro	all'ett. da	L. 10.—	a L. 11.50
Clauquantino	"	8.80	" 9.00
Negala	"	12.50	" —
Lupini	"	5.—	" 6.—
Foraggi.			
Fieno dell'alta I. qualità	al qt. da	L. 7.10	a L. 7.70
" " II.	"	6.60	" 7.—
Fieno della bassa I.	"	5.70	" 6.35
" " II.	"	5.—	" 5.75
Paglia da lettiera	"	4.50	" 4.35
Medica	"	5.50	" 6.70
Durro	al chilogr. da	L. 2.—	a L. 2.15
Pacci di terra	al quintale	" 7.—	" 8.—
Uova	alla dozzina	" 0.65	" 0.68
Udine, 11 Marzo 1897.			

Prezzi fieni dell'alta e della bassa pianura (*L'Amico del Contadino*, a. 1, n. 1, 1897).
Biblioteca ERSA, Pozzuolo del Friuli.

Comùgne (= terreni di uso comune), *Bosc*, *Selve*, *Prât*, *Passón*, *Pasc*, *Armentaresse*, ecc.

La composizione floristica dei prati della zona arida era rappresentata prevalentemente da buone o discrete foraggere, mentre il fieno delle zone umide era generalmente scadente per la presenza di specie appartenenti ai generi *Carex* e *Juncus*. Le paludi fornivano un prodotto abbondante, ma più adatto a essere utilizzato come strame che come foraggio.

Nei contesti sopra descritti, gli ovini rappresentavano la specie ideale per sfruttare i ricacci dopo lo scarso e unico sfalcio, senza contare che potevano utilizzare anche i terreni a maggese e le aree marginali rappresentate da fossi, scarpate, capezzagne e greti.

La statistica del 1868

I dati dell'Ottocento testimoniano la presenza dell'allevamento ovino anche dopo l'estesa privatizzazione dei beni comunali (*comugne*) cominciata in modo massiccio nel Seicento e conclusasi nei due secoli successivi. In base alla Statistica pastorale del 1868 (Pirone 1869), nella provincia di Udine erano allevati 64.803 capi ovini, di cui 44.159 in pianura (circa il 68 %). Emergeva il comune di Aviano con 4.370 capi, ma un numero consistente era presente in tutti i comuni della Pedemontana. Nel caso di Aviano le pecore, oltre ai prati del piano, potevano sfruttare i contrafforti del gruppo del Monte Cavallo e le malghe della dorsale Cansiglio - Pian Cavallo.



Piccola greggia familiare, guardata da una bambina, che brucia l'erba di una *stroncje*, o *remis*. Le pecore non dovevano assolutamente danneggiare le colture come il campo di colza in fiore dal quale erano sicuramente molto attratte. Illustrazione di Otto D'Angelo.

I 757 ovini di San Giorgio della Richinvelda, i 1.039 di Zoppola, i 1.086 di San Vito al Tagliamento e i 1.030 di Azzano Decimo confermano la stretta correlazione tra la natura del suolo e l'allevamento ovino.

Nell'anfiteatro morenico il diffuso allevamento semibrado dei suini esclude le pecore dalle zone a pascolo, riducendone il numero. Forse le *rive* di Arcano e le scarpate che delimitano la depressione del torrente Corno, si addicono più al pascolo ovino, tanto che le pecore, in questo comune assommano a 490 capi, mentre sono solo 51 a Majano e raggiungono appena le 235 unità a Fagagna.

Nell'alta e media pianura centrale le pecore sono presenti

ovunque, rispettando più o meno il rapporto con le condizioni pedoclimatiche e l'estensione del territorio comunale. Dai massimi di Lestizza (1.437) scendono a 54 unità a Corno di Rosazzo, certamente già vocata alla viticoltura da tempi remoti, a 34 a Santa Maria la Longa e a sole 9 a Palmanova, dove forse non sono gradite all'interno del perimetro fortificato.

Alcuni comuni, che hanno il territorio tagliato dalla linea delle risorgive, possono usufruire dei prati aridi a nord e di quelli umidi verso mezzogiorno: Codroipo (1.346 capi), Bertoliolo (742), Talmassons (518), Castions di Strada (809), Gonars (254), Bagnaria Arsa (209).

A Latisana, che comprendeva an-

che l'attuale comune di Lignano Sabbiadoro, sono censiti 1.317 ovini: "... il Comune di Latisana possedeva più di mille ettari di praterie dove pascolava tutto l'armento [...] Circa quarant'anni or sono vi si trovavano disciolti al pascolo tutto l'anno cento cavalli, ed alcune migliaia di pecore soltanto d'estate" (Milanese 1874).

L'ammontare degli ovini in seno ai singoli comuni, come riportato dalla Statistica pastorale del 1868, potrebbe trarre in inganno e indurre a ritenere la presenza di greggi costituite da un discreto numero di animali, ma se tali numeri sono rapportati a quelli dei proprietari si vede come la media si aggirasse fra le tre e le cinque unità per famiglia.

Zona alpina e prealpina

Nella zona alpina e prealpina la natura del suolo e la pendenza limitano la messa a coltura dei terreni, e la produttività dei cosiddetti “coltivi da vanga” è condizionata dalla giacitura, dalla esposizione e da una stagione vegetativa breve. La presenza dei prati e dei pascoli rende invece proficuo l'allevamento di specie e razze con discrete produzioni di latte, favorendo la produzione dei latticini, base alimentare delle popolazioni alpine e merce di scambio con i cereali della pianura.

In montagna la presenza degli ovini è inferiore rispetto alla pianura; infatti il numero delle pecore nel 1868 ammonta a 20.644 capi (circa il 31% del totale).

L'isolamento di Sauris, causa la scarsa e precaria viabilità, specialmente nel periodo invernale, può far pensare che la comunità saurana, che poteva contare su 400 pecore, cerchi più di altre di essere autosufficiente: “[A Sauris] hanno tenuto sempre in gran conto l'industria della lana e dei filati del lino e della canapa” (Schneider 1992).

Strano che, nonostante la presenza di terreni prevalentemente ghiaioso-sabbiosi e con estese superfici a prato, nessun ovino sia presente ad Osoppo; ma qui era diffuso l'allevamento vaccino, tanto che vi sorsero quelle “compagnie del latte” che erano una forma embrionale delle latterie sociali turnarie. Un certo numero di ovini, in parte delle Valli del Torre e del Natisone, si potrebbe attribuire alla carenza d'acqua, che limita l'allevamento in genere e quello bovino in particolare, come emerge dai rilievi del Pergola (1912).

L'ACQUA FATTORE LIMITANTE

L'acqua era fattore limitante nell'allevamento del bestiame e, in molte zone, la sua carenza costringeva la popolazione a vendere il fieno, privandosi, così, di quei latticini che erano un ottimo alimento e una fonte di guadagno.

Questa era la situazione, ad esempio, in alcune frazioni del comune di Faedis (da Pergola 1912):

“– Costalunga [...] manca l'acqua che si trasporta con mezzora di cammino [...] si vendono circa 1.000 quintali di fieno all'anno;

– Valle [...] vi è assoluta mancanza di acqua, le donne vanno tutta notte ad attingerla ad una fontana donde esce a lieve getto, percorrendo mezzora di strada montuosa [...] Tale condizione, costringe a vendere 7-800 quintali di foraggio all'anno;

– Pedrosa [...] Anche Pedrosa manca al completo di acqua e vende perciò oltre mille quintali di fieno all'anno.

Nel vicino comune di Torreano (553 capi ovini) venivano “esportati” dalla sola frazione di Masarolis 2-3 mila quintali di fieno all'anno.



Alle pecore erano spesso destinati i minimi lacerti di terreno non altrimenti utilizzabili. Era pur sempre una risorsa che, altrimenti, sarebbe rimasta inutilizzata.

Quarant'anni dopo

La privatizzazione e suddivisione dei beni comunali, la messa a coltura di parte di essi, l'introduzione dell'erba medica e del trifoglio pratense, con conseguenti incremento e miglioramento del patrimonio bovino riducono in quarant'anni, di quasi il 50 % il patrimonio ovino della pianura.

Tuttavia, a conferma dell'importanza che gli ovini ricoprono ancora sulle malghe della dorsale Cansiglio - Pian Cavallo, e a riprova che gravitano in zona animali provenienti dalla bassa pianura, basti citare i 2.300 alpeggiati nei soli complessi malghivi del comune di Polcenigo (Marchettano 1911 a), contro i 317 allevati nello stesso comune nel 1908 (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio 1910).

Nelle grandi aziende condotte a mezzadria del Friuli occidentale, a parte le condizioni pedoclimatico-vegetazionali, la volontà / imposizione del proprietario ha determinato sicuramente anche l'allevamento ovino (Brugnera 948 capi, Prata 909, Porcia 892, Pordenone 621).

Nell'anfiteatro morenico, l'incremento dei suini penalizza ulteriormente l'allevamento ovino, e nella Sinistra Tagliamento tengono ancora i comuni nell'area di congiunzione tra i distretti di Udine, Codroipo e San Daniele e il comune di Lestizza in particolare (1.198).

