

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Aprile 2014

Anno 6 Numero 1

issn 2036-8283

20



MOSTRE DELLA CARNIA CANAL DEL FERRO E VAL CANALE. —



Tra i manifesti istituzionali, promotori di eventi, fin dall'Ottocento le esposizioni furono occasione per ideare una cartellonistica raffinata: qui le suggestioni di un paesaggio alpino si associano a una manifestazione di antica tradizione volta a valorizzare le produzioni locali. Anonimo, *Mostre della Carnia, Canal del Ferro e Val Canale*, Tolmezzo, 1925. Stampa, Grafiche Chiesa, Udine. Si ringrazia la Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia.

Integrare le potenzialità in una frontiera divenuta crocevia

Fino a non molti anni fa il nostro territorio aveva una connotazione precisa; nell'immaginario collettivo infatti era considerato come una regione di confine e ogni sua caratteristica era subordinata a questa condizione. Rappresentava un punto d'arrivo, e non un punto di partenza.

Le rapide trasformazioni geopolitiche ed economiche intervenute hanno rivalutato la nostra collocazione geografica. Un elemento penalizzante è diventato così una grande opportunità, un fattore per assumere una posizione di centralità a livello nazionale ed internazionale, ma al contempo un'occasione per differenziarci da un contesto concorrenziale sempre più indirizzato all'omologazione.

Il presente ci offre la possibilità di avviare una nuova fase per il rilancio del nostro territorio partendo proprio da questo presupposto, cioè da una collocazione che possiamo ritenere strategica. A questa va aggiunto tutto ciò che è stato fatto per preservare la nostra identità storica, paesaggistica e culturale, permettendo una salvaguardia della nostra terra. Una salvaguardia non intesa in termini nostalgici, bensì come elemento determinante per l'avvio di nuovi piani di sviluppo. Un'occasione per comprendere come questo nostro patrimonio sia un'opportunità concreta per rilanciare la nostra regione in termini

agroalimentari, industriali, formativi e turistici.

Queste differenze sono uno scrigno di esperienze, luoghi e peculiarità che deve essere valorizzato correttamente in un dialogo costante con le opportunità scientifiche, tecnologiche e di conoscenza che il presente ci offre.

In questa direzione s'inserisce il nuovo piano strategico turistico valido per il 2014 – 2018. Un lavoro finalizzato alla costruzione di una pianificazione dell'intero comparto regionale in una logica di sistema che consenta finalmente di associare assieme turismo, settore agroalimentare, cultura, trasporti, artigianato e industria.

Un piano turistico che si struttura attorno alla considerazione che la nostra Regione ha un'identità *slow*, ovvero in grado di offrire possibilità di turismo tematico ad alto valore qualitativo ed in grado di interagire con le caratteristiche intrinseche del territorio.

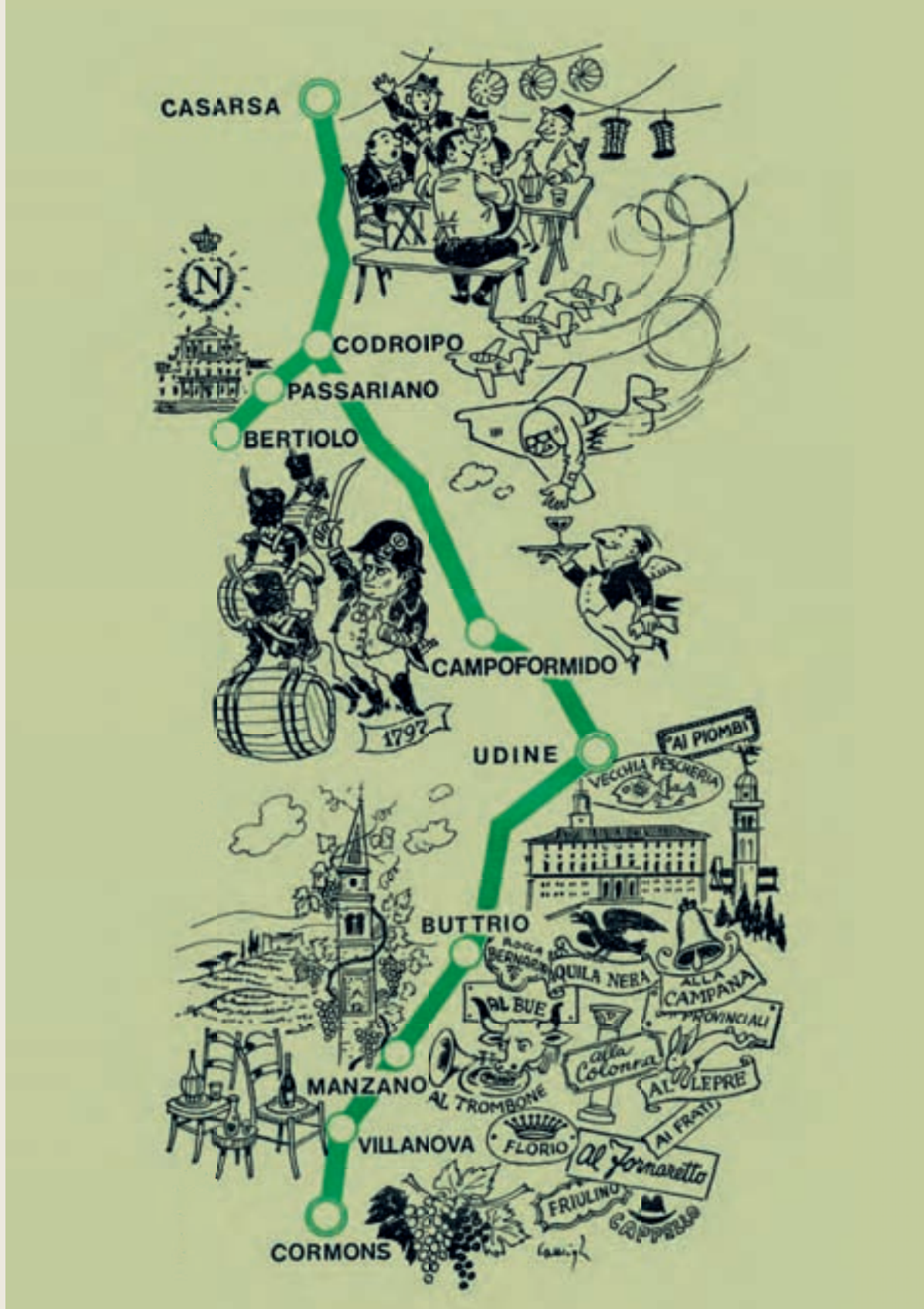
Il Friuli Venezia Giulia deve sapersi proporre con autenticità per la sua bellezza e per le caratteristiche della sua gente. Non deve risultare un prodotto indifferenziato e di massa, ma deve essere caratterizzato attraverso la valorizzazione delle eccellenze esistenti. La nostra regione è un luogo per vivere esperienze autentiche; uno spazio per approfondire, imparare e ricercare.

In questo contesto il comparto agroalimentare rivestirà un ruolo determinante, perché esso è la perfetta sintesi delle nostre caratteristiche paesaggistiche, culturali e sociali; una risorsa che deve essere protetta, difesa e valorizzata. In questo senso s'inserisce l'approvazione, in Consiglio Regionale, di una legge che detta disposizioni in materia di OGM. Con questa norma il Friuli Venezia Giulia è l'unica Regione in Italia ad aver introdotto una moratoria sulla semina di organismi geneticamente modificati. Non una messa in discussione del principio della coesistenza sancito dall'Unione Europea, ma la dimostrazione, con dati scientifici, che in una regione come la nostra, in virtù delle sue caratteristiche ambientali, la convivenza fra coltivazioni OGM da un lato, tradizionali e biologiche dall'altro, risulta impraticabile. L'obiettivo è pertanto quello di tutelare un modello di agricoltura basato su una pluralità di produzioni di alta qualità.

Il nostro suolo segna la linea d'orizzonte dove i nostri sguardi sono indirizzati per una nuova partenza del Friuli Venezia Giulia.

Sergio Bolzonello

Vicepresidente e assessore alle attività produttive, commercio, cooperazioni, risorse agricole e forestali



Da Cormons a Casarsa: questo itinerario unisce le due capitali enoiche della nostra regione. Si passa per Manzano (qui anche il vino è "seduto") e per Buttrio, sede di una famosa Fiera del Vino che risale al 1932 (si noti il campanile avvinghiato dalla ampelidacea, carica di grappoli). Udine rischia di essere letale nella multiforme offerta di tanti locali (ohimè, in buona parte solo storici). A Campoformido non può mancare l'*Empereur*, ma i suoi soldati pensano bene di fare provvista di vino locale e un *taiut* non manca neppure per gli arditi del cielo. Da Codroipo è d'obbligo una diversione per Villa Manin e per l'enoica Bertiole (*Bertiùl tal Friùl*), indi si passa il *Tliment* ed eccoci a Casarsa e alla sua rinomata Sagra del Vino, quest'anno alla sessantaseiesima edizione. La tavola, tratteggiata con la consueta simpatia da Emilio Caucigh, fa parte di una serie intitolata *Itinerari enogastronomici della regione Friuli - Venezia Giulia* edita dall'Ente Fiera di Pordenone nel 1960.

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 attività produttive,
commercio, cooperazione, risorse agricole
e forestali

Aprile 2014 - anno 6 - numero 1
tiere.furlane@regione.fvg.it

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

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

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:

- Moreno Baccichet
(moreno.baccichet@gmail.com)
- Cristina Basso
- Giosuè Chiaradia
(via Rotate, 24 - 33170 Pordenone)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Laura Di Bidino
(laura@hirennau.com)
- Alessandro Fadelli
(alfadelli@libero.it)
- Stefania Miotto
(stefimiotto@katamail.com)
- Francesco Orlando
(francesco.orlando01@alice.it)
- Dani Pagnucco
(dani.pagnucco@gmail.com)
- Carlo Petrusi
(carlo.petrussi@virgilio.it)
- Isabella Reale
(isabella.reale@comune.pordenone.it)
- Claudio Violino
(claudio.violino@regione.fvg.it)

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

Enos Costantini pagg. 21, 22, 26, 29, 40, 41, 42,
43, 48, 51, 52, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 63, 65, 67,
70, 82, 84, 85, 88, 91, 92, 96, 99, 100, 105, 107
basso, 112.

Carlo Petrusi pagg. 62, 68.

Archivio Germano Zorzettig pag. 71.

Ricerche iconografiche:
Enos Costantini; Biblioteca società filologica
friulana; Biblioteca ERSA "L. Chiozza", Pozzuolo.

Per la revisione bozze si ringrazia:
Enrico Filafferro

Stampa:
LithoStampa, Pasion di Prato (Udine)



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

INDICE

9



In Friuli quando c'era la réclame

L'impresa udinese Passero Chiesa

Isabella REALE

21



La pedemontana liventina

*Un percorso
artistico-letterario*

Stefania MIOTTO

31



I castagni nella pedemontana altoliventina

Paesaggio, legna e frutti

Alessandro FADELLI

39



*Il cibo nelle tradizioni
popolari del Friuli
Occidentale*

Gastronomia e calendario

Giosuè CHIARADIA

47



Carnevale e agricoltura

*Tradizioni nel Friuli
Occidentale*

Giosuè CHIARADIA



51

Stropacù
nel Friuli
Occidentale

*Una coltura da reddito
complementare*

Dani PAGNUCCO



55

**Cinquanta,
e ben portati**

*I dieci lustri della Stalla
sociale di Rauscedo*

Enos COSTANTINI,
Francesco ORLANDO



61

**Il “sistema
Spessa”**

*Attaccamento ai valori
tradizionali e viticoltura*

Enos COSTANTINI,
Carlo PETRUSSI



72

Il riordino fondiario in Friuli

Cenni di storia e progetto pilota

Claudio VIOLINO, Cristina BASSO



86

**La mont oltre
i luoghi comuni**

Ce, fasìno?



89

**Dell’energia
solare
in Italia e in
Friuli**

*... con uno sguardo alle
altre rinnovabili*

Laura Di BIDINO



99

La Fortezza FVG

*Dai paesaggi della guerra fredda
alle aree militari dismesse*

Moreno BACCICHET



Cividale del Friuli, immagine notturna del Ponte del Diavolo. Fotografia di Claudio Mattaloni.



BERRETTIFICIO ITALIANO



GORIZIA



MARCA DI FABBRICA

Isabella REALE

In Friuli quando c'era la *réclame*

Manifesti e bozzetti raccontano l'impresa udinese Passero Chiesa

Si può raccontare in molti modi la storia del Friuli, ma sicuramente se volessimo con una rapida occhiata attraversare un arco temporale che dall'unità d'Italia si inoltra fino agli anni del *boom* economico del secondo dopoguerra, un modo insolito e divertente, ma anche efficace e sintetico, sarebbe quello offerto dalla *réclame* stampata dalla ditta Passero Chiesa di Udine: manifesti, etichette, tabelle, cataloghi di vendita, hanno infatti affidato a immagini "ad effetto", accompagnate da un marchio e da uno *slogan*, la pubblicità di attività produttive ancora in auge o definitivamente tramontate, e contemporaneamente anche la visualizzazione di desideri, e sogni, magari nascosti o latenti, di più generazioni di consu-

Anonimo, *Berrettificio italiano Gorizia*, fine Ottocento-primi Novecento. Stampa Litografia Passero, Udine. Al posto del neonato, un'ampia varietà di cappelli e berretti viene esibita e vezzeggiata nella carrozzina, tutti prodotti nella sede goriziana del Berrettificio italiano il cui marchio di fabbrica rimanda al giglio bottonato della Città di Firenze, sede della casa madre.

matori non solo friulani. Protagonisti di questi manifesti sono spesso personaggi – oggi li chiameremmo *testimonial* – reali o d'invenzione, ma anche prodotti di bellissimo aspetto – oggi diremmo grazie al *packaging* – che puntano sull'estetica delle merci, e che ricorrono, come nel caso appunto della produzione Passero Chiesa, all'arte per essere più efficaci, generando una produzione pubblicitaria che a pieno titolo si può inserire tra le più interessanti nel panorama della storia del cartellonismo in Italia. Ma non stiamo parlando solo della storia dei nostri consumi, bensì anche di quella delle idee, in quanto questi manifesti ci comunicano spesso messaggi politici, affidandosi all'arte della persuasione di massa che proprio nel primo Novecento mette a punto le sue armi di "carta". Sì, perché è alla fragilità della carta incollata sui muri o sui prodotti inscatolati in cartoni e latte, o altrettanto fragili vetri, che si affida questa storia destinata per sua natura a un rapido consumo e distruzione, se non fosse per la qualità artistica che li ha in parte

preservati affidandoli al collezionismo, essendo questi manifesti vere e proprie opere grafiche grazie alla tecnica incisoria della litografia, che verso la metà dell'Ottocento permise una stampa a colori a bassissimo prezzo e ad altissima tiratura dando il via appunto alla nascita del cartellonismo.

E se tutti conoscono certo bene i manifesti della Belle Époque che raccontano la frenetica e gaudente vita parigina disegnati da Toulouse Lautrec, ma anche quelli della produttiva Milano con le Officine grafiche Ricordi grazie alle sinuose e allegoriche figure Liberty di Dudovich e Metlicoviz, artisti mitteleuropei provenienti dall'altrettanto emporiale e cosmopolita città di Trieste, dove ad esempio operava lo stabilimento Modiano, a gettare nuova luce sulla storia dell'impresa udinese Passero Chiesa è stata la Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia. Tra marzo e settembre del 2013 nella sede espositiva della Fondazione, una mostra frequentatissima e piena di colore, allestita dallo studio grafico di Ferruccio Montanari, dal titolo *Réclame. Ma-*



Anonimo, *Commemorazione di Pietro Zorutti a Cervignano*, 1892; stampa [Litografia E. Passero, Udine], Musei provinciali di Gorizia. La prima produzione pubblicitaria di Enrico Passero si affida ai cosiddetti “manifesti lenzuolo” o “cartellone” dove l’immagine, in questo caso il ritratto del poeta friulano Pietro Zorutti, celebrato a Cervignano in occasione del primo centenario della sua nascita, è subordinata al lungo elenco scritto dei festeggiamenti in programma.

nifesti e bozzetti del primo '900 dal Fondo Passero-Chiesa, a cura di chi scrive e di Annalia Delneri, ha rivelato a tutti gli effetti un inedito capitolo tutto friulano di intrecci tra arte e pubblicità, attraverso oltre un secolo di stili e tendenze, intersecandosi anche con l’avanguardia in virtù della stretta collaborazione con gli artisti che ha qualificato la Passero Chiesa come una delle principali imprese litografiche del nord Italia attive tra Otto e Novecento. Le opere, oltre trecento tra manifesti e bozzetti, sono state acquisite da parte della Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia nel 2005 a un’asta a seguito della liquidazione della ditta, e formano un fondo sotto la tutela della Soprintendenza archivistica del Friuli Venezia Giulia, che si relaziona e completa con altri manifesti e bozzetti acquisiti nel 1983 dalla Galleria d’Arte moderna di Udine grazie alla lungimiranza dell’allora direttore dei Civici Musei Aldo Rizzi, con la prestigiosa Collezione Salce di Treviso, e con varie collezioni private.

Enrico Passero, un’impresa al servizio della *réclame*

La storia ha inizio nel 1871 nel cuore di Udine, in via Mercatovecchio



La copertina del catalogo, ricchissimo di immagini, della mostra promossa e realizzata nel 2013 dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia. È una immersione nella storia recente del Friuli: la *réclame* ci presenta lo spirito di un'epoca, le aspirazioni dei cittadini e, soprattutto, l'economia a cui fa da battistrada.

20, dove aprì la sua prima impresa un giovane di belle speranze di nome Enrico Passero, singolare personalità di imprenditore che, alle doti di disegnatore e acquarellista, sposava un incredibile fiuto per gli affari, incentivando su scala industriale l'applicazione della litografia e della cromolitografia. Apprese le arti del disegno presso le scuole serali e domenicali fondate dalla Società operaia di mutuo soccorso, istituita a Udine il 9 settembre del 1866, dove più generazioni di giovani friulani si stavano formando pronti a impiegarsi nelle cosiddette "arti minori", applicate o industriali, Passero imparò il mestiere dapprima a Udine presso la calcografia musicale di Luigi Berletti, apprezzata per la nitidezza della stampa paragonabile alla qualità di

altre case editrici come Ricordi e lodata dallo stesso Giuseppe Verdi, per poi perfezionarsi nella tecnica litografica emigrando nel 1869, come ogni intraprendente friulano dell'epoca, a Milano e a Trieste. Divenuto litografo esperto, grazie a prezzi "modicissimi", in pochi anni vendette in mezza Europa le sue etichette, ritratti, musica, cartelloni per l'opera e il teatro, per le mostre, stampando carte geografiche di grande precisione, le principali piante e vedute di Udine, della provincia e di varie città italiane, tra cui la celebre raccolta di vedute di Grado e dello stabilimento termale della Vena d'Oro.

Partecipa a varie esposizioni, ricevette molte segnalazioni e premi per la qualità della sua stampa, estendendo la sua committenza ben oltre i confini nazionali. Di fatto nel 1880 in quel di Udine la

faceva da padrone, come ricordano i rilevamenti statistici sulle industrie friulane, impiegando 20 operai durante tutto l'anno e dotandosi di "due macchine celeri, servite da 1 caldaia a vapore di 2 cavalli, e 6 torchi a mano. Questo opificio è fornito di tutti i meccanismi necessari (macinatrice di colori, tagliatrice, pantografo a caoutchouc, ecc.) di attrezzi, pietre, ecc. e vi si eseguono lavori litografici in nero o a colori, che vanno, non solo per tutta Italia ma altresì in Svizzera, Austria, Spagna e Repubblica Argentina".

A questa prima attività ci rimandano alcuni manifesti di grandi dimensioni, alti anche due metri, una tipologia a "lenzuolo" che ci parla della prima produzione pubblicitaria, manifesti-cartellone che reclamizzano spettacoli di teatro, d'opera, o fiere, con scritte e pro-

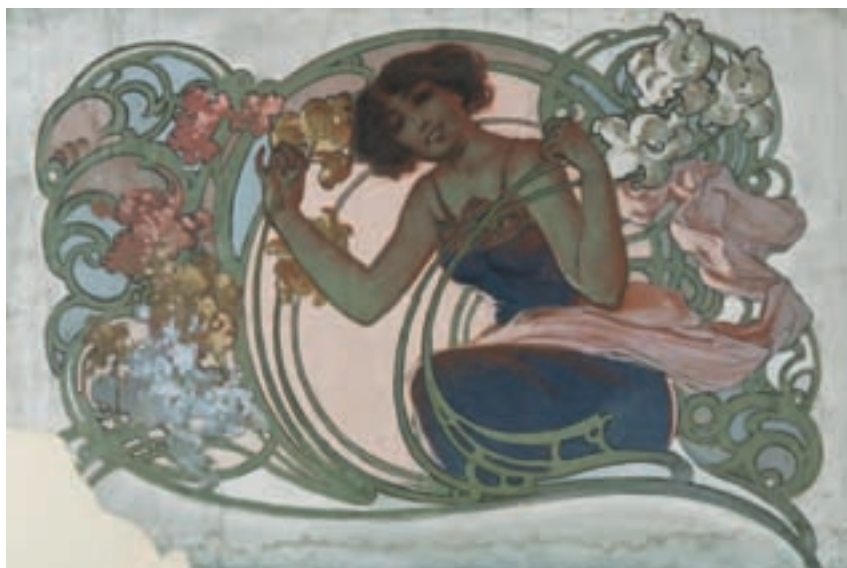


Figura femminile con ornati floreali, inizi Novecento, bozzetto a matita e tempera; Litografia E. Passero, Udine. I primi cartelloni pubblicitari prodotti da Enrico Passero si affidano a suadenti e sinuose figure femminili, avvolte da ghirlande e fiori in un ritmo curvilineo di grande impatto decorativo in linea con il gusto del Liberty precocemente introdotto in Friuli nelle arti applicate, dal manifesto al mobile, dall'architetto gemonese Raimondo D'Aronco.



Antonio Bauzon, *Biscotto umbro Fratelli Paoli*, 1907 circa, bozzetto a tempera su carta [Litografia E. Passero, Udine]. Il bozzettista Antonio Bauzon si pone nel suo messaggio pubblicitario al servizio di un'immagine tradizionale e rassicurante, sfruttando il suo sagace gusto per l'osservazione di cronaca e costume nelle argute vignette al tratto, in linea con le eleganze e i riti mondani della *Belle Époque* come nei conversari salottieri tra biscotti e tea.

clami, come quello dedicato nel 1892 a una *Gran Fiestone* organizzata a Cervignano in onore del primo centenario del poeta Pietro Zorutti con tanto di Ballo e *Corse di Muss*, e conservato dai Musei Provinciali di Gorizia, dove

compare un ritratto del poeta disegnato dallo stesso Passero, ma anche una figura di fanciullo che sorregge serti di rose. Più frequentemente altri analoghi cartelloni si affidano a suadenti e sinuose figure femminili, anch'esse avvolte da

ghirlande e fiori in un ritmo curvilineo di grande impatto decorativo che ovviamente declinano il gusto del Liberty precocemente introdotto in Friuli nella arti applicate, dal manifesto al mobile, dall'architetto gemonese Raimondo D'Aronco, autore dei padiglioni disegnati all'insegna del nuovo stile per l'Esposizione regionale di Udine del 1903, e che l'anno prima all'Esposizione internazionale di Torino aveva imposto con i suoi apparati effimeri il nuovo linguaggio decorativo libero dall'imitazione degli stili storici. Ed è questa grande *kermesse* udinese che per la prima volta promuove a livello nazionale il *made in Friuli*, ovvero il territorio friulano e i suoi prodotti, a riassumere lo slancio imprenditoriale della Belle Époque all'insegna del motto "L'arte commuove, la scienza illumina, l'industria sospinge". L'immagine del cartellone pubblicitario ufficiale dell'Esposizione, fortunatamente conservato nelle collezioni Salce del Museo di Treviso, è affidata al migliore artista cresciuto da Enrico Passero, l'udinese Cesare Simonetti, uno dei tanti giovanissimi disegnatori – alcuni dei quali anche minorenni – "pescati" alle scuole serali di disegno della *Giovanni da Udine*, e che poi si era affermato da Doyen a Torino e come disegnatore per l'infanzia per testate nazionali come il *Giornalino della Domenica*.

In questa Esposizione emergono i clienti più affezionati all'impresa di Passero, dai biscotti Delser alle distillerie Canciani e Cremese, alla birra Moretti, che si rivolsero per la promozione e commercializzazione



Antonio Bauzon, *Gheisha e fiori*, inizi Novecento, Bozzetto a matita e tempera. Litografia E. Passero, Udine. Dal 1904 l'artista cui si affida Passero per i suoi bozzetti pubblicitari è Antonio Bauzon, singolare figura di verseggiatore in friulano e illustratore per riviste e quotidiani: il suo cartellonismo, contrassegnato da sintesi e linearismo, è qui impegnato nella celebrazione della bellezza esotica di una *gheisha*, forse disegnata per una rappresentazione della *Madama Butterfly*.

alla nuova arte della *réclame* da lui promossa.

Dal 1904 l'artista cui si affida Passero è Antonio Bauzon, singolare figura di verseggiatore in friulano e illustratore per riviste e quotidiani: il suo cartellonismo è contrassegnato da sintesi e linearismo, al servizio di un'immagine tradizionale e rassicurante, con sagace gusto per l'osservazione di cronaca e costume nelle argute vignette al tratto, in linea con le eleganze e i riti mondani della Belle Époque come nei conversari salottieri tra biscotti e *tea*, o nella celebrazione della bellezza esotica di una

gheisha, forse disegnata per una rappresentazione della *Madama Butterfly*.

Ma Enrico Passero nel frattempo aveva anche pensato al futuro e a Milano, nel 1906, aveva scoperto il giovane litografo lombardo Chiesa, tenace e preparatissimo, che portò con sé a Udine e che divenne nel 1911 il suo successore. La loro ultima e comune attività fu l'apertura nel 1907 a Monfalcone di uno stabilimento per la litografia e la manifattura di carta e latta, favorita delle facilitazioni commerciali previste per Trieste all'interno dell'Impero Asburgico. L'impresa ebbe sviluppo anche dopo la prima guerra mondiale, accalappiandosi clienti come la multinazionale americana Singer, per la quale si stamparono in almeno 17 lingue le tabelle di latta con la nota immagine composta

dalla "S" che avvolge gigantesca con le sue volute una giovane intenta a cucire a macchina.

Giuseppe Chiesa ed eredi: rinnovamento nel Novecento

Scomparso nel 1908 Enrico Passero, subentrò dunque nella proprietà Giuseppe Chiesa (Castel Mella, 1871 - Udine, 1942), in seguito affiancato dai figli, fino al 1950, e dalla nipote Giuseppina Chiesa, che cedette l'impresa nel 1991. Quindi per altre tre generazioni le Grafiche Passero Chiesa e infine Rotograf, proseguirono con successo l'attività investendo sempre in nuove macchine e aggiornando le tecniche di stampa, traghettandola tra due guerre, furti e bombardamenti, costruendo nuove sedi, l'ultima su progetto dell'architetto Gino Valle a Molin Nuovo, in comune di Tavagnacco.



Anonimo, *Orsi in automobile*, inizi Novecento, stampa Pre.ti Stabilimenti Grafici E. Passero, Udine. Cliente affezionato di Giuseppe Chiesa è il Circo Kludsky, che gli commissiona continuamente manifesti anche di grandi dimensioni per i suoi spettacoli in tutta Italia: disegnati per lo più da Pietro Antonio Sencig, libero di dare sfogo al suo gusto gioioso e fumettistico, hanno come protagonisti coloratissimi personaggi in bilico tra realtà e fantasia, tra giraffe giganti e orsetti in automobile.



Tullio Crali, *Gorizia, Primo campionato interprovinciale radiomotociclistico per giovani fascisti*, 1933, stampa; Grafiche Chiesa, Udine. Uno dei capolavori dell'arte pubblicitaria stampati a Udine da Giuseppe Chiesa e senz'altro uno dei più riusciti manifesti italiani, si deve al futurista Crali, principale protagonista dell'aeropittura, che qui concepisce un'immagine "in movimento", rendendo l'idea della rombante velocità di una motocicletta mentre ci sfreccia davanti scomparendo subito alla nostra vista.

Nel dopoguerra la ripresa economica e il rilancio del mercato permettono una felicissima stagione per le grafiche Chiesa, grazie all'estro creativo di artisti impiegati nella realizzazione dei bozzetti per

manifesti, come nel caso, tra Liberty e linearismo Déco, di Pietro Antonio Sencig, arguto ideatore di personaggi gioiosi e fumettistici e di una serie di grandi cartelloni per il Circo Kludsky in giro con i suoi

spettacoli in tutta Italia, tra giraffe giganti e orsetti in automobile. Chiesa, che fu anche editore e stampatore di tante riviste come *La Panarie*, osò anche affrontare la sfida delle avanguardie grazie a un particolare rapporto con l'artista goriziano Tullio Crali, principale protagonista dell'aeropittura, approdando dunque al nuovo *lettering* novecentista e alla nuova concezione dell'immagine "in movimento" del Futurismo, esemplare nella rombante velocità di una motocicletta che scompare alla nostra vista, uno dei capolavori firmati Crali della produzione Chiesa insieme al manifesto disegnato da Luigi Spazzapan nel 1925 per l'Esposizione di caccia a Gorizia, dove uno stambecco è in bilico su una montagna triangolare nei termini geometrici del Déco. Tra i nomi che sfilano come bozzettisti ricordiamo quelli di Orell e de Finetti, senza dimenticare Vidris, Scolari, Zineti e, tra i friulani, Polesello, Leo Leoncini, Giuseppe Barazzutti, Mitri, Saccomani, Bernardinis, Liusso, molti di questi impegnati lungo gli anni Trenta in manifesti attraversati da lettere cubitali inneggianti a gare ginniche, adunate, raduni, e iniziative dell'Opera nazionale Balilla, all'insegna di una intensa stagione di comunicazione militante. A questi seguono negli anni Cinquanta disegnatori dal tratto fine e ironico come Emilio Caucigh, fino all'ultimo disegnatore interno, Marcello Di Tomaso e moltissimi altri la cui identità resta spesso ancora da individuare. Un'arte dunque al servizio della *réclame*, della moltiplicazione dell'immagine,



Pietro Antonio Sencig (attribuito), *Unto per carri*, Zanolini Bert, Palmanova, anni Dieci, bozzetto a matita e tempera su carta [Litografia G. Chiesa, Udine]. Questo ottimo prodotto promette di mettere le ali alle ruote del calesse e di far volare una giovane coppia verso un cielo punteggiato da fumanti ciminiere che annunciano un futuro di industrioso progresso.

che produce figure e fregi ad “abbellire” il messaggio pubblicitario accompagnandolo con un *lettering* che punta anche sulla varietà dei caratteri tipografici, permettendo a molti artisti, come confesserà Crali in una lettera a Chiesa, ieri come oggi del resto, di arrotondare i propri introiti grazie alla pubblicità.

Sogni e consumi di altri tempi, ma anche *evergreen*

Guardando dunque questi manifesti scorre sotto i nostri occhi un repertorio di prodotti e attività che hanno fatto crescere la nostra economia, interpretando e rispecchiando le necessità e i più intimi desideri di nuove classi e categorie di consumatori, ovviamente pilotandoli con sottili armi di seduzione di carattere psicologico. Molto si può dunque dedurre da questo campo d'indagine, basta scegliere



Eugenio Polesello, *Società fornaci – infrangibili, Pasiano*, 1930; stampa. Litografia Tipografia G. Chiesa, Udine. Una rombante auto da corsa, in piena curva di accelerazione, sta testando la tenuta delle tegole di rivestimento in cotto prodotte dalle Fornaci da laterizi di Pasiano di Pordenone, poi Società veneta per imprese e costruzioni pubbliche, una delle più antiche e rinomate fabbriche a livello internazionale del settore, a ricordarci un filone ormai dimenticato della nostra economia, quella delle fornaci e dei fornaciai.

re una chiave di lettura ed ecco emergere importantissime attività tutt'oggi in auge, altre invece “perse” per sempre nell'emporio della memoria, a mappare i distretti

produttivi del nostro territorio: ad esempio all'epoca delle carrozze e della Belle Époque ci riporta un bozzetto che ci racconta come a Palmanova da Zanolini Bert venis-

AMARO DI UDINE

SPECIALITÀ DELLA DITTA DE CANDIDO (NOME DEPOSITATO)
di ANTONIO COLUTTA

(CHIMICO FARMACISTA UNICO ED ESCLUSIVO PREPARATORE)
PIAZZA GARIBALDI UDINE



The illustration depicts a vibrant scene in Piazza Garibaldi, Udine. A large, golden hot air balloon with a blue band reading 'AMARO DI UDINE' and 'ESPORTAZIONE AL SOLE' is the central focus. The square is filled with people in early 20th-century attire, some waving, others walking. In the background, the grand facade of the Piazza Garibaldi building is visible, featuring Gothic arches and a central statue on a pedestal. A flagpole with the Italian tricolor stands near the balloon.

AMARO DI UDINE PREMIATO CON LE PIÙ ALTE ONORIFICENZE ALLE
ESPOSIZIONI INTERNAZIONALI E MONDIALI - 65 ANNI D'INCONTRASTATO
SUCCESSO - L'UNICO CHE SIA IN COMMERCIO NON ALCOLICO.