Stessa sorte, anzi più marcata, nella zona alpina e prealpina, con una contrazione del 56 %, dovuta anche in questo caso all'incremen-

Confronto tra la Statistica pastorale del 1868 e il Censimento generale del bestiame del 1908

Territorio	Numero capi		Differenza %
	1868	1908	
Pedemontana pordenonese	9.722	4.143	- 57
Destra Tagliamento	13.295	7.808	- 41
Anfiteatro morenico del Tagliamento	2.075	590	- 71
Sinistra Tagliamento	19.067	11.019	- 42
Totali	44.159	23.560	- 46
Carnia	6.024	2.341	- 61
Canal del Ferro	1.317	584	- 56
Gemonese	1.524	348	- 77
Valli del Torre	2.576	810	- 68
Valli del Natisone	2.605	1.054	- 59
Forgaria	280	284	+ 1
Val d'Arzino	1.349	884	- 34
Val Cosa	1.023	1.262	+ 19
Val Tramontina	2.867	1.004	- 65
Val Colvera	162	102	- 37
Valcellina	917	326	- 64
Totali	20.644	8.999	- 56

Tab. 2. Confronto tra la statistica pastorale del 1868 (Pirone 1869) e il Censimento generale del bestiame del 1908.

to dei bovini e alla loro maggiore produttività.

Estrapolando dai dati di Tonizzo (1903), di Marchettano et. al. (1908) e ancora di Marchettano (1911 b), escluse le malghe della dorsale Cansiglio - Piancavallo, emerge che:

1. su 256 malghe prese in esame, si monticano ovini soltanto in 68 di esse; 2. solo in pochi casi questi raggiungono numeri consistenti; 3. in tre malghe appena si monticano esclusivamente pecore, e sono indubbiamente le peggiori sotto tutti gli aspetti: giacitura, esposizione, qualità del pascolo, ecc.

MALGHE DA PECORE

“-*Brion* (Socchieve) “[...] piccola malga da pecore (40-50)”;

-*Ranculin* (Forni di Sotto) “[...] malga da pecore 230-240 capi”;

-*Palis* (Forni di Sopra) “[...] sono vari comparti pascolativi, destinati all'alpeggio degli ovini [...] (230)”.

Inoltre *Podesson* (Claut) “[...] perché la malga si trova da 2-3 anni in stato di completo abbandono [...] e nel 1907 fu utilizzata con 300 pecore”.

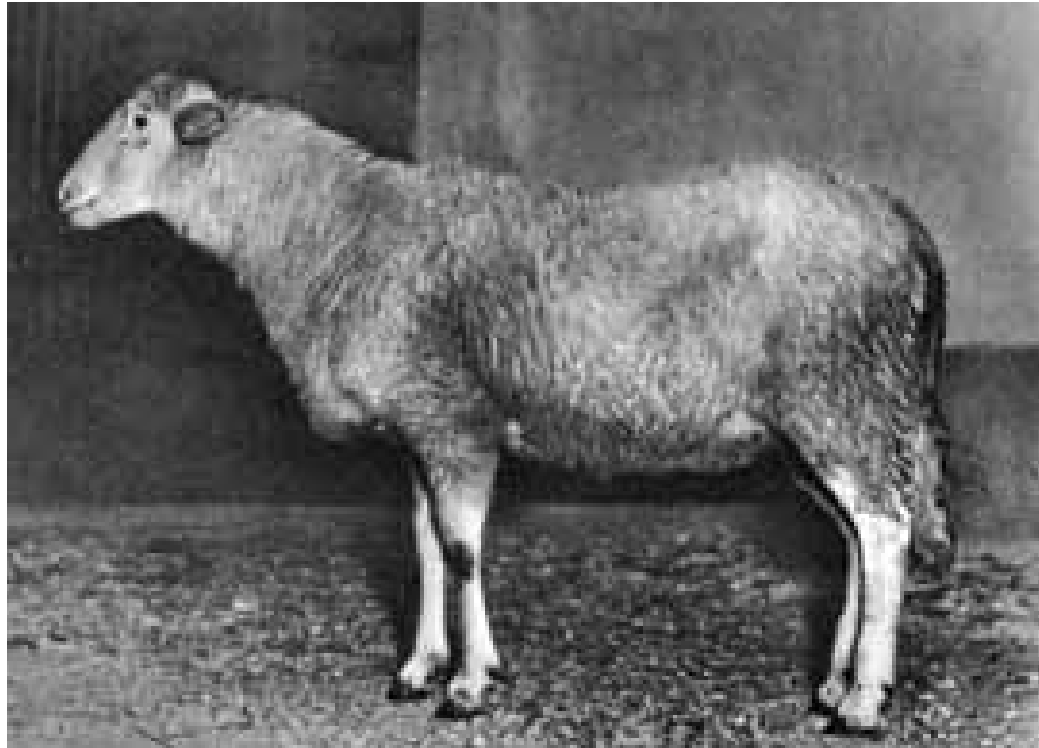
(Marchettano 1911 b; Marchettano et al. 1908).

Viene dunque da pensare che buona parte delle pecore segua i proprietari dal fondovalle (*beni d'inverno*) agli stovoli dislocati in quota e sia fatta pascolare al limitare dei prati, o usufruendo, come accenna lo Schneider (1992), in forma comunitaria delle aree comuni limitrofe ai paesi “[...] Più tardi verso il 1885 (a Sauris) [...]. Fu allora che viene abolito il pascolo delle pecore radunate in gregge che l'estate girava al pascolo sui fondi comunali”. La conferma potrebbe venire anche dal comune di Resia, dove, dei 353 capi ovini presenti nel 1908, nessuno viene alpeggiato nelle 12 malghe del territorio comunale, rilevate dal Marchettano in quegli stessi anni, ma sono monticati invece circa 550 capi bovini e 525 caprini.

Inoltre, visto il patrimonio ovino di Chiusaforte (Chiusa e Raccolana), che nel 1868 e 1908 ammonta rispettivamente a 30 e 7 capi, si può dedurre che i 150 delle malga di Nevea, i 200 di Crignedul e i 100 di Sotrignedul (Marchettano 1911b) vengano da fuori comune, se non addirittura da oltre confine (Tarvisiano o Alto Isonzo).

Territorio austriaco

Nel Tarvisiano si riscontra più o meno la stessa situazione della provincia di Udine: dai 4.166 capi del 1880 (Marinelli et al. 1894), si passa infatti ai 1.927 del 1910 (Aldrighetti 1923). Nella Principesca Contea di Gorizia e Gradisca, nel 1910, gli ovini sono maggiormente rap-



Pecora di razza Friulana, detta anche Furlana o Pecora del Friuli. Nella pubblicazione *Allevamenti italiani ovini*, edita dalla Federazione italiana dei Consorzi agrari, data alle stampe nel 1961 (ma con dati risalenti al decennio precedente), è considerata a triplice attitudine (carne, lana, latte). Viene riportata una consistenza di circa 10.000 capi allevati in provincia di Udine (Carnia, Alte valli del Cellina e Meduna, Valli confluenti nel Fella e Natisone, Sinistra e Destra Tagliamento). Sarebbe derivata dalla razza *Lamon* sottoposta ad incroci frequenti e disordinati con arieti padovani, tedeschi e carsolini. Il peso delle pecore adulte, caratterizzate da scheletro pesante in rapporto ad uno sviluppo muscolare deficiente, si aggira sui 52 - 62 kg. Non privi di interesse sono i dati produttivi. Per quanto riguarda la carne si riporta un peso degli agnelli alla nascita di kg 3,5 - 4,5; a venti giorni di età raggiungono i 12 kg. I parti gemellari sono pari al 48%. La lana, ottenuta da una tosa autunnale e una primaverile, ha una produzione media attorno ai 3 kg, è di media qualità, e si presta per materassi, tappeti o maglieria grossolana; risulta ricercata dalle fabbriche venete di tappeti. La produzione di latte è mediamente di 110 kg in 110 giorni di lattazione, con una percentuale di grasso del 7,12%.

presentati nella regione “alpina” con 13.476 capi, contro i 2.710 della regione collinare e piana (ibidem). Bisogna tenere presente, che in quest’ultime zone “[...] privilegiate dal punto di vista climatico dal resto dell’Impero, che riforniva di primizie” (Del Zan 1995), l’Austria incentiva la

gelsi-bachicoltura, la viticoltura, la frutticoltura e le coltivazioni agrarie in genere.

Nel territorio di Trieste gli ovini stanziali sono ben poca cosa, 67 capi nel 1898 (Arnerrytsch 1900), mentre svernano lungo la costa greggi provenienti dall’entroterra.



Popolazioni, razze, attitudini

Nel passaggio dalla pastorizia / allevamento primordiale alla zootecnia / allevamento razionale ed economico, in provincia di Udine si dà inizialmente maggiore rilievo alla specie bovina; prova ne sia che, nel 1880, venne fondata una Commissione per il miglioramento bovino, trasformata in Commissione zootecnica provinciale nel 1910, al fine di interessarsi, anche se proporzionalmente all'importanza, alle altre specie allevate. Dalla Statistica pastorale del 1868 e da vari articoli, pubblicati sugli organi dell'Associazione agraria friulana quali il *Bullettino* e *L'Amico del Contadino*, nonché da altre fonti, si riescono comunque a delineare le popolazioni / razze allevate e le loro attitudini produttive.

Si tosa la pecora sotto l'occhio attento dei bimbi. Archivio Egidio Tessaro, Buja.

Il Quaglia (1857) fa alcune distinzioni fra le pecore della pedemontana Occidentale “[...] La pecora (Polcenigo) non si distingue che per l'abbondanza e bontà del latte, essendo piuttosto ruvida e tonda la sua lana, mentre in Giaisi di Aviano lo stesso tipo dà lana finissima; qualità dovuta al pascolo più elevato nell'atmosfera; per altre il formaggio non riesce così distinto come quello di Polcenigo. La sua grandezza è delle mediocri”. Il Lupieri (1858) descrive le pecore allevate in Carnia “[...] di razza piccola, brutta e di vilissima lana [...] si povere di latte che slattato l'agnello, nemmeno si cura di mungere”, concetto confermato dal Pirona (1869) riportando i valori di mercato degli ovini *del monte* (§ 5-9 i maschi e 8-9 le femmine) e

del piano (§ 23-30 i maschi 14-20 le femmine).

Sempre il Pirona considera gli ovini *del piano* a triplice attitudine e fa un accenno alla trasformazione familiare del latte “[...] quantunque si possano dire piccole, danno un buon prodotto in lana latte e agnelli”. [...] Nella pianura il latte delle pecore viene munto per fare dei caciucoli, che vengono venduti freschi nella Provincia”. Detti *caciucoli* rappresentano, secondo il Ghinetti (1886) quasi esclusivamente il caseificio della Pianura”. Nell'introduzione e diffusione dell'erba medica vi era chi vedeva un miglioramento dell'allevamento ovino e non solo di quello bovino, sempre partendo a prodotti di qualità collaudata, come il pecorino di Villaorba (il formaggio vaccino

tipo latteria era appena agli albori); così, ad esempio, scrisse il Della savia nel 1881: "[...] Ora che l'erba cresce in tutti i canti, e le pecore trovano pascolo gradito specialmente nel nostro magro territorio, si faranno sempre più squisite le rinomate formagelle di Villorba-Pasian Schiavonesco [Basiliano]". Tali apprezzamenti continuarono nei decenni seguenti e vennero fatti propri anche da Enore Tosi, il "padre" del caseificio friulano (Tosi 1923). Purtroppo i tempi non erano maturi per la creazione di una DOP "Pecorino di Villaorba" in un'area geografica comprendente tutta l'alta pianura friulana. Già nel *Bullettino* dell'Associazione agaria friulana del 1858 i formaggi fabbricati a San Giovanni di Casarsa erano stati denominati "formaggio uso Villorba".

Per quanto riguarda l'attitudine alla produzione della carne degli ovini *del piano*, il Romano (1895) ritiene che la loro qualità abbia favorito la richiesta sul mercato "che trova gustosissime le carni dei nostri animali", tanto da arginare la contrazione del patrimonio ovino dopo la suddivisione dei beni comunali.

Le quotazioni sul mercato di pecore, agnelli e montoni da macello, riportate verso la fine dell'Ottocento su il *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana e *L'Amico del Contadino* possono essere una conferma di quanto sopra accennato. Verrebbe da pensare, confrontando la Statistica pastorale del 1868 (58.391 femmine – 6.412 maschi, rapporto 9 a 1), con il Censimento generale del bestiame del 1908



Questa illustrazione di Otto D'Angelo ci informa sulla presenza delle pecore nei villaggi della pianura. I greggi familiari erano molto piccoli e venivano accuditi prevalentemente dai più giovani che conducevano le pecore al pascolo, solitamente in ritagli di terreno non altrimenti utilizzabili e, nel villaggio, le portavano all'abbeverata *tal sfuei*, l'immane stagno artificiale.

(29.770 femmine – 1.214 maschi, rapporto 24 a 1) e con il Censimento generale dell'Agricoltura del 1930 (21.442 femmine – 722 maschi, rapporto 30 a 1), che il numero esagerato di montoni del 1868 sia rappresentato in realtà da ovini maschi interi, ma destinati in buona parte alla castrazione. Se l'ipotesi fosse corretta, si potrebbe evincere che:

1. nella zona alpina e prealpina, si allevano castrati prevalentemente nelle Valli del Torre e del Natisone;
2. nella Pedemontana occidentale, essendo più razionale il rapporto maschi/femmine, prevale la produzione del latte e della lana;

3. nell'anfiteatro morenico del Tagliamento la presenza di un numero elevato di suini e di un discreto numero di ovini in alcuni comuni, di cui una parte castrati, potrebbe significare che si fanno insaccati misti, con ambedue i tipi di carne, considerando che le carni ovine pure sottoposte a salatura manifestano eccessiva durezza;
4. in pianura si allevano castrati in 27 comuni su 82. A Chions, Pasiano di Pordenone, Moimacco e Trivignano i castrati superano addirittura il numero delle pecore, a ribadire il concetto del Romano della richiesta sul mercato di carni ovine.



Testa di montone di razza Carsolina. Nella pubblicazione *Allevamenti italiani ovini*, edita dalla Federazione italiana dei Consorzi agrari, data alle stampe nel 1961 (ma con dati risalenti al decennio precedente), è considerata a triplice attitudine (carne, lana, latte). Viene riportata una consistenza di circa 1.000 capi allevati "nella zona montana della provincia di Gorizia". Si dice che è derivata dalla razza *Lamon* ed è caratterizzata da taglia e peso "notevoli".

Indubbiamente, in quarant'anni, l'aumentato numero dei suini e dei bovini permette un maggior smercio e consumo delle loro carni a scapito di quelle ovine.

L'interruzione della pubblicazione delle quotazioni delle carni ovine (*L'Amico del Contadino* 1905 *Mercato dei lanuti e dei suini*, 1906 *Bestiame in città buoi, vacche, vitelli e porci*) porta a considerare che il consumo si riduca solo a quelle di agnello, che generalmente non compaiono mai sulla mensa degli allevatori, che si accontentano di quelle dei capi a fine carriera: "Al consumo locale non resta che accontentarsi delle carni degli animali vecchi, meno accette dagli acquirenti" (Del Zan 2013). Dal Censimento generale del bestiame del 1908 risultano presenti solo 1.575 castrati, di cui

1.028 in pianura, 150 nell'anfiteatro morenico, 29 nella pedemontana occidentale e 368 nella zona alpina e prealpina.

Selezione - incroci

L'importanza che l'allevamento ovino riveste si può dedurre anche dai tentativi di miglioramento genetico.

Il Lupieri (1858) crea, già dal 1815, un ovile "modello", sperando di incentivare uno spirito di emulazione in Carnia "[...] cercò pure lo scrivente di migliorare la razza delle pecore nella Carnia e l'esperimento ebbe ottimo risultato".

A San Giovanni di Casarsa, lo Zuccheri, sempre attraverso l'incrocio, raggiunge buoni risultati tant'è che dell'ovile vengono pubblicati i bilanci 1854-55-56-57

(*Bullettino* del 1858) e gli animali sono definiti di "razza perfezionata e stazionaria dello Zuccheri" (Valussi 1859).

La Statistica pastorale del 1868 rileva la presenza di 138 arieti "forestieri". L'assenza di questi esemplari nella zona alpina e prealpina e i numeri consistenti di Povoletto (10), Pordenone (15), Pasiano di Pordenone (17), Reana del Roiale (41) e Cividale (44) può far pensare che l'importazione sia stata effettuata da grossi proprietari terrieri.

Nel 1883, il Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio consegna alla Scuola pratica di Agricoltura di Pozzuolo un ariete di razza Cotswold (antica razza inglese da carne e lana), premiato all'Esposizione di Amburgo (Petri 1888; Triulzi 1958).

Il Perusini crea un il nucleo di selezione “di razza Friulana” durante la fase di sistemazione della propria azienda in Ipplis (comune di Premariacco): i *roncs* ancora da sistemare e trasformare in vigneti, vengono sfruttati come pascolo “Il gregge vive al pascolo tutto l'anno, d'inverno sulle pendici dei ronchi meglio riparate ed esposte, d'estate nel bosco e nei terreni non coltivati, né per ora, coltivabili, ove ho intrapreso le colmate” (Perusini 1914). Nel Tarvisiano, così come nell'alta valle dell'Isonzo, viene allevata la pecora Carinziana o di Tarvis “[...] ove ha trovato un adattissimo ambiente, essendo leggera, assai rustica, vigorosa e resistente [...] il peso degli animali adulti è – dato l'ambiente – considerevole” (Gaspardis 1914).

Battuta di arresto

Il primo conflitto mondiale blocca tutte le iniziative intraprese dalla metà dell'Ottocento a favore dell'agricoltura in generale e dell'allevamento in particolare; inoltre, le requisizioni prima e le razzie poi, riducono drasticamente il patrimonio zootecnico della nostra regione.