ED. TOR. BELLINI & C. UDINE 1908

se fabbricato un ottimo “unto da carro”, tanto unto che una giovane coppia si alza in volo su un calesse trainato da un cavallo verso un cielo punteggiato da fumanti ciminiere, in piena corsa verso ovviamente un futuro di industrioso progresso, difficilmente raggiungibile peraltro con quella forza motrice salvo a livello allegorico. Di fatto se andiamo a cercare tra le fonti dell’Archivio storico dell’Industria italiana, nel testo *Le condizioni industriali della Provincia di Udine* pubblicato nel 1890, apprendiamo “Al principio del 1889 anche in comune di Palmanova fu attivata una fabbrica d’unto da carro sotto la ragione Zanolini Carlo e C.”, un opificio che occupava al tempo cinque operai e che disponeva di un motore idraulico della forza di cinque cavalli. Ma al cavallo subentrò presto il motore, come ci testimonia un bel manifesto firmato Eugenio Polesello che fa scendere in pista una rombante auto da corsa, in piena curva di accelerazione, a testare la bontà delle tegole di rivestimento in cotto prodotte dalle Fornaci da laterizi di Pasiano di Pordenone, fondate da Chiozza,

Anonimo, *Amaro di Udine specialità della ditta De Candido di Antonio Colutta. L'unico non alcolico*, 1920 circa, manifesto, stampa [Litografia G. Chiesa - Udine], collezione privata. Emulo dell’impresa del *Balon di Filippin*, la mongolfiera che sorvolò Udine nel 1904, l’Amaro venne pubblicizzato con lettere a caratteri cubitali in volo su Piazza Contarena nel 1912, evento immortalato più tardi in un manifesto sullo sfondo del nuovo municipio di Raimondo D’Aronco ultimato nel 1930.

poi Società veneta per imprese e costruzioni pubbliche, che impiegavano, stando agli stessi annuari statistici del 1880, ben 880 operai esportando in tutto l’Oriente e in America, facendo concorrenza alle rinomate fabbriche di Marsiglia, grazie anche alla pubblicità: ecco dunque emergere un particolare filone della nostra economia, quella delle fornaci e dei fornaciai, ormai legato al passato.

Non così per il distretto di Maniago, dove l’antichissima lavorazione dei coltelli e delle armi da taglio, sostanziale per tutto il territorio da Frisanco in giù, che presto diede origine a una Società cooperativa, è oggi ben documentata non solo da una produzione di alta qualità e fama, ma anche da un Museo delle coltellerie (si veda *Tiere furlane* n. 9, 2011): una serie di manifesti e di réclame prodotta fin dagli esordi da Enrico Passero e poi da Giuseppe Chiesa, racconta anno per anno la storia di un esemplare rapporto fiduciario ad esempio con lo storico marchio Nanut Beltrame. Ma dal Fondo Passero Chiesa emerge anche un Amaro di Porcia, tipico esempio di manifesto impostato sul prodotto e sul suo *packaging*, a incuriosirci su quale sapore avesse questo Amaro disperso nella notte dei tempi. Ma di certo se passiamo alla categoria merceologica dei vini e dei liquori, il panorama si amplia, anzi si moltiplica, in quanto proprio la ditta Chiesa si specializzò in etichette per bottiglie coprendo un’area territoriale vastissima, dai marsala siciliani al vino istriano, senza



I due moretti con il bicchiere della Birra Moretti, Udine, dopo il 1912, bozzetto a matita e tempera; Litografia E. Passero, Udine. Cliente storico della pubblicità prodotta dalla Passero Chiesa è la Birra Moretti, un’impresa “spumeggiante” qui associata, giocando sul significato del cognome, a due *testimonial* dalla pelle scura.

trascurare peraltro la stampa di manifesti che dichiarano guerra all’alcolismo, come dire che il cliente ha sempre ragione. Sicuramente la parte del leone la fanno in terra friulana le birre, e rifacendoci ancora alle statistiche del 1890, producendo ben 7.345 ettolitri di birra superiore a otto gradi, in gran parte bevuta nel vicino Veneto: dal 1859 le birre di Luigi Moretti di Udine, e di Francesco Dormisch di Resiutta, in primis, hanno ben tenuto nei secoli, entrambi clienti affezionati per la pubblicità alla Passero Chiesa. Un caso per tutti, l’etichetta della Birra Moretti con i due piccoli “moretti”, talora rappresentati mentre la sorseggiano



Leo Leoncini, *La Torinese di Rottaro-Tessaro-Vidoni*, Udine, 1915-1920; stampa; Tipografia Litografia Passero di G. Chiesa, Udine. La moda oggi più che mai, ma già ai tempi della *réclame* prodotta da Passero Chiesa, è la principale cliente della pubblicità: qui è di scena l'eleganza sartoriale di un *atelier* udinese e se volete provare a prenotarvi un abito come questo telefonate al numero 406.

sul ring in una pausa durante un incontro di pugilato, direttamente ispirati dalla guerra di Libia del 1912, e riformulati anche in una versione più friulanista, ovvero

ispirati ai due mori che battono le ore sopra l'orologio di Piazza Contarena (per il popolo udinese *Gradine* e *Baleben*).

A loro insaputa i due moretti stam-

pati da Passero Chiesa divennero i protagonisti di un caso internazionale durante la seconda guerra mondiale, quando Radio Londra, dando la notizia della riconquista di Cassala, commentò ironicamente la scoperta del cartello pubblicitario con la Birra Moretti trovato dalle truppe, come dimostrazione del razzismo degli italiani colonizzatori. Sospesa la pubblicità per ordine del Ministero degli Esteri, i due "moretti" rispuntarono nuovamente nel dopoguerra per pubblicizzare la birra bruna tipo Monaco, affiancandosi per molti anni all'insegna araldica del castello di Udine, e anche al famosissimo "baffone", protagonista anch'esso di un'altra avventura pubblicitaria. Elaborato a più mani, ringiovanito, con sfondi diversi, fino a lampeggiare sulla fabbrica di piazzale XXVI Luglio (Tempio Ossario), il vecchio baffuto con il cappello divenne una vera icona, ma questa volta la sua immagine non scaturì da un bozzetto bensì da una foto scattata nel 1942 da Lao Menazzi che lo immortalò seduto a un tavolo alla trattoria Boschetti di Tricesimo, intento appunto ad assaporarsi una birra e, tra le sue varie declinazioni, ci fu anche la versione televisiva per il Carosello e i cartoni animati di Bruno Bozzetto. Tutt'oggi, anche se la proprietà è passata ad altre mani, il "baffo" Moretti identifica nell'immaginario collettivo italiano la friulanità, e a lungo le quartine stampate sui sottobicchieri in cartone hanno ribadito: *Mi plâs blonde, mi plâs more, pur che sedî di Moret: cu la blonde o passi l'ore, cu la more o voi tal jet.*

AMYLOTROFINA BISCOTTO TROFÈ
PRODOTTI BREVETTATI

DELSER

La migliore farina alimentare per bambini.

Di facile digestione, nutritivo, ricostituente.

Drogherie del Regno

Pietro Antonio Sencig, *Biscotto Trofè Delsler*, Martignacco, Udine, anni Venti, stampa; Litografia Passero di G. Chiesa, Udine. Una nuova clientela sempre più esigente e ben presto soddisfatta dalla pubblicità è l'infanzia: i fragranti biscottini Delsler, associati dal 1925 a una speciale "pappa" per palati delicati, l'Amylotrofina, garantiscono bimbi paffuti e forzuti.

Udine però ha anche un gusto "amaro": si deve infatti a Domenico De Candido la preparazione dell'Amaro di Udine, ispiratore di una trovata pubblicitaria singolare nel 1912, quando un pallone aerostatico fu fatto salire reclamizzandolo a caratteri cubitali, evento in seguito immortalato, sullo sfondo di piazza Contarena, unitamente alla costruzione del nuovo Municipio di Raimondo D'Aronco ultimato nel 1930, da un bel manifesto stampato da Passero Chiesa, che rimanda, per chi oggi volesse degustarlo, alla farmacia Colutta in piazza Garibaldi. Un amaro dal gusto dunque "inossidabile", sulla breccia ormai da secoli e che, diversamente da molti altri, non è transitato in altre mani e che ancora oggi per la sua immagine si affida, per il godimento estetico dei più nostalgici e tradizionalisti di noi, al buon gusto d'altri tempi espresso dall'artistica e ammiccante *réclame* della Passero Chiesa.

Si ringrazia la Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia che ha autorizzato la riproduzione dei manifesti del Fondo Passero-Chiesa.

Un ringraziamento anche ai Musei provinciali di Gorizia e alla farmacia Colutta di Udine.



Visione dall'alto del fiume Livenza. Fotografia di Stefano Zanini.

Stefania MIOTTO

La pedemontana liventina

Appunti per un percorso artistico-letterario

«Col cuore rapito nella distesa del cielo, collo sguardo perduto nel declinare dei colli, fra l'azzurro ed il verde, calmi, infiniti, sotto quel sereno, fra questo sorriso, nell'alito profumato che sale dall'erbe ed il silenzio solenne che scende dal monte, ci sembra di sognare. Laggiù, nel rantolo affannoso, nell'aria pesante che soffiano i polmoni guasti delle vostre città percorse, tormentate, scosse, straziate da venti stimoli, da cento macchine, da mille ruote, abbiamo lasciato le stanche persone, gli spiriti affranti; qui, leggeri, rinati, purificati, guardiamo il cielo e i monti...».

Questa testimonianza sul valore rigenerante della vacanza che oggi si direbbe naturalistica, scritta in un'epoca che riservava la villeggiatura a pochi privilegiati, appartiene alla scrittrice friulana Elena Fabris Bellavitis (1861-1904), di cui ricorrono centodieci anni dalla morte. Originaria di Lestizza, la nobildonna aveva sposato nel 1883 il sacilese Antonio Pio Bellavitis, unione dalla quale nacquero tre figli; Elena viveva con la famiglia a Udine ma, durante la stagione della vendem-



Case di Polcenigo alla fine dell'inverno. Acqua è il tempo che scorre, lambisce il villaggio su palafitte, fa girare la ruota di un mulino, sgretola un muro che vide principi e re. Acqua è il tempo che ritorna, stagione che riveste la natura di colori, miracolo della vita che resiste e si rinnova.



Un inedito ritratto fotografico di Elena Fabris Bellavitis (1861-1904). Polcenigo, Collezione Salice.

mia, trascorreva lunghi periodi a Valle di Sarone (oggi Fiaschetti di Caneva), ospite di una zia del marito. Frutto di questi soggiorni nella Pedemontana liventina sono numerosi articoli pubblicati negli ultimi anni dell'Ottocento nel *Giornale di Udine* o nelle *Pagine Friulane*: i bozzetti, ricchi di dati storici, artistici, etnografici, linguistici, e intrisi

di sincero amore patriottico (una costante nelle famiglie Fabris e Bellavitis), si caratterizzano innanzitutto per le poetiche e suggestive descrizioni paesaggistiche. Nonostante il tempo trascorso, molti di questi luoghi sono ancora perfettamente riconoscibili poiché la loro posizione geografica marginale rispetto alle principali direzioni di sviluppo economico, in particolare degli ultimi decenni, non ha garantito una sostanziale integrità. A oltre un secolo di distanza, possiamo pertanto aggregarci alla nostra scrittrice e seguirla nelle sue "scarpinate" autunnali: si fa infatti accompagnare solo per piccoli tratti dal calesse, mentre con tutta la comitiva familiare affronta intrepida le salite, rigenerandosi e catturando con gli occhi e la mente immagini e impressioni che poi trasfonde nelle sue pagine.



Il campanile della chiesa di San Giacomo a Polcenigo e l'ex convento francescano, il più antico della diocesi concordiese, ora casa canonica. Sullo sfondo, «quasi raggomitolato come un'aquila nel suo nido», si distingue appena il borgo di Mezzomonte; abitato oggi da circa una quarantina di persone, è meta di numerosi visitatori durante alcune manifestazioni, come l'autunnale "Sagra della castagna".

I borghi

Ed ecco i borghi collinari, primo fra tutti Mezzomonte: agli occhi di Elena «giace adossato e quasi raggomitolato come un'aquila nel suo nido», a volte sembra «carino come la corolla d'un fiore arrampicante, un gingillo e fa pensare a mille cose graziose», altre volte «una fiera raggomitolata nella sua tana, un gufo che allunghi il capo per islanciarsi sulla preda e mette un senso di raccapriccio».

La comitiva sale attraverso un erto sentiero, segnato dal lungo uso e in qualche punto più difficile appena dirozzato dall'uomo, fermandosi ogni tanto ad ammirare l'incantevole paesaggio: «le colline lontane, la strada del *Longon* bianca e diritta come una linea segnata col gesso; il castello piccino sul colle minuscolo; Polcenigo, Coltura e altri campanili laggiù; le linee oscure e ondulate del Livenza e del Gorgazzo; rialzi e avvallamenti, la campagna solcata in ogni senso da piantagioni, filari d'alberi che s'intrecciano e formano mille aiuole bizzarre come un giardinetto da bimbi; casine sparse come fiocchi di neve, strisce di ghiaie che biancheggiano, ciuffi oscuri che saranno boschetti...». Arrivati in cima, la contessa osserva curiosamente «le case, l'una sull'altra per modo che a molte termina il cortile dove incomincia il tetto della vicina; qui tutto è piccolo e ristretto ed è strano vedere come, in mezzo alla vastità della montagna, lo spazio sembri misurato a millimetri: casine, con finestrine, porticine, tutto un paese minuscolo...». La descrizione di quel nido d'aquila, che all'epoca contava circa cinquecento



La suggestiva sorgente del Gorgazzo a Polcenigo, ritratta nel 1872 dal pittore sacilese Luigi Nono in un celebre dipinto di intonazione macchiaiola. Il contrasto tra l'eccezionale colore azzurro delle acque, il verde della vegetazione e il bianco delle rocce calcaree, che affascinò anche la scrittrice Elena Fabris Bellavitis, continua tuttora ad esercitare nei visitatori il suo incanto.

abitanti, prosegue con l'osteria, alle cui pareti è appeso l'avviso «*n'barco per andar in Merica*» – anche il marito dell'ostessa, d'altra parte, è a lavorare in Germania, come quasi tutti gli uomini, non potendo vivere delle magre risorse del paese – e con la piccola chiesa dal campanile provvisorio a tre capriate in legno, sostituito da quello attuale negli anni Cinquanta del Novecento. Nonostante il nubifragio che sorprende i gitanti sulla via del ritorno, facendoli giungere a Polcenigo inzuppati fino alle ossa, per l'animo poetico della Fabris Bellavitis quel paesaggio, «pur lagrimoso, è un incanto».

Oggi Mezzomonte è abitato da circa una quarantina di persone, numero che aumenta d'estate, quando rientrano i discendenti degli emigranti costretti a lasciare queste zone per molti decenni dell'Otto e Novecento; meta di visitatori durante alcune manifestazioni, in particolare la "Sagra della castagna" un tempo

regina delle vicine montagne, conserva negli altri periodi il fascino ritroso, quasi sospeso nel tempo, che aveva ammaliato la nostra scrittrice.

Le sorgenti

Nelle passeggiate settembrine, ad accendere in modo particolare la fantasia della nobildonna sono le sorgenti. Arrivata in prossimità di quelle del Livenza si chiede: «Che siamo noi, in confronto d'una di quelle gocce? Piccola stilla, vieni dall'alta cima, dalla profondità d'un vulcano, dalle viscere della terra? Porti teco atomi di materie a noi sconosciute, hai sfiorato misteri impenetrabili, hai corso miglia e miglia per vie inesplorate, hai rinfrescato ignoti muschi, hai bagnato marmi preziosi, hai brillato su rare gemme, hai lavato scheletri d'esseri favolosi... che cosa hai visto, che hai lambito?». Nel corso di un'altra gita, giunta alla sorgente del Gorgazzo, dove la montagna «cade a

picco sull'acqua turchina, che esce tranquilla, quasi immobile, dalle profondità cavernose», con abile *escamotage* letterario si finge priva di quell'immaginazione che porterebbe un poeta a vagheggiare «ninfe azzurre, conchiglie risplendenti, pesci dorati nelle acque nascoste; fate bianche sorvolare di roccia in roccia e sparire nel buco nero portate sul dorso da strani animali; tutto un mondo ignorato nell'ignoto». Non è la prima descrizione della sorgente in nostro possesso. Nel 1877 il geografo e alpinista udinese Giovanni Marinelli, quasi sopraffatto dalla bellezza del luogo, ne aveva condensato in poche celebri righe la tavolozza: «Oh! Il meraviglioso spettacolo! Immaginatevi un bacino di dieci o dodici metri di diametro, posto all'estremo lembo del monte, che vi ripiega sopra una semivolta di roccia, quasi a renderlo più misterioso. Il bacino è riempito di un'acqua limpida, profonda, freschissima, colore..., in verità io non ve lo saprei dire; è verde-mare brillante, è color del cielo, è azzurro splendente, è turchino profondo, è un assieme di tutto questo; prendete il colore dello smeraldo, quello delle turchesi, quelli dei berilli, gettateli in un bagno di lapislazzoli, in modo che il tutto si fonda e ad un tempo conservi la originalità sua propria, ed avrete la tinta di quella porzione di cielo liquido, che si chiama il Gorgazzo». Un luogo intriso di magiche suggestioni, al cui richiamo non era riuscito a resistere il pittore Luigi Nono, sacilese d'adozione: nel 1872, nel celebre dipinto di intonazione macchiaiola *La sorgente del Gorgazzo*, aveva



Il torrente Gorgazzo con il suo tipico abitato in un quadro di Luigi Nono (1912), che più volte nella sua vita subì il fascino del luogo. Alle acque della Pedemontana, immortalate tra Otto e Novecento da numerosi pittori, hanno dedicato mirabili pagine descrittive anche studiosi e geografi di fama, tra cui ricordiamo l'udinese Giovanni Marinelli.

ritratto l'amico e collega Luigi Rosa, compagno di avventure giovanili, e un'elegante figura femminile, immersi nell'incanto poetico della natura in una barchetta posata sopra lo specchio lucente dell'acqua. Lo stesso Luigi Rosa, a sua volta, nel 1881 espose a Milano, tra gli altri, i quadri *Sulla Livenza* e *Sul Gorgazzo*.

La Fabris Bellavitis in più occasioni manifesta esplicitamente la sua ammirazione per il Nono: in visita alla sorgente del Gorgazzo, si fa indicare il punto preciso scelto dal pittore per realizzare un altro dipinto, *Mattino d'ottobre (Friuli)* presente nel 1894 all'Esposizione Triennale di Milano, e anche a noi lettori si profilano nitidamente davanti agli occhi «l'acqua dove vanno ad abbeverarsi gli animali, la casa rustica colle persone, le galline, la biancheria stesa ad asciugare...».

Le chiese

Altrettanto palese è la scarsa predilezione della scrittrice per

l'artista Ferruccio Scattola, autore del quadro raffigurante la *Chiesa della Santissima sul Livenza* (1897) all'epoca appena acquistato per la Galleria Marangoni, primo nucleo delle raccolte udinesi di arte contemporanea. «D'innanzi a quel dipinto, che mi richiamava tanti lieti ricordi d'allegre passeggiate, rimasi

immobile, collo sguardo fisso ai monti, al fiume. Quella è veramente la rustica chiesa, è il Livenza, che le scorre davanti; ma su tutto il paesaggio, dal cielo, ai monti, all'acqua, v'è una tinta di tristezza, un velo di malinconia, ch'io non vidi, nelle serene giornate autunnali».

E alla chiesa della Santissima è dedicata una delle descrizioni più accurate, attraverso la voce del *non-zolo* (il sacrestano) che illustra nel suo vernacolo l'unicità dell'edificio sacro: «*Onde vigniu? Da Udene; eh! I vien anca da pi lontan, da tutto al mondo par veder sta cesa!*». Possiamo così visitare l'interno del tempio, dedicato alla Trinità – ma i poveri contadini «professano grande venerazione per quella *santa santissima*, che molti credono essere la Madonna» – e seguire la comitiva mentre osserva con attenzione l'altare maggiore, copia iscrizioni, si fa elencare curiosi riti devozionali che rasentano la superstizione. I dettagli



Nella sua visita alla chiesa della Santissima Trinità di Coltura, la Bellavitis si soffermò su un intenso *Compianto* ligneo. Di questo gruppo di statue ci restano oggi tre figure femminili, conservate nella cripta sottostante l'altare maggiore, nonché alcune teste in sacrestia (Foto Riccardo Viola).



La chiesa di Coltura con il suo caratteristico *aldidor* (atrio coperto antistante), in un dipinto di Luigi Nono, che spesso inserì nei suoi quadri l'edificio sacro. L'*aldidor* fu abbattuto nel rifacimento di fine Ottocento, che dotò la chiesa di un'alga facciata neoclassica.

descrittivi sono fonte preziosa per ricostruire opere d'arte perdute, come il *Compianto* conservato nella cripta, di cui restano oggi solo tre figure femminili: Elena aveva infatti potuto vedere l'intero gruppo di statue, il Cristo «circondato dalle Marie, cioè la Madonna col fazzoletto in mano, Sant'Anna, Santa Maddalena, Santa Veronica, vestite di nero; ai lati due giudei, uno colla tanaglia, l'altro col martello, vere facce patibolari; tutti di legno dipinto, in grandezza naturale» (degli ultimi due, in realtà *Giuseppe d'Arimatea* e *Nicodemo*, sono visibili in sacrestia le teste). Le sue parole ci documentano anche alcune trasformazioni in corso alla fine del XIX secolo, come i lavori alla chiesa di San Lorenzo di Coltura, «quasi sfasciata sotto il piccone demolitore per lasciare posto alla nuova che s'innalza più grande e più bella»: interventi che

viderò la scomparsa dell'atrio coperto fronteggiante l'edificio sacro, più volte prescelto dal Nono per ritrarre scene di vita dei poveri



«Dalle imposte divelte entra il sole nello scalone, nelle sale, nelle stanze, in tutta la dimora regale. Il tetto comincia a cadere e forse trascinerà nella sua rovina altre bellezze; ma le mura staranno ancora salde molti anni e forse passerà un altro secolo...» Nel descrivere il castello, ricco di storia, la Bellavitis rendeva omaggio alla casata dei Polcenigo cui appartenevano sia la nonna materna che quella paterna.

contadini della zona. Accompagnando la scrittrice tra le colline, sentiamo «il lontanissimo squillo di campana» dell'oratorio privato Bellavitis, sconsideratamente demolito in tempi recenti con la dispersione del prezioso reliquiario che vi era conservato, e visitiamo le chiese dei dintorni ancora esistenti, dal piccolo sacello sul colle di San Martino, alla parrocchiale di Sarone, di cui la nobildonna ricorda il quadro *Sant'Antonio in estasi* del pittore veneziano Eugenio Moretti Larese (attivo nella zona, aggiungiamo noi, in quanto patrigno di Giuseppina Guidini, andata in sposa nel 1872 al conte Alderico Polcenigo).

Il castello di Polcenigo

Anche la Fabris Bellavitis era legata da parentela con la blasonata famiglia comitale: i suoi genitori infatti erano cugini di primo gra-

do, in quanto figli di due sorelle, le contesse Elisabetta e Laura di Polcenigo. Nel descrivere l'avito castello, già all'epoca ridotto a «miser scheletro principesco», ma ancora grandioso e superbo, la nobildonna confessa che «fin da bambina questa dimora di fate mi colpì l'immaginazione; fin da quando mi venne il ghiribizzo di scrivere le prime righe, il castello di Polcenigo nella sua vita gloriosa mi stette fisso come un dolce incubo, quasi un tributo che dovessi ai miei antichi parenti», ma teme ancora di non trovare le parole adatte, «tratti di penna abbastanza larghi e poetici». «Per sentieri erti e un po' difficili ascendiamo verso il castello; circa a metà del colle, da uno scavo fatto, osserviamo lo stretto passaggio che scendeva al piano. Dalla sua costruzione in solida muratura, si capisce che nei tempi antichi burrascosi servì d'asilo, di fuga, di segreto soccorso ai castellani di Polcenigo. Se quel passaggio scavato chi sa con quanta spesa e quali stenti nel terreno, quando non si aveva idea che la polvere potesse sventrare i monti, quando anzi non si conosceva questa terribile nemica dell'umanità» – scrive riferendosi alla dinamite, inventata da Alfred Nobel nel 1867 – «se, dico, quella via sotterranea potesse parlare, chi sa quante storie ci racconterebbe di fughe angosciose dai sotterranei del castello, di delitti nascosti». La comitiva giunge sul colle, «in un sorriso del cielo e della natura», immergendosi in un paesaggio che Elena non esita a definire paradisiaco: qui si posava l'occhio fortunato delle dame «e non si sa



Il lunare “cratere” di una cava e sulla destra l'abitato di Sarone. L'attività estrattiva nel comune di Caneva vanta una tradizione profondamente radicata nel tempo; documentata sin dall'età patriarcale, ha assunto oggi caratteristiche industriali e i materiali estratti conoscono una grande varietà di impieghi.

concepire come i conti potessero abbandonare questi luoghi incantati per correre in cerca d'avventure, di guerre e di dolori». Lo sguardo commosso è poi rapito dal fascino romantico delle vestigia. «La stupenda discesa di 366 gradini che conduceva in paese, i giardini, le balaustate, la chiesa che era dedicata a S. Pietro, tutto è in completa rovina; ma il castello s'erge ancora solido e bellissimo. Dalle imposte divelte entra il sole nello scalone, nelle sale, nelle stanze, in tutta la dimora regale. Il tetto comincia a cadere e forse trascinerà nella sua rovina altre bellezze; ma le mura staranno ancora salde molti anni e forse passerà un altro secolo...». Le maestose sale del palazzo invase dalla vegetazione esercitano tuttora il loro inquietante fascino, ma le strutture castellane e gli irri-conoscibili resti della chiesa di San Pietro meriterebbero un adeguato progetto di rivalutazione, più volte vanamente annunciato.

Il mercato di Sacile

Una mattinata della villeggiatura è dedicata alle compere, termine ormai sostituito dal modaiolo e compulsivo *shopping*. «È giovedì, per esercitare le gambe, non troviamo di meglio che andare a Sacile». Percorsi i cinque chilometri, il gruppetto raggiunge il centro liventino «fra una siepe di carrette, di buoi, un tagliare, un gridare di sensali, un ragionare di donne con porcellini in braccio che strillano, con ceste da cui sporgono colli scarlatti di tacchini ed ogni sorta di polleria». La famiglia Bellavitis si aggira incuriosita nella piazza «ingombra di baracche dove si vendono frutta, pesce, chincaglie, legumi, giocattoli ed ogni sorta di merci le più disparate. Il tempo splendido favorisce il concorso straordinario di gente fra cui non pochi villeggianti dei dintorni...». Scomparsa la vendita di animali, il richiamo che il mercato settimanale esercita sugli abitanti della città-

dina e dei paesi limitrofi, specialmente nelle belle giornate di sole, è identico, con la sua atmosfera inconfondibile, tripudio di colori, profumi e chiacchiere...

Le cave

Un'altra escursione permette alla contessa di documentare un'attività tradizionale della zona. «Le cave di Sarone furono aperte circa mezzo secolo fa ed i primi materiali servirono per la linea della ferrovia; da circa trent'anni fu necessario costruire alti e larghi muraglioni formati da grossi dadi di pietra per trattenere le sabbie, che altrimenti sarebbero scese, come una fiumana terribile, a seppellire il paese». Oltre un secolo dopo, l'attività

estrattiva nel comune di Caneva ha perso ormai da tempo ogni connotato artigianale per assumere tutte le caratteristiche dell'industria. I materiali estratti, la pietra calcarea e il marmorino, di straordinaria purezza (con un tenore di carbonato di calcio intorno al 99%), trovano utilizzo nell'edilizia, nella siderurgia e in una grande varietà di settori industriali, come la fabbricazione di colori, vernici, materie plastiche, carta, gomma, vetri, cristalli, ceramiche, prodotti farmaceutici, cosmetici, alimentari e altro ancora. È innegabile tuttavia che tale evoluzione ha determinato crescenti problemi di carattere ambientale (vibrazioni, polvere, rumori, passaggio di autocarri...) e di impatto

paesaggistico, solo parzialmente attenuati da piani di ripristino ambientale.

Il Cansiglio

La scrittrice preferisce le dolci colline, dalle quali può godere di una vista incomparabile che abbraccia tutta la pianura fino a scorgere, munita di un binocolo, la laguna di Venezia; se inizia una passeggiata quando è ancora buio, e «unico segnale di vita, brilla la luce elettrica del cotonificio di Pordenone», rivolge uno sguardo rassicurato «a quegli occhi del progresso, aperti nella notte come i nostri».

Al contrario, «l'alta corona di montagne, colle cime nude che danno l'idea del deserto, fra il cielo

Articoli di Elena Fabris Bellavitis sul territorio altoliventino (<http://periodicifriulani.sbhu.it>):

- * *Da Sacile. Per il furto di una vacca*, «Giornale di Udine», 4 ottobre 1894
- * *Da Sarone. Una bambina morta avvelenata? Ancora sul furto della vacca. Vendemmia. Una disgrazia in casa Chiaradia*, «Giornale di Udine», 6 ottobre 1894
- * *Da Sacile. Il Gorgazzo*, «Giornale di Udine», 12 ottobre 1894
- * *Il colle di S. Martino*, «Giornale di Udine», 22 ottobre 1894
- * *La centenaria di Coltura*, «Giornale di Udine», 23 ottobre 1894
- * *Il castello di Polcenigo*, «Giornale di Udine», 24 ottobre 1894
- * *La contessa Luigia Zeffiri Bellavitis*, «Giornale di Udine», 3 dicembre 1894
- * *Da Valle di Sarone*, «Giornale di Udine», 22 settembre 1895
- * *Da Valle di Sarone. La pioggia. La centenaria di Coltura. Una fiaba*, «Giornale di Udine», 8 settembre 1896
- * *Da Sarone di Sacile. Chiacchiere in ritardo*, «Giornale di Udine», 3 ottobre 1896
- * *Le cave di Sarone*, «Giornale di Udine», 20 ottobre 1896
- * *Da Valle di Sarone. Mezzomonte*, «Giornale di Udine», 23 ottobre 1896
- * *Nozze e funerali*, «Pagine Friulane», 1896-1897, 11, 28 gennaio 1897, 181-183
- * *Da Valle di Sarone. Chiacchiere*, «Giornale di Udine», 13 settembre 1897
- * *A Sacile. A Caneva. A Sarone*, «Giornale di Udine», 1 ottobre 1897
- * *La casuccia*, «Giornale di Udine», 2 ottobre 1897
- * *In Cansiglio*, «Giornale di Udine», 13-14-15 ottobre 1897
- * *Da Sarone. Il giuoco del pallone a Sacile. Sagre*, «Giornale di Udine», 14 settembre 1898
- * *21 settembre. 75 figli in una famiglia!*, «Giornale di Udine», 27 settembre 1898
- * *Da Valle di Sarone. Mentre piove*, «Giornale di Udine», 4 ottobre 1898
- * *El nonzolo della Santissima*, «Pagine Friulane», 1898-1899, 11, 25 marzo 1899, 174-177



Il Regio Palazzo Forestale, dove pernottò la Bellavitis nella sua escursione in Cansiglio, in una cartolina viaggiata del 1927.

e l'estensione di sasso», il rapido passaggio «dal ridente all'orrido», le trasmettono una malinconia che sconfinava nell'inquietudine. Così, nel resoconto di un'escursione alpinistica in Cansiglio, «la solitudine desolata, fra picchi acuti, burroni, sassi e pietre, ci dà l'illusione di trovarsi fra le *ambe* d'Africa», ricordando «le illustrazioni che si sono viste di quei luoghi infausti. Se a noi, venuti qui per diporto, muore la parola e ci stringe il cuore, che sarà stato per i poveri soldati affranti, assetati, feriti, arsi al sole in paese sconosciuto?», con riferimento alla guerra d'Abissinia e alla recente sconfitta di Adua (1896). Il mattino in Cansiglio offre però uno spettacolo inatteso e suggestivo: «da lungi e ai lati sembra di vedere stendersi il mare calmo, come se camminassimo sopra un ponte interminabile e fa una certa impressione inoltrarsi in quell'acqua che sembra ci stia dinnanzi; se il vento soffiava tra le fronde, darebbe la completa immagine del mare fosco senza confini. Il sole è alto, ma bianco e languido come

la luna sull'albeggiare, né giova a riscaldarci dal freddo umido. Sulla fine del bosco, appena comincia a diradare la nebbia, ci colpisce un'altra singolarità: i faggi appaiono ombreggiati dal giallognolo delle foglie al verde bianchiccio del legno, di stupendo effetto; pare uno scenario da teatro, un giardino illuminato a luce elettrica». Elena con il marito, una figlia e le guide aveva pernottato nel Palazzo forestale del Cansiglio, ristrutturato dopo il terremoto nell'Alpago e adattato in parte ad alberghetto nel 1875. Vale la pena infatti di sottolineare che nell'Ottocento, in particolare negli ultimi decenni del secolo, il complesso Cansiglio-Monte Cavallo fu luogo in cui si intrecciarono ricerca scientifica, escursioni, incontri culturali. Non vi restarono indifferenti gli artisti: il pittore Luigi Nono firmava nel 1877 il dipinto *Il Cansiglio* insieme all'amico canevese Domenico Mazzoni e a Pompeo Marino Molmenti, docente presso l'Accademia di Venezia, che spesso faceva visita ai suoi allievi in terraferma.