A conferma che anche gli ovini sono oggetto di requisizione o razzia, nel dopoguerra vengono importati dalla Germania in provincia di Udine e di Gorizia, in conto danni di guerra, oltre 3.500 capi, prevalentemente femmine Würtemberg / Merinos e arieti Merinos (Aldrighetti 1923).

Alcune grosse aziende, in attesa di ripopolare le stalle, di completare le sistemazioni aziendali e di



Fotografia dalle riprese del film *Gli Ultimi* di Vito Pandolfi e David Maria Turoldo (Cineteca del Friuli).

sfruttare aree marginali, ricorrono all'utilizzo delle pecore, come l'Azienda Sbuelz a Savorgnano (comune di Povoletto) “[...] le pecore che a molte centinaia popolano l'ovile di Savorgnan sono in gran parte provenienti dalla Germania” (Anonimo 1922 a) e il Tenimento di Torre di Zuino dei Conti Corinaldi a San Giorgio di Nogaro “[...] oltre 500 pecore” (Anonimo 1922 b). Le piccole *greggi* si ricompongono, ma solo in parte, come si può evincere dai dati del Censimento generale dell'Agricoltura del 1930. Infatti, in pianura si riscontra un calo del 44 circa % (13.072 capi nel 1930, rispetto ai 23.560 del 1908). Veramente esiguo è il contributo (83 capi) dei comuni di pianura dell'ex territorio austriaco annessi alla provincia di Udine.

Il comune di Aviano rimane ancora in testa con 1.132 capi, seguito a distanza dalle aree tipiche di allevamento e sui suoi alpeggi monticano 2.300 ovini (Friedmann 1922).

La caseificazione a livello familiare del latte di pecora assume ancora una certa rilevanza, tant'è che il Tosi, nella quarta edizione del *Manuale pratico di Caseificio* del 1923, afferma, come già accennato, che “sono molto pregiate le formaggelle [...] di pecora [...] e di Villorba”.

Indubbiamente il R.D.L. 16 gennaio 1927, n. 100, convertito in legge il 16 giugno 1927, n. 1123, che istituisce una tassa speciale sugli animali caprini e ne decreta la riduzione, agevola l'introduzione delle pecore in alcune località della



Le pecore si accompagnavano spesso ai bambini e tanto la fotografia che le illustrazioni (ad es. quelle di Otto D'Angelo) ne offrono ampia testimonianza. La fotografia è stata scattata a Madonna di Buja. Archivio Egidio Tessaro.

zona alpina e prealpina, particolarmente in Carnia, compensando le riduzioni avvenute in altri comuni, tanto che la situazione, confrontando i due censimenti, rimane più o meno invariata (8.999 - 8.189). Da registrare inoltre i circa 1.000 capi allevati nel territorio dall'annessa Valcanale.

Entro i nuovi confini regionali vanno considerati i 9.774 capi in provincia di Gorizia, allevati prevalentemente nell'Alto Isonzo (8.644), e i 2.789 in quella di Trieste, prevalentemente presenti nella zona di Postumia (1.179) e di Sesana (840).

Dai soli 140 castrati nelle tre Province si può dedurre che, probabilmente, solo parte dei montoni a fine carriera venga sottoposta alla castrazione.

Un sussulto di gloria

Prima le sanzioni economiche, deliberate dalla Società delle Nazioni contro l'Italia in risposta all'attacco contro l'Etiopia a partire dal novembre 1935, e poi l'autarchia rivalutano, forse eccessivamente (si veda il *quasi* Caracul - Astrakan del riquadro), le lane italiane, non avendo queste la concorrenza di quelle straniere.

Verso la fine degli anni Trenta, l'Ufficio di Zootecnia dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Udine intraprende i controlli funzionali al fine di creare dei nuclei di selezione, per uniformare e migliorare l'ancora eterogenea popolazione ovina allevata in Friuli (Botrè 1942; Montanari 1943). Il 13 marzo 1943, a Verona, in occasione del Convegno tecnico

PECORE CARACUL A BICINICCO

“[...] L'azienda sunnominata [Facini Griis di Bicinicco] ha come specialità il primo allevamento in Friuli della pecora Caracul iniziato nel 1938 con arieti per l'incrocio della pecora nostrana e con l'acquisto d'un piccolo gruppo di pecore caracul $\frac{3}{4}$ di sangue ed un ariete puro così che oggi conta un gregge di oltre 100 capi ormai giunto al 4° e 5° sangue, con una discreta produzione di pelli di agnellino persiano (Astrakan) di ottima qualità oggi assai pregiate (Sansoni 1942).

sull'Ovinicoltura delle Venezie [1943] viene fatto un tardivo atto di contrizione sul concetto ricorrente che “la pecora è il simbolo vivente di una agricoltura povera ed arretrata” e si dettano le basi per il miglioramento dell'allevamento ovino nel Triveneto.

Inesorabile declino

L'8 settembre 1943 vanifica il programma sopracitato e il miglioramento dell'allevamento ovino viene accantonato per le difficoltà di questo terribile periodo. Ne sono la conferma i dati dei controlli funzionali, dei nuclei di selezione, che vanno dal 1938 al 1942 (Triulzi 1958). In pianura nell'immediato secondo dopoguerra la modernizzazione dell'agricoltura, con la quasi scomparsa dei prati stabili trasformati in seminativo, determina in pochi anni la sparizione delle pecore e la fine della trasformazione del latte ovino e della filatura della lana a livello familiare.

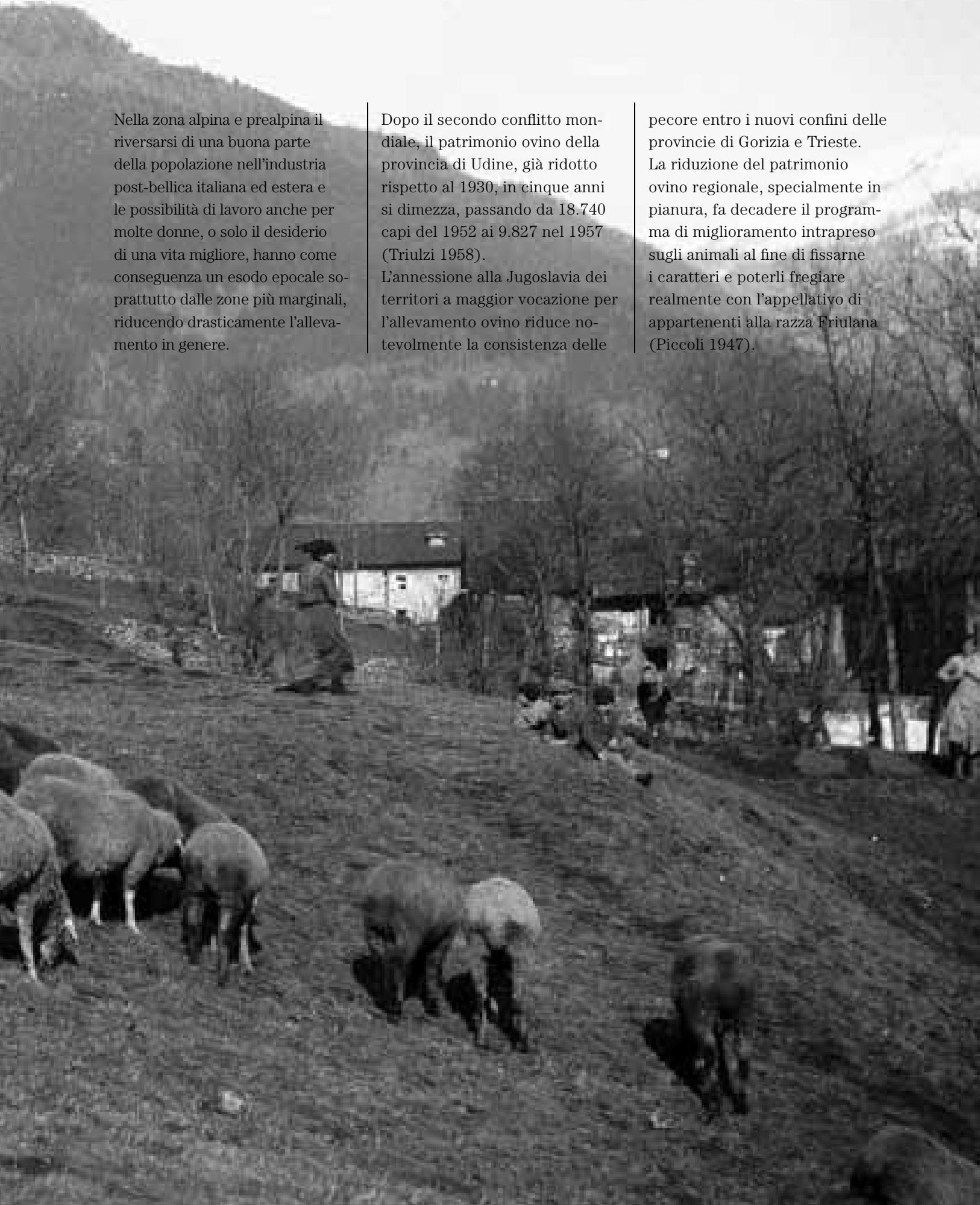
Pecore di Carnia in una bella fotografia di Giuseppe Schiava (1879 - 1963). Archivio famiglia Schiava - Doriguzzi, Sutrio. Fototeca territoriale CarniaFotografia, Circolo culturale fotografico carnico.



Nella zona alpina e prealpina il riversarsi di una buona parte della popolazione nell'industria post-bellica italiana ed estera e le possibilità di lavoro anche per molte donne, o solo il desiderio di una vita migliore, hanno come conseguenza un esodo epocale soprattutto dalle zone più marginali, riducendo drasticamente l'allevamento in genere.

Dopo il secondo conflitto mondiale, il patrimonio ovino della provincia di Udine, già ridotto rispetto al 1930, in cinque anni si dimezza, passando da 18.740 capi del 1952 ai 9.827 nel 1957 (Triulzi 1958). L'annessione alla Jugoslavia dei territori a maggior vocazione per l'allevamento ovino riduce notevolmente la consistenza delle

pecore entro i nuovi confini delle provincie di Gorizia e Trieste. La riduzione del patrimonio ovino regionale, specialmente in pianura, fa decadere il programma di miglioramento intrapreso sugli animali al fine di fissarne i caratteri e poterli fregiare realmente con l'appellativo di appartenenti alla razza Friulana (Piccoli 1947).



Fine Novecento: *dapit da clevo*

Considerando, per l'identico stesso territorio e le stesse superfici comunali del lontano 1868 (a parte Latisana / Latisana - Lignano, San Giorgio di Nogaro / San Giorgio di Nogaro - Torviscosa e Vajont in seno a Maniago), i dati del terzo Censimento generale dell'Agricoltura del 1982 (Istat 1985), si possono fare alcune considerazioni:

1. Nel 1982 su 174 comuni, in 43 si registra l'assenza di ovini, in 22 la presenza di un capo, in 48 da 2 a 10 capi. Indubbiamente ovini allevati per hobby, in qualche agriturismo, maneggio, o altro, spesso non destinati alla riproduzione, suscettibili probabilmente più di riduzione che di crescita;
2. la presenza, nei rimanenti 60 comuni, di alcune realtà consistenti, che indubbiamente sono determinanti per raggiungere la presenza di 4.030 capi;
3. con il contributo del rimanente territorio della provincia di Udine, della provincia di Gorizia e di quella di Trieste, l'ammontare dell'intera regione raggiunge le sole 4.638 unità;
4. per oltre un secolo Aviano mantiene incontrastato il primato dei capi ovini allevati: 4.370 nel 1868, 1.768 nel 1908, 1.132 nel 1930 e 501 nel 1982.

Il declino dell'allevamento ovino si può evincere anche dagli argomenti zootecnici trattati dalla stampa agricola, *L'Agricoltura Friulana* in particolare, dalla fine degli anni Quaranta in poi.

Dal 1948 agli anni Ottanta, continua la saga della Pezzata Rossa



Pecore di razza Alpagota fotografate negli anni Ottanta del Novecento. L'allevamento di questa razza, che interessa solo marginalmente la nostra regione, è ancora in auge sul finitimo Alpagò e produce rinomate carni che, ben valorizzate, sono uno dei punti forti della gastronomia locale. In seguito a ripetuti incroci con la razza *Lamon* l'Alpagota ha quasi perso i suoi caratteri distintivi. Nel fenotipo originario gli agnelli avevano un peso alla nascita di 3,5 - 4,5 kg e a trenta giorni raggiungevano gli 8 kg con una resa al macello del 56 - 58 %; a 90 giorni toccavano i 17 - 18 kg con una resa al macello del 60 %. I parti gemellari erano del 25 %.

Friulana, l'espansione della Pezzata Nera e l'introduzione della Brown Swiss.

L'avvertimento rivolto agli allevatori, verso la metà degli anni Cinquanta, "a non trascurare l'allevamento ippico, nonostante l'intensificarsi della meccanizzazione nelle campagne" (*Af* 1954, n. 19, p. 4), preannuncia la scomparsa del cavallo agricolo.

Per i suini si evidenzia il passaggio graduale dall'allevamento domestico alla diffusione degli allevamenti intensivi, con razze pure, incroci e ibridi.

Agli inizi degli anni Sessanta si parla ancora di "Contributi pollai 1962" (*Af* 1963, n. 5, p. 2) - "Concorso a premi per costruzione pollai" (Braidot 1963), ma il Convegno regionale dei pollicoltori nello

stesso anno (*Af* 1963, n. 18, p. 3) rileva che gli allevamenti intensivi sono già una realtà.

Sempre in quegli anni, la diffusione, presso alcune aziende, di conigli di razza (*Af* 1964, n. 10, p. 4) indica l'inizio del passaggio da una coniglicoltura rurale a una intensiva.

Per gli ovini, invece, articoli come *Norme per il pascolo vagante delle pecore* "Considerato che il pascolo vagante degli ovini costituisce un pericolo permanente per la diffusione delle malattie infettive del bestiame..." (*Af* 1948, n. 6, p. 3) o "Branchi di pecore bellunesi [...] asportano quello che è rimasto dell'ultima tosa dei medicai. [...] perché i seminativi di frumento vicini ai luoghi di pernottamento, sono molto danneggiati dal calpe-



Ritorno all'ovile di Domenico Mazzoni (Caneva di Sacile 1852 - Udine 1923), olio su tela cm 53 x 85,5, Museo civico d'Arte di Pordenone. Questo delicato paesaggio colto all'imbrunire è una delle rare testimonianze dei ricoveri per pecore nella nostra regione. L'immagine, che riguarda quasi sicuramente i primi contrafforti montuosi del Friuli occidentale, ci mostra un ovile con tre lati costruiti in pietra raccolta sul posto e il lato d'entrata formato da una palizzata di rami secchi. Il tetto, molto spiovente, è formato da *lescja* (*Molinia arundinacea*), un'erba di alto fusto molto utilizzata per questi scopi.

stio e dal pascolo che di notte e di buon mattino le pecore fanno eludendo la vigilanza dei pastori” (*Af* 1955, n. 3, p. 8) fanno capire che gli agricoltori, liberatisi e subito dimenticatisi delle pecore, considerano le greggi transumanti una minaccia per l'allevamento bovino e per le colture.

Nel 1949 (*Af* 1949, n. 7, p. 2) appare uno strano articolo *Ovini e bovini sulla terra* – terra considerata come globo – dove vengono riportati i capi allevati a livello mondiale, continentale, nazionale e, per l'Italia, anche una divisione regionale, le due isole, 5 regioni meridionali, 2 centrali, 4 settentrionali, Friuli escluso, pur facendo accenno alle caratte-

ristiche produttive della “nostra friulana”.

Negli anni a seguire, le normative riportate in *Possibilità dell'allevamento ovino* (*Af* 1977, n. 10, p. 2), *Piano organico per l'allevamento ovino* (*Af* 1979, n. 10, p. 2) e *Premi per i produttori di carni ovine* (*Af* 1981, n. 3, p. 2), indubbiamente hanno ragione di essere adottate maggiormente in altre regioni italiane, più che da noi. Dal quarto Censimento generale dell'Agricoltura del 1990-91, non si rilevano grandi sconvolgimenti, mentre sembra che il secolo XXI arrida all'allevamento ovino, e che a macchia di leopardo si siano diffusi in regione greggi di discreta consistenza.

Questo nonostante il mercato della lana sia quasi inesistente, specialmente se questa è ottenuta dalla tosatura di ovini di razze non specializzate. Il ricavato della lana eventualmente venduta non ripaga i costi della tosatura necessaria per la cura ed il benessere dell'animale.

La lana non ritirata deve essere smaltita come rifiuto speciale; quindi, anziché essere fonte di introiti, è fonte di spesa. Per quanto riguarda le razze attualmente allevate in regione figurano la Bergamasca – Biellese, o derivate, con la presenza di nuclei di Alpagota, Carsolina e Plezzana.