Un percorso artistico-letterario... perché no?

Ancora sostanzialmente integri, i luoghi della Pedemontana liventina che hanno ispirato Elena Fabris Bellavitis e molti pittori dell'Ottocento possono costituire oggi una forma alternativa e innovativa di offerta turistica integrata, mirata a promuovere lo sviluppo della zona valorizzando il patrimonio storico, artistico e culturale locale.

Mediante un'imprescindibile sinergia tra i Comuni interessati, la creazione di questo percorso, adeguatamente segnalato e supportato da materiale informativo – non utilizziamo la denominazione di “Parco letterario”, poiché si tratta di un marchio registrato – consentirebbe molteplici opportunità: sviluppare le potenzialità dell'*Albergo diffuso*, innovativo modello di ospitalità turistica nato proprio in Friuli, e dei numerosi *Bed and Breakfast* della zona, ampliare l'indotto (commercio e servizi), impiegare anche stagionalmente giovani qualificati per servizi di guida, attività laboratoriali rivolte alle scolaresche e quant'altro. Non va dimenticato che nei comuni di Caneva e Polcenigo vi sono altri “punti di forza” in grado di soddisfare un turismo sempre più esigente, quali ad esempio il Palù del Livenza, iscritto nel giugno 2011 nella lista UNESCO dei *Siti palafitticoli preistorici dell'arco alpino* e il Parco di San Floriano, unico esempio in Italia di Parco naturale e rurale, con attività di coltivazione e allevamento a scopo didattico e di ricerca, volte al recupero e alla valorizzazione di varietà frutticole ed orticole locali e di razze animali minori o a rischio



I resti del castello di Caneva, attestato dal XII secolo, e la chiesa di Santa Lucia, sulla sommità del Col de Fer (Foto Riccardo Viola). La locale "Pro Castello", che dagli anni Sessanta del Novecento si occupa della cura e valorizzazione del sito, vi organizza ogni anno in luglio una rievocazione medievale di grande richiamo.

d'estinzione.

Per quanto attiene alle infrastrutture del territorio, visto che la linea ferroviaria Sacile-Gemona è tristemente inutilizzata da luglio 2012, il suo ripristino in chiave turistica, sul modello di altre località – ad esempio del Trentino – che abbinano alla fruizione di piste ciclabili il ritorno in treno, oppure la sua stessa riconversione in pista ciclabile offrirebbe senz'altro un impulso alla visita e al soggiorno nella zona. In definitiva, quale miglior risposta ai morsi di una crisi economica di cui non si intravede ancora la fine, scommettere e investire sulle eccellenze del proprio territorio?

È straordinario, tuttavia, che la nostra colta accompagnatrice avesse già all'epoca intuito le potenzialità turistiche della Pedemontana liventina: «Non so capire come i fortunati e gli sfortunati vadano a



Il giardino a terrazze di Palazzo Scolari-Salice a Polcenigo, progettato nella seconda metà dell'Ottocento dall'ingegnere Pietro Quaglia, all'epoca proprietario, che dimostrò grande abilità nell'operare in uno spazio ridotto e condizionato dalla pendenza del colle. Oggi appartiene ad una pronipote di Elena Fabris Bellavitis, che ha trasformato il Palazzo in un rinomato *Bed and Breakfast*.

cercare lontano, forse all'estero, un paesaggio delizioso che li diverta, un'aria pura che li rinforzi. Dove mai potrebbero trovare bagni di sole, fonti d'ossigeno, amari e corroboranti migliori di questi? Nella natura che tutta sorride dal monte al piano, possono cercare salite difficili gli alpinisti, che vogliono scuotere le fibbre; i colli erbosi, i semplici passeggianti come me; la tranquillità deliziosa i più pigri di me...». E in un'epoca ancora lontana dalla vacanza di massa, concludeva: «Intanto sarei grata ad uno di quei prediletti che possono scegliere tra il monte, il mare, o il piano, se in un angolo del suo portafogli notasse il nome di questi paesi e l'anno venturo, nel polverone soffocante della città, ritrovando la noticina, pensasse: Andiamo un po' a vedere codesta Svizzera friulana».

BIBLIOGRAFIA

- M. Baccichet, *I pascoli della scienza. L'alpinismo risorgimentale in Cansiglio, Cavallo e Alpago 1867-1902*, Sacile, 1993.
- G.P. Gri (a cura di) *Caneva*, LXXIV Congress Società Filologiche Furlane, Udine, 1997.
- A. Fadelli, *Da grandioso palazzo a misero scheletro. Noterelle storiche sul castello di Polcenigo fra il XIX e il XX secolo*, in *Polcenigo. Studi e documenti in memoria di Luigi Bazzi*, a cura di A. Fadelli, Polcenigo, 2002, 113-126.
- A. Fadelli, *Le acque di Polcenigo*, Polcenigo, 2014.
- G. Marinelli, *Una visita alle sorgenti del Livenza e al Bosco del Cansiglio e un'ascesa al Cimon della Palantina (Monte Cavallo)*, Torino, 1877 (rist. anast. Sacile 1991).
- S. Miotto, *Le chiese di Coltura e Mezzomonte*, "Monumenti storici del Friuli" 20, collana diretta da G. Bergamini, Udine 2007.
- S. Miotto, *Cronache dalla villeggiatura nella Pedemontana liventina: Elena Fabris Bellavitis (1861-1904)*, «Sot la Nape», 3-4 (2013), in corso di pubblicazione.
- P. Serafini, *Il pittore Luigi Nono (1850-1918). Catalogo ragionato dei dipinti e dei disegni*, I-II, Torino [etc] 2006.

Devo lo spunto per l'istituzione di un percorso letterario sulle tracce di Elena Fabris Bellavitis alla dott.ssa Anna Salice, pronipote della scrittrice, che ringrazio ancora una volta per la squisita cortesia.



Il castagno ha segnato l'economia di tutta la pedemontana della nostra regione e di parte della montagna. I dati statistici sulla produzione di castagne sono pochi e non sappiamo quanto attendibili. Negli anni Trenta si segnalavano circa 47.000 q.li prodotti nella nostra regione, ridottisi a metà negli anni Cinquanta.

Alessandro FADELLI

I castagni nella pedemontana altoliventina

Formando il paesaggio davano legna e frutti



Da quasi trent'anni Mezzomonte, piccola e caratteristica frazione del comune di Polcenigo posta su un terrazzo a poco più di 450 metri di altezza sulla scarpata montana del Cansiglio-Cavallo, si anima nell'intero mese di ottobre per la *Sagra della castagna*. Si tratta di un'iniziativa di grande successo – clima permettendo! – che è stata avviata nel 1986 per contrastare il progressivo declino demografico, economico e sociale del paesino, rimasto ormai soltanto con meno di quaranta abitanti contro i seicento e passa di un passato non proprio lontanissimo, e richiamarvi migliaia di curiosi, mettendo al centro la castagna, un tempo largamente prodotta nei boschi che circondano l'abitato. Come confessano apertamente gli organizzatori, le castagne consumate a quintali durante la fortunata manifestazione non sono di provenienza locale, ma giungono da altre zone d'Italia, come il Piemonte e la Toscana, se non addirittura dall'estero. I pochi castagni

rimasti da queste parti, insidiati da mille problemi e da gravi e talvolta letali malattie (in particolare il cancro del castagno, provocato da una crittogama, e vari insetti parassiti, fra i quali la minuscola, ma temibilissima, *Dryocosmus kuriphilus*, o vespa del castagno, di recente e sciagurata introduzione), producono infatti assai poco e in maniera irregolare, non a sufficienza per accontentare frotte di golosi visitatori.

Eppure un tempo qui e nei paesi vicini, lungo la pedemontana altoliventina, c'erano migliaia di castagni, una presenza abituale nel nostro ambiente. Essi rivestivano un ruolo importante nella stentata economia del passato, sempre alle prese con diete povere e monotone, bisognose di integrazioni alimentari come quelle offerte proprio dalle castagne. Se oggi sono infatti soltanto un piccolo lusso, una prelibatezza per soddisfare palati e stomaci esigenti, magari offerte con strane e fintotradizionali

preparazioni in ristoranti falsorustici, un tempo i piccoli frutti usciti dai ricci erano un vero e proprio alimento. In questo breve contributo, di carattere essenzialmente storico, concentreremo la nostra attenzione sui comuni di Caneva, Budoia, Aviano e Polcenigo, per i quali abbiamo finora reperito maggior documentazione, avvertendo però che i castagni, come del resto gli altri alberi da frutto, non hanno purtroppo lasciato nelle carte scritte tracce di rilievo, ma solo rapidi e sfumati cenni.

Il castagno nei documenti

Le prime notizie sulla presenza di castagni nella zona risalgono addirittura al XIII secolo: quando nel 1222 Alderico e Varnerio, signori – non ancora conti – di Polcenigo, si spartiscono il feudo, originando i due rami di Polcenigo e di Fanna/Cavasso Nuovo, fra le varie proprietà che si dividono viene menzionato proprio un castagneto. Nel 1297 si ha poi notizia di un altro



La rivista di studi *La Mont*, tutta dedicata a Mezzomonte è (stata) un caso pressoché unico di pubblicazione periodica relativa ad un piccolo paese in grave crisi demografica. I contributi in essa contenuti, sempre pregevoli e sovente di spessore, rimangono a testimoniare la vita e l'uso del territorio nella pedemontana friulana prima del boom economico. Vi hanno collaborato studiosi di vaglia, non solo locali, e ogni numero della rivista (ne sono stati pubblicati sei) è un prezioso volumetto di tante storie che non ci sono nei libri di storia. In questa copertina del 1996 (fotografia di Giancarlo Rupolo) si vede benissimo, accanto all'edificio, un castagno che dovette essere maestoso e che ora appare palesemente colpito dal cancro americano. Come in tutta la pedemontana i castagni erano associati al prato, a distanze che ne garantivano il massimo di luce e di elementi nutritivi disponibili, senza che le chiome compromettessero la preziosa erba. La cura del prato era anche la cura di questo prezioso albero: la raccolta e l'allontanamento di tutti i ricci aveva, ad esempio, il duplice scopo di evitare che finissero nel foraggio e di eliminare gli insetti che parassitizzano le castagne (i tanto antipatici "intrusi" detti "vermi", in realtà larve di un lepodottero, *Laspeyresia splendana*, o di un coleottero, *Balaninus elephas*).



Il castagno da frutto era coltivato, oltre che in tutta la pedemontana e in parte della montagna (soprattutto nelle Valli del Natisone) anche sulle colline moreniche dove alcune plaghe, tanto per pedologia che per microclima, gli sono particolarmente favorevoli: nel comune di Tricesimo, ad esempio, ogni frazione conserva il toponimo *Cjastenêt* e Buja fino agli anni Quaranta del secolo scorso aveva considerevoli superfici coperte da questa splendida specie arborea. Nella fotografia, scattata da Tarcisio Baldassi nel 1947, vediamo una persona di Buja che preleva le castagne dalla ricciaia (localmente *el ricâr*, voce che manca al *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona). "La ricciaia consta nel cumulamento delle castagne appena raccolte e preferibilmente ancora chiuse nei ricci [...] e nel ricoprimento del cumulo con un forte strato di foglie, ricci e terra ben pressati, a uso di silo. Per il processo di fermentazione che tosto si avvia, le castagne assumono un buon grado di serbevolezza che permette di ritrovarle ancora sane e come fresche a primavera..." (Fenaroli 1945, 111).

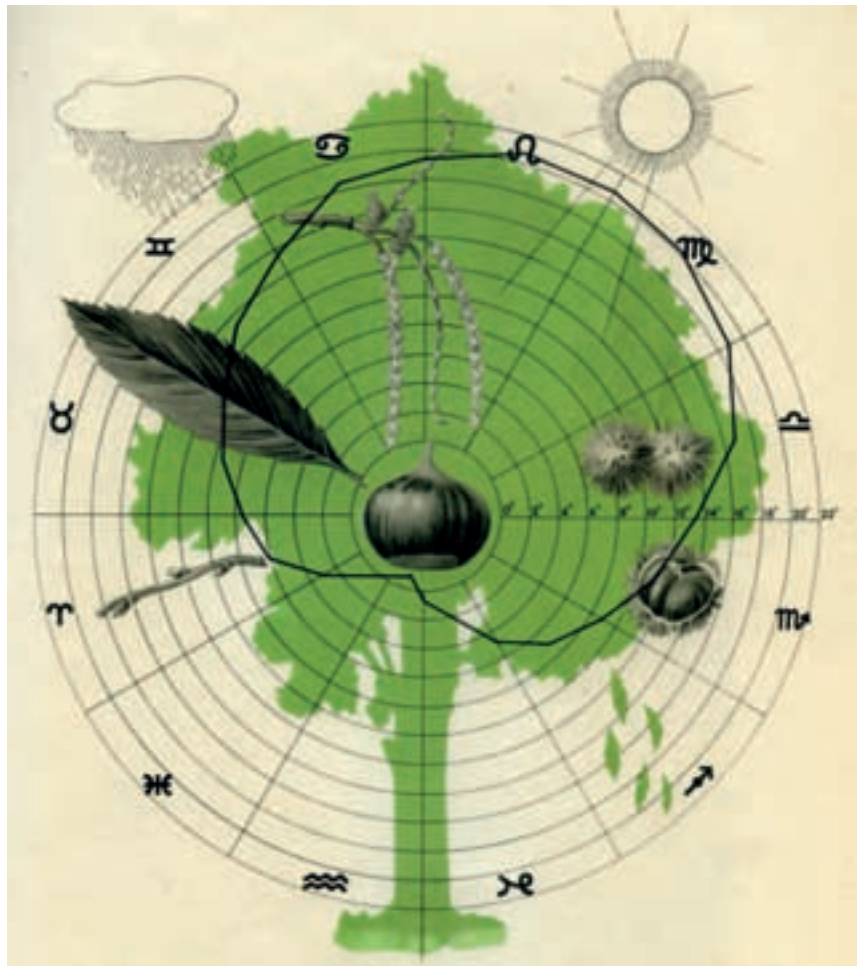
boschetto di castagni che sorgeva su un prato dietro il castello di Caneva. Man mano che passano i secoli, i documenti citano sempre più spesso la presenza di castagni nella zona, da Sarone a Santa Lucia di Budoia, da Coltura a Marsure, da Dardago a Giais. In occasione di vendite o affitti di terreni, di testamenti o di riconfinazioni di beni ecclesiastici e nobiliari, gli estensori degli atti non mancavano di registrare puntualmente, se presenti, i castagni, sia con termini generici (*certi, pochi, alcuni...*), sia invece, più spesso, indicandone

il numero esatto, e dandone talvolta anche le dimensioni (*grande, mezzano, piccolo...*) o l'età (più volte ricorre *vecchio*, segno di una considerevole età e di una durata fruttifera notevole), e in qualche caso pure il loro valore, tutt'altro che disprezzabile, in soldi e ducati veneziani. Li troviamo così sparsi un po' dappertutto, in montagna e soprattutto in collina, ma talvolta anche in pianura. Scioriniamo di seguito qualche esempio, collocato fra il XVI e il XVIII secolo. Un *pratum plantatum castegnariorum* (prato

piantato di castagni) nella località budoiese detta *Le dozze* fa capolino in un documento del 1512, mentre *tribus castenariis* compaiono a Marsure nel 1562 in un terreno in *Poyres, loco vocato Roines*; l'anno dopo due terreni in località *Doi*, sempre a Marsure, ospitano rispettivamente dieci e sei castagni. Il *Maso della mont* a Mezzomonte nel 1599 comprendeva alcuni *castanearis*, oltre che noci e altri alberi: come vedremo più volte, la presenza sullo stesso fondo di alberi anche molto diversi non costituiva in passato un evento eccezionale, anzi. Un castagno grande (*castanea una magna*, recita latinamente l'atto notarile) s'innalzava infatti nel 1614 su una riva a Gorgazzo, poco distante dalla caratteristica sorgente dell'omonimo torrente, accanto a olivi, viti e meli. Altri alberi sorgevano sul colle di San Floriano a San Giovanni di Polcenigo nel 1633, confermati in un documento del 1700 che parla per quella stessa zona di almeno due *castegnaretti*; anche la *Centa delli boschi*, sempre a San Giovanni, racchiudeva nel 1671 diversi castagni insieme a parecchi *arbolami* e a diversi alberi da frutto. Quindici *zocchi di castagnaro* crescevano nel 1662 sul *Col de fer* a Caneva, mentre un *bosco de castegnari* appare sempre a Caneva dietro il *Castello* nel 1724, forse lo stesso nominato già nel lontano 1297. Nel 1728 si annotava invece la presenza di alcune piante poco sopra l'abitato di Coltura, e più precisamente in un terreno detto

Pecol de camin, come del resto avveniva nello stesso anno per la cosiddetta *Riva delle costelle* a San Giovanni, dove comparivano vari *piedi di castagnaro*. A Santa Lucia di Budoia nel 1740 una *riva* collinare posta in *Tramoledo* accoglieva, insieme ad alcuni olivi

e a *vari legnami*, pure qualche castagno. Nel 1742 in un bosco di sopra la strada grande a Marsure crescevano ventitrè *zochi di castagnaro* e nel 1758 nello stesso villaggio, ma in località *Falcedo*, ne spuntavano invece venti, mentre poco lontano, in *Regenazzi*, ce



Il castagno questo sconosciuto. Siamo ormai distratti da troppe cose per poter apprezzare la vita vegetale: chi si è accorto che il castagno è l'albero con la fioritura più tardiva? Qui vediamo il ciclo biologico del nostro albero nello svolgersi delle stagioni. "Nell'ambito del quadrante stagionale sono raffigurati i principali fenomeni biologici del castagno in rapporto alla curva della temperatura media (calcolata per una stazione ottimale del castagno del versante meridionale alpino a circa 500 m slm) e ai fenomeni meteorologici dominanti (piovosità primaverile, siccità estiva). Nel quadrante di SW (gennaio-marzo) da rilevarsi la schiusura delle gemme (marzo); in quello di NW (aprile - giugno) la fogliazione (aprile - maggio) e l'antesi (giugno); in quello di NE (luglio - settembre) la fruttificazione (settembre); in quello di SE (ottobre - dicembre) la caduta dei frutti maturi (ottobre) e la defogliazione (novembre). I mesi sono contraddistinti dai corrispondenti segni dello zodiaco" (da Fenaroli 1945).

n'erano nuovamente ventitrè. Adirittura quarantadue erano poi i castagni piccoli e grandi che punteggiavano, ancora a Marsure, un bosco in *Sotto strada* nel 1756, e ben quaranta se ne sarebbero visti tre anni dopo nella poco distante località detta *Selva*. Nel 1780 a Coltura c'erano quattordici *castegnari* nel bosco del *Falzet*, verso la montagna, e ventisei nel *Bosco di Casa Matta*, appena sopra la sorgente della Livenza alla Santissima; dieci anni dopo in località *Bledoi*, a Budoia, si trovavano invece dieci *zochi di castagnar*.

Con olivari, morari e nogari e perari

Come dimostra la documentazione cinque-settecentesca esaminata e qui solo in minima parte citata, i castagni costituivano a volte dei veri e propri boschetti specializzati di varia estensione, ma più spesso si trovavano frammentati ad altri alberi, sia selvatici (pioppi, querce, olmi ecc.) che da frutto (in particolare olivi, noci, peri, meli, ciliegi e anche viti). Sempre spulciando la documentazione, troviamo ad esempio che nelle località *Ruaie* e *Centa*, poste sul già menzionato colle di San Floriano, vari *castegnari mezani* si mescolavano nel 1633 a *morari* (gelsi), *perari* (peri), *ceresari* (ciliegi), olmi, olivi – la zona era particolarmente vocata per tale coltivazione – e a parecchie *vide con i suoi alberi fruttifere*. Castagni e olivi si potevano trovare insieme anche a Coltura, sia in località *Broilo* (1637) sia in *Masaret* (1645), mentre in



Lo stato miserevole in cui versa la coltivazione del castagno nella nostra regione è dovuto ai motivi di ordine sociale che hanno portato all'abbandono della montagna, ma è stato grandemente favorito da una malattia fungina proveniente dagli Stati Uniti e approdata in Italia nel 1940, il cancro americano del castagno (*Endothia parasitica*). Nella figura si vede un castagno colpito da questa terribile micosi corticale in stadi progressivi di deperimento a intervalli di un anno l'uno dall'altro.

una *riva prativa e boschiva* in località *Alla val* a Dardago diversi *castagnari* si alternavano con *olivari piccioli da frutto* (1651). Nelle *Cente sotto plai* a Coltura coabitavano poi nel 1671 castagni, olivi, gelsi e *nogari* (noci). In *Valcovrera* a Caneva nel 1743 si registrava una *busa* con tre *castegnari* vicino ad altre *buse* con diversi *olivari*. Nel 1780 sopra Dardago, in località *Col ossia Fango*, un solitario castagno si accompagnava a nove *talponi* (pioppi neri), mentre a Mezzomonte nello stesso anno quattro castagni sorgevano accanto a un unico pero.

Non solo frutti

In una statistica del 1806 si calcolavano in circa ventimila (!!!) i castagni *fra grandi e piccoli* esistenti nel *Cantone* di Aviano (o nel solo comune? il documento non è proprio chiarissimo!). Un interessante e più dettagliato quadro della castanicoltura altoliventina si ha poi negli *Atti preparatori* del Catasto austriaco, redatti tra il 1826 e il 1827. A Caneva i delegati comunali che compilano l'ampio questionario governativo affermano che nel loro comune esistono alcuni castagni sparsi qua e là, che non costituiscono veri e propri castagneti. Tali piante, *di qualità così detta selvatica* (dunque non innestati?) e per di più *minutissimi*, nemmeno meritevoli *di essere presi in considerazione*, danno – secondo i Canevesi, non sappiamo quanto sinceri nell'occasione... – solo un *meschinissi-*

mo frutto, e ben di rado, tanto che le castagne non entravano nei vari commerci agricoli locali, e dunque erano utilizzate solo per l'autoconsumo familiare. Il loro legno aveva invece vari usi: per la costruzione delle fabbriche rustiche (case, stalle e tettoie), per ricavare pali da utilizzare per il sostegno delle viti, per ottenere legna da ardere e soprattutto da usare, insieme con quella di faggio, nei vari poiat allestiti in montagna per la fabbricazione di carbone vegetale, attività questa molto diffusa in tutta la pedemontana, ma soprattutto a Caneva. Anche a Budoia, dove i castagnari occupavano – a detta dei delegati locali – soprattutto i fondi a pascolo delle colline, in particolare a Santa Lucia, si sosteneva che non v'era commercio di castagne, ma solo l'utilizzo della legna come combustibile ai proprietari. A Giais, detto che le castagne si misurano verdi a stajo, si sosteneva che non se ne vendevano di secche, né v'è l'uso di seccarle; inoltre, che la battitura e la raccolta erano effettuate a metà fra proprietario e affittuario. A Polcenigo invece si affermava perentoriamente che non si producevano castagne, ma, vista la restante documentazione, si trattava probabilmente di un maldestro tentativo di tener nascosta all'occhiuta e pesante fiscalità asburgica una piccola fonte di reddito. Nel 1867, appena raggiunta l'unità d'Italia, in un'accurata indagine si riscontravano poco più di 54 pertiche censuarie di bosco castanile da

taglio nel comune di Budoia, mentre Caneva e Polcenigo ne apparivano del tutto privi, segno che qui i castagni non formavano boschi compatti. Qualche anno più tardi, intorno al 1880, si scriveva poi che

in varie località pedemontane, in particolare sui colli di Aviano, si coltiva il castagno come legname da costruzione e da fuoco, il quale dà anche dei frutti, ma piuttosto piccoli e in limitata



Al campanile de tole, così era chiamato a Mezzomonte il campanile fatto di assi di legno (tole). Il legno di castagno, robusto e longevo, formava tra l'altro le tre capriate che sorreggevano le campane. Questo manufatto, qui illustrato da Ermanno Varnier, ci fa comprendere quanto quei montanari si industriassero ad utilizzare le risorse locali per i bisogni della comunità. Il campanile de tole ha accompagnato i mezzomontini per secoli, nelle ore liete quanto in quelle tristi, fino a scomparire a cavallo del decennio 1940-50. È ricordato con simpatia, certamente non con rimpianto.



Le castagne nella *farsora* sono rimescolate per uniformare la cottura sulla brace. Fotografia di Gianenrico Vendramin (Archivio CRAF, Spilimbergo).

quantità. Nell'occasione si stimava che la produzione dell'intero mandamento di Pordenone, comprendente Aviano, ma non gli altri paesi della Pedemontana altoliventina, arrivasse a circa 250 quintali di castagne, cifra tutt'altro che disprezzabile.

Baratto

I documenti, pur numerosi, non ci parlano purtroppo esplicitamente né delle tecniche di coltivazione della pianta, né della raccolta (era sicuramente praticata la battitura o bacchiatura), né tanto meno della produttività. Sappiamo comunque

che le castagne – bollite, arrostiti e forse anche macinate e ridotte in farina, come accadeva in altre zone dell'Italia – costituivano un'importante integrazione delle misere diete contadine, visto che fornivano preziosi elementi nutritivi, come vitamine e sali minerali, e una buona dose di calorie. Non a caso in altre zone dell'Italia erano state soprannominate 'pane dei poveri' o 'pane dei montanari', che in genere scarseggiavano di cereali (e il castagno di conseguenza è stato detto in certe regioni 'l'albero del pane'). Nella zona altoliventina

ne facevano largo uso soprattutto gli abitanti dei paesi più 'montani', come Sarone, Dardago, Marsure, Giais e soprattutto Mezzomonte, dove a oltre 400 metri di altitudine, per ragioni pedologiche e climatiche, si tentava a coltivare il mais e gli altri cereali, ed era così difficile produrre e anche procurarsi la farina da pane e da polenta. Sono ben vive nella memoria degli anziani le donne mezzomontine che, fin dopo la seconda guerra mondiale, scendevano per ripidi sentieri verso il piano con le castagne da vendere o da barattare con fagioli, oppure con farina di mais o di frumento.

Frissora de castagne

A proposito di cottura dei frutti, un attrezzo per tale uso – una *frissora da castagne*, ossia un'apposita padella – spicca nel 1630 nell'elenco dei beni presenti nella casa polcenighese del nobile Giulio del Torso, e un altro compare nell'inventario del convento dei francescani osservanti che nel 1769 si apprestavano a lasciare il convento alla Santissima appena soppresso, dove per l'appunto appare elencata anche *una fersora per rostir castagne*. In qualche raro caso le castagne compaiono pure come pagamento in natura per affitti di terreni: è il caso per esempio di un *maso* composto da più terreni a Mezzomonte, in località detta *In mezzo le valli*, che nel 1635 veniva affittato dai proprietari, i conti di Polcenigo, per una serie di prodotti agricoli, fra i quali ap-



Legno di castagno, sezione trasversale (da Fenaroli 1945). Il castagno era impiegato per fare travature in edilizia ma, grazie alla sua durata nel tempo e alla resistenza agli agenti atmosferici, si adattava perfettamente alla costruzione di parti esterne di edifici come i poggiali. Veniva impiegato anche nella fabbricazione di botti, tini e caratelli. È ancora utilizzato, seppur meno diffusamente di un tempo, come sostegno per le viti.

punto la metà delle castagne che vi venivano raccolte.

Legname d'opera e bottame

Il castagno, come già accennato, non offriva solo frutti commestibili: il suo legno, compatto, duro e resistente all'umidità, aveva ampio uso sia nell'artigianato che nell'edilizia, dove serviva per costruire parti interne ed esterne di edifici, e dunque nelle vecchie stime di case comparivano spesso tavole e travi di *castagnaro*. Solo per dare due piccoli esempi, nelle case dei budoiesi Giacomo e Osvaldo Burigana, che facevano i

marangoni (falegnami), figuravano nel 1719 sei *tolle di castagnaro greze* e altre sette *appoggiate alli muri* in attesa di essere lavorate per qualche uso a noi sconosciuto; giusto cinquant'anni più tardi comparivano invece nel già citato inventario dei francescani della Santissima *alquanti legni di castagnaro, che non sono lavorati*. Il legno di castagno, lo ribadiamo, era adoperato inoltre per produrre pali per vigne e pergolati, recipienti, parti di attrezzi rurali e soprattutto stimatissime botti, *tinazzi* e *mastelle* per il vino, come scriveva del resto nel 1679 Giacomo Agostinetti di Oderzo nel suo libro, più volte ristampato, *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*: "si può dire che non sia la miglior botte che tutta di castagnaro, cioè doghe, fondi e cerchi", poiché "pare che il vino si confaccia più con quel legno che con altro".

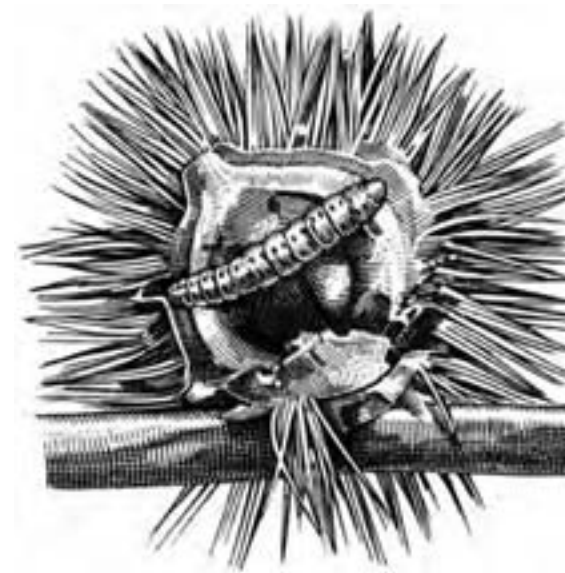
Usi vari e castaneoterapia

Un uso nient'affatto secondario dell'albero era poi quello come *legna da fuoco*, pur non essendo il massimo come combustibile a causa di un potere calorifico non eccelso, almeno se confrontato con altre essenze arboree come la quercia o il faggio. Pure le foglie trovavano talvolta impiego, da sole o mescolate con sostanze naturali di diverso tipo, come utile concime per i campi e gli orti. I fiori potevano poi fornire un buon nettare alle api, che producevano così all'inizio dell'estate un miele dal sapore caratteristico e dalle

proprietà medicamentose. Non va dimenticato infine che il castagno e le sue parti avevano anche svariati utilizzi medicinali nella farmacopea popolare: le foglie erano per esempio usate per infusi con effetti sedativi sulla tosse e, insieme con la corteccia, erano adoperate per realizzare decotti astringenti da applicare su pelli arrossate e irritate. Per ravvivare i riflessi dei capelli – una sorta di balsamo *ante litteram* – era invece usata dopo il lavaggio, pare con buoni risultati pratici, l'acqua di cottura delle bucce di castagna.

La pericolosa bacchiatura

La cura dei castagni e soprattutto la raccolta dei loro frutti attraverso la bacchiatura potevano d'altronde comportare anche dei pericoli, soprattutto a causa di ro-



Il "verme" delle castagne è, in realtà, la larva del lepidottero *Laspeyresia splendana* (nella figura tratta da Fenaroli 1945), ma non è raro trovare come ospite indesiderato anche la larva del coleottero *Balaninus elephas*.

vinose cadute, dato che si doveva in certi casi arrampicarsi sull'albero per effettuarla. Un paio di disgrazie mortali si riscontrano ad esempio a Marsure, dove Agostino Marsile nell'ottobre del 1706 *precipitò d'un castagnaro*, restando ucciso, mentre Giorgio Della Puppa *Zorzit*, sempre in ottobre ma del 1768, morì a trent'anni cadendo *nel bosco da castagnaro*; anche il sessantenne Gasparin Bonas di Aviano perse la vita alla fi-

ne di settembre del 1701 perché *casato d'un castagnaro*. I mesi citati in questi tre atti di morte, settembre e ottobre, dovrebbero essere proprio quelli nei quali avveniva da queste parti la raccolta dei frutti.

Nei toponimi

Qualche sporadica traccia della nostra pianta è rimasta infine anche nei nomi di luogo: segnaliamo un *Pra del castagner* a San

Giovanni, menzionato nel 1617, una *Val castegnera* a Dardago, ricordata a partire dal 1642, e un curioso *Prado del castegnaro gobbo* (probabilmente ricurvo, deforme) a Coltura, attestato più volte dal 1650 fino al Settecento, tutti toponimi oggi irrimediabilmente persi, nonché una località a Mezzomonte detta *Tastigners granc'* (ossia "castagni grandi"), ancora conosciuta dai pochissimi anziani rimasti in paese.



BIBLIOGRAFIA

- G. AGOSTINETTI, *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa* (1679), a cura di U. BERNARDI e E. DEMATTÉ, Vicenza, 1998.
- M. G. B. ALTAN (a cura di), *Statistica del Cantone di Aviano del 25 luglio 1806*, Aviano, 2000.
- E. APPI, A. CESSSELLI, *Vita di altri tempi*, "La Mont. Rivista di studi su Mezzomonte", 1 (1994), pp. 63-71.
- Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. IV, Roma, 1882.
- A. FADELLI, *Tra "lame" e "ciarboners". Note sulla vita a Mezzomonte tra gli inizi del Settecento e la prima metà dell'Ottocento*, "La Mont. Rivista di studi su Mezzomonte", 1 (1994), pp. 23-42.
- A. FADELLI, *Nonostante gli infortuni celesti...*. *Paesaggio ed economia a Caneva nel 1826 attraverso gli Atti preparatori del Catasto austriaco*, in G. P. Gri (a cura di) *Caneva*, Udine, 1997, pp. 319-332.
- A. FADELLI, *Mangiare e bere nella Pedemontana dell'Alto Livenza. Qualche cenno storico*, in *La cucina nella Pedemontana dal Livenza al Cavallo*, Polcenigo 1999, pp. 5-25.
- L. FENAROLI, *Il castagno*, REDA, Roma, 1945.
- F. FRILLI, *Un marchio per il castagno*, "La Mont. Rivista di studi su Mezzomonte", 2 (1996), pp. 7-10.
- F. METZ, A. FADELLI, *La chiesa e il convento francescano della Santissima Trinità a Coltura in un inventario del 1769*, in *Atti dell'Accademia "San Marco" di Pordenone*, 7/8 (2005-2006), pp. 123-168.
- R. PAVAN, *Dal bosco al prato e sui muri. Piccola guida alla flora di Mezzomonte*, "La Mont. Rivista di studi su Mezzomonte", 1 (1994), pp. 17-22.
- U. SANSON, *Budoia e il suo territorio*, I: *L'antica toponomastica di Santa Lucia*, II: *L'antica toponomastica di Budoia e Dardago*, Budoia, 1997-2000.
- Sacile e suo distretto*, Udine, 1868.
- A. SPEZZO, *Le castagne di Peonis*, in Costantini E., Micelli F. (a cura di) *La biodiversità coltivata*, Forum, Udine, 2008, pp. 139-142.
- G. ZOCCOLETTO, *I Sei Comuni. L'accordo di Polcenigo approvato dalla Serenissima nel 1793*, Budoia-Polcenigo, 1995.
- C. ZOLDAN, *La pieve di Dardago tra XIII e XVI secolo. Le pergamene dell'archivio*, Budoia, 2008.



Giosuè CHIARADIA

Ritualità del cibo nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale

Gastronomia e calendario

Le frittate di primavera c'insegnano a mangiare storia

La società in cui momentaneamente siamo inseriti conta i giorni per scadenze tributarie, per bollette da pagare, per riscossioni di stipendi e di pensioni, per interessi attivi o passivi e per ratei; la società dalla quale siamo partiti per questa babele informatizzata contava i giorni per santi (l'insalata novella si semina a *posent* a sant'Apollonia il 9 febbraio o a san Valentino, le zucche a san Giuseppe, il mais a san Marco) o per festività del calendario liturgico della nostra o d'altre religioni, o di ben più antichi calendari fissati nella pietra diecimila anni fa dalle prime comunità agrarie. E si capisce allora, essendo ovvio e naturale, che queste scadenze erano (e sono) segnate anche dalla consumazione comunitaria di certi cibi, che finiscono spesso per identificarsi con quelle ricorrenze, sicché ancora oggi parliamo delle mele di san Biagio, della *renga* delle Ceneri, della *pinza* epifanica e dei *crostoli* di fine Carnevale, del pane di san Valentino, e dell'oca e della

polenta novella e del vino nuovo di san Martino, ecc.

Nell'attuale livellamento consumistico, che tristemente sta scivolando verso la pizzomania e il macdonaldismo dell'ingozzamento rapido (si dice *fast-food*), nell'attuale babele etnico-religioso-linguistico-culturale cui non bastano più i satelliti, molto di quanto detto sopra si va perdendo o è già perduto. Qualcosa – speriamo parecchio – si è salvato, magari stravolto dall'aver perso nella coscienza della gente il primitivo significato, la sua ragion d'essere: s'è salvato solo per l'attaccamento della nostra gente a certe tradizioni per non perdersi, per non finire travolta nel qualunquismo, al quale consegue l'accettazione passiva degli ordini imposti dalla civiltà consumistica.

Io vorrei qui soffermarmi su alcune di queste scadenze, particolarmente significative nei loro rapporti con la gastronomia del Friuli Occidentale e prenderò le mosse dal Carnevale per giungere al primo di agosto,

lasciando ad un futuro contributo quella parte dell'anno che va dalla Festa dei Morti a san Valentino.

Carnevale

È noto che il Carnevale non è una data, ma un tempo, un periodo speciale di durata imprecisata, di cui è nota la conclusione – la mezzanotte tra il martedì "grasso" e il mercoledì delle Ceneri – ma non l'inizio, che è variabile: alcuni lo fanno partire dall'Epifania (che è idea molto diffusa nel Friuli Occidentale), altri da sant'Antonio abate il 17 gennaio (anche questa convinzione è presente nel Friuli Occidentale), altri ancora dalla Candelora il 2 febbraio; ma ci sono studiosi che risalgono ben più addietro, fino alla festa dei Morti, comprendendovi tutto il periodo invernale (e la presenza – nelle maschere tradizionali anche del nostro Carnevale – di certi particolari funebri o stregoneschi o diabolici o comunque oltremondani, confermerebbe la validità della teoria).

Certo, un po' per i limiti imposti dall'economia, un po' per le disposizioni o le prescrizioni dell'autorità sia civile che religiosa, il Carnevale ha finito per ridursi a identificarsi con la sua fase finale, la più eversiva e paganeggiante: il giovedì grasso, il venerdì che nel vicino Veneto trevisano si chiama *venare gnocolaro*, i tre giorni dal sabato al lunedì dedicati particolarmente alle maschere e alle sfilate di carri mascherati, e infine il martedì *ultimo de Carnaval*. Moltissimi sono gli elementi folklorici che caratterizzavano questa fase finale del periodo carnevalesco (pensiamo alle maschere, ai carri e ai cortei mascherati, ai veglioni, agli spettacoli d'occasione, ecc.), ma qui posso solo accennare ad alcuni particolari di natura gastronomica. Da questo punto di vista, la tradizione è improntata in direzione dello scialo, dell'eccesso, quasi un voler dar fondo alle ultime riserve alimentari: a prima vista potrebbe sembrare una specie di accaparramento calorico

Frittelle e castagnole, fatte con ingredienti che erano facilmente reperibili anche nella passata civiltà contadina, rendono dolce il Carnevale.



... l'innocente comandamento di mettere in pentola per Carnevale una gallina a qualunque costo: *chi no copa la galina par Carnaval, i la copa dopo, par un mal*. Archivio Egidio Tessaro.

in vista del lungo periodo quaresimale caratterizzato da una gastronomia tutta "di magro"; invece credo che la chiave di lettura sia ben diversa, trattandosi d'una specie di prefigurazione – breve, illusoria e per questo eversiva – della società del benessere definitivo, del tutto per tutti e per sempre, del bengodi,

di un'umanità libera finalmente dal bisogno, così come da ogni privilegio e sudditanza, da ogni ingiustizia di classe e di casta, da ogni freno inibitore. Così va inteso l'innocente comandamento di mettere in pentola per Carnevale una gallina a qualunque costo, da cui ricavare non solo il lesso, ma prima ancora il brodo, e quindi la minestra di riso o il risotto:

Chi no copa la galina par Carnaval

i la copa dopo, par un mal

oppure

se no i la magna da ben

i la magnarà da mal.

Ma è soprattutto il grande momento dei dolci, così caratteristici del Carnevale per qualità e quantità, da rendere questo periodo assolutamente unico nell'arco dei dodici mesi. Le frittelle (*fritole/fritules/fritulis*), i crostoli (*crostui/crustui*) e le castagnole, a prescindere dalle fantasie dell'industria dolcia-



Gli ingredienti di crostoli, frittelle e castagnole sono simili, cambia la loro lavorazione, la forma e il tipo di cottura che un tempo avveniva rigorosamente in grasso di maiale.



ria di oggi, sono dolci semplici e non si differenziano granché tra di loro per ingredienti (uova, farina, latte, burro, zucchero, buccia di limone grattugiata, un po' di grappa), quanto per la loro lavorazione, la forma, il tipo di cottura, che un tempo avveniva rigorosamente in grasso di maiale.

Mercoledì delle Ceneri e Quaresima

Alla Quaresima, importante periodo preparatorio alla grandissima festa di Pasqua, è successo il contrario del Carnevale: quest'ultimo, da amplissimo ha finito col comprimersi ed esplodere nei suoi pochi giorni conclusivi; la Quaresima, dai pochissimi giorni iniziali a ridosso della Pasqua, si è dilatata progressivamente nei secoli fino a risalire al mercoledì delle Ceneri, per un totale esatto di 46 giorni (togliendo le domeniche, restano 40 giorni di effettiva Quaresima, quanti ne digiunarono Mosè nel deserto del Sinai e Cristo nel deserto della Giudea). È risaputo che, sul piano della gastronomia tradizionale, il periodo è caratterizzato da piatti "di magro", soprattutto una volta, quando erano vietati carne, grassi, uova, latticini, e restava poco, olio e farina e pesce, o supplicare il parroco che supplicasse il vescovo di concedere qualche specifica dispensa dalla rigidità. Oggi, nell'attuale dilagante *deregulation*, mangiare qualcosa "di magro" è per alcuni una tradizione, per altri una moda o una prudenza dietetica. La cucina quaresimale, alla quale ho dedicato uno specifico studio (Chiaradia 2000), prevedeva e



I giorni della renga, uscito nel 2000, è uno dei volumi editi dalla Propordenone relativi alle tradizioni popolari e alla gastronomia del Friuli Occidentale. Di tradizioni popolari, ormai, quasi non si scrive più, mentre la gastronomia ci sottopone quotidianamente ad un disperante attacco mediatico. Per una vera cultura gastronomica, soprattutto se vogliamo ridarle un minimo di stagionalità e di aderenza all'ambiente, bisogna tornare alle radici, a quelle pentole e a quei paioli delle nostre cucine di neppure tanti anni fa. Della Propordenone, sempre con la firma di Giosuè Chiaradia, segnaliamo *I giorni delle luganeghe* (2001), *I giorni della polenta* (con Rita Chiaradia, 2005), *I giorni delle streghe* (2010), *La stella e i falò* (2012). EC

prevede come primi *fasioi puro oio* (*fasoi rus* nella bassa, *fasoi/fasui cul ueli* nel Sanvitese e nello Spilimberghese) o *bigoli/bigui in salsa* (il più classico primo quaresimale: gli irreperibili "spaghetti con buco" vengono conditi con olio d'oliva in cui sono disfatte una decina di *sardele da sal/saradelis saladis*, oggi più semplicemente filetti d'acciuga, con un po' d'aglio e facoltativamente di conserva diluita). Tra i secondi *bisat/bisato/bisat/bisate*, pesce in genere (di fiume

o torrente, di fosso o di laguna), rane, gamberi, lumache, ma soprattutto aringa o baccalà. L'aringa (*renga/renghe*) costava piuttosto poco e quindi era preferita, soprattutto il suo maschio meno pregiato e meno costoso, lo *scopetòn* (nello Spilimberghese *cospetòn*): fin dall'alto Medioevo proveniva dal Baltico, dando luogo a un impressionante commercio di sale che saliva dal Mediterraneo via Venezia e di barili di *renghe* salate che scendevano dal nord, lungo la valle del Reno. La cottura esigeva (e in parte anche oggi)



Il primo giorno di Quaresima, con la *renga*, era tradizionale anche il *rati* (*Raphanus sativus niger*), cotto o, più comunemente, crudo in insalata. Il sapore è piuttosto piccante, tanto è vero che *Jessi un rati* dicesi di persona stizzosa, irosa (*Vocabolario friulano* Nuovo Pirona). La sua coltivazione si è ormai molto rarefatta, ma in passato è stata menzionata tanto nel *Vocabolario botanico friulano* di Giulio Andrea Pirona uscito nel 1871 ("Si coltiva per mangiarne la radice, ch'è grossa, nera e di sapore leggermente piccante") che nella *Flora friulana* di Luigi e Michele Gortani del 1909 ("Coltivato in Friuli fino alla regione submontana"). Malgrado il suo diffuso utilizzo e la sua presenza nei vocabolari friulani più diffusi manca nella *Flora popolare friulana* di G.B. Pellegrini e Umberto Zamboni, Il voll., 1982, opera tutta votata all'etimologia dei nostri fitonimi; con qualche trepidazione, perciò, proponiamo di accostare *rati* al tedesco *Rettich* 'ráfano'.

la dissalatura preliminare, e poi la cottura o su *li boris* (alla brace, in *gardela*), o adagiata su un foglio di carta oleata sulla piastra rovente della stufa, o sobbollita. Oggi si acquistano i filetti affumicati sottovuoto, anche di produzione nostrana: ma la classica *renga* resiste ancora.

Il baccalà o stoccafisso (*bacalà*), molto più costoso, è arrivato molto dopo, il 12 ottobre 1432. È nota la triste storia della nave veneziana del capitano Piero Querini, che nel novembre del 1431 naufragò al largo della costa inglese, il cui equipaggio, ridotto ormai a una decina di superstiti, fu salvato dai norvegesi di un villaggio delle isole Lofoten il 4 febbraio 1432: otto mesi dopo, appunto il 12 ottobre, i superstiti poterono finalmente tornare a Venezia, portando con sé i primi esemplari di stoccafisso, il merluzzo che i pescatori delle Lofoten ben sapevano eviscerare e disseccare al vento. Nel Friuli Occidentale lo si cucina in diversi modi: “al latte”, “in bianco”, ma soprattutto “in umido” (o *in tecia*) con la conserva, che qui è il sistema più diffuso. Per contorno è indispensabile la polenta.

Un discorso del tutto particolare, nel contesto della gastronomia quaresimale, merita ovviamente il mercoledì delle Ceneri, giorno di stretta vigilia, *de puro oio*, che comportava però per molti una festiciola sui prati, sulla traccia delle antiche feste italiche che intendevano propiziare la fertilità, sia della campagna che della famiglia: ancor oggi, migliaia di persone si recano sulle praterie della Comina a nord

di Pordenone, nella bella periferia di Spilimbergo, oltre Cordenons nella zona delle risorgive fino alle rive del Meduna e del Tagliamento, sulle colline del Pedemonte, nella ricca campagna tra San Vito e Sesto al Reghena, a consumare insieme la *renga*, anche in frittata (*fartaia 'ta la renga*).

San Giuseppe

La sua festa, il 19 marzo, è stata quasi cancellata dal calendario, ma vale la pena di ricordare che esisteva per essa una specifica gastronomia, che qui s'è ormai perduta, mentre è vivissima in certe regioni d'Italia. Per san Giuseppe in molti paesi del Friuli Occidentale si



San Giuseppe, particolare di *Crocifissione*, dipinto murale risalente al 1917, Avasinis. La festa di questo santo, il 19 marzo, è ormai quasi cancellata dal calendario, ma per essa esisteva una specifica gastronomia che in Friuli, a differenza di altre parti d'Italia, è andata perduta. Il calendario agrario prevedeva la semina della zucca a san Giuseppe e la raccolta a san Michele: *Sant Josef plante la cucje, san Michèl la gjave dute*.

mangiava radicchio di fine inverno (*radicio de camp col thochet, radic cul poc*) con le uova sode (tradizione attestata in diverse località, ad esempio in Val Cosa), oppure si preparavano certe frittelle di riso o farina (Val Tramontina, Pedemonte, Azzano) come ancor oggi si fa in parecchie regioni italiane (Liguria, Lombardia, Lazio, Calabria, Basilicata, Sicilia, ma soprattutto Campania, dove il santo è patrono dei friggitori). C'era anche la tradizione di invitare a pranzo un povero, o una famiglia: la tradizione, che ho avuto modo di reperire in una decina di località del Friuli Occidentale, qui è ormai morta, ma è vivissima altrove, soprattutto in Sicilia, dove può raggiungere aspetti anche imponenti. Essa deriva da un vangelo apocrifo, quello denominato *Storia di san Giuseppe falegname*, in cui si legge che Gesù, davanti alla salma del padre spirato appunto il 19 marzo, disse che chi aiuterà un povero in nome di san Giuseppe, potrà sedere per sempre ai banchetti del paradiso.

Pasqua e Pasquetta

La grande festa cristiana, la più antica della Cristianità, risalente ai primissimi secoli della nostra era, è resa più suggestiva dal fatto di coincidere con il ritorno della primavera e il rifiorire della natura: è, a suo modo, un capodanno, che comporta l'espulsione del male passato (la pulizia della coscienza, della persona, della comunità, della casa, del campo, del giardino, ecc.) e il rinnovamento della vita verso il bene. Numerosissimi, quindi, gli aspetti folklorici o comunque in-

teressanti anche il folklore (basti pensare alla Domenica delle Palme e alla Settimana Santa), ma qui si può solo accennare alla gastronomia. Il pranzo di Pasqua prevede rigorosamente la carne, anche se si è poveri, perché – come ricordava l'Ostermann – a Pasqua anche gli uccellini si mordicchiano tra di loro pur di mangiare carne (Ostermann 1940, 74). L'uso del capretto e dell'agnello è molto antico, essendo – quanto meno l'agnello – di tradizione ebraica: ma sono sempre stati riservati alle famiglie più agiate. Nelle altre, la stragrande maggioranza, la carne era fornita soprattutto (ma non esclusivamente) dall'allevamento domestico: gallo, gallina, tacchino, cappone, anatra. Essi fornivano anzitutto il brodo, e quindi il risotto o la minestra con il riso o con le tagliatelle all'uovo fatte in casa (simboli sempre di abbondanza e moltiplicazione); e poi, più che il lessò, che non è molto gradito a Pasqua, l'arrosto, accompagnato dalla prima beneaugurante insalatina seminata in un angolo riparato il 9 febbraio, sant'Apollonia. Ma l'elemento gastronomico più importante, di cui a Pasqua si fa ancor oggi grande consumo, è l'uovo. Esso è uno degli archetipi universali della vita, simbolo della vita stessa che a primavera risorge dall'apparente morte dell'inverno: e si sovrappone esattamente nella Pasqua cristiana a Cristo che risorge dal sepolcro. Fin dalla preistoria, esso è in certo senso la vita "arroto-lata", contiene in germe l'universo, è dovunque legato ai rituali della primavera, in tutto il mondo e millenni prima di Cristo: ci sono tombe

preistoriche russe o svedesi con gusci di uova o uova di argilla accanto ai resti del defunto; nell'Egitto faraonico, l'uovo compare nel mito di Osiride; i primi cristiani ponevano talora nelle tombe dei martiri uova di marmo o gusci di uova; in tante cattedrali, durante le funzioni della Settimana Santa, si poneva sull'altare un uovo di struzzo che, com'è risaputo, è di eccezionale grandezza e perfezione; uova preziose si regalavano monarchi, prelati e nobili; nella fantastica cattedrale di Burgos, in Spagna, c'è una pittura di Cristo in croce che poggia i piedi su quattro uova. È forse per questo che in cimitero le immaginette dei defunti sono sempre incorniciate in un ovale e quasi mai in un quadrato o altro poligono? A Pasqua tutti mangiamo qualche uovo sodo, per interiorizzare questa forza di rinnovamento, di rinascita, di risurrezione che c'è nell'uovo: meglio – dicono a Morsano al Tagliamento – se sono uova deposte dalle galline il Venerdì Santo, danno più vigoria e vincono il mal di schiena. Le uova, poi, devono essere in qualche modo dipinte: e se oggi si ricorre ai diabolici pennarelli che infettano di rosso e di blu anche l'albume e il tuorlo, un tempo la fantasia si sbrigliava alla ricerca di bucce di cipolla (*scusse de sigola/scussis di savole*), punte di ortica, fondi di caffè, foglie di edera e di capelvenere, fiorellini di muscari (*giovanin-sta-in-piè, panocete/panolutis*), primule, *scorthe de frassin*, radicele (il tarassaco), chicchi di sorgo, aglio selvatico (*ai de camp*) e, in caso di emergenza, strisce di stoffa o di carta colorate. Numerosi, infine,



La merenda di Pasquetta sui prati è una tradizione che resiste alle sirene del consumismo e della globalizzazione gastronomica. Fotografia scattata nel 1957 da Modesto Rodaro sulla *Rive dal Sclâf*, in sinistra orografica del torrente Cormôr (Ara Grande di Tricesimo). Sono i prati, piuttosto, che si fanno sempre più rari.

anche i giochi con le uova sode, a cui ci si dedicava soprattutto durante i pic-nic (*li merindutis*) del lunedì di Pasquetta: far rotolare le uova lungo una pendenza, colpirle con una monetina, colpire un uovo sodo con un altro, riuscire a camminare con un uovo sodo in testa, e via dicendo.

Impossibile chiudere il discorso sulla gastronomia pasquale senza accennare ai dolci di Pasqua. Il riferimento è soprattutto alla focaccia (*fugassa/fuatha/fujace*) a base di uova, latte, farina, zucchero e lievito; ha una forma rotonda che ne fa un simbolo solare, ma può essere configurata anche a forma di colomba con un uovo sodo al centro, simbolo della vita. E poi ci sono certi biscotti bianchi a ciambellina, detti pasqualini, tutt'altro che dimenticati.

San Marco

La tradizione di sciamare a gruppi festosi il 25 aprile sui prati e man-

giare la frittata e qualcos'altro di primaverile, non è riconducibile se non in modesta parte alla ricorrenza di san Marco. Oltre alla grande festa di Pordenone, nel corso della quale s'assegna il Premio San Marco, e alla sagra del vino di Casarsa, sagre paesane per san Marco titolare della parrocchiale ce ne sono piuttosto poche (Stevenà di Caneva e Gaio di Spilimbergo): non è il santo, né la ricorrenza nazionale della fine del secondo conflitto mondiale, che possono spiegare la corsa ai prati e ai parchi. È solo il bisogno di riprendere con la natura un dialogo – anche alimentare – interrotto alcuni mesi prima (fino a pochi decenni fa non c'erano né frigoriferi, né congelatori, né supermercati): l'occasione per questa ripresa fu certamente determinata dalle *Litaniae maiores*, le Rogazioni del 25 aprile, che dal V secolo, per un millennio e mezzo, hanno portato i cristiani d'ogni *pagus* ad effettuare la *lustratio pagi*, la purificazione

primaverile del proprio paese, tramite una processione dalla chiesa parrocchiale a qualche chiesetta periferica e ritorno. E a loro volta, le *Litaniae maiores* erano la cristianizzazione di ben più antiche feste della primavera, risalenti agli inizi della civiltà italica: i Romani, ad esempio, celebravano proprio nell'ultima decade di aprile le feste denominate *Palilia*, *Vinalia*, *Robigalia* e *Floralia*, in onore rispettivamente della terra fecondata e del sole fecondante, del vino, del grano a rischio di malattie, della primavera e dei fiori.

Senza tener conto di questi precedenti, è impossibile capire perché per san Marco ci si rechi – come spinti da una necessità categorica – sui campi a *fâ san Marco* (Chions), per la *mirindute o possejna di san Marc* (Morsano al Tagliamento), magari tra le colture stesse, a costo di tagliarne un riquadro (Azzano Decimo), portando con sé insalata novella o *radicio*, formaggio, vino, uova, legna e naturalmente la *farsora* per la frittata. La *fortaja co le erbe/fartaa o fertae cu lis jarbis/ frite di prât*, ancor oggi molto frequente a primavera, figura nei menù pomposi dei ristoranti con



La tradizione di sciamare a gruppi festosi il 25 aprile sui prati vista da Bepi Liusso per l'almanacco *Avanti cul brun!* del 1941.



Le erbe selvatiche che entravano nella cucina primaverile erano almeno una sessantina. Ne sopravvivono alcune capitanate da *Silene vulgaris* (nella foto), localmente nota come *grisol/ grisel, (s)grisulò/(s)grisulon* e varianti simili. Il nome *sclopit*, caratteristico di alcune località, è ora diffusamente noto grazie alla pubblicistica gastronomica. *Sclopit* sarebbe, in realtà, il nome del fiore (dal rumore che fa quando è schiacciato), mentre la parte edule è più appropriatamente chiamata *jerbùcis*. Nell'italiano corrente si usa 'silene' che è un prestito dal nome scientifico inventato da Carlo Linneo, ma la lingua italiana conosce delle denominazioni assai più simpatiche quali 'strigoli' e 'bubbolini'.

il nome di "frittata alle erbe spontanee"; ma un tempo – quando s'era ignoranti – tutti conoscevano i nomi di queste erbe: la valerianella (*galel/ardielut*), la bieta da taglio (*erbete, blede*), la silene (*grisol/ grisel, sclopit*), il rosolaccio (*pavariel/pevari, papaver salvadi, confenon*), il tarassaco (*preti, radicele, tale, pissacan/pissecjan*), il luppolo (*bruscandui/bruscandul, colombon, urtizzon*), l'ortica (*ortiga/urtie*), l'acetosella (*pan-e-vin*), il pungitopo (*rust/ruscli*), gli spinaci (*spinaze*), ecc. La frittata di san Marco si può fare anche con altro: con il salame fresco sbriciolato, con le morchelle (*spondole/ sponzele*), con i granchi in muta (*moeche/molecjis*), con frittura di pesce e via dicendo. Dette così, le frittate di primavera si gustano meglio e, con i millenni che si portano

dentro, c'insegnano a mangiare storia.

L'Ascensione

La grande festa liturgica che, quaranta giorni dopo la Pasqua, ricorda la conclusione della presenza visibile di Dio fra gli uomini e la sua salita al cielo dal Monte degli Oliveti alla periferia di Gerusalemme, ha anche degli aspetti che interessano il folklore. Ad esempio, nei tre giorni che precedono la festa, si svolgevano in tutti i paesi le *Litaniae minores*, le Rogazioni della *Sensa* che comportavano per vie diverse e talora remote la circumambulazione di tutto il territorio della comunità parrocchiale; nel giorno della *Sensa*, poi, non si dovrebbe andare nell'orto, se non si vuole che i parassiti ne infestino le colture; e se per caso piove, c'è il rischio che il maltempo si protragga per i biblici quaranta giorni; e a pranzo si consuma rigorosamente la lingua del maiale. La lingua o linguale (*lengua/lenga/ lenghe/lingual/lengual/lengal/ lengâl*) è un insaccato di maiale molto pregiato, che si ottiene conciando la lingua e avvolgendola in pasta di cotechino, o affiancandole

un po' di filetto e polpa di salame e pancetta, e insaccando il tutto per la conservazione in apposito budello grosso o *manega/mania/ manie*, contrassegnato dalla stretta legatura in modo tale da rendere il prodotto inconfondibile. L'insaccato – soprattutto nel primo dei due sistemi, quello in pasta di cotechino – è destinato rigorosamente ad essere consumato il giorno della *Sensa*, lessato, servito con i fagioli o i piselli novelli o il purè di patate: qui, come nel vicino Veneto.

La ragione di questa tradizione non è facile da individuare. È una mia ipotesi che essa sia in connessione con il passo del Nuovo Testamento (Atti degli Apostoli I,8 e II,3-11) in cui Cristo, prima di salire, preannuncia la discesa dello Spirito Santo e poi è narrata la sua effettiva discesa sotto forma di lingue di fuoco e la moltiplicazione delle lingue nella prima predicazione degli Apostoli.

Il primo di agosto

Il primo di agosto, al mattino, a digiuno, bisogna anzitutto bere un sorsetto di vino rosso, anche solo sporcare appena le labbra dei propri figli o nipoti, perché diventa sangue, o fa buon sangue, che è il principio



Il *lingual*, insaccato di pregio che è tradizionalmente consumato nel giorno dell'Ascensione. Figura anche nel *Nuovo cibario del Friuli Venezia Giulia, Atlante dei prodotti della tradizione*, edito da ERSA nel 2008. La fotografia, di Laura Tessaro, è tratta dalla medesima pubblicazione.



Il *gal de semensa* veniva tradizionalmente messo in pentola il primo di agosto. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

della vita: e molti lo fanno in Friuli, nel Veneto e probabilmente anche altrove. Sul colore del vino, a dire il vero, i pareri non sono concordi: nel Sacilese si predilige a tale scopo il nero, nell'Avianese è indifferente *blanc o negre*, nel Pordenonese e nell'Azzanese si preferisce il bianco: ma comunque rigorosamente al mattino a digiuno.

Molto più diffusa e più nota è l'altra tradizione, di mangiare il primo di agosto un pollo, che un tempo doveva essere maschio, un gallo, anzi il *gal de semensa*, e ciò significava che la tradizione era connessa con la virilità, la fertilità, la forza riproduttiva.

Attualmente questa ricorrenza è messa in dubbio da parecchi, che sostengono invece che tale festa dei maschi debba essere celebrata il due di agosto, e la cosa è oggetto ogni anno di simpatiche discussioni. Per quanto mi riguarda, ritengo che la festa appartenga al primo di agosto, che è, a suo modo, anch'es-

so un capodanno, come il primo di marzo o di maggio, di novembre o di gennaio, e si può e deve festeggiarlo alle calende e non il giorno dopo. Lo sapevano già i Greci, che sacrificavano ad Asclepio (Esculapio, poi, per i Latini), medico e dio della medicina e antenato di Ippocrate, un gallo durante il mese di Ecatombeone (15 luglio-15 agosto), primo mese dell'anno greco. Il primo di agosto era festeggiato soprattutto dai Latini, trattandosi delle Calende del mese di Augusto, festa della dea Speranza e del dio Marte; e dai Celti, che vi celebravano – si dice – la festa del dio Lug, cui era dedicata la città di *Lugdunum* (Lione), promossa da Augusto capitale della Gallia centrale. Il riferimento alla divinità celtica, comunque, è fatto con beneficio d'inventario, dal momento che Lug era la divinità celtica della primavera, della natura che muore e risorge, non dell'estate.

La tradizione del sacrificio del gallo il primo di agosto per ottenere la salute non è mai morta: sia Valentino Ostermann (1894) che Andreina Nicoloso Ciceri (1983) hanno scritto che tutte le famiglie friulane benestanti mangiavano pollo arrosto il primo di agosto; e che nei paesi di campagna molti scolari portavano per tale data un pollo alla maestra; e che a Gemona la banda cittadina teneva sulla piazza un concerto in cui, ad un certo punto, c'entrava il canto di un gallo, e che dopo l'esecuzione musicale i bandisti andavano a cena a mangiare i polli regalati loro dalle famiglie gemonesi; nel XVI secolo un poeta di Venzone, Niccolò Morlupino, celebrò in versi la festa del primo di agosto; e non è ancora scom-

parso il proverbio secondo il quale Carnevale, san Martino e il primo di agosto erano cognati; la Ciceri, infine, ha annotato che la tradizione di mangiare il gallo per il primo di agosto è ancora particolarmente vivace proprio nel Friuli Occidentale.

Come sia nata l'idea che la festa degli uomini o *fiesta dei omis* sia il 2 non si sa, ma pare cosa abbastanza recente, di quest'ultimi due secoli: forse solo per un'allegria allusione del numero due; o forse perché un paio di secoli fa una disposizione dell'esercito napoleonico stabiliva che gli stretti pantaloni militari di allora dovevano tener conto che gli attributi maschili dei soldati si sarebbero sistemati a sinistra (*les deux à gauche*, la cui pronuncia è molto vicina al *do de agosto*). Comunque sia, ha fatto bene la delegazione pordenonese dell'Accademia italiana della Cucina a depositare nel 2003 presso un noto studio notarile pordenonese la ricetta del *gal de semensa* da mangiare alle calende di agosto: rosolare i pezzi in battuto di pancetta, aggiungere vino bianco secco, sale, pepe, carota e sedano tritati, due spicchi d'aglio, salvia, cipolla, un po' di conserva stemperata in acqua bollente. Anche noi così, da sempre, ma il primo di agosto: come vuole il folklore, cioè la storia, non un atto notarile.

BIBLIOGRAFIA CITATA

- Giosuè e Rita Chiaradia, *I giorni della renga. La Quaresima nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Occidentale*, Propordenone, Pordenone 2000.
- Ostermann 1940 = Valentino Ostermann, *La vita in Friuli*, Del Bianco editore, Udine, 1940. Ristampa dell'edizione del 1894.

Giosuè CHIARADIA

Tradizioni popolari del Friuli Occidentale

Carnevale e agricoltura

Non solo maschere: l'orto, la casa, il pollaio e gli attrezzi per la fertilità

Si può cominciare con un felice pensiero di Andreina Ciceri: si può capire il Carnevale solo intendendolo come parte di quell'antichissimo complesso antropologico di culti agrari, che cominciava con la festa dei Morti e finiva con l'inizio della Quaresima: quel periodo era come un grande vuoto, un lungo passaggio coincidente con il solstizio, inteso non come una data istantanea (come ci è stato imposto di credere), ma come un tempo dilatato tra l'autunno e l'inverno, tra il sole che muore e il sole che – lentamente, troppo lentamente – rinasce.

Et nubes pluunt Justum

Sul carattere unitario di questo lungo periodo non ci sono dubbi: le candele dei Morti, quelle della santa Lucia fennoscandica, le lucette di Natale, le pirotecnie di Capodanno, i falò dell'Epifania o di sant'Antonio di gennaio, nuovamente le candele della Candelora e di san Biagio, affondano le radici

culturali nella stessa umanità che, nella lunga notte, pregava e prega le nubi di piovere il Giusto, e il Sole di rialzarsi sull'orizzonte.