Bibliografia

- Af = *L'Agricoltura Friulana*, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura e Consorzio Agrario Provinciale, Udine.
- Aldrighetti F., 1923. *La zootecnia nel territorio goriziano entrato a far parte della nuova provincia del Friuli. Caprini e ovini*. *L'Agricoltura Friulana* a. II n. 18: pp. 3-4.
- Anonimo, 1922 a. *La bonifica collinare del cav. G. Sbulzel a Savorgnan di Torre*. *L'Amico del Contadino* a. XXVII n. 24: pp. 5-11.
- Anonimo, 1922 b. *Tra le proprietà agricole friulane. Il tenimento di Torre di Zuino*. *L'Amico del Contadino*, a. XXVII n. 33-34: pp. 5-12.
- Arnerysch F., 1900. *Rapporto di veterinaria e di zootecnia per l'anno 1898*. *L'Amico dei Campi* a. XXXVI n. 1-2: pp. 11-33. Società Agraria di Trieste, Trieste.
- Botré U., 1942. *Gli allevamenti ovini nelle tre Venezie*. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Ispettorato Agrario Compartimentale Venezia, Udine.
- Braidot S., 1963. *Concorso a premi per la costruzione di pollai*. *L'Agricoltura Friulana* a. XLII n. 6: p. 1.
- Del Zan F. 1995. *125 anni di sperimentazione in Friuli*. Notiziario ERSA. Nuova serie. a. VIII. Supplemento 1-3/95. Maggio-Giugno 1995. pp. 1-11.
- Del Zan F. 2013. *Continuità e diversità nella cultura alimentare delle Valli del Natisone, del Torre e di Resia*. In *La cucina delle Comunità alloglotte in Friuli*. pp. 33-61, Udine, FORUM.
- Della Savia A., 1881. *Rassegna Campestre*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* s. III v. IV: pp. 118-119. Udine.
- Friedmann G., 1922. *Ricostruzione migliorata delle malghe comunali di Aviano*. *L'Agricoltura Friulana* a. I n. 3: p. 3. Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine, Udine.
- Gaspardis G.B., 1914. *L'allevamento della capra e della pecora nel Goriziano*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* s. VII v. XXXI: pp. 109-120. Udine.
- Ghinetti G., 1886. *Le latterie sociali del Friuli al Concorso provinciale del maggio 1885*. Seitz, Udine.
- Istituto Centrale di Statistica, 1985. 3° Censimento generale dell'agricoltura, 24 ottobre 1982. Roma.
- Istituto Nazionale di Statistica, 1990-1991. 4° Censimento generale dell'agricoltura, 21 ottobre 1990-22 febbraio 1991. Roma.
- Lupieri G.B., 1858. *Cenni Geografico-Fisici, Statistico-Agrari Pastoralis, Boschivi Industriali, Commerciali ed Economici relativi alla Carnia e necessarie providenze*. Annuario dell'Associazione Agraria Friulana, a. II: pp. 183-239. Udine.
- Marchettano et. al. 1908. *Relazione della Commissione giudicatrice del Concorso per il miglioramento dei pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago (1904-1907)*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* s. V v. XXV: pp.423-449. Udine.
- Marchettano E., 1911 a. *Le malghe di Polcenigo*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* s. VII v. XXVIII: pp. 422-424. Udine.
- Marchettano E., 1911 b. *I pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro. Parte V. Notizie descrittive sulle singole malghe*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* s. VII v. XXVIII: pp. 207-226, 292-319, 398-413. Udine.
- Marinelli G., 1894. *Guida del Canal del Ferro o Valle del Fella (Tagliamento)*. Società Alpina Friulana, Udine.
- Milanese A., 1874. *Sulle abitudini dei cavalli che si allevano nel Friuli, in Pineda a sinistra (Latisana)*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* n.s. v. II: pp. 21-30. Udine.
- Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1910. *Censimento generale del bestiame del 19 marzo 1908*. Roma.
- Montanari V. [1943]. *L'allevamento ovino nelle Venezie: possibilità di miglioramento e incremento*. In *Atti del Convegno Tecnico sull'ovicoltura nelle Venezie*: pp 12-65. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, [1943] Società editrice Arena, Verona.
- Pergola V., 1912. *Appunti critici e dati obiettivi sul problema zootecnico della Slavia italiana*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* s. VII v. XXIX: pp. 30-80. Udine.
- Perusini G., 1914. *Bonifica della tenuta Perusini di Ippis*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* s. III v. XXXI: pp. 40-67. Udine.
- Petri L., 1888. *Undicesimo Congresso di allevatori di bestiame in Cividale. Sull'opportunità d'estendere l'allevamento degli ovini, preferibilmente da carne, anche in piccola scala, presso modesti proprietari e coloni, e con quali mezzi*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* s. IV v. V: pp. 285-292. Udine.
- Piccoli G., 1947. *Gli equini, gli ovini, i suini ed i caprini*. In *Uno sguardo alla zootecnia delle Venezie*: pp. 127-163. Stamperia editrice già Zanetti, Venezia.
- Pirona G.A., 1869. *Statistica pastorale. Annotazioni della Giunta di Statistica per la provincia di Udine*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* a. XIV: pp. 465-477, 494-508, 515-551. Udine.
- Quaglia P., 1857. *Cenni intorno alle malghe del Comune di Polcenigo nel Distretto di Sacile*. *Bollettino della Associazione Agraria Friulana* a. II n. 53-54: pp. 215-216. Udine.
- Romano G.B., 1895. *Bestiame*. *Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana*, Numero unico Cinquantesimo Anniversario della sua fondazione: pp. 32-34.
- Sansoni G., 1942. *Le nostre aziende agrarie*. In: *Friuli Fascista*. Federazione dei fasci di combattimento, Udine.
- Schneider F. 1992. *Raccolta di antiche tradizioni ed avvenimenti fino ai giorni nostri di Sauris*. p. 206. Circolo culturale saurano F. Schneider. Sauris.
- Tonizzo D., 1903. *I pascoli alpini nei distretti di Spilimbergo e Maniago*. *Bullettino della Associazione Agraria Friulana* s. IV v. XX: pp. 113-216. Udine.
- Tosi E., 1918. *Manuale pratico di caseificio*: pp. 683-684. Fratelli Ottavi, Casalmonteferrato.
- Triulzi G.A., 1958. *La pecora nel Friuli*. *Nuovi Studi* n. 20, Stazione Chimico-Agraria Sperimentale di Udine, Udine.
- Valussi P., 1859. *Le capre nostrane e quelle d'Angora*. *Bollettino della Associazione Agraria Friulana* a. IV n. 9: pp. 68-70. Udine.

Ringraziamenti

Si ringraziano per la fattiva collaborazione Franca Cortiula e Chiara Maran della Biblioteca "Luigi Chiozza", ERSA, Pozzuolo del Friuli.

Enos COSTANTINI

Furlans piorârs

Pecore nei nomi,
nelle credenze popolari,
nella storia recente

Valentino Ostermann diede alla stampe nel 1894 *La vita in Friuli*, un autentico affresco dell'umanità friulana vista da una persona acculturata nella seconda metà dell'Ottocento. Gli animali del tempo non avevano alcuna parentela con gli attuali pet della nostra società di ispirazione anglosassone. Nel capitolo ad essi dedicato, che porta il significativo titolo *Gli animali negli usi e nelle credenze del popolo*, si dà molto spazio alla vacca, allora astro emergente della nostra economia

(si stavano diffondendo le latterie sociali), ma la più umile pecora risulta ancora ben radicata nella quotidianità della nostra gente. È detta *piora*, ma in molti luoghi, come del resto tuttora, è in uso il nome *fède* (questo indicherebbe, più propriamente, la pecora che ha figliato).

Filiera corta. Fotografia di Gino Del Fabbro. Fototeca territoriale CarniaFotografia, Circolo culturale fotografico carnico. Si ringrazia Antonella Del Fabbro.



Ecco che cosa dice l'Ostermann della *pioire o fede*: "È ritenuta animale di buon augurio. Dura ancora la credenza che le pecore, se vedono una pelle di lupo, non ardiscano mangiare. L'allevamento delle pecore è in qualche plaga uno dei cespiti più importanti di rendita: per le lane, per certe cacirole (prelibate fra tutte quelle famose di Villaorba) e per gli agnellini che si mangiano a primavera".

Ed ecco l'*agnel*: "È animale di buon augurio. In certi villaggi della pianura friulana, i genitori del primo bambino che si battezza dopo la Pasqua portano in regalo al parroco un agnellino tutto ornato di nastri variopinti. Le streghe e il diavolo non possono mai trasformarsi in agnelli". Circa il rito pasquale osserva che: "Conservando ancora un po' dell'uso ebraico, molte famiglie mangiano in quel giorno l'arrosto di agnello o di capretto".

Il maschio della pecora, in italiano detto montone o ariete, con uno scivolamento semantico che ci pare inadatto, è detto, secondo lo studioso gemonese, *cjastron* (e il diavolo assai di frequente ne assume le parvenze); tale denominazione sarebbe più adatta al maschio castrato, ma l'abbiamo riscontrata anche recentemente nell'alta pianura friulana. Vi è da dire che Giulio Andrea Pirona, nel *Vocabolario zoologico friulano* del 1871 è tassativo: "Il maschio castrato [della pecora] dicesi *cjastron* o *cjastrât*. Quanto al maschio intero Giulio Andrea Pirona ci offre il nome *monton* che, anche se documentato in carte medievali, potrebbe



Gradevole immagine, anche se un pò oleografica, con cui Otto D'Angelo illustra un quadretto frequente nella pianura friulana fino alla metà del secolo passato.

essere un prestito dal veneto. In effetti, chi conosce la montagna friulana sa che lassù il nome del maschio intero è *roc* ma, come spesso succede, si tratta dell'ultimo arroccamento di una parola un tempo diffusa anche nella pianura. Troviamo, in effetti, che *rocchus* è "l'agnello non castrato" negli antichi statuti di Sacile (Cavina *et al.* 2007, 186-87) e il medesimo termine si riscontra negli statuti di Udine del 1425 come indica il *Vocabolario friulano* "Nuovo Pirona" (NP). Quest'ultimo, che risale ai primi anni Trenta del Novecento, afferma che "la voce è ancor viva in Carnia" (e noi l'abbiamo riscontrata negli statuti di Tomezzo del 1403).