La prima preghiera – *Rorate coeli desuper, et nubes pluunt Justum* – si realizza dopo il lungo avvento nella notte di Natale, a tener desta la speranza di chi la fame e la sete

della giustizia della IV beatitudine di Matteo quaggiù non riesce a saziarle mai. Per il Sole, ci vuole ancora un po' di tempo, a contare dal falò epifanico che ne invoca il ritorno: e questo po' di tempo si chiama appunto Carnevale. So bene che questo tempo, tra la vigilia dell'Epifania e la vigilia della



Chiesa di San Pietro in Magredis di Povoletto: febbraio nel quattrocentesco ciclo dei mesi. Fotografia di Claudio Mattaloni.

Quaresima, è talmente complesso che non si può leggerlo solo in chiave agraria: ci sono in esso elementi (come i miti del *mondo roverso*, dell'eversione, della licenza; oppure il mito dell'ultima presenza invernale dei Morti nel mondo dei vivi, prima del loro definitivo rientro nel mondo delle ombre, ecc.), che obbediscono a meccanismi più complicati. Qui interessa solo gettare un po' di luce sul rapporto tra il Carnevale e l'agricoltura: rapporto così stretto che le maschere vengono accolte bene in casa perché considerate di buon auspicio (Val Tramontina, ma è un dato assai diffuso), e quando nel loro giro per i paesi entravano in un'osteria – oggi non ci sono più, abbiamo i *bar* luccicanti e tristi – veniva loro offerto gratuitamente da bere (Arba). Il detto più calzante è quello trasmesso dalla poetessa navarantina Novella Cantarutti allo studioso Gaetano Perusini: a Navarons di Meduno dicono *Puoci mascari, a no ven nuja*.

L'orto e la casa

Le maschere stesse, almeno fino a pochi decenni fa, quand'erano risultati di povera fantasia e non d'acquisti a bottega, facevano largo impiego sia di sempreverde (era la cosiddetta "maschera verde", ancora presente nei Carnevali di tutta Europa), sia di ortaggi: collane di fagioli, patate, tutoli di mais, ma soprattutto di cipolle e aglio. Risparmio al lettore l'elenco delle oltre venti località del Friuli Occidentale in cui la tradizione è stata raccolta, da Erto a Gleris di San Vito, a dimostrazione della sua diffusione che



Le maschere, almeno fino a pochi decenni fa, facevano largo impiego sia di sempreverde sia di ortaggi: collane di fagioli, patate, tutoli di mais, ma soprattutto di cipolle e aglio.

oggi ha dell'incredibile: ma non si può fare a meno di rilevare che – a parte il sempreverde – si tratta di semi e ortaggi la cui vigoria vegetativa dalla morte apparente ha del prodigioso.

D'altra parte i giorni delle maschere hanno ancor oggi grande importanza per l'orticello di casa: è strano il divieto di mettervi piede, raccolto a Talponedo di Porcia, perché per tutti, dato che la luna nuova si fa sempre appena prima del martedì grasso, sono giorni di semine a luna crescente, soprattutto di aglio, cipolle e scalogni, ma anche – con un po' di riparo – di insalate e radicchi, verze e patate (ad esempio ad Arba, Azzano, Caneva, Polcenigo, Sacile, Tauriano di Spilimbergo, Travesio, Valeriano di Pinzano).

Erano anche i giorni delle prime pulizie della casa, una prova generale di quelle pasquali: ma lo strano non è questo, è che le immondizie raccolte a suon di scopa dovevano essere portate il più lontano possibile da casa, meglio fuori dai confini del campo, meglio ancora bruciate o gettate in un fosso (a Spilimbergo non in un fosso qualunque, ma in quello denominato Borbora, dall'antichissimo idroni-

mo prelatino che ricorda il ribollire delle acque, come mi dice l'amico Gianni Colledani); così ad Arzenutto di San Martino, Cavasso, Chions, Pasiono – dove si raccomanda di farlo prima della levata del sole – Spilimbergo, Torre di Pordenone, Vacile di Spilimbergo. Qualcuno dice per allontanare i guai, altri per cacciare le pulci. Ma se ricordiamo che la sera dei Morti si raccomanda ancora di non scopare la casa per non buttare fuori le piccole anime e insieme la fortuna, si capisce subito che all'ultimo di Carnevale siamo alla fine del grande ciclo di cui si diceva sopra, e che le anime degli antenati devono rientrare nel regno delle ombre.

Il compromesso con le talpe

Ma c'è molto di più. Le talpe che, se decidono di accanirsi, sconvolgono la terra degli orti, sono un vero incubo dell'orticoltore. Orbene, oltre a tentar di catturarle con trappole fai-da-te per venderne non certo cara la pelle, egli poteva venire con loro a un compromesso usando uno strano scongiuro da fare il martedì grasso: un giretto nell'orto il mattino molto per tempo, con su uno stecco un po' di lardo o cotica o salsiccia, dicendo



Il martedì grasso si facevano gli scongiuri contro le talpe. Eccone uno: *Rumera rumera / no sta rumar / che 'l to paron / l'a da lavorar*.

*Rumoa rumoà
vien a rumoar sul me prà
vien a marena co mi
se no, no te vien pì
(Pravisdomini)*

*Rumera rumera
no sta rumar
che 'l to paron
l'a da lavorar
(Tamai di Brugnera)*

*Rumola rumolat
ven a marinda para mi
se no, no sta vignì
mai pì mai pì mai pì
(San Vito e Chions)*

*Rumole no ste a rumolar
che mi ve dae de thotholar
(Caneva)*

laddove l'inusato *thotholar* pare licenza di formulario magico per dire forse giocherellare o succhiare. Ad Azzano applicavano lo stesso sistema per le arvicole, i topi che d'inverno mangiano le radici – e non solo – di verze, radicchi e cavolfiori:

*Musion musiat
vien fora de lì
che doman
no ti 'n toca pì
(Azzano)*

in cui *musion/musiat* ricorda fin troppo chiaramente il latino classico *mus* = topo, da cui deriva – perché far finta di dimenticarcelo? – l'angloamericano *mouse* con tutte le sue implicazioni. Naturalmente lardo o cotica o saliccia dovevano essere poi lasciati nell'orto: anche talpe e arvicole dovevano fare Carnevale.

Chiocce e pulcini

E poi c'è la storia delle galline che si candidano a diventare chiocce, cosa molto importante, perché ne dipende la dotazione del pollaio: e guai a sbagliare vocazione. È risaputo che i pollai di un tempo – autentica riserva di carne sempre fresca a costo quasi zero, a parte l'impegno quotidiano – dovevano essere continuamente riforniti di nuove classi di leva, con le covate e le cure veramente materne che certe galline si assumevano il compito di intraprendere e portare a termine nel corso di mesi. Importante era capire quali galline, e allora a Carnevale c'erano vari sistemi. Il più diffuso, raccolto a Barbeano di Spilimbergo, Chions, Fagnigola di Azzano, Pravisdomini e San Vito, consisteva nel tracciare per terra un cerchio, mettendo al centro di esso un po' di grano, o di riso avanzato dalla cucina domestica, e le galline che vi en-

travano erano da accogliere con la formuletta (la stessa, con poche varianti):

*Pite pite coche
se no tute, almanco un poche*

Invece a Polcenigo la *parona de ciasa* lanciava lo scovolino dell'acquaio oltre il tetto della casa, se ci riusciva sarebbe stato un anno di chiocce. E a Budoia si limitavano a dare alle galline un po' di risotto avanzato, perché sarebbero diventate brave ovaiole; il riso, come per gli sposi novelli, è simbolo di fertilità e di prole numerosa.

L'aratro sulla strada

L'aspetto più visibile del rapporto tra il Carnevale e l'agricoltura, che fa di esso un'anticipazione della primavera ancora lontana, è la presenza, oltre che di maschere "verdi" o orticole cui ho accennato più sopra, anche di arnesi agricoli



Una famiglia in posa accanto all'aratro verso la fine dell'Ottocento; sulla destra il *ciarudièl*. Fotografia di Sante Gerussi (Fondo Gerussi del Comune di Cassacco).



Pite pite coche / se no tute, almanco un poche (Archivio Egidio Tessro).

connessi con l'aratura.

I grandi carri mascherati, lunghi anche una ventina di metri, affollati sopra e attorno da centinaia di mascheroni e mascherine, hanno sommerso e poi cancellato questa tradizione, almeno in Friuli, dove

già da tempo era divenuta incomprensibile. Però non dev'essere dimenticata, e qui si vuole contribuire a ricordarla per chi non vuole perdere le radici.

Grazie anche alle ricerche di Valentino Ostermann, di Andreina

e Luigi Ciceri, di Elvia e Renato Appi, di Gaetano Perusini e altri, sappiamo che nei piccoli e poveri cortei dei Carnevali d'una volta, ad un certo punto passavano per la strada o una (*v*)*uarsena* (termine che solitamente indica l'aratro assolcatore, simmetrico, cioè doppio o a due ali), o un *cjarudiel* (cioè un "carrettino" di legno o di ferro, sistemato davanti all'aratro per reggerne la bure), o una *grapa* (cioè un erpice), o i due *rumarioi* (i due mezzi aratrini asimmetrici, cioè a una sola ala, per diserbare il giovane mais), o infine un *solsariol* (aratro simmetrico, a due ali, per rifare il solco e ridare terra al mais diserbato). Essi erano trainati da una coppia di buoi e sorretti da un robusto operatore che mimava il lavoro dell'aratura o dell'erpicoltura, della semina o del diserbo. La tradizione, nel Friuli Occidentale, è stata raccolta quanto meno ad Aviano, Ligugnana di San Vito, Montereale Valcellina, Porcia-Talponedo, San Giovanni di Casarsa, San Quirino. Per lo studio delle nostre tradizioni è sufficiente: certo ci colpisce che la stessa tradizione sia ancora viva, ad esempio, in tutta la Svizzera (soprattutto italiana e tedesca, da Lugano a Zurigo e Basilea), oltre che in tante altre parti d'Europa...

Concludendo: anche se spesso il Carnevale è gelido per i morsi dell'ultimo inverno, l'aria che tira ha sempre un sapore di vita nuova: se si è ancora capaci di assaggiarla, vien facile sorridere di speranza.

Dani FAGNUCCO

Stropacùri nel Friuli Occidentale

Una coltivazione complementare al sempre meno interessante mais

“Un cespuglio di queste piante, tanto in primavera quanto d’inverno, è ciò che di più bello si può vedere nei boschi”: così si esprimeva, con accenti poetici, il cividalese Antonio Rieppi riferendosi alla rosa canina (Rieppi 1942, 25-26). Questa rosa selvatica era nota con lo stesso nome già agli antichi romani (André 1985, 219) e Linneo lo riprese pari pari, quindi la sua denominazione scientifica è *Rosa canina* L. Perché quell’aggettivo che la lega ai cani? C’è chi dice perché, già nell’antichità, parti di questa pianta fossero utilizzate per curare i cani e chi, invece, ritiene che l’aggettivo *caninus* sia stato utilizzato per tradurre la scarsa immagine che aveva questa specie presso i contemporanei (non ha profumo, è spinosa, selvatica, inadatta alla coltivazione, viene in terreni non fertili, ecc.). C’è pure chi lega l’aggettivo alle spine che sarebbero come i denti del cane, ma le cui spine possono tenere lontani i cani, e, quindi, anche altre bestie (Gledhill 2008, 89). Si ricorda che piante spinose come i rovi, tanto vive che morte (*baraçada* in friulano antico), veni-

vano utilizzate per difendere gli orti e che tale metodo è tuttora in uso in certe regioni africane.

Cinorrodo o *stropacùl*

La rosa canina è una pianta spontanea che vive in habitat comuni (fossi, ghiaioni, terreni incolti, argini e letti di fiumi, boschi, colline) e non ha necessità particolari per la sua crescita; può raggiungere i tre metri di altezza con fusti e tralci reclinanti e spinosi.

I fiori sono semplici, formati da cinque petali, non hanno il profumo intenso di tante rose coltivate e, di queste, non hanno il caratteristico boccio.

I frutti sono, in realtà, dei falsi frutti in quanto la loro parte carnosa è data dall’accrescimento del ricettacolo (la parte dove il fiore si attacca al peduncolo); sono solitamente rossi, potendo assumere diverse sfumature di questo colore, ma non mancano tonalità che tendono piuttosto al giallo o all’arancio, talvolta fino al marrone. In autunno abbelliscono la pianta e la rendono immediatamente riconoscibile.

Il loro nome scientifico è “cinorro-

di”, ma il profano li chiama semplicemente grattaculi, “pensando più alla loro borra di peli irritanti che alla loro polpa poco abbondante. Questi peli grattano la gola, ed essendo molto resistenti ai succhi gastrici, rinnovano il loro piccolo dispetto all’uscita” (Lieu-taghi 1974, 200); e così si esprime il conte Giuseppe Ferdinando del Torre: “Le frutta mature hanno il colore di corallo, e si chiamano volgarmente *Grattaculi*, e in friulano *Picecùl* o *Forecùl* dal pizzicore che provano i fanciulli all’ano, mangiando queste frutta, probabilmente prodotto dai peli rigidi onde vanno ricoperti i semi che contengono” (*Il Contadino* 1883, 68).



Fiore di *Rosa canina* L., in friulano *garoful di cjarande* o *garoful di strie*.



I cinorrodi di rosa canina della varietà Zaffiro coltivata a San Martino al Tagliamento a fine agosto hanno già una bella colorazione.

Nella tradizione friulana

Secondo la tradizione popolare friulana, da noi personalmente indagata (Pagnucco *et al.* 1979, 59-59; Pagnucco *et al.* 1983, 217-224), si possono usare varie parti della rosa canina:

- i petali che hanno proprietà lassative, rinfrescanti ed emollienti;
 - i falsi frutti (cinorrodi o *stropacùvi / piccècùvi*), dalle proprietà astringenti e antiscorbutiche (contengono vitamina C);
 - i semi, che sarebbero particolarmente efficaci come vermifughi.
- Con i (falsi) frutti si possono preparare delicatissime marmellate, tisane (facilmente reperibili in commercio) e sciroppi. “Queste frutta mature [i cinorrodi] disseccate e torrefatte assieme al caffè danno a

questo un grato sapore di vaniglia. Dalla polpa di queste frutta mature si può preparare una conserva dolce acidula gratissima per bevande e per condire paste” (*Il Contadinello* 1883, 68).

Il cinorrodo, non il boccio

I suddetti impieghi sono ormai ben poco diffusi ma, proprio nella nostra zona, abbiamo scoperto una coltivazione moderna e razionale di rosa canina per un uso, del tutto inaspettato, dei colorati cinorrodi di cui si carica in autunno. Le rose, si sa, si coltivano per “bellezza” e il mondo è pieno di appassionati del fiore, il boccio dagli stupendi colori e, spesso, dagli inebrianti profumi. Ebbene, anche la rosa canina si può coltivare per “bellezza”, ma in

questo caso non è il fiore, bensì il cinorrodo, che viene richiesto. Sarà un colorato e vivace complemento nella formazione di mazzi con altre specie floricole.

Una scelta originale

L’iniziativa, nata casualmente, è il risultato della ricerca di alternative nel mondo imprenditoriale agricolo e del coraggio di chi vuol intraprendere coltivazioni diverse dai soliti seminativi oramai diventati monopolizzatori delle coltivazioni in Friuli. L’idea tendeva a creare, nell’ambito dell’azienda, un’integrazione del reddito derivante da nuove colture.

Alcuni anni fa, leggendo una rivista di floricoltura, Roberto Spangaro di San Martino al Tagliamento si imbatté in un articolo che proponeva la coltivazione della *Rosa canina* (nello scritto identificata come pianta dal “frutto dell’amore”). Roberto propose alla famiglia, ed in particolare alla madre Chiara Venier, proprietaria di una piccola azienda agricola, di approfondire le conoscenze relative a questo tipo di coltivazione. Roberto si documentò, visitò un’azienda che già coltivava questa pianta e contattò un vivaio di San Remo in Liguria. Il vivaista fece visita all’azienda Venier, controllò il terreno, spiegò le tecniche culturali e lo sbocco di mercato del prodotto.

L’impianto

Dopo una consultazione familiare il progetto decollò. Il terreno individuato, posto non lontano dal fiume Tagliamento, è di origine alluvionale, sciolto (ghiaioso), quindi

permette un perfetto drenaggio: le piante di rosa canina, pur avendo bisogno di irrigazione in caso di scarse precipitazioni, soffrono il ristagno idrico.

Furono acquistate circa seimila piante che vennero messe a dimora manualmente in circa 7000 mq di superficie, con un sesto d'impianto di 300 cm tra le file e di 30 cm sulla fila.

L'orientamento dell'impianto è nord-sud ed è stato scelto perché favorisce una corretta ed uniforme maturazione e colorazione dei cinorrodi. Lungo le file è stato steso un telo pacciamante che impedisce la crescita delle erbe infestanti: il diserbo chimico è sconsigliato, non esistendo prodotti specifici e non essendo noto l'esito dell'uso di questi fitofarmaci.

La scelta varietale è caduta su due cultivar, Zaffiro e Corallo. I fiori della prima hanno un modesto profumo, mentre la seconda presenta un'intensa fragranza. Pure i cinorrodi sono diversi: ovali allungati nella Zaffiro, rossi brillanti nella colorazione più apprezzata, resistenti alla caduta e posti su steli molto lunghi (raggiungono anche 200 cm); tondeggianti nella Corallo,



Tra i filari di rosa canina nel tardo autunno.



Mazzetto di cinorrodi della varietà Zaffiro.

simili a perle rosso-arancio, adatti alle più sofisticate e ricercate composizioni floreali.

Agrotecnica

Il lavoro che richiede la coltura, a impianto in produzione, inizia con la potatura, effettuata nei mesi di gennaio-febbraio, rigorosamente fatta a mano (circa 160 ore), che deve togliere i rami vecchi tenendone 8-10 di annata per pianta. I tralci che si lasciano devono essere di buona conformazione, dritti e ben sviluppati in maniera che si piegheranno ad arco con il peso dei frutti.

La concimazione, assai modesta, si limita ad un fertilizzante misto organico distribuito lungo i filari. L'erba che cresce nell'interfilare, non molto invasiva grazie all'ombreggiatura che cagionano le piante, viene tenuta sotto controllo con dei normali tagliaerba.

Tra le file non è infrequente l'avvento di specie arboree quali robinia, olmo e pioppo che però sono puntual-

mente tranciate alla base durante le operazioni di sfalcio.

Tenuto conto del terreno ghiaioso sono necessari degli interventi irrigui il cui numero è variabile con l'annata. Uno stress idrico farebbe soffrire le piante e comprometterebbe lo sviluppo del cinorrodo.

Le pratiche colturali, compresa la raccolta, richiedono circa 180 ore di lavoro.

Raccolta

L'epoca della raccolta è determinata esclusivamente dal colore dei frutti: non devono essere arancio-rosso chiaro perché poco adatti, né rosso scuro-violaceo perché troppo maturi. La giusta maturazione si ha quando il colore è rosso vivo-rosso rubino brillante: la raccolta in questo momento consente, tra l'altro, la maggior durata del cinorrodo.

La raccolta consiste nel tagliare i rami, disporli in fascine e portarli in capannone. Qui verranno accorciati secondo le misure che si possono ot-



Potatura della rosa canina durante l'inverno.

tenere. Durante questa operazione i rami devono stare raccolti in un bidone che contiene alcune dita d'acqua in modo che la superficie di taglio vi si trovi immersa. Tale accorgimento consente al cinorrodo di non perdere consistenza, perché non deve raggrinzire né maturare ulteriormente.

Inizia poi la "toelettatura" con l'eliminazione delle foglie della pianta, la rimozione dei frutti guasti o non idonei e la valutazione soggettiva della "bellezza" del tralcio. La preparazione dei "rametti" destinati alla vendita tiene conto della variabilità della misura: devono avere una lunghezza compresa tra i 50 ed i 120 cm. La dimensione maggiormente richiesta è la media che si aggira sui 70-80 cm. Un raccolto normalmente produce il 40% di rametti pronti per il mercato con lunghezza inferiore a 70 cm, un altro 40% con misura compresa tra 70 e 80 cm e il restante 20% superiore agli 80 cm. La preparazione-cernita è fase delicata: per evitare contestazioni il lavoro deve essere eseguito a regola d'arte, eliminando

i rami non uniformi, i difettati, i cinorrodi con colore non ottimale. I tralci, preparati in mazzetti da 10 unità, vengono incellofanati, adagiati in secchi di plastica contenenti pochi centimetri di acqua e posti in frigorifero in carrelli sigillati con film estensibili di polietilene. Verranno poi spediti a San Remo dove un grossista provvede ad inviarli principalmente in Olanda. La maggiore accortezza di questa fase consiste nel fatto che la superficie di taglio dei rami deve poggiare sull'acqua, ma i frutti non la devono toccare.

La vendita è scalare, ma si cerca di accumulare la maggior quantità di prodotto possibile per ogni trasporto.

Le operazioni di cernita, toelettatura e preparazione di mazzetti (da 3000 a 4000 all'anno) richiedono circa 180 ore.

"Uscire dal seminativo" può essere positivo

Dopo i primi anni di sperimentazione l'azienda Venier ha trovato il giusto equilibrio, ottenendo un prodotto di ottima qualità. È riuscita a

"modificare" alcuni attrezzi agricoli, nel rispetto delle regole e delle leggi, eliminando così parte della manodopera, ma salvaguardando le caratteristiche del prodotto finale.

Nella coltivazione della rosa canina l'azienda trova una discreta remunerazione, e ciò rende interessante questa coltura di nicchia in un momento difficile per l'agricoltura e per i seminativi in particolare.

Il bilancio è, quindi, positivo e, almeno in questo caso, "uscire dal seminativo" o, meglio, dal seminativo, si è rivelato produttivo.

Conclusioni

La rosa canina non si può certo sostituire al mais, è solo l'esempio di come qualche alternativa, a saperla cercare, sia possibile. Sta ad ogni coltivatore trovare ciò che gli è più confacente, ciò che maggiormente si adatta alle sue attitudini, alla manodopera familiare, all'ambiente in cui opera, alle possibilità di mercato. Una sola alternativa al mais non è possibile, saranno possibili solo tante alternative per prodotti di qualità; tante nicchie in cui le singole aziende si dovranno specializzare.

BIBLIOGRAFIA CITATA

- André 1985 = Jacques André, *Les noms de plantes dans la Rome antique*, Société d'édition "Les belles lettres", Paris, 1985.
- Gledhill 2008 = David Gledhill, *The name of plants*, Cambridge University Press, Cambridge, 2008.
- Il Contadinello* 1883 = Giuseppe Ferdinando del Torre (editore) [autore e curatore], *Il Contadinello. Lunario per la gioventù agricola per l'anno comune 1883*, anno vigesimo ottavo, Tipografia Seitz, Gorizia, 1883.
- Lieutaghi 1974 = Pierre Lieutaghi, *Il libro dei frutti selvatici*, Rizzoli, Milano, 1974.

- Pagnucco *et al.* 1979 = Elvia Moro, Renato Appi, Adriana Cesselli, Dani Pagnucco, *Le piante nell'uso popolare in Friuli. Terapia e cucina*, Edizioni Concordia Sette, Pordenone, 1979.
- Pagnucco *et al.* 1983 = Elvia Moro, Renato Appi, Adriana Cesselli, Dani Pagnucco, Gianfranco Angelico Benvenuto, Donatella Benvenuto, Emanuela Borio, Piera Rizzolati, *Mangiare & Curarsi con le Erbe*, Gianfranco Angelico Benvenuto, Udine, 1983.
- Rieppi 1942 = Antonio Rieppi, *Flora spontanea del Cividalese*, 1942. Dattiloscritto presso la biblioteca comunale di Cividale.

Enos COSTANTINI, Francesco ORLANDO

Cinquanta, e ben portati

Dieci lustri per una stalla sociale sono tanti, ma questa è tra vivaisti di Rauscedo

Rauscedo, anzi *Rosséit*, è nota come la capitale internazionale del vivaismo viticolo. All'approssimarsi dell'abitato si vede la scritta "Le radici del vino" che, giustamente, rende merito a generazioni di agricoltori specializzati nel vivaismo quando altri soccombevano alla dilagante *blave* che fa tanto *Corn Belt* con aziende rimaste *Vecjo Friül*. Questi agricoltori producono barbatelle (sono le viti innestate) per tutto il mondo e possiamo attribuire loro, quindi, la paternità di vigneti che vanno dalla California all'Australia, dai Balcani alla superba Francia. Ciò non li sottrae, però, al dovere tutto friulano di produrre a loro volta vini di qualità e la Cantina sociale di Rauscedo può andare fiera del medagliere che si è conquistata in questo arduo campo. Chiude il cerchio la Cooperativa di Consumo di Rauscedo, situata, ma guarda caso, in piazza delle Cooperative. A Rauscedo, ci piace farlo notare, ha sede anche la Cooperativa



FriulKiwi e, al limite del suo territorio, verso San Giorgio della Richinvelda, sorge un Circolo agrario la cui storia, per le persone che l'hanno fatta e per l'importanza che riveste, si intreccia in modo indissolubile con quella dell'agricoltura friulana. Al 1891 risale la fondazione della Cassa rurale di depositi e prestiti (ora FriulOvest Banca) di S. Giorgio della Richinvelda, non la "solita banca", ma idea di solidarietà sociale, motore di avviamento di tante iniziative le cui ricadute sono perfettamente avvertibili nell'attualità economica. Allevamento bovino a Rauscedo?

Non ci veniva neppure fatto di pensarlo. Davamo per scontato che, qui come altrove, l'allevamento avesse ceduto ad attività più redditizie e, soprattutto, meno usuranti. In tanti paesi friulani i giovani hanno visto le vacche soltanto alla tivù. Ebbene, eravamo in errore: neppure in questo caso Rauscedo ha seguito la tendenza generale.

La muggiante greggia, ma cooperativa

Qui abbiamo a che fare con gente intelligente e pragmatica. L'allevamento non poteva sottrarsi al senso della cooperazione che pervade l'agricoltura locale e, nel 1964, venne fondata, è una questione soprattutto notarile-burocratica, la "Stalla sociale tra vivaisti di Rauscedo". All'epoca tutte le famiglie avevano 3-4 capi da latte che, se per tanto tempo avevano coperto i fabbisogni alimentari della famiglia, cominciarono a diventare una palla al piede. Il viva-



Stalla sociale di Rauscedo, il ricovero delle bovine in lattazione.

simo richiede specializzazione e il costo degli alimenti in bottega non era più proibitivo. Ma c'era un bene a cui quei piccoli agricoltori diventati esperti vivaisti non volevano rinunciare: *il ledan*. I fertilizzanti chimici erano allora meno diffusi e, per quanto efficaci, è noto che non raggiungono la completezza fertilizzante del vecchio buon stallatico. Così, esattamente cinquant'anni fa, si misero le fondamenta di una cooperativa che dura tuttora e che non dà segni di cedimento all'età, dimostrando di tenere bellamente testa alla globalizzazione dei mercati. Pare sia l'unica stalla sociale rimasta in Friuli, sicuramente è l'unica stalla fra vivaisti a livello planetario. Non è un primato, è però una originalità di cui gli abitanti di Rauscedo e, con essi, tutto il Friuli, possono fregiarsi.

Età media 45, ettari 90

I sociologi si lamentano sempre di come nel settore agricolo l'età media degli addetti sia piuttosto elevata e di come tra gli allevatori raggiunga punte ancora più alte.

Ebbene, l'età media dei 20 soci, tutti vivaisti, che attualmente compongono questa cooperativa, si aggira sui 45 anni. Un bel segnale che crediamo non sia colto in altre plaghe della nostra regione. Questi *fab twenty* formano un gruppo unito e affiatato: nove di essi sono eletti per formare il con-



L'erbaio di loiesta (*Lolium italicum*: è una versione "turbo" di quella che in friulano si chiama *reghète*), impropriamente detta loietto, fa proprio un bel vedere, lussureggiante com'è grazie all'abbondanza di fertilizzante naturale disponibile a pochi passi. Sullo sfondo si nota il ricovero per il manzolare.

siglio di amministrazione (lo "zoccolo duro" che prende le decisioni più importanti) e questo nomina i quattro membri di giunta fra i quali c'è il presidente. L'annuale cena sociale, a coronamento di dodici mesi di attività, è un momento importante che suggella l'unione fra i soci: la partecipazione è totale. I soci conferiscono alla stalla il prodotto di 45 ettari in proprietà, essenzialmente granella di mais, mentre la cooperativa gestisce direttamente altri 45 ettari, destinati soprattutto al silomais, 5 dei quali si trovano in prossimità del centro aziendale. Questi ultimi fanno proprio un bel vedere quando, come quest'anno, sono destinati ad erbaio di loiesta (*Lolium italicum*), resa pingue e lussureggiante dal fertilizzante naturale abbondantemente disponibile in vicinanza.

Settanta svedesi per cominciare

Nel 1964 vennero fatte arrivare dalla Svezia, non sappiamo perché proprio dalla Svezia, settanta belle manze gravide, primo nucleo dell'attuale mandria, invero non piccola per gli standard regionali, di 480 bovine. Di queste sono 240 quelle in produzione, il resto è formato da *teen agers*, manzette e manze da rimonta: significa che andranno a sostituire le bestie a fine carriera.

Il profano si chiederà dove siano i maschi. Non ci sono. Non perché le bovine si moltiplichino per gemmazione, ma perché da tempo l'inseminazione è artificiale e viene praticata dal veterinario o da un dipendente della cooperativa a tal



Il *ledan* è motivo di orgoglio.

uopo addestrato. I vitelli maschi sono venduti a quindici giorni dalla nascita (andranno a produrre bistecche altrove), mentre le femmine sono quasi tutte allevate in azienda (ne vengono scartate, per motivi vari, non più del 10%). La produzione è passata dai 60 quintali annui per bovina dei primi tempi agli attuali 106 quintali: una evoluzione quantitativa di tutto rispetto.

Ledan

Trattando di un allevamento da latte bisognerebbe, per prima cosa, parlare del latte prodotto. Ma questo allevamento, non dimentichiamolo, è sorto per avere il letame e, come ci sottolinea il responsabile della stalla, ad ogni litro di latte prodotto corrisponde un chilogrammo di letame. Così la quantità annua del prezioso fertilizzante ammonta a 20.000 quintali. La sua richiesta è elevata, soprattutto da parte di chi vuole piantare vigna dopo vigna, avendo il letame un effetto rige-

nerante sullo stanco terreno. Rappresenta, così, una non trascurabile entrata dato che il suo prezzo di mercato si aggira su 1,5 euro al quintale (per i soci c'è un prezzo speciale di 0,8 euro al quintale). Pure i liquami vengono venduti quali concimi, tranne ai soci che ne possono usufruire gratuitamente. Ci piace quest'idea delle sostanze che tornano alla terra perpetuando i cicli del carbonio e dell'azoto che sono quelli fondamentali della vita sul nostro pianeta.

Lat

Dalla stalla partono quotidianamente 70 quintali di latte, con un abbassamento della quantità (55-60 quintali) durante il periodo estivo, per un totale annuo che si aggira sui 22.000 quintali. Sono due milioni e duecentomila litri: provate a mettere in fila due milioni e duecentomila tetrapak! La produzione media giornaliera per bovina è di una trentina di litri (ma bisognerà pur dire che una "campionessa" ne fa 60 o, come mi dice l'ex presidente della cooperativa, una damigiana, un fiasco e un bottiglione).

Questi sono i dati quantitativi, ma non meno importanti sono quelli qualitativi e qui ci teniamo a sottolineare che tutto il latte della Stalla sociale fra vivaisti di Rauscedo è di "alta qualità".

Non sono *bufulis* all'italiana: il latte di alta qualità deve soddisfare parametri ben precisi e controllati con estrema severità. I principali di questi parametri sono quattro: contenuto percentuale in grasso, contenuto percentuale in pro-

teina, cellule somatiche e carica batterica. I primi due assicurano l'acquirente del latte alimentare che non compra acqua e sottolineiamo l'interesse nutrizionale, oltre che tecnologico, della proteina: il 3,45% non dirà nulla al lettore, ma assicuriamo che tale percentuale va a favore del consumatore. Gli ultimi due parametri, nei cui dettagli il lettore ci autorizzerà a non entrare, sono relativi alla salute della bestia e all'igiene del prodotto.

"*I vin il lat miei da l'Italia*" sottolinea con orgoglio il presidente della cooperativa. L'orgoglio è accompagnato da una punta di amarezza: il latte non viene venduto e "lavorato" in Friuli.

A Rauscedo, roccaforte della cooperazione, si crede nell'economia locale, è un sentimento di "patria" che è ancora forte e la storia della Stalla sociale è lì a dimostrarlo: "noi siamo nati con le Latterie friulane", afferma il presidente, "e vi abbiamo aderito fino alla fine del 2011".

Ora il latte va in Veneto.

"Ecco", continua il presidente, "avremmo voluto che almeno il gelato di Rauscedo fosse fatto col nostro latte, ma le norme di legge, così restrittive, ce lo hanno sconsigliato. Quei pochi litri non sarebbero andati ad incidere sul nostro bilancio, ma sarebbe stata una bella soddisfazione. Si vive anche di soddisfazioni".