I traslati sono un buon indice della diffusione di una parola e, nel nostro caso, di un animale allevato con trasferimento delle sue

caratteristiche al carattere degli umani. Così a Collina l'espressione "tenere il broncio" è *tignî lu roc* (Scarbolo 1947-48). Secondo il NP *roc* vale "rosso, villano; ignorante". La nostra esperienza linguistica vi vede piuttosto "testone; testadura; caparbio". Il diminutivo *rochêl*, ben noto in tutto il Friuli, sta per "sciocco, scioccherello". Né, qui, possiamo trascurare *cjastron* che, pure esso assai noto e usato, già dall'Ostermann era segnalato col valore di "uomo stolido e cocciuto", mentre per il NP è "minchione, balordo". Per noi è anche "persona tarda a capire, corta di comprendonio". La nomenclatura relativa all'allevamento ovino non è finita; ricordiamo *molton*, variante di *monton* (lo stesso in veneto); *bime* "agnella che ha passato l'anno e non ha figliato" (NP), che si contrappone,



Le formaggelle di pecora, di fabbricazione sempre casalinga, erano di dimensioni piuttosto ridotte rispetto al formaggio "latteria" a cui siamo abituati. Il latte non era riscaldato a fuoco diretto, ma intiepidito accanto allo spolert prima dell'aggiunta del caglio. Nell'immagine son ben visibili le piccole fascere (*talç, taaç*) in cui era posta la cagliata per darle forma e consentire la sgocciolatura del siero che veniva raccolto in apposito recipiente. Col siero si faceva la ricotta. L'immagine è di Otto D'Angelo che, nell'infanzia, ha ben conosciuto queste operazioni legate all'allevamento ovino.

quindi, a *fede; adìn* "castrato, agnello castrato e grasso" termine che si usa in qualche luogo della Carnia (NP); *fedarìe* "fabbricazione del formaggio pecorino o marzolino" (NP); *fedâr* che, come *piorâr*, significa "pecoraio" ma, soprattutto in Carnia, ha assunto il senso di "casaro" o, come dice il NP, "Chi attende nelle casere alle bestie, affidategli per la monticazione, e fa il formaggio, il burro, la ricotta, ecc.".

Rammentiamo, poi, il verbo *fedâ* "figliare delle pecore". Il NP sottolinea che si usa però anche per le vacche e, assieme a *fedâr* "casaro", riteniamo sia una traccia del

passato caseario del nostro Friuli, tanto di montagna che di pianura, dove, prima dell'innesco del circolo virtuoso foraggiere / vacche da latte / latterie sociali doveva essere la pecora a fornire la maggior parte del formaggio.

Per un esempio numerico statisticamente significativo prendiamo il distretto di Codroipo nell'anno 1881, quando il *boom* dei bovini da latte era già iniziato grazie alla diffusione dell'erba medica (Fabris 1896). Il distretto aveva 1800 proprietari di bovini e 1595 proprietari di ovini; i bovini ammontavano a 7296, fra cui 3200 vacche e 3000 buoi (segno evidente che la

principale funzione dei bovini era ancora quella di fornire forza lavoro), mentre gli ovini erano 5414.

La media di ovini per allevamento era di circa 3,4 capi.

Chiudiamo con l'Ostermann, il quale tra le "voci con cui si chiamano, si spingono, si scacciano gli animali domestici" ricorda che la pecora è detta *bebé* nel linguaggio infantile, è chiamata con *cjò-bê* e si scaccia con un sonoro *brss, brss!*

Formaggio pecorino

La produzione di formaggio pecorino in Friuli è anticamente documentata; qui ci atteniamo a testimonianze dei due ultimi secoli. Così scriveva il prof. Guglielmo Ghinetti nel 1886: "Nella pianura tanto alta che bassa la quantità di latticini che si fabbricavano era affatto insignificante e di pessima qualità, ad eccezione dei pochi formaggi pecorini prodotti nei paesi fra Udine e Codroipo" (Ghinetti 1886). E ancora: "... formaggio pecorino specialmente di Villaorba, i cui prodotti sono tanto apprezzati nel Friuli e nelle provincie limitrofe ove si mangiano come pietanza più che servire da condimento; ma queste preparazioni sono molto limitate e non trovansi sempre ben riuscite, perché ammanite alla spicciolata nelle famiglie, le quali poi non stanno a sottillizzarvi su, e prendono quello che viene". Abbiamo già incontrato due volte Villaorba come località famosa per le formaggelle di pecorino, e ciò viene ribadito dal Nuovo Pirona: *a son famosis lis formaelis di Vilevuarbe*.



Testa di montone (*roc*) di razza Friulana. Da *Allevamenti italiani ovini*, Federazione italiana dei Consorzi agrari, Roma, 1961.

Nel 1989 ebbero la fortuna di incontrare un informatore dalla lucida memoria come Pietro Novelli, classe 1908, agricoltore del villaggio menzionato. Ed ecco che cosa ci disse circa la lavorazione del latte di pecora (Costantini e Novelli 1989): "Il latte prodotto giornalmente nelle due mungiture (mattina e sera) assommava a kg 1 - 1,5. Considerando che la lattazione si protrarreva per 3 - 4 mesi si raggiungeva una produzione di 100 - 130 kg per lattazione. Era quasi totalmente caseificato, cioè trasformato nelle famose *formagelis*. La lavorazione cominciava col mettere il latte accanto allo *spolert* e quando era ben tiepido si aggiungeva il caglio (*câli*). Questo era un liquido denso che veniva prodotto con lo stomaco del maiale tritato molto finemente e posto per un anno nell'aceto. Dopo due ore il coagulo era a punto; veniva, allora, tolto dal recipiente, tagliato, stropicciato con le mani e posto in una tela a maglie larghe. Questa era appesa a un chiodo affinché venisse favorita la sgocciolatura



Francesco Berti, *Tosatura della pecora*, datato 1975, olio su carta. Collezione privata. Appartiene alle opere dell'ultimo periodo del pittore gemonese (1901-1999) caratterizzate da una gioiosa componente favolistica. La scena della tosatura, a cui aveva assistito in Carnia, era già stata fissata sulla carta in un disegno datato 1940. Luciana Simonetti di Cedarchis (Arta Terme) ricorda a questo proposito che nella sua famiglia, fino ai primi anni Sessanta, si allevavano una o due pecore nella stalla assieme alle vacche. La tosatura veniva effettuata in casa, con delle grandi forbici, da sua mamma e dalla nonna. Il vello tagliato emanava un odore caratteristico e doveva essere sottoposto a molti lavaggi. Serviva per ottenere la lana dei *cjalçuts*, oppure per scambiarlo con lana già filata.

del coagulo. Ma nulla era *strassât*: il siero che colava dalla tela veniva raccolto ed aggiunto a quello rimasto nel recipiente onde trarne la ricotta.

Dopo altre due ore la massa ormai sgocciolata era posta in un apposito stampo (*taaç*) e adagiata su una tavola di legno. Si salava subito un 'piatto' (facciata) della forma che, dopo 24 ore, era girata e salata dall'altra parte.

Dopo due giorni il *taaç* era tolto e il formaggio si fasciava con una

tela bianca. Questa era cambiata ogni giorno per otto giorni di seguito.

Dopodiché le operazioni quotidiane consistevano nel girare e lavare le forme fintantoché su di esse si formava la crosta. Va detto, comunque, che il consumo di queste formagge avveniva entro 15 - 20 giorni, solo raramente si arrivava a un invecchiamento di 8 - 12 mesi. La resa del latte in formaggio era molto buona potendo aggirarsi sul 15 - 20 per cento.



Le forme erano tonde e piuttosto piccole pesando esse kg 1 - 1,5. Questo prodotto, assai ricercato, era venduto in casa a commercianti indirizzati da mediatori locali. Una certa quantità poteva essere portata direttamente ai negozi o, dalle donne, sui mercati di Udine e di Codroipo. L'alta qualità raggiunta dalle *formaelis di Vilevuarbe* viene spiegata con la ricchezza dei pascoli in adatte essenze foraggiere e con le cure che le donne sapevano dedicare a questo prodotto. Un sottoprodotto totalmente consumato in famiglia era la ricotta. Questa si otteneva riscaldando il siero fino a 80 gradi circa e versandovi un cucchiaino di aceto onde ottenere il coagulo che veniva raccolto con la cosiddetta *cjace sbuse*.

La latteria sociale di Villaorba lavorava anche il latte di pecora

mescolandolo, però, a quello di vacca. La remunerazione per il latte ovino era doppia rispetto a quello vaccino".