Soddisfazioni presenti e, si spera, future

Non vogliamo essere venali, ma ci pare d'uopo chiedere, senza entrare in dettagli da agenti del fisco,



Una bella lettiera asciutta è l'ambiente ideale per queste manze di *biele vignude*. In attesa di produrre latte di alta qualità ci regalano letame ad alto potenziale fertilizzante.



Le bovine possono sdraiarsi in comode cuccette anatomicamente studiate.

qual è la “soddisfazione economica” o, detto in altri termini, se vi sono prospettive per il futuro della stalla. “Se tiene il prezzo del latte noi andiamo avanti” ci risponde il presidente. Ciò significa che, fin qui, le soddisfazioni economiche ci sono state e che la voglia di lavorare non manca. I responsabili della politica agricola, che parte da Bruxelles per arrivare a Udine passando per Roma, dovrebbero stare in campana: il latte è un alimento fragile e non gli dobbiamo far fare il giro del mondo in ottanta giorni, il latte si fa con le risorse locali (le foglie verdi), il latte crea posti di lavoro, il latte è un alimento indispensabile, il latte restituisce la fertilità ai terreni, cioè assicura gli alimenti per i nipoti...

Alimentazione e genetica

Per raggiungere i traguardi quantitativi e qualitativi sopra delineati bisogna che le bestie stiano bene. Fin dagli inizi la stalla è stata “libera”, ciò significa che le bovine possono muoversi come meglio loro aggrada. Negli anni Sessanta ciò era tutt'altro che scontato e vi

era ancora una corrente di pensiero che propendeva per bestie legate con catena alla mangiatoia. Attualmente le manze e le manzette stanno su lettiera permanente (in pratica i loro ricoveri hanno il pavimento ricoperto di paglia asciutta che viene giornalmente aggiunta e periodicamente rimossa), mentre le vacche in lattazione possono adagiarsi su comode cuc-



Il momento della mungitura: per questa delicata operazione ci vuole personale esperto. La Stalla sociale ha creato cinque posti di lavoro, senza contare l'indotto.

cette anatomicamente studiate e muoversi in corridoi su grigliato antisdrucchiolo.

L'alimentazione è curata ed accurata, altrimenti non si hanno bestie sane e produttive. Gli alimenti sono autoprodotti al 50%; all'esterno si acquistano solo materie prime (ad es. soia) di qualità accertata, non miscele estemporanee.

Vi è da dire che l'aspetto genetico è stato seguito con l'obiettivo di avere bestie sane, robuste, ben portanti, di ottima conformazione e di alta produzione, senza trascurare il contenuto proteico del latte che, anzi, si tiene su percentuali elevate non sempre riscontrabili nella razza Frisona italiana qui allevata. Merito di chi ha saputo scegliere i tori adatti, incombenza tutt'altro che facile per la quale servono conoscenze e alta professionalità.

Jobs

La Stalla sociale fra vivaisti di Raucedo ha creato cinque posti di lavoro. A questi vanno aggiunti il veterinario e l'esperto di nutrizione che frequentano l'azienda e tutto l'indotto formato dai camionisti del



A sinistra il presidente della Stalla sociale fra vivaisti di Rauscedo, a destra il responsabile dell'allevamento. Le manzette gramolano del buon fieno che le farà diventare brave lattifere.

latte, dagli operai che fanno manutenzione a macchine ed attrezzature, dai terzisti che lavorano i terreni della cooperativa e trasportano letame e liquami...

Energie rinnovabili

Informatizzato l'informatizzabile, come può una stalla stare al passo coi tempi moderni e prepararsi ad un futuro che tanti profetizzano irto di difficoltà economiche e di emergenze ambientali? Con il risparmio energetico. Qui vi sono due impianti di pannelli fotovoltaici. Il primo ha sostituito l'eternit che copriva il ricovero delle lattifere e soddisfa completamente il fabbisogno energetico aziendale tramite una bella fila di 10 inverter. Il secondo, più recente e di entità più modesta, produce energia che viene venduta.

Ora è in itinere il progetto di costruzione di un impianto di biogas

alimentato con le deiezioni bovine e altri residui organici della stalla. L'importante è che non si faccia un impianto di biogas alimentato con mais o altri cereali: nulla di personale, ma crediamo che se ci fosse stata manifestata tale intenzione questo articolo non avrebbe visto la luce.

Happy Birthday!

Ai compleanni, è consuetudine, si fanno gli auguri. Alla Stalla sociale fra vivaisti di Rauscedo ci sentiamo di augurare, con tutto il cuore, almeno altri cinquant'anni di latte, vitelli, *ledan* ed energia rinnovabile. In alto i calici, e che col miglior *vin di Rosséit, vin di uchè*, si brindi al *lat di Rosséit: il lat miei da l'Italia!*

Morale

A Udine esci dalla stazione ferroviaria e ti trovi di fronte ad un

McDonald's, proprio dove c'era uno storico locale che portava il nome, anzi il cognome, di una birra diventata uno dei simboli del Friuli.

Entri a Rauscedo e trovi la scritta "Le radici del vino" ma, soprattutto, entri in un'economia che si basa sulle foglie verdi, il miglior pannello fotovoltaico che ci sia, e sulla terra. Il sole c'è sempre stato, ma la terra qui è grava di fiume ed è stata duramente conquistata col sudore e col letame.

L'altro elemento è la cooperazione, senza la quale questa gente non avrebbe conquistato uno spicchio di mondo con armi che si chiamano barbatelle.

Non crediamo, infine, di andare lontano dal vero se ci vediamo dell'amor di patria. È forse solo un sintomo che avvertiamo, ma pare che qui sia impensabile rinunciare alla lingua friulana per votarsi ad altri idiomi, come da tempo accaduto a Pordenone, Trieste e Udine. E allora viene da chiedersi: qual è la vera capitale del Friuli? Un luogo che produce burocrazia fine a sè stessa o un luogo dove le foglie fanno fotosintesi, le mani fanno viti, le viti fanno vino, le vacche fanno latte, l'agricoltura crea lavoro, la gente lavora per il bene comune? *Rosséit capitâl!*

Si ringraziano Giuseppe Fornasier, ex presidente della Stalla sociale fra vivaisti di Rauscedo, Maurizio Marchi, attuale presidente, e il responsabile tecnico dell'allevamento Andrea Rebbelato.



Enos COSTANTINI, Carlo PETRUSSI

Il “sistema Spessa”

L'attaccamento ai valori tradizionali per una viticoltura vincente, e senza fisime

Il mondo vitivinicolo regionale conosce due località di nome Spessa, entrambe assurte a chiara fama grazie al frutto di Bacco. Una si trova in comune di Capriva e l'altra in comune di Cividale.

Qui parleremo di quest'ultima. Spessa di Cividale è una plaga abbastanza ampia che si svolge in piano e ancor più in colle (*i Roncs*) a sud-est della Città Ducale, tra la frazione di Gagliano, la strada Cividale-Cormòns, il comune di Prepotto e il comune di Corno di Rosazzo.

Il nome, di probabile origine medievale, deriva da (*selva*) *spessa* a indicare una fitta presenza di vegetazione arborea. Il bosco si mantiene ancora in frange di discreta ampiezza e il vicino Bosco Romagno è stato innalzato dal Comune di Cividale alla dignità di parco, mantenendo così la giusta diversità in un paesaggio altrimenti intensamente vitato.

L'abitato di Spessa è disperso e manca il nucleo centrale che ca-

Questo rosaio abbellisce la testata di un filare; sullo sfondo la chiesa parrocchiale di Spessa intitolata a sant'Isidoro l'Agricoltore.

ratterizza i nostri villaggi; la chiesa parrocchiale, intitolata certo non casualmente a sant'Isidoro l'Agricoltore, è stata ultimata soltanto nel 1903.

A quanto pare mancano segni (reperti, toponimi) che si possano far risalire all'epoca romana, ma emergono testimonianze medievali, fra cui un “castello”, meglio noto come *Centa di San'Anna*,

trattandosi, in realtà, di una centa, o cortina, di cui rimangono due torri semicircolari, e il toponimo *Romàin* / Romagno che denota un'antica *arimànnia* longobarda. Un paio di chiesette in amena posizione hanno ispirato i cartografi: ad esempio nella *Kriegskarte* del barone Von Zach, risalente a fine Settecento, l'area collinare è compresa nei nomi *Colli di St. Anna*



Chi entra a Spessa dalla strada Cividale-Cormòns si immette su questo rettilineo fiancheggiato da viti che porta alla chiesa parrocchiale di sant'Isidoro l'Agricoltore. In corrispondenza della chiesa la strada si biforca: in entrambe le direzioni si possono scoprire moderne aziende vitivinicole. Si noti l'ampio margine di rispetto, tenuto a prato, tra la strada e la vigna: a differenza di quanto avviene altrove i trattori non invadono la carreggiata nei movimenti di ritorno.

e *Colli di St. Giuseppe*.

Nella medesima carta si nota una discreta presenza di case sparse, probabilmente di fittavoli, con una conseguente presenza di viti maritate agli alberi, confermata anche dal toponimo *Ronchi di St. Anna*. Il significato primario di *ronc*, che era quello di ‘terreno disboscato ai fini della messa a coltura’, ha qui assunto il senso di ‘vigneto in collina’.

Il substrato

C'è, in verità, una storia molto più antica: queste poco elevate colline



Annesso rustico (*cjô't*) ormai diroccato sui Colli di sant'Anna costruito con blocchi di arenaria.

(raramente superano, e sempre di poco, i 200 m slm) appartengono all'Eocene, epoca geologica che copre un lasso di tempo che va dai



Stratificazione di marna (*ponca*) e arenaria.

54 ai 34 milioni di anni fa. Allora si formarono le arenarie e le marne che le caratterizzano, ed è proprio dal disfacimento di marne ed

Un secolo fa

Nel 1909, poco più di un secolo fa, sul *Bullettino della Associazione agraria friulana* apparve a puntate lo studio geoagronomico *I dintorni di Cividale del Friuli* che rimane utile riferimento per conoscere la geologia della zona ed avere notizie sull'agricoltura del tempo. Una parte consistente ed impegnativa del lavoro, quella geologica, venne trattata con competenza degna di nota dal geografo e naturalista Giovanni Battista De Gasperi che, all'epoca, aveva... 17 anni! Gioventù d'altri tempi. Però, ventiquattrenne, nel corso del primo conflitto mondiale dopo averci lasciato una preziosa eredità di studi sul Friuli. Ecco il suo cenno alle sistemazioni collinari funzionali alla viticoltura a pag. 205 del sopra nominato lavoro: “La coltivazione delle viti sui colli eocenici, e specialmente su quelli della zona arenaceo-marnosa, ha obbligato l'uomo a una sistemazione, che se è già abbastanza notevole per

aver modificato il paesaggio naturale, non lo è altrettanto nei riguardi dell'agricoltura che richiederebbe una sistemazione più radicale di quelle alture; voglio alludere ai *ronchi*. Il terreno fu smosso, i dossi più elevati spianati, i pendii, specialmente se rivolti a mezzogiorno, trasformati in ampie gradinate su cui vengono in lunghi filari piantate le viti”. È un inno al lavoro fatto di *pala e pic*, con l'unico ausilio della carriola. Grazie alla penna dell'agronomo Domenico Rubini (1864-1961), possidente di Spessa, e persona dai grandi meriti per il progresso dell'agricoltura, il *Bullettino* del 1909 ci informa in modo particolareggiato sull'agricoltura del tempo nel comune di Cividale. Non vengono risparmiate critiche ai pari grado: “i coloni lamentano l'incuria dei proprietari (predomina qui la media proprietà) che anticipando somme di denaro invero non cospicue, potrebbero ri-

durre questa regione ad una delle più produttive plaghe della provincia”. Ci penseranno, una sessantina di anni dopo, i discendenti di quei coloni. Di interesse le notizie che ci fornisce sulla viticoltura: “La coltura della vite, in complesso, si fa meglio di quella del gelso e con migliori risultati. Di frequente viene coltivata da sola, altra volta invece, viene coltivata in mezzo alla campagna a filari, sostenuta da tutori verdi o secchi. Ora però i sostegni verdi scompaiono del tutto, per cedere il posto ai sostegni secchi. In merito al modo d'impianto si nota un mutamento nel senso che alla coltura sparsa si va sostituendo quella raggruppata ed esclusiva. Anche alla potatura, accorciata un tempo, si va sostituendo vantaggiosamente quella lunga a raggio, la quale in generale dà buoni risultati”. Oggi può sembrare strano, ma viene caldamente perorata la causa dell'uva da tavola (“... le uve da tavola, tipo

arenarie, sotto l'azione degli agenti atmosferici, che si origina quel substrato pedologico tanto confacente ad una viticoltura di qualità.

Le marne, una volta messo a nudo il terreno, sono rapidamente alterate dall'azione meteorica e dalle acque che scorrono sulla loro superficie. Dopo pochissimi anni, anche due o tre, non si riconosce più la loro primitiva costituzione: il calcare tende a scomparire e i frammenti scagliosi si spapolano dando origine a un terreno prevalentemente argilloso e quasi privo di scheletro.

Questa fortunata condizione permette di ottenere con minimo

lavoro, dopo brevissimo periodo, dell'ottimo terreno coltivabile a spese della stessa roccia in posto. Le arenarie, in seguito all'alterazione, passano da un colore grigiastro a un colore giallo e giallo-bruno, dando un terriccio sabbioso che può ovviare ad eventuali difetti delle marne, temperandone la talora eccessiva ricchezza in argilla. Le case erano qui costruite con grandi blocchi di arenaria, spesso ricavati dal dissodamento delle pendici collinari quando venivano convertite a *ronco* e, presso Spessa, vi erano delle cave di pietra da macina e per affilare.



La marna (*ponca*), inframezzata da grossi frammenti di arenaria, come appare in seguito alle lavorazioni per la sistemazione del terreno che ospiterà un futuro vigneto. Sullo sfondo la Centa di sant'Anna.

Chasselas, riuscirebbero a meraviglia, dando un provento notevole, ora in cui i prezzi del vino sono depressi") e si giunge fino ad elencare una nutrita serie di ditte italiane specializzate nell'esportazione di quel prodotto. A titolo di curiosità storica riportiamo anche quanto il Rubini scrive circa l'Uva Fragola (*American*) o Isabella: "Il territorio di Cividale fu il sito classico per la coltura dell'Isabella, quel vitigno americano che qualche decina di anni fa rappresentava il vitigno salvezza contro tutti i malanni cui andava soggetta la vite, ed in modo particolare contro l'*Oidium*. L'Isabella si diffuse rapidamente nella zona contigua a Cividale, ed invase, per non dire infestò, larga parte della provincia; fu una risorsa in quei tempi, perché fornì vino e con esso molti quattrini a quei proprietari che per i primi si diedero a coltivare questo produttore diretto. La comparsa della peronospora fu

un terribile colpo per questa coltura, poiché le simpatie vennero affievolendosi, vedendo ch'essa pure reclamava la miscela cupro-calcica per resistere a questa malattia. Si ritornò ai vecchi vitigni nostrani o a nuove importazioni di Verduzzo, Cabernet, Refoscone, Refosco, ecc. i quali se domandavano le stesse cure dell'Isabella, davano però un prodotto ben migliore. La comparsa della fillossera fece mettere del tutto da parte l'Isabella, la quale, in questi ultimi anni, è ridotta a ben poca cosa". Per capire meglio: l'oidio comparve a metà Ottocento, la peronospora nei primi anni Ottanta e la fillossera verso la fine del medesimo secolo. Quest'ultima si combatte con l'innesco ed ecco che "Da questo estremo lembo della provincia venne anche iniziata la lotta contro la fillossera, mercé la distribuzione delle viti bimembri preparate a Gagliano dal Consorzio antifillosserico di Cividale

ed ora dal Consorzio antifillosserico friulano. Gli impianti si fanno ora quasi esclusivamente col materiale bimembre [= viti innestate]". Domenico Rubini, bisogna pur rendere onore al merito, fu uno dei pionieri della lotta antifillosserica in Friuli e in Italia. Nello scritto del 1909 concluse così il paragrafo dedicato alla vite a Cividale: "La viticoltura dunque è in un periodo di trasformazione e credo si possa aggiungere, di buona trasformazione". Poi la grande guerra mandò tutto a scatafascio, ma i mezzadri di Spessa tennero duro, superando anche il secondo conflitto mondiale e resistendo impavidi alla rivoluzione industriale. Potrebbero con orgoglio gridare *mission accomplished*, se non fosse proprio l'orgoglio della stirpe di appartenenza ad evitare loro questi americanismi da *yuppie* o, se volete, da *manager*, o da *wine maker*.



Cas. Sondis

Cas. Sondis

Cas. Barbiana

Duo

St. Pietro

St. Spirito

Cas. Mor. des

Cont. Albano

Cote di St. Anna

Cas. Bertoldi

P. P.

Val. Piana

Ponte di St. Anna

Cortina

Cas. Cerasin

Cote di St.

Val. di

Castania

Giuseppe

Cas. Cortina

Sanza di Sopra

Dolagna

Cote

P. Formigoni

Craioletto

Sanza di Sotto

Portis

Bernarda

Cas. Bernardis

Lotta

Pennino

La viticoltura nell'ultimo secolo

La coltivazione della vite nel Cividalese ha senz'altro origini antichissime ed è probabile che anche sui colli di Spessa abbia trovato degli spazi più o meno grandi a seconda dell'epoca storica e dell'esposizione, più o meno favorevole, dei fronti collinari. L'attuale visitatore che s'inoltra in questa contrada rimane ammirato da una viticoltura diffusa che si esprime con la meravigliosa geometricità dei filari. Questo paesaggio, talora degno di un esteta, risale però a tempi recenti: i cambiamenti che portarono alla sua realizzazione cominciarono non prima di un secolo addietro, e si possono dire conclusi da pochi anni soltanto.

Cento anni fa gli agronomi locali lamentavano l'insufficienza delle strade, la mancata regimazione

La zona di Spessa nella carta del barone austriaco Anton von Zach redatta alla fine del Settecento. A destra di chi guarda c'è la valle del Judrio; a sinistra, in color rosso, la strada Cividale-Cormòns; l'area in marrone scuro in basso è il Bosco Romagno. L'attuale villa Rubini è denominata *Pal(azzo) Rubis* (apparteneva alla nobile famiglia de Rubeis); con *Ca Pontotti* (cognome di una famiglia di possidenti) si indicano le case che si trovano in Spessa Alta o *Spessa di Sora*; sui *Ronchi di St. Anna* si nota quella che attualmente è nota come Centa di Sant'Anna e, nella carte, è denominata *Pal(azzo) Paze*. Mentre la parte pianeggiante di Spessa (sulla sinistra di chi guarda) ha solo pochi e piccoli nuclei abitati, sulla collina compaiono sparsi puntini rossi (probabilmente case e stalle) che indicano un abitato molto rado e sparso; compaiono anche i segni che indicano le viti maritate agli alberi.



La piccola torre campanaria della chiesa di Santa Croce, risalente alla prima metà dell'Ottocento, annessa alla villa Rubini di Spessa. La torre, accostata al fianco destro della chiesa, ha sezione quadrata, la cella è a quattro monofore e la guglia è a cipolla schiacciata.

Nella chiesa di Santa Croce si svolgevano le principali cerimonie religiose prima dell'ultimazione della parrocchiale di sant'Isidoro l'Agricoltore avvenuta nel 1903.

delle acque, l'assenza di adeguate sistemazioni del terreno, a causa anche di una popolazione di mezzadri rada e dispersa in casolari mal tenuti. La vite era relativamente poco diffusa e solo allora muovevano timidamente i primi passi quei vigneti "razionali" che poi avrebbero, grazie alla qualità dei vini, conquistato l'intera zona. Tra i vitigni prevaleva la Ribolla, seguita da Refosco, Refoscone e Verduzzo; se ne ottenevano vini "da osteria", difficilmente "da bottiglia". Dopo un secolo, con una accelerazione avvenuta nell'ultimo quarantennio, la situazione si è rovesciata: la viabilità è buona, i danni da idrometeorie sono sotto controllo,

le condizioni delle abitazioni sono ottime, la viticoltura domina il paesaggio e i vini sono eccellenti. Insomma si è costruita una economia che asseconda le potenzialità pedoclimatiche dell'area. Anche il clima, in effetti, gioca un ruolo notevole: le escursioni termiche giorno/notte favoriscono in senso positivo la panopia di quegli aromi che rendono inconfondibili questi vini.

La storia recente

Fino ai primi anni Sessanta del secolo scorso la vita degli abitanti di Spessa era quella dei mezzadri / coloni / fittavoli (*fituàdi*). Parlando con i meno giovani emerge un quadro di civiltà contadina che non ha lasciato rimpianti, ma neppure sentimenti di acredine. Si ricordano gli antichi *parons*, al nome dei quali viene abitualmente premezza la preposizione *sot*, e si dà



La cura della vigna può raggiungere questi preziosismi di bellezza sulla testata dei filari. Vi si indovina una mano femminile che forse sarà gratificata dal nostro plauso; sicuramente il tocco di colore, nell'altrimenti monotono verde della vigna, coniugato con il favore di cui gode la rosa nell'immaginario collettivo, è un ottimo modo per dare forza al primo impatto visivo di chi giunge in visita a Spessa. L'immagine conta, soprattutto se è di quelle che si portano con sé.



Nella villa del conte Romano di Spessa, ora di proprietà Rodaro, alcune pareti sono state affrescate da Jacum Pitôr, nome d'arte di Giacomo Meneghini (1851-1935 c.), singolare figura di pittore girovago, simpaticamente grezzo nei tratti e *naïf* nell'espressione. La scritta Barbera bianco sulla botte può essere un guizzo provocatorio (che il Barbera sia rosso è di dominio comune) dell'originale artista o, meno probabilmente, frutto di sue reali conoscenze: esiste, in effetti, un vitigno denominato Barbera bianco che è caratteristico della provincia di Alessandria, ma non abbiamo notizia di una sua coltivazione nella nostra regione. Il vitigno Barbera rosso, di origine piemontese, ebbe al contrario dei momenti di favore in Friuli a cavallo tra Ottocento e Novecento, ma ora si può trovare solo nella valle del Vipacco sotto Gorizia. Fotografia di Claudio Mattaloni.

per scontato il verbo *lavorà*: *sot i Rùbis*, *sot Rubin*, *sot Volpe*, *sot el cont Romano*, *sot lis muiniis di Cormòns*, *sot Albin*, ecc.

Si faceva poco pane in casa perché l'affitto era *in gran*, cioè in frumento, e vigeva il baratto: il mulino dava pasta per minestra (la pasta-sciutta è cibo esotico!) in cambio della granella di cereali.

L'affitto, quando era in denaro, non era ritenuto esoso. Piuttosto si ricordano con rabbia, soprattutto da parte delle donne, le “regalie”, strascico del medioevo, che consistevano soprattutto di polli e capponi in numero consistente (*no sai tros cjâfs di polam*), il cui allevamento era impegnativo e costoso. E con ancor maggiore rabbia ricordano un “contino” che non solo non si prendeva cura delle case dei fittavoli (*el contin nol meteva un claut*), ma riceveva con aria di sufficienza ed un gesto di malacrezanza i tanto sudati doni. Sicuramente i suoi interessi andavano alle auto sportive e, poi, *el veva tantis fantatis*, ma c'è chi aggiunge, fuori di eufemismo, *al leva a putanis e vonda*.

I vitigni coltivati erano Tocai, Merlot, Malvasia, Glera e Ribolla (*Arbuèla*). L'uva era conferita alla casa del *paron*, che poteva distare anche parecchi chilometri (Cividale, Togliano) dove avveniva la vinificazione. Il *fituâl*, quindi, andava a prelevare la sua parte di vino il quale era suddiviso *a trê parts* (60% al padrone e 40% al fittavolo) e la destinava alla vendita (osterie di Cividale) oppure la consumava in famiglia. Gli altri prodotti, come i *cavaliers* erano *a miezis*, e cioè

valeva anche per il *turcli* (vino ottenuto dalla torchiatura delle vinacce) e il tabacco. Le coltivazioni erbacee erano quelle usuali: *blava* (*blancja pe polenta*), *forment e uardi*. Si ricorda anche la coltivazione del colza da cui si ricavava *uèli* (è anche il nome friulano della pianta) *par cuinçâ*. Non c'era una produzione di olio di oliva e i pochi *ulivârs* avevano come unico sbocco la vendita di una *fassina* di frasche la Domenica delle Palme. Per l'acquisto dell'olio da usare in cucina bisognava *lâ a marcjât par cjapâ un franc*, e si vendeva frutta (*pomis, çariesis, fics*) e *anguriis* che erano coltivate sotto le viti o *li che fasevin di crei*, cioè dove si dissodava il terreno per l'impianto della vigna.

Si coltivavano numerosi ortaggi (*di dut*); prevalevano il *lidric*, seminato *te arba medica* (con la bulatura), e i fagioli di cui si ricordano abbondanti produzioni che, assieme a *lis vuainis* si mettevano *te blava par no raclâlis*.

Un complemento alimentare arrivava dalla cattura di animali acquatici allora ben presenti nel torrente Chiarò (*gjambers, bisatis, scuâl*), usando non si sa quanto legalmente *el eletric*, nonché dalla raccolta di erbe spontanee: *lidric di strada* detto anche *lidric di cjaveçada*, ritenuto migliore della *lidrichessa*, e i tuttora apprezzati *sgrisulò* (= *sclopît*) e *urtiçon* che si raccoglieva *tei baraçs del Cjarò*; con quest'ultimo si faceva *una fritâja tant buina che mai*.

Il *purcit* non mancava e in zona c'era anche una monta suina.

In questo mondo non ancora di-

menticato svolgeva, però, un ruolo prevalente, almeno per l'impegno che richiedeva, l'allevamento bovino. Un tempo era praticamente inconcepibile un'azienda, e forse è meglio dire una famiglia, senza vacche.

Il territorio, però, non ha una grande vocazione foraggera e gran

parte del fieno doveva essere raccolta su quei prati di montagna delle Valli del Natisone che erano lontana appendice dell'azienda padronale.

Dai monti al mare: le vacche, si sa, hanno bisogno di un buon letto asciutto per fare il quale (*scjerni*) si doveva scendere alla marina



In primo piano si vedono antichi terrazzamenti ricalibrati le cui sinuose curve rendono tanto attraente il paesaggio di Spessa. Sullo sfondo un bosco di latifoglie. Malgrado la viticoltura domini il paesaggio a Spessa vi sono ancora frange di bosco dal quale tuttora si ottengono pali di robinia e di castagno per il sostegno delle viti.



Vecchia ceppaia di olivo che superò il freddissimo inverno del 1929 situata in via Megaluzzi sui Roncs di Spessa. Il freddo di quell'anno distrusse buona parte della viticoltura locale e i vecchi ricordavano come i platani letteralmente "scoppiassero" a causa del gelo.



Il paesaggio vitato di Spessa in veste autunnale; sullo sfondo la collina della Pineta.

dove si raccoglievano *groi* e *palût*, piante adatte all'uopo. Il viaggio, col carro trainato dai buoi, non era breve.

I tempi cambiano

Nei primi anni Sessanta, grazie ai "tempi nuovi" (forse anche a Spessa c'era un juke-box con le canzoni di Bob Dylan) e ad un'accorta legislazione, ci fu un'epocale trasformazione con la fine dei contratti di tipo mezzadrile e l'avvento della conduzione diretta dei fondi. Fu un grande momento di emancipazione e il coronamento di quello che era stato il sogno di tante generazioni: la terra ai contadini. In altre regioni italiane e in altre zone del Friuli ciò corrispose, però, all'esodo dalle

campagne perché il mezzadro passò direttamente dal campo all'industria.

Spessa si trova pericolosamente vicina al triangolo della sedia (Manzano, San Giovanni, Corno), ma le sirene delle fabbriche non attrassero i suoi abitanti, i cui capostipiti, quando c'era *plui fan*, provenivano spesso da montagne assai più ingrato di queste colline e il cui radicamento nella terra si mostrò particolarmente solido. Il sacrificio degli avi era un capitale, morale oltre che materiale, che bisognava far fruttare; sarebbe stato da ingrati e da sciocchi non approfittare di tanta eredità. Abbiamo la sensazione che questo attaccamento alla terra sia scritto nei cromosomi, più che nella cultura, degli abitanti di Spessa.

Nelle circostanti colline (*Buri, Vuèlis, Cuar*) gli "indigeni", i *roncâi*, sono di fatto scomparsi; non a Spessa dove pochi ex mezzadri hanno costruito la storia recente facendo da battistrada: l'azienda mista ha lasciato il posto alla specializzazione dettata dalla vocazione del territorio e, verso la fine degli anni Settanta, si è arrivati ad una viticoltura che si può definire intensiva.

La generazioni si succedono e i giovani possono prendere il volo, ma a Spessa entrano sempre nell'azienda paterna; c'è quella fede nel futuro che, incrollabile, muoveva i nostri vecchi quando si attaccavano con caparbieta anche alle terre più avare per redimerle col sudore della fronte. Ora il lavoro non è certo così schiavizzante, ma la *forma mentis* e il forte spirito d'un

tempo sono rimasti, spesso trasformati in vivace entusiasmo che porta a una positiva emulazione fra aziende, una amichevole sfida a migliorarsi *un cum l'altri*, mai cedendo alla perniciosa concorrenza.

La continuità aziendale è una carta vincente, non solo per l'azienda medesima, ma per l'economia dell'intera zona: questa non può che giovare della coesione sociale e della fiducia accordata al futuro.

La coerenza tra generazioni si trasforma in coerenza operativa, rafforzata dal senso del comune interesse non solo all'interno della famiglia, ma anche tra aziende, dove la parola azienda non è altro che la traduzione di famiglia in gergo economico. Non vi sono faide familiari, né tra famiglie, non si conoscono guerre intestine e, quando serve, c'è ancora la vecchia solidarietà che era uno dei valori del mondo agricolo.

Saggezza e pragmatismo

Qui vige ancora l'antica saggezza contadina, condita da quel po' di astuzia che la lotta per la vita aveva reso necessaria.

"*Faseit ben che jo us pai cu la uva*" diceva un *pater familias* agli operai nella vigna.

E le scelte produttive, come quelle di mercato, sono coerenti, con una concezione non elitaria, bensì "democratica" del vino: "*Sì vin bon, ma che chel là lu puedi comprâ*" diceva un altro *pater familias* indicando un operaio di passaggio. L'aspetto sociale non è disgiunto, ovviamente, dall'interesse economico perché la massima *tel spaç el sta el vuadagn* qui trova convinta applicazione.

Ciò ha comportato una concezione di positiva chiusura nei confronti delle mode e dei *guru* che hanno tanta *audience* in quel teatro che è diventato il mondo del vino, quindi si sono evitate scelte tecniche e di *marketing* lontane dal pragmatismo che l'*imprinting* familiare e la scuola della vita hanno fatto entrare nelle vene di questi viticoltori. Ad esempio la forte diminuzione di produzione per ettaro, ai fini di una qualità spesso parossisticamente cercata e forse non sempre toccata, a Spessa non è considerata una panacea ed è stata applicata, se lo è stata, gradualmente e blandamente. Ora che si vuole tornare a produzioni più elevate, sui ronchi di Spessa il problema non si pone, mentre chi è abituato a produzioni minime si trova, anche psicologicamente, in difficoltà.

Qui non si è mai rinunciato alla vendita del vino sfuso. La bottiglia è stata accettata per gli indubbi vantaggi che comporta, ma lo sfuso è tuttora considerato *una musina* le cui entrate sono continue: pagamento immediato e in contanti. Quell'entrata costante e fondamentale per l'economia familiare che una volta era assicurata dal latte. In un momento in cui si punta a mercati lontani deve pur esserci chi mantiene e, possibilmente, vivifica il mercato locale del vino, quella bella tradizione, alimentare e edonistica, del bicchiere a pasto. Quel vino schietto che una volta si travasava con gli amici in una cerimonia non sempre gradita alle mogli. E poi, i soldi di un udinese sono meno interessanti dei soldi di un newyorkese?



Etichetta per vino Tocai firmata dal pittore tricesimano Primo Dri che raffigura la casa colonica della famiglia Dalle Mule, proprietaria dell'ex ristorante "Diana" di Tricesimo. Questo poggio isolato, che fra l'altro ospita alcuni olivi di importanza storica, è ora noto come *li del Diana*.

Parker? Chi è quel desso?

Qui si vuole sfruttare al massimo non tanto la terra quanto la propria materia grigia; i consulenti esterni, i *wine maker* di grido, che tanti errori hanno fatto commettere altrove, non hanno avuto spazio alcuno. Se si sbaglia si preferisce sbagliare in proprio. Il mercato

internazionale a Spessa non viene certo snobbato, ma non tutte le sirenne dell'internazionalismo enologico trovano qui acritici discepoli.

Investire sul territorio

E c'è un altro aspetto degno di considerazione: i guadagni vengono reinvestiti sul territorio. Si reinveste nelle vigne, nelle cantine, nell'acquisto di terreni. Un terreno non si vende mai: *chei di Spessa no vendin, a comprin!* In una economia di carta, dove la speculazione finanziaria regna e la produzione dei beni necessari sembra un fatto marginale, qui si rimane coi piedi per terra; investire sul territorio per produrre qualcosa di concreto significa arricchirlo e significa investire sulla famiglia rafforzandone il futuro, ma a nessuno può sfuggire come ciò sia un valore aggiunto per l'intera comunità. La Cividale dai tanti tesori storici e artistici non può che trovare completamente in una viticoltura che ne continua le millenarie radici agrico-



Veduta aerea di Spessa. Fotografia di Stefano Zanini.

Il *vignalut dai Tocais*

Si fanno tante ciance sulla biodiversità. Attorno all'argomento è nata una letteratura fatta di tanto fumo e poco arrosto, per non dire dei convegni che straripano di chiacchiere. Quando si fa qualcosa di concreto ecco che resta misconosciuto. A Spessa in località *La Sclusa*, presso l'omonima azienda vitivinicola, c'è una collezione di biotipi (non è biodiversità?) di Tocai friulano. Troppo prosaico per i *radical chic* della biodiversità, vero?

E, allora, ecco i paroloni: la collezione è stata costituita in vista della "Selezione conservativa e progressiva del Tocai friulano". Va meglio?

Spiegato alle persone normali: si tratta di un *vignalut* in cui si sono raccolti dei Tocai (534 piante in tutto) reperiti in vecchi impianti di undici aziende diverse e disposti in undici filari. Lo scopo è quello di conservare la variabilità all'interno di questa varietà e renderla fruibile a viticoltori interessati ad avere più tipologie di Tocai nella propria vigna onde rendere più armonioso e completo il proprio vino. Sì, lo scopo pratico farà arricciare il naso ai fautori della biodiversità pura e dura, ma non dobbiamo mantenere la biodiversità sul pianeta perché solo così l'umanità si potrà salvare dalla catastrofe?

I trombettieri della biodiversità si rechino alla *Sclusa* di Spessa nella stagione dei grappoli maturi (se non sanno quand'è cerchino su *internet*) e, anche se hanno l'occhio di talpa, potranno constatare che vi sono grosse differenze tra i filari (forma, dimensioni degli acini, gusto dei medesimi, ecc.), ma vi può essere variabilità anche lungo lo stesso filare.



Il *vignalut dai Tocais furlans* in località *La Sclusa* a Spessa di Cividale. Qui sono stati raccolti biotipi di Tocai provenienti da undici vecchi impianti all'interno dei quali c'era già una certa variabilità: la biodiversità era un tempo ricercata dagli stessi viticoltori perché in essa vedevano un fattore di sicurezza e di qualità.

Il merito di questo *vignalut* che, detto per inciso, è costato ben poco al contribuente, va ascritto non ad un *wine maker* di grido, bensì all'agronomo locale Carlo Petrusi, esperto sì, ma concreto e *grass rooted* nel territorio di caccia (lui va a caccia di vecchi vitigni e biotipi, cioè di biodiversità dell'ampelidacea).

L'esempio, sempre con scarsi oneri

per il contribuente, potrebbe essere seguito per altri vitigni e per le specie frutticole. Ora subentra l'economista che chiede dov'è l'interesse di tutto ciò. L'interesse venale sta nel futuro qualitativo delle nostre produzioni che, o saranno qualitative o non saranno proprio. L'economista non sa che a Spessa sono gente concreta.

EC

le, così ben rappresentate dall'arco vitineo di cui si fregia il Tempietto longobardo.

I vigneti di Spessa sono curati tanto sotto l'aspetto agronomico che sotto l'aspetto estetico; la preziosità dei rosai che nella bella stagione adornano le testate di tanti filari non ha certo un diretto ritorno in pecunia, ma non può sfuggire neppure al più distratto dei visitatori, trasformandosi così in pubblicità per l'intero territorio. Forse con migliori risultati di una *siliconata testimonial*.

Se le vigne sono curate le cantine sono curatissime: moderne, attrezzate, efficienti, pulite.

Vigne e cantine così denotano affetto per l'ambiente e grande rispetto per l'acquirente, con una ricaduta positiva su quello che ora si chiama enoturismo. La Città ducale non può che giovare di questo verziere fuori porta che, sicuramente, meriterebbe di essere fatto conoscere meglio ai suoi numerosi visitatori.

Certe *élite* vitivinicole regionali che erano *dans le vent* negli anni Ottanta non hanno mancato di criticare l'allora emergente "modello Spessa": di quelle *élite* ci resta solo un ricordo che va vieppiù sbiadendo, ma *chei di Spessa a vadin indevant*.

Spessa cui numars

Spessa: una trentina di aziende vitivinicole per oltre 6-700 ettari coltivati a vite che coprono circa la metà della superficie coltivata a vite nell'ambito della DOC Colli Orientali del Friuli.

Senza contare i proprietari e i fa-



Spessa, località *La Sclusa*.

miliari, in queste aziende lavorano oltre cento persone; sono, quindi, un pilastro dell'economia locale. E poi ci sono i tanti intermediari di prodotti per la viticoltura e l'enologia, l'indotto formato non solo da fertilizzanti, presidi fitosanitari, macchine e attrezzature, ma anche scatole, bottiglie e damigianette, *bag in box*, etichette, sugheri, opuscoli illustrativi... Gli economisti, sempre affaccendati a prevedere futuri sui quali litigano, potrebbero scendere dal loro empireo e darci la non inutile informazione di quanto ammonta il "giro" di un sistema agricolo che ha preso il meglio della tradizione per vincere la sfida della modernità.

Il "sistema Spessa"

Tra gli addetti ai lavori vige l'espressione "sistema Spessa" per riassumere quanto sopra abbiamo cercato di spiegare. Riassumendo: una storia di fatiche che non si

è né rifiutata né rimossa, attaccamento alla terra e al territorio che si rispettano, si amano e si valorizzano, coerenza, flessibilità, continuità fra generazioni, la famiglia come azienda, investimento in loco dei profitti, niente faide e guerre intestine, pragmatismo, prudenza, tenacità, autostima, imprenditori agricoli e non *manager*, qualche personalità forte, qualche esempio trainante ma senza primedonne, emulazione ma non concorrenza, senso pratico del mercato, buon rapporto qualità/prezzo, mantenimento dello sfuso, giusta dose di diplomazia, basso profilo se le circostanze lo richiedono, cura dei rapporti con l'amministrazione, tanto lavoro senza farsi mancare l'entusiasmo... Insomma un sistema economico, umano e sociale che funziona, con soddisfazione, crediamo, di tutti gli attori che si affacciano sul palcoscenico di queste colline.

Claudio MOLINO, Gristina BASSO

Il riordino fondiario in Friuli

Cenni di storia e l'esperienza di un progetto pilota



Il riordino fondiario è l'insieme di operazioni fisiche, giuridiche e amministrative tese ad accorpate le proprietà fondiarie di un determinato comprensorio. Il processo si prefigge l'obiettivo di eliminare, o almeno di ridurre, le cosiddette "patologie fondiarie" quali la polverizzazione (proprietà di dimensioni troppo piccole), la frammentazione (troppi appezzamenti per proprietà) e la dispersione (eccessiva distanza tra gli appezzamenti).

Sono molteplici i danni economici provocati dalle patologie fondiarie: riduzione della superficie di terreno realmente utilizzabile, perdita di ore di lavoro nei trasferimenti e nei trasporti, difficoltà di meccanizzazione, difficoltà nella realizzazione di opere comuni di miglioramento (irrigazione, viabilità, ecc.). Complessivamente, esse determinano un appesantimento dei costi di produzione, una riduzione della produttività del lavoro, un minor reddito fondiario e un minor valore del capitale terra.

Si stima che in Italia sarebbero suscettibili di riordino fondiario circa quattro milioni di ettari di su-

perficie agricola utilizzata (SAU), pari a un quarto della SAU italiana che assomma a circa 15 milioni di ettari.

Di fronte a questa domanda potenziale, la risposta reale è stata finora di circa 50 mila ettari riordinati, contro i 12 milioni di ettari riordinati in Francia. Della superficie assoggettata a ricomposizione fondiaria in Italia, quasi la metà si trova in Friuli che, pertanto, può essere considerato, con luci ed ombre, regione *leader* in questo settore.

Il disordine fondiario

La polverizzazione fondiaria in Friuli-Venezia Giulia è molto accentuata: l'ampiezza media della proprietà catastalmente intesa è inferiore ai due ettari e mezzo. Non molto diversa è la situazione delle aziende agricole che, nella stragrande maggioranza, sono condotte direttamente dal proprietario. Le imprese agricole in regione, pur largamente inferiori alle proprietà (visto il ricorso massiccio ai contratti d'affitto) restano non competitive, e basti dire che la superficie

media per azienda ha solo recentemente (Censimento dell'agricoltura 2010) raggiunto i 10 ettari.

Considerando poi che in regione l'82% delle aziende, pari all'85% della SAU, presenta due o più appezzamenti, si capisce come il disordine fondiario anche in Friuli possa benissimo essere considerato patologico.

Le cause di tale patologia vanno ricercate nell'evoluzione storica del territorio friulano, che, da sempre, presenta una forte pressione demografica sulla terra, risorsa che in determinati periodi non è stata in grado di dare risposte adeguate all'aumento di popolazione. Ad aggravare il quadro c'è stato un irrazionale uso dello strumento legislativo in sede di divisioni ereditarie: per un mal inteso concetto di uguaglianza si suddividevano tra gli eredi i singoli appezzamenti piuttosto che il podere. Da ciò si deduce che la terra, contrariamente a quanto è avvenuto in Sud-Tirolo con la lungimirante regola del maso chiuso, è stata considerata in funzione più sociale che economica.

Il tipo di insediamento umano, accentrato in case agglomerate nei borghi, e non distribuito nei poderi, può essere considerato un'altra causa che ha favorito il diffondersi della frammentazione delle proprietà. Il coltivatore, avendo il centro economico e logistico nel paese, attorno alla piazza e alla chiesa, non ha sempre sentito la necessità di conservare unito il podere. Spesso, anzi, ha ritenuto utile ripartirlo in unità colturali anche distanti tra loro, in base a criteri di diversa fertilità e per sfuggire a determinate avversità (es. grandine): nel caso in cui fosse stata colpita una coltura, altre si sarebbero potute salvare.

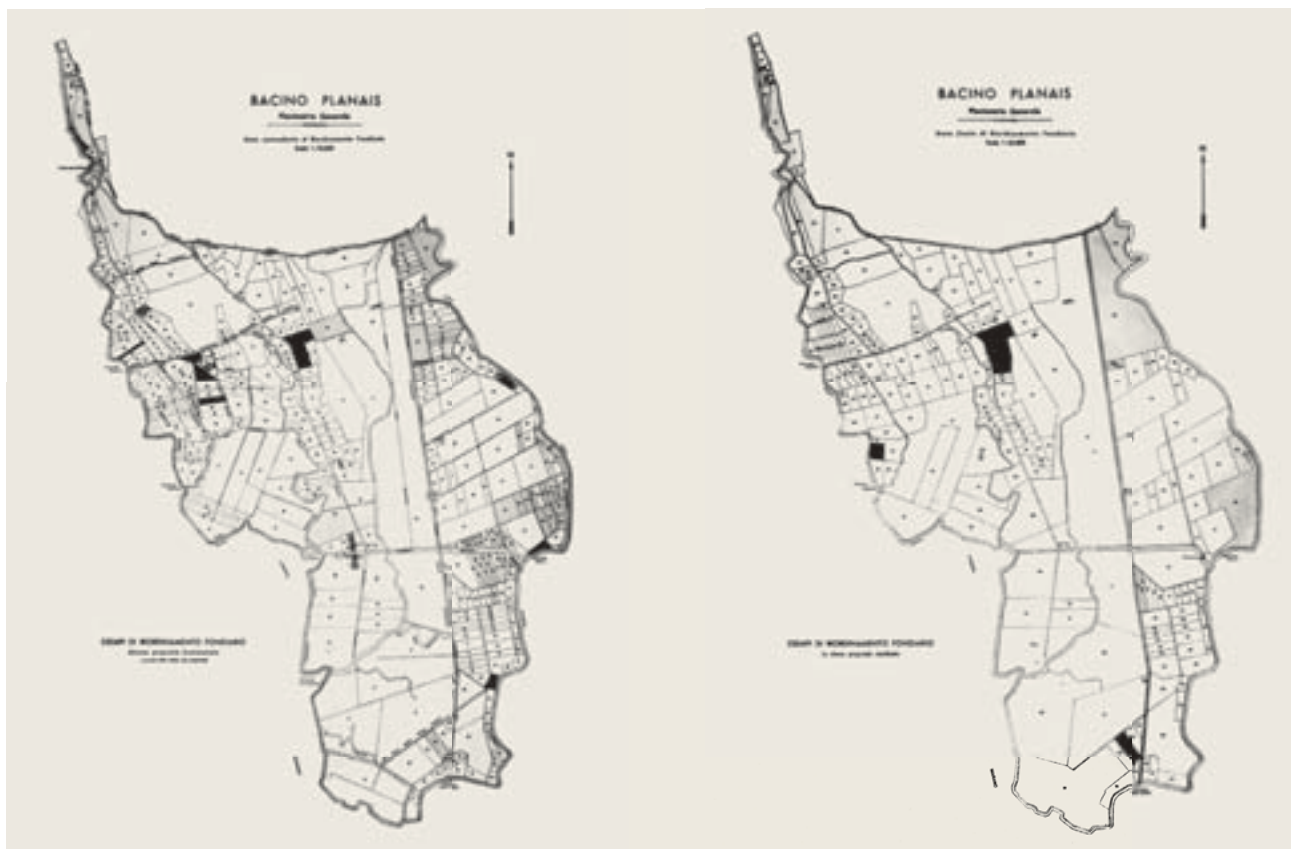
Riordino fondiario funzionale alle opere di bonifica

La necessità di un intervento di riassetto della proprietà fondiaria in Friuli era già stata ravvisata nel XVI secolo, ma bisogna arrivare alla legge sulla bonifica integrale, il Regio Decreto 215 del 1933, la cosiddetta "Legge Serpieri" (dal nome dell'allora ministro dell'agricoltura Arrigo Serpieri), per avere le basi giuridiche e i principi ispiratori del riordino fondiario. Questa legge si era posta come obiettivo, infatti, anche la riduzione della frammentazione e della polverizzazione della proprietà in comprensori di bonifica idraulica costituendo "convenienti unità fondiarie", prevedendo l'arrotondamento dei fondi e la rettifica dei confini, nonché, in casi estremi, addirittura l'esproprio coattivo.

Fu questa norma che permise l'inizio di una serie di interventi nei successivi anni. Il primo riordino

Consorzio riordinatore	Zona	Superficie (ettari)
Corno	Bacino Planais	902
Aquileiese	Pantiera	194
Tiel-Mondina	Bacino Comugne	288
Tagliamento	Bacino Valderie	402
Stella	Bacino Fraida	240
Corno	Arrodola	40
Corno	Bacino Fauglis	92
Agro Cervignanese	Prati Aiello	60
Boscat	Cà Viola	35
Stella	Bacino Pudiesa	249
Boscat	Bacino San Marco	160
Corno	Bombaiù	81
Corno	Zavattina	300
Stella	Tor la Roe	87
Stella	Pradat	34
Stella	Nazza Saccovi	6
Stella	Via Piccola	25
Stella	Ariis	132
Corno	Corgnolo Ponte di Pietra	112
Stella	Palude di Mortegliano	980
Lini-Corno	S. Salvador	20
Lini-Corno	Ols	18
Lini-Corno	Destra Ledra	220
Lini-Corno	Sinistra Ledra	75
Lini-Corno	Pich	32
Malina-Chiarò	Salmassa	140
Malina-Chiarò	Presa	36
Malina-Chiarò	Chiasalp	70
Malina-Chiarò	Montagnon	151
Purgessimo	Purgessimo	70
Agro Monfalconese Gradiscano	S. Pier d'Isonzo e Fogliano	834
Isola Morosini	Isola Morosini	1228
Cellina Meduna	Sequals	150
	Totale	7463

Tabella 1. Questa tabella presenta i riordini fondiari, e relativa superficie, funzionali alla bonifica idraulica, quelli che possiamo definire "di prima generazione". Quasi tutti afferiscono alla Bassa friulana, al di sotto della linea delle risorgive (*risultivis*), e sono stati compiuti in un lasso di tempo che va dal 1934 (Planais) al 1969 (Palude di Mortegliano).



Nelle due mappe viene presentato il bacino di Planais (comune di Carlinò) nella situazione ante e post riordino. Si tratta del primo riordino eseguito in Italia in seguito al R.D. n. 215 del 1933, e si è svolto all'interno delle operazioni di bonifica di Torviscosa. In nero si vedono esempi di accorpamento delle proprietà.

fondario in Italia fu quello del Bacino Planais realizzato nel 1934 dal Consorzio Bassa Friulana all'interno della più ampia bonifica di Torviscosa.

In seguito, tra il 1934 e il 1969, il Consorzio predispose altri venti piani di riordino fondiario per una superficie interessata vicina ai 4500 ettari. Quasi duemila ettari, inoltre, furono riordinati dal Consorzio irriguo Agro cormonese-gradiscano, dal Consorzio di bonifica del Preval e dai Consorzi riuniti di miglioramento fondiario in zona collinare. Questi piani di ricomposizione fondiaria, che possiamo definire di prima generazione, sono caratterizzati dal fatto di essere stati eseguiti per la messa a coltura di terre non utilizzabili senza le preliminari ope-

re di bonifica idraulica. Sono stati realizzati prevalentemente nel territorio al di sotto della linea delle risorgive, senza peraltro ricorrere all'istituto dell'esproprio coattivo per la formazione delle convenienti unità fondiarie se non in minima parte e con il consenso dei proprietari.

Riordino fondiario presupposto per l'irrigazione

A partire dai primi anni Sessanta del Novecento, contestualmente all'avvio della Comunità Economica Europea, e in coincidenza con l'istituzione della Regione autonoma Friuli-V.G., iniziò una fase della ricomposizione fondiaria che interessò i comprensori aridi dell'alta pianura friulana. Il concetto di

bonifica venne, perciò, "rovesciato": non più redenzione dei terreni dall'eccesso di acqua, ma apporto di acqua nei terreni che ne avevano bisogno. Sempre attraverso una razionalizzazione dell'assetto fondiario.

Questi riordini furono realizzati, perciò, secondo uno schema strettamente geometrico, presupposto ritenuto indispensabile per la concomitante adozione di sistemi irrigui a pioggia.

Le relative operazioni di ricomposizione fondiaria si sarebbero dovute basare su:

- riordino giuridico, cioè tutte le operazioni amministrative necessarie alla commassazione della proprietà fondiaria e alla sua ridistribuzione;

– riordino fisico, ossia tutti i lavori di sistemazione agraria: rettificazione delle strade (nuova viabilità a maglie regolari perpendicolari nord-sud e est-ovest), regolarizzazione degli appezzamenti, eliminazione delle tare, della vegetazione arborea ed arbustiva, dei fossi, delle siepi, seguita dalla infrastrutturazione irrigua a pioggia, con tubazioni in pressione lungo le strade e idranti all'incile di ogni particella. Nella stragrande maggioranza queste ricomposizioni fondiarie vennero eseguite nel comprensorio del Consorzio Ledra Tagliamento e, contrariamente a quanto previsto dalla normativa, il riordino fisico precedette quello giuridico. Questo tipo di riordino è stato visto e vissuto come una sorta di rivo-

luzione del regime fondiario che, notoriamente, è quanto di più conservatore esista, sul piano storico, in una determinata società. Il fondo agricolo sul quale l'agricoltore vive e lavora, *il cjamp*, non è soltanto un semplice e asettico fattore di produzione, ma rappresenta la cristallizzazione di tutto il lavoro ed il sudore delle generazioni precedenti, delle speranze e degli affetti di tutto il substrato culturale del proprietario. Era dunque comprensibile che un siffatto intervento creasse ovunque perplessità e remore, che in alcuni casi sfociarono in aperti conflitti sociali. Anche il fattore ambientale assunse connotazioni drammatiche: l'impostazione di questi riordini presupponeva l'annullamento del

multiforme paesaggio agrario preesistente a campi chiusi e semi chiusi, fatto di stradine, viottoli, fossati, prati, siepi, *cjarandis*, *clocjis*, *remis*, *stroncjis*, *cjaveçs*, boschetti, alberi isolati, dossi, avvallamenti, il tutto con una ricca toponomastica (oggi si parlerebbe di "paesaggio culturale"), e la sua sostituzione con un altro paesaggio, ritenuto più efficiente, ma anonimo, semplificato e orientato esclusivamente verso la monocoltura maidicola. Se poi si aggiunge che il tutto si realizzava *dans l'espace d'un matin*, nell'arco cioè di una singola stagione invernale, allora diventava comprensibile il senso di spaesamento, lo smarrimento delle comunità locali e la perdita d'identità dei residenti.



Queste mappe mettono a confronto il comprensorio di riordino fondiario di Pantianicco prima e dopo l'intervento di ricomposizione avvenuto nel 1980. La geometrizzazione del territorio è portata alle estreme conseguenze e l'aderenza alla situazione di partenza è nulla. Il tracciato della strada romana che, come si nota nella figura di sinistra, tagliava il comprensorio quasi in diagonale è scomparso. Non è privo di significato che tale strada fosse localmente nota come *Strade Romane* e, in effetti, era quella che da Concordia Sagittaria si dirigeva verso il Norico, passando per Colloredo di Montalbano (da qui anche il nome *Colorède*).

Consorzio riordinatore	Zona	Anno	Superficie (ettari)
Stradalta	Lavariano	1969	120
Stradalta	Sclaunicco	1970	196
Agro Cormonese-Gradiscano	Mariano del Friuli	1970	491
S. Lorenzo di Sedegliano	Beano	1971	97
Stradalta	Pozzecco	1972	215
Sinistra Tagliamento	Turrida 4T	1972	73
Stradalta	Valle del Corno	1973	315
Stradalta	Bicinicco	1974	330
Preval	Bacino Preval	1974	1000
Sinistra Tagliamento	Turrida	1975	490
Bassa Friulana	Fraida (Palazzolo)	1979	15
Sinistra Tagliamento	Prati di Cooz	1980	425
Sinistra Tagliamento	Pantianicco	1980	560
Cellina Meduna	Pra' comunali (Fontanafredda)	1978	216
Sinistra Tagliamento	Flaibano	1981	450
Cellina Meduna	Prati di Barbeano e Provesano	1981	266
Lini-Corno	Zona terminale fiume Ledra	1982	188
Cellina Meduna	Magredi a est di S. Leonardo	1982	321
Cellina Meduna	Prati di San Foca	1986	753
Sinistra Tagliamento	Coderno	1983	1450
Cellina Meduna	Magredi di Barbeano	1983	97
Stradalta	Pradamano	1984	242
Sinistra Tagliamento	Griions (Sedegliano)	1984	515
Torre Natisone	Tavie (Remanzacco-Moimacco)	1984	83
Sinistra Tagliamento	Nogaredo di Corno	1985	755
Cellina Meduna	Vivaro ovest	1984	312
Torre Natisone	Cotterli (Moimacco)	1986	127
Torre Natisone	Orzano	1987	620
Cellina Meduna	Vivaro	1987	137
Torre Natisone	Pozzatis (Moimacco)	1989	67
Ledra Tagliamento	Mereto di Tomba - Basiliano	2013	690
		Totale	11616

Tabella 2. Questa tabella presenta i riordini fondiari (anno e superficie) propedeutici all'irrigazione compiuti nell'alta pianura seccagna. Possiamo definirli riordini fondiari "di seconda generazione".

Era dunque inevitabile che un intervento tanto rapido ed accelerato coinvolgesse non solo gli agricoltori, ma tutti gli abitanti del territorio, e ne provocasse una forte reazione.

Il dibattito fu molto acceso, con episodi anche spiacevoli come incendi dolosi di fabbricati agricoli e conseguenti denunce, processi, condanne. Nacquero comitati contro il riordino, si divisero i partiti politici con strascichi anche in Consiglio regionale, e addirittura, interpellanze al Parlamento europeo.

Alla fine prevalsero i favorevoli, e i riordini vennero eseguiti almeno fino al 1986, anno in cui i lavori di sistemazione agraria del Piano di riordino fondiario denominato "Basiliano 1° lotto", finanziato dall'Unione europea, vennero realizzati senza l'accertamento giuridico della proprietà riordinata. Fu la classica goccia che fece traboccare il vaso. L'attività di ricomposizione fondiaria che, per almeno vent'anni, aveva caratterizzato la politica strutturale agraria della Regione Friuli-V.G., si bloccò. I finanziamenti per quel riordino, non realizzato, furono restituiti a Bruxelles e si resero evidenti i problemi giuridici ancora cogenti. Tredici piani di riordino fondiario, per oltre 7.700 ettari fisicamente realizzati sul terreno, e con i nuovi appezzamenti già assegnati ai nuovi possessori, non potevano essere trascritti in catasto perché non ancora approvati dalla Giunta regionale (atto cui è attribuito l'effetto traslativo della proprietà) e, soprattutto, non approvabili



Panoramica dall'alto del riordino fondiario di Flaibano eseguito nel 1981. Classico esempio di riordino freddamente 'geometrico'. Le due aree coperte da vegetazione arborea sono rispettivamente una ex discarica per inerti, non convertibile all'agricoltura, e un'area di alto interesse archeologico che in cartografia è denominata "Montagnola Tomba di sotto": in effetti ospita un tumulo protostorico. Dall'altro lato della strada Flaibano-San Odorico (il paese sulla sinistra) vi era la "Montagnola Tomba di sopra", altro tumulo protostorico, del quale i riordinatori non hanno avuto pietà. Fotografia di Marco Bernardis.

in quanto non si attenevano alla normativa vigente.

Ci fu un blocco giuridico-amministrativo sanato attraverso una legge statale *ad hoc* solo nel giugno del 1999. Ma, al di là della soluzione giuridica, rimaneva evidente la non percorribilità di un simile intervento. Si chiudeva un'epoca.

Riordino ancora necessario

La patologia fondiaria nel territorio agricolo regionale però appariva e appare tuttora evidente e pesantissima. La ricomposizione fondiaria, quindi, conserva tutta la sua validità. Senza un minimo di razionalizzazione e senza acqua irrigua, nel medio periodo potremmo aspettar-

ci l'abbandono di 80-100 mila ettari di terreni agricoli che andranno fuori mercato, con le conseguenti implicazioni di carattere sociale nei piccoli centri rurali.

Bisogna inoltre aggiungere che, sempre di più, e in tutto il mondo, si sta affermando una politica attenta all'uso corretto delle risorse idriche, anche in rapporto all'irrigazione i cui consumi quantitativi assumono dimensioni percentualmente ragguardevoli (l'abbassamento delle falde è una realtà!). È un tema con il quale anche il mondo agricolo regionale, ed in particolare quello dei consorzi di bonifica, si sta confrontando. All'interno del Piano irriguo nazionale esiste,

infatti, la previsione, per il Friuli-V.G., di trasformare l'intero sistema di irrigazione a scorrimento in sistemi a pioggia, sicuramente più efficienti e meno voraci in termini di quantità d'acqua utilizzata.

Va però sottolineato che un riordino fondiario non può più prendere in esame solo la mera ricomposizione dei fondi, ma deve avere per oggetto il territorio a 360 gradi (viabilità, sensibilità nei confronti delle attività non agricole, rispetto delle emergenze naturalistiche, miglioramento dell'ambiente e della qualità della vita, promozione del prodotto locale e dell'agriturismo, attenzione alle emergenze storiche, ecc.).

Riordino fondiario come strumento di pianificazione del territorio: il progetto pilota

In tale ottica il Consorzio Ledra Tagliamento ha individuato, all'interno del proprio comprensorio, un'area nel Medio Friuli sulla quale rendere operativo un progetto pilota funzionale a razionalizzare l'uso della risorsa irrigua, a migliorare le condizioni del lavoro agricolo e, nel contempo, a valorizzare gli aspetti paesaggistici e naturalistici della zona.

Con questi programmi il Consorzio

Ledra Tagliamento ha presentato alla Regione Friuli-V.G. un apposito piano preliminare, ottenendo nel 2001 un congruo contributo per un progetto di fattibilità che è stato redatto, nel 2003, da un'équipe di professionisti e che è confluito nello *Studio per la razionalizzazione delle risorse idriche del territorio agricolo nei comuni di Basiliano e Mereto di Tomba*. Sulla base delle valutazioni emerse da tale studio sono stati individuati gli obiettivi dell'intervento che sono riassumibili in:

- risparmio della risorsa idrica attraverso la conversione della rete irrigua da scorrimento a un sistema a pioggia;
- miglior resa dell'intervento irriguo con una più efficace distribuzione in campo e miglior tempestività delle adacquate, anche in funzione delle effettive necessità colturali sulla base dell'andamento della piovosità;
- recupero della superficie agraria lavorabile conseguente alla demolizione della rete di canali superficiali in calcestruzzo;



Ecco un bell'esempio di *bocage* friulano nella zona di Blessano; è il tipico paesaggio della nostra alta pianura dove ai campi e ai prati (ohimè sempre più rari) si alternano siepi (*cisis*, *cjarandis*), boschetti, viottoli, fossi, ecc. È un ambiente nel quale si può praticare un'agricoltura intensiva, ma che conserva una notevole variabilità e, quindi, biodiversità, tanto animale che vegetale. Il valore estetico contribuisce alla qualità della vita dei residenti. Il termine francese *bocage*, molto utilizzato da storici e geografi, viene da *boscage*, quindi da *bosc* 'bosco', una parola già usata nel medioevo in Normandia, regione quanto mai *bocagère*. Il friulano *cjarande* è ancora più antico perché, non essendo spiegabile né col latino né, tantomeno, con radici germaniche o slave, si può sicuramente far risalire ad una lingua qui parlata prima dell'arrivo dei Romani (quelli antichi). Fotografia di Marco Bernardis.

- miglioramento della percorribilità della rete stradale di servizio con realizzazione di tracciati razionali e sedi adeguate al transito dei moderni mezzi agricoli;
- aumento della produttività del lavoro ed abbattimento dei costi di produzione attraverso la commassazione della proprietà fondiaria;
- recupero e miglioramento dei caratteri naturalistici ed ambientali caratteristici della zona con inserimento di nuove alberature e formazioni boschive autoctone;
- valorizzazione delle emergenze storico-archeologiche presenti.

In pratica, con il metodo proposto dallo studio, il riordino fondiario è stato interpretato come strumento di pianificazione dell'intero territorio rurale, tenendo conto nella progettazione di tutte le valenze presenti nel comprensorio, da quelle agricolo-produttive a quelle artigianali, infrastrutturali, naturalistiche, residenziali e socio-culturali in genere.

Il tutto attraverso i medesimi strumenti giuridici del R.D. 215 del 1933, degli articoli 846 e seguenti del codice civile e delle leggi regionali che via via si sono succedute e che sono state opportunamente raccolte nella Legge regionale 28 del 2002 sui Consorzi di Bonifica e nella L.R. 17 del 2006.

Lo studio si è successivamente trasformato in progetto esecutivo vero e proprio a cura del Consorzio stesso e ha trovato le adeguate risorse finanziarie in un contributo statale da parte del Ministero

delle Finanze per la realizzazione delle opere e delle connesse attività giuridiche.

L'area di intervento

Il comprensorio oggetto di tale intervento ricade nell'alta pianura friulana centrale (comuni di Basiliano e Mereto di Tomba) e ha una superficie complessiva di 800 ettari.

Trecentodieci ettari di quest'area erano serviti da irrigazione a scorrimento, con canalette in terra parzialmente rivestite in calcestruzzo, che utilizzavano l'acqua del canale di San Vito, derivazione secondaria del Ledra Tagliamento, con una dotazione idrica pari a 660 litri al secondo.

Le caratteristiche pedoclimatiche dell'area ricalcano quelle della più ampia alta pianura friulana con terreno (ferretto) a scheletro prevalente dotato di uno spessore dello strato fertile estremamente ridotto e con insufficiente capacità di ritenzione idrica. Ciò annulla i benefici di una cospicua ma disomogenea piovosità, esponendo le colture alle frequentissime siccità estive.

Si tratta quindi di una zona dalla scarsa fertilità intrinseca e di difficile suscettività agricola, resa ancor più evidente dalle problematiche conseguenti alla polverizzazione e frammentazione della proprietà fondiaria che hanno reso inefficiente anche la distribuzione irrigua.

Le ditte proprietarie nel comprensorio sono 578, hanno una superficie media di 1,25 ettari, sono distribuite su 1503 mappali

catastali e, quindi, il numero di appezzamenti per ditta è pari a 2,6. Dal punto di vista aziendale la situazione migliora di un po', ma permane sotto i limiti dell'efficienza. La superficie media per azienda è di poco superiore ai 6 ettari, con un numero medio di corpi fondiari pari a 13 per azienda. Risulta evidente come l'assetto fondiario abbia minato qualsiasi miglioramento produttivo delle imprese agricole e costituito un serio impedimento ad una razionalizzazione del territorio rurale.

L'area è caratterizzata anche dalla presenza storica di una industria chimico-farmaceutica a Tomba e di una zona artigianale in località Castelliere lungo la strada provinciale 60.