A quanto possiamo ricordare le formaggelle di Villaorba vennero prodotte fino agli anni Settanta del secolo scorso, poi scomparvero davanti alla incontenibile americanizzazione della nostra agricoltura. Non fu ascoltato il prof. Ghinetti quando nel 1886 scrisse: "Noi facciamo voti perché in quel gruppo di borgate che ora sono bagnate dal canale Ledra, ove i prati possono produrre migliori e più copiosi pascoli, qualora vengano irrigati, si costituisca pure una latteria per la caseificazione del pecorino". Segue una "lieta speranza" che avremmo fatto nostra: "E ci è lieto lo sperare che essa ci dia dei prodotti che gareggino col celebre *roquefort* che si prepara con il latte di pecora nel dipartimento di Aveyron [Francia] e che è il più perfetto e insuperato tipo di pecorino che si conosca. E ci auguriamo anche che, per i pascoli più abbondanti che si otterranno irrigando i prati, si possano da ciascuna pecora ottenere 16 chilogrammi di formaggio, come si producono nei dintorni di Roquefort" (Ghinetti 1886).

Le formaggelle entravano anche nella tradizione delle Pentecoste (e nella "gola" del clero); così annotava il parroco di Basagliapenta, don Alvise Damiani, il 6 febbraio 1748: "Notisi dai miei successori come vi è consuetudine nella parrocchia di Basagliapenta ed anesse [Nespolo e Villacaccia] di mandare per le case in cui si fanno le formaglie, le feste di Pente-

coste, a ciò ne diano una al loro pastore spirituale. In singulis annis ho mandato ora uno ora l'altro, ma non ho mai trovato che in tutte e tre le ville le diano tutti".

Una immagine che illustra le semplici attrezzature e le modalità con cui si faceva il formaggio pecorino nei villaggi della nostra pianura si può vedere in *Tiere furlane* n. 23 a pag. 51.

Il lettore rimarrà forse stupito nel sapere che il passato della sua gente è stato segnato dalle pecore e dal formaggio pecorino. Aggiungiamo, per suo maggior stupore, che, prima dell'avvento del fagiolo di origine americana, la leguminosa di gran lunga più coltivata in Friuli era la fava. Affermiamo, quindi, che un nostro piatto tipico poteva ben essere il pecorino con le fave. Come tuttora si usa in Sicilia.

Una buona lana

La coltivazione delle piante tessili è ampiamente documentata in Friuli, in particolare la canapa con cui si facevano lenzuola e rozze camicie. Ma non ci si veste solo di canapa e, in tempi di kilometro zero anche per gli indumenti, era giocoforza ricorrere alla lana. Nella statistica napoleonica del 1807 (Corbellini 1992) il Comune di Ragnogna, che pur ospitava 400 pecore, si lamenta che tale numero non è sufficiente a coprire il fabbisogno locale e per "la lana mancante si provvede o a Udine o nelle montagne vicine per circa 600 libbre all'anno". Fa eco il Comune di Colloredo di Prato dove sono "insufficienti le pecore da lana". Neppure nel comune di



Un bel *roc* carnello che si delizia dell'erba posta ad essiccare secondo il modo di Carnia. Fotografia di Giuseppe Schiava (1879 - 1963). Archivio famiglia Schiava - Doriguzzi, Sutrio.

Pantianicco le pecore bastano, ma "acquistandone oltre mancherebbe il pascolo". Icastica traduzione del proverbio friulano *o plui fen o mancul pioris*.

Nel 1989 abbiamo raccolto notizie circostanziate a Vallaorba (Costantini e Novelli 1989) dove Pietro Novelli ci ha raccontato: "Le pecore venivano tosate due volte all'anno: nel mese di maggio (all'incirca a Santa Croce) e in settembre o ottobre. Ogni tosa poteva dare 1,5 - 1,75 kg di lana. Questa era di buona qualità, ma quella primaverile, oltre che essere superiore quantitativamente era ritenuta migliore qualitativamente. Per l'operazione di tosatura solo alcune famiglie erano dotate delle apposite forbici (dette *cesòes*), le altre usavano le normali forbici da cucito.

La lana poteva essere filata direttamente dalle donne (un tempo col *fùs*, poi con la *gorlète* a pedale) per la fabbricazione di indumenti: calze, magliette, maglioni. Talora veniva affidata ad artigiani dotati di appositi telai. Più raramente era ceduta a lanifici di Pordenone (vi facevano coperte), Udine o Codroipo.

Quando la lana era colorata in casa ci si avvaleva dell'ampia gamma di colori della "Superiride". Il colore era sciolto in acqua e quest'ultima portata ad ebollizione. In quel momento vi si immergeva il tessuto". A Bordano (Picco 1988) "La tosatura era effettuata con delle forbici, dopodiché la lana grezza veniva passata al *gars* o *sgarsadôr* (scardasso in italiano), composto da un pezzo di legno sul quale era



Questa fotografia, scattata nel luglio del 2016, col sorriso invero un po' inquietante del *cjastron* ricorda l'allevamento ovino un tempo diffuso in tutto il Friuli.



Presepio a Qualso, gennaio 2016.

infissa una fila di chiodi che serviva a "pettinare" la lana. Ne uscivano *panôles* di lana che venivano subito filate con la *corlète* (arco-laio), strumento di legno spesso intagliato e decorato, fornito di una ruota girevole, azionata a mano o tramite pedale, e fatto costruire spesso da un falegname. La lana, dopo filata, *si faseve sù sul voltadôr* che attorcigliava il filo nell'ultimo passaggio della lavorazione".

Per quanto concerne la tintura "a Bordano, in periodi difficili come l'ultimo conflitto mondiale, la lana veniva tinta con la *milite* (mallo) delle castagne che dava il verdolino e con la *scusse* delle stesse che dava il marrone".

A Peonis "Qualche famiglia aveva una pecora, sempre col vello bianco, essenzialmente per la lana che veniva filata col *fûs* e colorata: *pituravin la lana cu la scuarça di cocolâr*. Si facevano molti tipi

di indumenti, ma soprattutto calzini (*cjalçuts*) e maglieria (*maiis sot*). Qualcuno ricorda che la lana grezza veniva portata a Casiacco / *Cjasiât* dove era venduta o si riceveva in cambio della lana pronta per essere filata" (Costantini 2011, 379).

A Fruinz, nel Canale di Vito, c'erano una trentina di *fêdas* (per

una settantina di abitanti, con una cinquantina di bovine e una ventina di capre) che non venivano mai munte. I prodotti principali, quindi, erano la lana e gli agnelli. La lana era in parte filata in casa per fare calze e calzetti e in parte scambiata con lana già filata. Quest'ultima serviva per canottiere e maglie (Peresson 1989).

Bibliografia

Cavina *et al.* 2007 = Marco Cavina, Giuseppe Mazzanti, Ludovico A. Mazzaroli, *Statuti di Sacile*, Udine, Forum, 2007.

Corbellini 1992 = Roberta Corbellini, Laura Cerno, Carla Sava, *Il Friuli nel 1807. Popolazione, risorse, lavoro in una statistica napoleonica*, Udine, Società filologica friulana, 1992.

Costantini 2011 = Enos Costantini, *Economia quotidiana a Peonis*, in *Peonis*, Comune di Trasaghis, Centro di Documentazione sul Territorio e la Cultura locale, 2011.

Costantini e Novelli 1989 = Enos Costantini, Andrea Novelli, *Piôris di Vilevarbe*, Sot la Nape, n. 2 - 3, 1989.

Fabris 1896 = G. B. Fabris, *Illustrazione*

del distretto ora mandamento di Codroipo, 1896. Ristampato da Paolo Gaspari editore, Udine, 2007.

Ghinetti 1886 = Guglielmo Ghinetti, *Le latterie sociali del Friuli al Concorso provinciale del maggio 1885*, Udine, Tipografia di Giuseppe Seitz, 1986.

Peresson 1989 = Daniela Peresson, *Fruinz*, Sot la Nape, n. 1, 1989.

Picco 1988 = Linda Picco, *L'allevamento della pecora a Bordano*, Monte San Simeone, III, 6, 1988.

Scarbolo 1947-48 = Giuseppe Scarbolo, *Il dialetto di Collina*, tesi di laurea, Università di Padova, Facoltà di lettere e filosofia, relatore ch.mo prof. Carlo Tagliavini, anno accademico 1947-48.

“une puarte vierte”



**No impuarte ancje se
nus tocjaràn sīs o plui
agns in barache :
baste che l'Udinese
a resti in serie A !**

A distanza di tanto tempo nessuno sembra ricordare il ruolo svolto dalla stampa, locale e nazionale, nei mesi e negli anni successivi al terremoto del 1976. Rammentiamo il contributo, non sempre di plauso, ma pure di critica costruttiva, che diede il Corriere della Sera di Milano. Vi fu anche una stampa che a torto si definirebbe "alternativa" come questo *Bollettino di coordinamento delle tendopoli*, un ciclostilato con alcuni anni di vita dopo il sisma. I suoi contenuti, critici e propositivi, influenzarono sicuramente le scelte che portarono a una ricostruzione che, con inevitabili pecche, rimane un modello. Nel numero di cui qui vediamo il frontespizio (luglio 1979) si parla di agricoltura biologica e di energie alternative: pionieristico!