Viabilità e riassetto del territorio

Data la struttura abitativa del comprensorio, tipica dei paesi del Medio Friuli, storicamente caratterizzata da insediamenti accentrati nei borghi con una distribuzione concentrica di seminativi, prati, pascoli ed eventualmente boschi, la viabilità rurale si era sviluppata a raggera dal centro del paese agli appezzamenti più esterni, fino ad incontrare le strade provenienti dai borghi limitrofi. Un tempo era questo il sistema più razionale per raggiungere a piedi o con animali anche le proprietà più periferiche. Le divisioni ereditarie e l'avvento della moderna agricoltura hanno reso obsoleto tale assetto per la presenza eccessiva di servitù di transito, per la qualità delle sedi stradali, il più delle volte disconnesse, e

per la difficile percorribilità con i mezzi agricoli attuali. Tale rete di strade è divenuta oltretutto sovrabbondante proprio perché deve toccare tanti piccoli fondi. L'intervento si è posto quindi come obiettivo di fornire alle aziende agricole una percorrenza facile e breve attraverso arterie razionali che evitassero il più possibile il passaggio nei centri urbani, e fossero adatte alle macchine via via sempre più potenti, e talvolta ingombranti, della moderna meccanizzazione agricola.

Il progetto ha perciò previsto:

- la costruzione di una compianata agricola lungo la strada provinciale Blessano-Pantianicco;
- la realizzazione di strade vicinali al servizio dei fondi agricoli con andamento est-ovest in parallelo alla precedente;
- la creazione di una circonvallazione campestre dell'abitato di Tomba;
- la razionalizzazione complessiva dei collegamenti tra le varie frazioni e fra esse e le zone significative, quali quelle artigianali, sportive, cimiteriali, ecc.

Le nuove strade, dal punto di vista urbanistico, dovranno essere classificate dai singoli comuni come strade vicinali aperte al pubblico transito, salvo eventuali tratti che presentino peculiarità tali da assumere valenza di strade comunali.

La larghezza del loro sedime varia tra i 5,50 metri per quelle di maggior utenza, ai 4 metri per le tratte secondarie. Alcuni segmenti posti al margine delle aree alberate, e per il solo accesso ai

fondi antistanti, hanno dimensioni di 3 metri.

Le strade est-ovest sono rialzate rispetto al piano di campagna di 30 centimetri, e fungono da sbarramento ad eventuali fenomeni di ruscellamento superficiale, creando in pratica una sorta di mini bacino per le acque piovane.

Nel complesso sono state realizzate strade ex novo per 27 chilometri e ripristinati 9 chilometri di tratte esistenti. Sono stati infine recuperati a superficie agricola nove ettari di sedime stradale.

Riordino della proprietà

La trasformazione irrigua non poteva prescindere, visto lo stato dell'assetto fondiario, da interventi mirati al riaccorpamento della proprietà onde fornire alle aziende appezzamenti di forma regolare, o quantomeno adeguati ad un'agevole, efficiente ed economicamente vantaggiosa distribuzione irrigua. Questo piano di ricomposizione fondiaria, contrariamente ai precedenti, ha proceduto prima al riordino giuridico della proprietà (valutazione del valore di fondi, approvazione del piano, assegnazione ai proprietari), e solo in seguito ha realizzato le opere di miglioramento agrario connesse (riordino fisico).

Significativo anche il fatto che, sin dall'avvio dell'iniziativa, e cioè dallo studio preliminare, il Consorzio ha provveduto ad attivare un comitato di proprietari, agricoltori e non, che ha assistito lungo tutto l'oneroso iter burocratico-amministrativo l'opera delle maestranze consortili fungendo da *trait-d'union* tra la

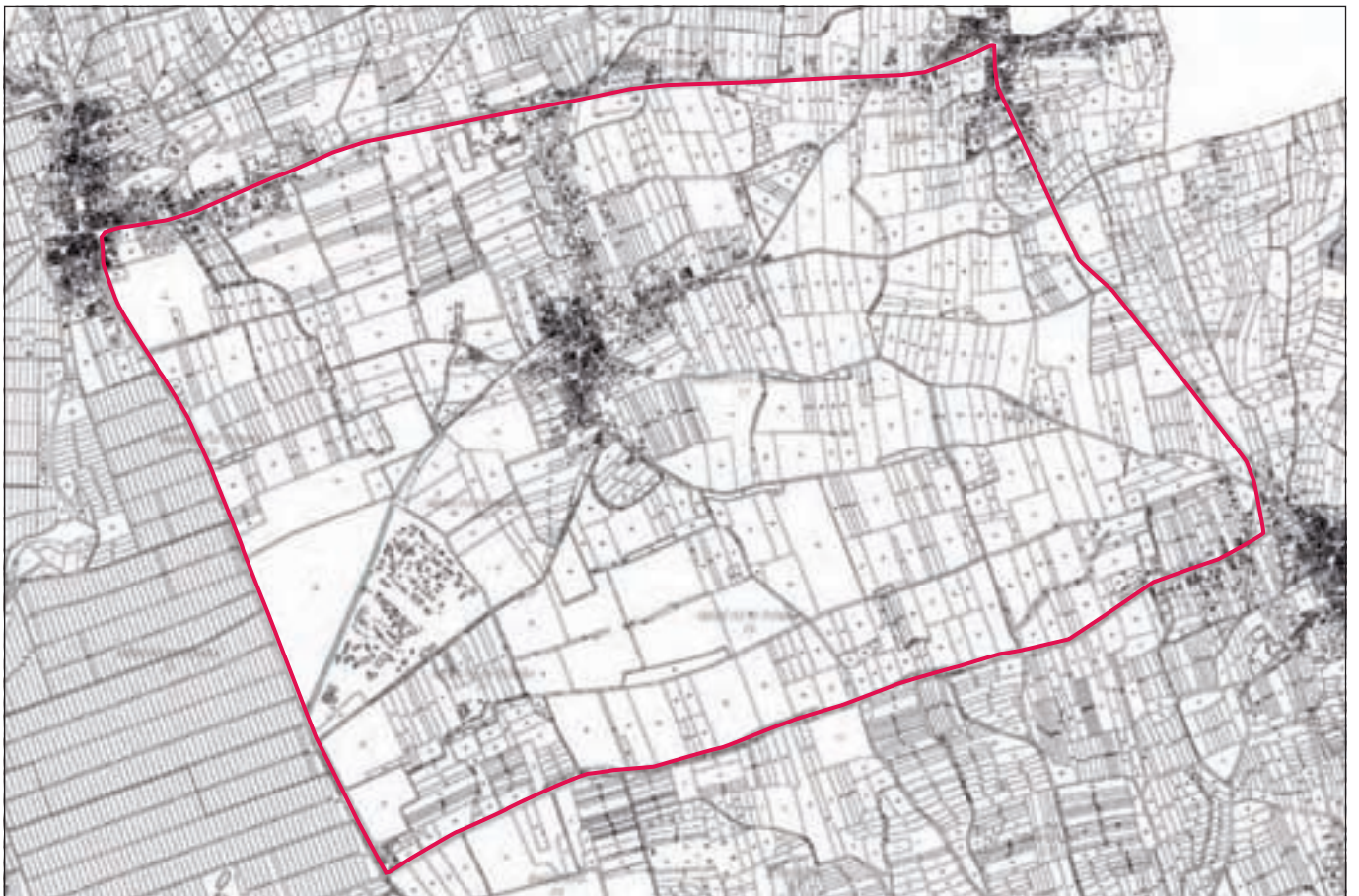
comunità, il consorzio e le amministrazioni comunali interessate. Una sorta di comitato "a favore" del riordino (una volta sorgevano quelli "contro") in grado di interpretare al meglio la volontà degli operatori agricoli e dell'intera popolazione residente. Il Consorzio ha inoltre preliminarmente provveduto ad effettuare una campagna di interviste a tutti i proprietari interessati, finalizzate sia all'informazione sulle modalità e sulla tempistica dell'intervento, sia alla raccolta degli intendimenti e delle preferenze in merito alla riassetto dei fondi.

Analoga procedura è stata posta in essere per quanto riguarda l'aspetto urbanistico, con il conseguente intervento delle amministrazioni comunali interessate che hanno provveduto a porre sull'area in esame opportune clausole di salvaguardia per evitare contrasti con altri tipi di intervento.

All'interno della rete della viabilità regolarizzata, anche se non con schemi rigorosamente geometrici come nei precedenti piani di riordino, si sono individuate delle masse fondiarie che sono state assegnate alle varie ditte secondo dei criteri intesi ad accorpare la proprietà, sia a livello di singola ditta, sia a livello aziendale, in posizione il più possibile baricentrica rispetto alla situazione anteriordino.

Per quanto riguarda la superficie riconsegnata, essa è risultata pari a quella ante ricomposizione, fatte salve le ritenute comuni per la viabilità e per le aree verdi.

Per ciascuna ditta, nel piano di ricomposizione, è stato definito il



Riordino fondiario “di ultima generazione” eseguito nel territorio dei comuni di Basigliano e di Mereto di Tomba. La situazione di arrivo (in basso) riflette in modo significativo, almeno nelle linee principali, la situazione di partenza (in alto). La viabilità è stata modificata senza sconvolgerne l’assetto. Sulla sinistra si nota un riordino freddamente geometrico risalente agli anni Ottanta: il confronto non ha bisogno di parole. Fonte: Consorzio di Bonifica Ledra-Tagliamento.

conguaglio in denaro conseguente alla differenza fra i valori dei beni conferiti e quelli riassetgnati.

Riconversione irrigua

Si è proceduto alla sostituzione delle canalette per l'irrigazione a scorrimento con i tubi in pressione per l'irrigazione a pioggia. Ciò ha permesso di ottenere consistenti risparmi d'acqua: si pensi che con l'apporto idrico prima necessario per i 310 ettari irrigati a scorrimento ora si possono irrigare a pioggia ben 750 ettari. In pratica, con le dotazioni irrigue unitarie delle aree a scorrimento, abbondantemente superiori ai 2 litri al secondo a ettaro, è stato possibile irrigare a pioggia l'intero comprensorio con una dotazione unitaria pari a 0,85 litri al secondo a ettaro.

La tecnica irrigua a scorrimento non consentiva peraltro di raggiungere ottimali obiettivi agronomici, non permetteva agevoli diversificazioni colturali e comportava un non trascurabile impiego di manodopera sul campo. La rete in pressione, al contrario, consente l'utilizzo di sistemi irrigui maggiormente flessibili, adatti a qualsiasi coltivazione, meccanizzabili, con distribuzioni più uniformi, con minor impiego di risorse idriche, e in grado di funzionare in modo autonomo.

La rete tubata nel complesso si sviluppa per 55 chilometri, secondo maglie chiuse con tubature principali di adduzione e diramazioni secondarie con diametri variabili tra i 1000 e i 225 millimetri per rendere uniforme la pressione nelle varie zone d'utenza. Il tracciato delle tubature segue quasi interamente

l'andamento delle strade vicinali e la consegna avviene con idranti all'incile di ogni appezzamento, garantendo in qualsiasi momento una pressione di 4 atmosfere. Dall'idrante poi l'azienda può collegarsi con idonei impianti fissi o mobili a seconda delle proprie esigenze. L'impianto, proprio per superare il concetto di intervento di soccorso e diventare un vero e proprio fattore di produzione ordinario, da dosare secondo le esigenze della coltivazione, è stato progettato per un esercizio continuo sulle 24 ore, con turno di sette giorni tra un'adacquata e l'altra. L'intensità di pioggia, calcolata con i sistemi distributivi di base con getti di 25 x 27 metri e portata media all'irrigatore di 2 litri al secondo, si aggira sui 10,5 millimetri all'ora. Quindi una singola adacquata di 4 ore eroga oltre 40 mm di pioggia, che corrispondono a 1600 mc al mese, del tutto sufficienti a coprire il fabbisogno idrico delle colture anche in presenza di clima arido o ventoso.

Aspetti naturalistici e paesaggistici

Nell'intervento in esame, la tutela del verde esistente ed il miglioramento del sistema delle alberature, nonché la garanzia di una godibilità anche estetica del paesaggio rurale, hanno costituito non un vincolo, ma un vero e proprio obiettivo, al pari di quello della razionalizzazione delle infrastrutture e del miglioramento della produttività agricola. Il rilevamento, nella fase di piano di fattibilità, di tutte le realtà arboree ed arbustive presenti nell'area,



Pozza per l'abbeverata della fauna selvatica creata all'interno di un'area verde di nuovo allestimento e alimentata con l'acqua qui arrivata grazie al riordino. Nel piano di questo riordino "di terza generazione" il 5% del territorio è stato destinato ad aree alberate, in parte di nuova formazione (qui si nota la piantumazione su pacciamatura).

ha posto in evidenza una consistenza superficiale di 38,5 ettari pari al 5,1% del totale, con una presenza di formazioni forestali non sempre autoctone, e con un predominio di robinie, gelsi e platani che costituiscono specie alloctone, anche se ben acclimatate, e di specie quasi infestanti come Ailanto, *Amorpha* e *Broussonetia*. Il paesaggio ancora gradevole a campi chiusi e semichiusi manifestava comunque i segni di un incipiente degrado naturale. Solo in alcuni casi, come nel querceto posto a nord-est dell'area in esame, sono state segnalate le qualità ecologiche tipiche del territorio, cioè il querceto-carpinetto su prato magro evoluto. Attorno a tali aree, ovviamente mantenute, sono state create delle fasce alberate e dei corridoi ecologici, realizzando così un mosaico di zone alberate con essenze autoctone di pregio. Lungo le strade vicinali sono state

posizionate alberature con duplice funzione: da una parte formare delle quinte naturali di valenza paesaggistica tali da richiamare il *bocage* e dall'altra funzionare da frangivento. Esse sono state dislocate sul lato sud nelle strade est-ovest e sul lato occidentale nelle strade nord-sud, per rendere minimo l'effetto negativo che l'ombra avrebbe potuto produrre sulle colture.

Dei 38,5 ettari di superficie alberata rilevati prima del riordino, 25,7 sono stati mantenuti e migliorati con piantumazioni complementari, mentre 14,3 ettari sono stati creati ex-novo. Nel complesso le

aree destinate a verde rurale dopo l'intervento assommano a 40 ettari, pari al 5,3% della superficie totale dell'area in esame.

Sono stati inoltre mantenuti 3 ettari di superficie a prato magro ubicato soprattutto nella zona sud-ovest nei pressi del Mulin di Marchet.

L'insieme di fasce alberate, di zone boscate, e di aree prative dovrebbe funzionare da cordone fitosanitario, dare ricetto alla fauna locale e permettere l'insediamento della flora erbacea spontanea, in modo da aumentare la complessità dell'ecosistema agricolo, altrimenti estremamente semplificato. Per

la fauna si sono create alcune pozze d'acqua presso le aree alberate più importanti onde consentire l'abbeverata degli animali anche nei periodi particolarmente siccitosi.

Emergenze storico-archeologiche

Dallo studio di fattibilità, sono emerse alcune evidenze archeologiche di particolare rilievo. Più nello specifico, sono state segnalate:

- l'area della *Tùmbare*, la tomba a tumulo, a sud-ovest dell'abitato di Tomba;
- l'area detta di *Grovìs* con la presenza di reperti di epoca romana messi in luce da una serie puntuali di scavi;



In questa fotografia è ben evidente *la tùmbarè*, il tumulo protostorico che, come appurato durante i lavori di scavo e di rifacimento, risale almeno al 1850 a.C. A monte della *tùmbarè* si nota il tracciato della strada romana *per compendium* che da Concordia Sagittaria saliva al Norico passando presso il vicino castelliere di Savalons e, poi, per Fagagna, raggiungeva la *statio ad Silanos* (probabilmente la località *Silàns* che si trova a Godo di Gemona). Fotografia di Marco Bernardis.



Durante gli scavi per la posa delle tubazioni irrigue in località *Foràn* è stata messa in luce la sezione della via romana *per compendium* che da Concordia Sagittaria saliva verso il Norico. Nella foto si nota la baulatura (“schiena d’asino”) della strada che era fiancheggiata da due fossati, pure essi visibili, per lo sgrondo delle acque. Il fossato di sinistra era particolarmente ampio e ciò spiega anche il toponimo *Foràn* che viene dall’identica parola friulana (*la foràn*, femminile) significante, in questo caso, ‘depressione del suolo’ (dal latino *foramen*). A poca distanza dalla strada, in epoche diverse, sono state scoperte cinque tombe di epoca romana. Fotografia di Tiziana Cividini.



Un’area che propone agli occhi moderni quello che era il paesaggio vegetale precedente la modernizzazione dell’agricoltura. Ai margini dei campi e degli estesi prati gli alberi erano considerati una ricchezza nell’economia del tempo e, quindi, rispettati e allevati in vista della loro utilizzazione. In primo piano le felci, caratteristiche di questi terreni ferrettizzati e acidi prima della loro trasformazione in seminativi. La località è nota come *las Felètes* che significa, appunto, ‘le felci’. Le siepi influenzavano positivamente il microclima e fornivano legna da brucio, frasche e *ràclis* per l’orto, erbe e frutti selvatici, ricovero per la fauna cacciabile, alimento per le api: tutti elementi che contribuivano ad un’esistenza frugale, ma dignitosa. Oggi le siepi vengono viste come rifugio e sede di nidificazione per l’avifauna, ambiente che ospita micromammiferi e insetti utili, serbatoi di biodiversità animale e vegetale. Rimangono sempre validi i motivi per cui erano mantenute, rispettate e curate in passato.

– l’area della necropoli di *Baraçuts* nei pressi del canale secondario di San Vito verso gli impianti sportivi. Il Consorzio di Bonifica, durante tutte le fasi esecutive, ha posto estrema importanza a queste emergenze avvalendosi di una apposita équipe di archeologi, che ha assistito a tutti i lavori. Ciò ha permesso di evidenziare, durante gli scavi e i movimenti terra, ulteriori vestigia di tombe romane nell’area di *Baraçuts* e la presenza di manufatti di scolo, probabilmente medioevali, in un fossato nei pressi della località *Bressane*. Ma quello che più ha suscitato l’interesse degli archeologi e degli appassionati è stato senz’altro l’individuazione, in località *Foran*, del tracciato dell’antica *via per compendium* che univa Concordia Sagittaria alla stazione di *ad Silanos* (Godo di Gemona), di cui è stata messa in evidenza una sezione con il sedime di calpestio e i fossati laterali. Tutti questi siti ed emergenze storico-archeologiche fanno parte di un progetto complessivo di valorizzazione che i Comuni interessati stanno elaborando, e che il piano di riordino ha contribuito ad evidenziare. Un sito di interesse storico, ora di proprietà comunale e che si è pensato di mantenere, è il bunker tedesco della seconda guerra mondiale situato presso il Mulin di Marchet.

Approccio globale

I lavori del riordino fondiario sopra descritto, il primo approvato dopo venticinque anni di blocco delle attività di ricomposizione, sono conclusi da alcuni mesi soltanto. Prima di trarre conclusioni, perciò, si dovrà aspettare la prova dei fatti. Già da

ora, però, si può capire che un intervento di questo tipo, se applicato con acume e correttezza, può diventare un efficace strumento di pianificazione. Da alcuni punti però non si può prescindere. Primo: un riordino fondiario non può essere concepito come intervento nel solo comparto agricolo, ma va pensato come un approccio globale alla gestione del territorio rurale. Secondo: non può prescindere da un coinvolgimento completo e trasparente delle comunità locali. Terzo: deve avere una pluralità di obiettivi: non solo migliorare la produttività dell'agricoltura, ma anche mantenere e migliorare le valenze naturalistiche e ambientali, valorizzare le qualità estetiche e socio culturali del paesaggio. In ultima analisi, però, la validità economica dell'intervento avrà un riscontro positivo solo se gli imprenditori agricoli sapranno sfruttare con intelligenza gli investimenti fatti.

“Bisogna dare la massima fertilità ad ogni zolla di terra”

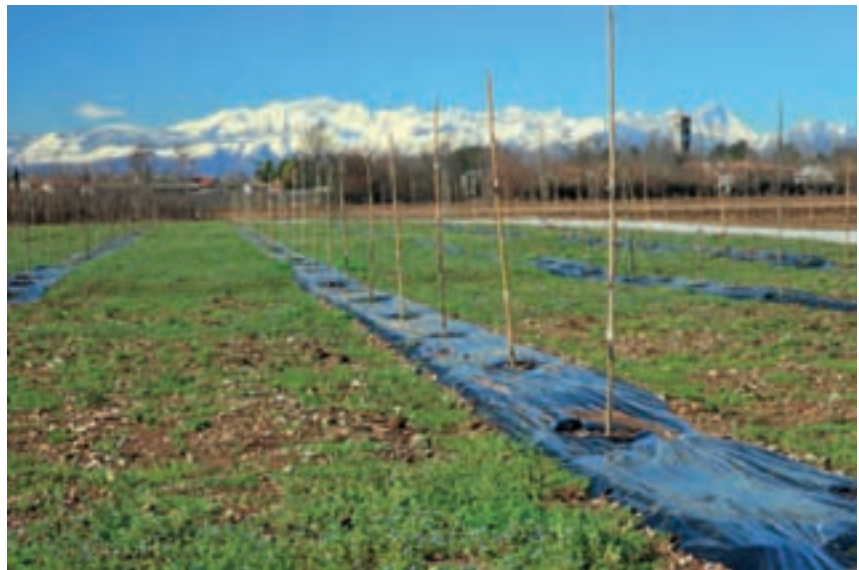
“Bisogna dare la massima fertilità ad ogni zolla di terra” sta scritto sul magazzino agricolo in stile autarchico adiacente al Mulin di Marchet, e non si pensi che tale citazione sia fuori luogo. Può costare, al contrario, seppur con un linguaggio *démodé*, il programma della futura politica agricola del territorio. In fin dei conti si tratta di applicare quel concetto che in inglese, lingua sacra degli economisti, è sotteso dall'espressione *labor intensive*. Quel che rimane da fare, infatti, e

ce l'aspettiamo ora dal mondo agricolo – adeguatamente supportato dall'Unione europea, dalla Regione, ma anche stimolato da un'attenta attività sindacale – è un salto di qualità produttivo.

La risorsa “terra”, in regione, è limitata e l'investimento pubblico

ma anche nei gustosi e non meno apprezzati salumi nostrani. Oppure con prodotti ortofrutticoli (l'agricoltura friulana copre solo il 10% dei fabbisogni regionali in ortaggi), o con altre produzioni che lasciamo alla fantasia degli agricoltori.

Qui preme sottolineare che solo



Un riordino fondiario modernamente inteso deve comprendere la salvaguardia della vegetazione arborea ed arbustiva e il suo miglioramento anche attraverso la piantumazione di essenze caratteristiche della zona. Qui un impianto su pacciamatura per limitare la concorrenza delle infestanti nei primi anni; una volta che le essenze arboree avranno sviluppato una chioma sufficiente per ombreggiare il terreno tale accorgimento non sarà più necessario.

per la sua infrastrutturazione è decisamente costoso. La consueta ed atavica coltivazione del solo mais o, comunque, di colture estensive, sarebbe uno spreco o, quantomeno, una sottoutilizzazione. Dobbiamo ottenere valore aggiunto, invece, con produzioni di qualità o con adeguate trasformazioni agroalimentari. Con l'allevamento di bovine, magari di pezzata rossa e conseguente produzione casearia magari di Montasio. O con l'allevamento di suini, da trasformare nei rinomati prosciutti San Daniele,

con una forte intensificazione e diversificazione produttiva gli effetti positivi di un intervento come quello sopra descritto possono ottenere ricadute economiche significative, per l'agricoltore e per l'intera comunità.

Solo puntando al massimo sulle produzioni di qualità che queste zolle di *tiere furlane* possono fornire, il mondo agricolo sarà in grado di proporsi come autentica, e forse unica, *chance* economica in un momento di difficile transizione.

La mont oltre i luoghi comuni

Quasi metà del territorio:
ce fasìno?

Negli anni Ottanta si teorizzava una integrazione tra agricoltura, artigianato e turismo, ma è rimasta, appunto, una teoria. La nostra montagna, così piovosa, così umida, poco si presta al soggiorno estivo, e il soggiorno invernale non è mai decollato. Lo “sviluppo” che dovevano portare gli sport invernali non si è visto, e non è che l’Ente pubblico non ci abbia investito. Come ha investito, e non poco, nella “pubblicità” per il turismo. Sono stati compiuti degli errori, certo. Ad esempio favorire la chiusura delle piccole latterie ha avuto come conseguenza la chiusura delle piccole stalle, ma è stata solo l’accelerazione di una tendenza in atto.

Dei problemi della montagna friulana viene incolpato il clima (e una parte di colpa ce l’avrà), si critica il carattere dei montanari, così poco inclini al sorriso coi forestieri, e anche questo può essere un altro fattore. Il dato di fondo, però, è un altro, e nessuno lo sottolinea ai convegni sulla montagna che, seppur sempre più radi, ancora si tengono: il problema è demografico. Non c’è più gente. Fra i pochi rimasti vi sono persone di buona volontà, eccome se ve ne sono, ma sono poche tra i pochi e le vediamo impegnate in comune, in parrocchia, nella protezione civile, nella organizzazione delle sagre, in varie forme di assistenza e di animazione. Poca gente vuol dire pochi imprenditori. Ve ne sono di successo, anche nell’agricoltura di montagna e potrebbero fungere da esempio, da modello, ma a chi? Non certo a una popolazione formata prevalentemente da anziani. Ai giovani, rari come le mosche bianche, sono stati inculcati modelli (dalla televisione più che dai genitori, ma questa è un’accusa a tutta la società attuale) che ai loro occhi sono più prestigiosi. L’attrazione per l’agricoltura, e per i lavori manuali in genere, è assai bassa anche nelle terre più pingui, figurarsi nelle valli alpine.

Bisognerà capire che l’informatica e tutte le moderne tecniche della comunicazione sono solo uno strumento utile, anche per l’agricoltura (l’artigianato, il turismo), e non un mestiere in sé.

Il problema non è solo nostro; la montagna è in crisi grave dal secondo dopoguerra in tutta Europa. Anche altrove l’Ente pubblico ha provato di tutto e le associazioni locali si sono spese in tante benemerite iniziative, ma i risultati sono sempre stati magri. E l’abbandono favorisce l’abbandono: una famiglia giovane con bambini difficilmente se la sente di vivere in un paese morto, senza *vosarili di fruts*, con servizi sempre più ridotti, con le scuole lontane... In città la vita non è migliore, ma è nostra opinione che l’inversione di tendenza non sia dietro l’angolo. Come non lo è il tanto strombazzato (dai media) “ritorno alla terra”.



Una *plaque* pubblicitaria per il turismo in Carnia edita nel 1963.

Ce fasino?

Che fare? All'Ente pubblico rimangono ben poche risorse, ma certamente non può abbandonare un territorio che occupa quasi metà della Regione. I cinghiali la fanno da padrone, sono tornate le bestie un tempo definite “feroci” ed ora coccolate da una certa frangia di ambientalisti; non abbiamo nulla né contro quelle bestie, né contro quegli ambientalisti, ci limitiamo a rimarcare come il ritorno delle selve e dei loro abitanti porti ad una unica conclusione: l'uomo non c'è più. Non c'è più l'orgoglio di quella specie animale, detta *sapiens*, che per secoli aveva combattuto per presidiare il territorio, instaurando un sostenibile equilibrio ambientale. Si è ritirata nelle tane di città.

Si tratta, quindi, di governare un “nuovo” territorio piuttosto che amministrare cittadini che non hanno più un rapporto con lo stesso. Si tratta di identificare quelle attività e quelle figure professionali (guida, cacciatore di cinghiali?) che possono dare un futuro economico a quasi metà della Regione. È finito il tempo degli assistenzialismi e dei contributi a pioggia. Mettiamo subito le mani avanti: nulla potrà riportare alla montagna gli abitanti che aveva nel 1950; l'antropizzazione intensa che ancora oggi fa ricordare “i boschi erano come un giardino” non ci sarà più. Quando un villaggio aveva cinquecento abitanti significava che cinquecento abitanti si riversavano sul suo territorio ed il singolo filo d'erba risultava curato: non succederà più.

Una risposta può venire dalla filiera legno (si veda *Tiere furlane* n. 11, 2011, n. 19, 2013) e anche qui, come per il vino, bisognerà giocare la carta della qualità e del radicamento sul territorio, cioè del “tipico” e del valore aggiunto: nessun viticoltore del Cividalese si sogna di vendere l'uva fuori regione, così il legno deve essere lavorato in loco per un prodotto il più possibile “finito”, possibilmente col riciclo degli scarti per dare energia.

Prodotti alimentari “tipici”: il settore lattiero-caseario è quello in cui l'Ente pubblico si è speso di più. Le realtà che rimangono sono un esempio parlante di come anche in montagna siano possibili attività economiche legate al territorio. Dopo tanti anni di interventi “puntuali” restano da favorire interventi strutturali, i quali si trovano però sempre ad affrontare un punto critico: l'insufficiente massa di prodotto. È il cane che si morde la coda, e non ci riferiamo solo alle politiche di marketing.

Un tentativo di arrivare alla “integrazione” tra agricoltura, artigianato e turismo si può fare a livelli amministrativi, ma mettendoci un quarto esponente: l'ambiente. Non si può fare turismo, neppure quel poco per cui la nostra montagna ha delle potenzialità, se non si fa una politica ambientale e questa non si fa solo con l'uomo. Bisogna raggiungere un equilibrio tra prato e bosco: la vera politica deve essere: sotto un tot di superficie a prato (e pascolo) non si può andare.

È uno stolido luogo comune quello che vuole il montanaro individualista ad oltranza; millenni di storia sono lì a dimostrare il contrario: ogni comunità era una specie di cooperativa dove pubblico e privato avevano ognuno la sua parte. E le prime latterie sociali sono sorte in Carnia, non a Latisana. Un altro luogo comune è quello che vede nel concetto di “bonifica” solo la redenzione dei terreni palustri. Ora la bonifica, con le leggi che l'hanno accompagnata, va applicata all'agricoltura di montagna con consorzi obbligatori su base comunale e con l'obiettivo immediato di arrivare in tempi brevi ad una ricomposizione fondiaria, al recupero dei prati abbandonati e all'assegnazione dei medesimi, con qualche forma di affitto o incentivazione all'acquisto, alle aziende zootecniche locali.

Non ci sono altre vie per rendere economico l'allevamento e solo con il suo sviluppo si giustificherà una politica di marketing per prodotti unici, come solo l'erba di montagna può dare.

Non ci sono modi per finanziare, nel medio e lungo periodo, le aziende attualmente ancora vitali e per stimolare la nascita di nuove realtà economiche. L'unico finanziamento è il riordino fondiario: non abbisogna di nuove leggi, quelle ci sono già, abbisogna di amministratori locali motivati. E non aspettarsi nulla da Trieste o da Udine.

Enos Costantini



La sponda ovest del lago di Cavazzo vista dalla strada che sale al monte Festa. Tre elettrodotti solcano queste pendici per portare lontano l'energia prodotta nella centrale idroelettrica di Somplago.

Laura DI BINO

Dell'energia solare in Italia e in Friuli

... con uno sguardo alle altre rinnovabili

Il fotovoltaico come forma alternativa di approvvigionamento energetico ha avuto un progressivo incremento, con un picco nell'anno 2011, grazie anche agli incentivi governativi a sostegno dell'investimento iniziale, incentivi ribaditi mediante progressivi decreti ministeriali e denominati "Conto Energia".

In principio furono gli incentivi...

Dal sito del GSE (Gestore Servizi Energetici) apprendiamo che "il Conto Energia è stato introdotto in Italia con la Direttiva comunitaria per le fonti rinnovabili (Direttiva 2001/77/CE), recepita con l'approvazione del Decreto legislativo 387 del 2003. Questo meccanismo, che premia con tariffe incentivanti l'energia prodotta dagli impianti fotovoltaici per un periodo di 20 anni, è diventato operativo con l'entrata in vigore dei Decreti attuativi del 28 luglio 2005 e del 6 febbraio 2006 (Primo Conto Energia) che hanno introdotto il sistema di finanziamento in conto esercizio della produzione elettrica, sostituendo i precedenti contributi statali a fon-

do perduto destinati alla messa in servizio dell'impianto". La normativa evolve con il D.M. del 19 febbraio 2007 (Secondo Conto Energia), che prevede l'applicazione della tariffa incentivante su tutta l'energia prodotta e non solamente su quella prodotta e consumata in loco, valutazioni differenziate in base alla tipologia di impianto e installazione, ed un premio per impianti fotovoltaici abbinati all'uso efficiente dell'energia.

Nel 2010 con il Terzo Conto Ener-

gia (D.M. 6 agosto 2010), si distinguono: impianti fotovoltaici (suddivisi in "impianti su edifici" e "altri impianti fotovoltaici"); impianti fotovoltaici integrati con caratteristiche innovative; impianti fotovoltaici a concentrazione; impianti fotovoltaici con innovazione tecnologica. Seguono il D.M. 05/05/2011 (Quarto Conto Energia) ed il D.M. 5 luglio 2012, il cosiddetto Quinto Conto Energia, la cui applicazione cesserà decorsi 30 giorni solari dalla data in cui verrà cumulato



Grande impianto di pannelli fotovoltaici a terra presso San Lorenzo di Soleschiano in comune di Manzano. Fotografia di Stefano Zanini.

l'indicativo valore di 6,7 miliardi di euro l'anno di incentivi.

Di sei mesi in sei mesi le tariffe incentivanti diminuiscono in parallelo con la diminuzione del costo della tecnologia. Si premiano inoltre gli impianti su edifici che godono di una tariffa incentivante maggiore rispetto a quelli collocati a terra.

Quale futuro per il fotovoltaico?

Da un articolo di Maria Francesca Massa pubblicato nel portale *fotovoltaicosulweb.it*, analizziamo la tendenza attuale nel momento in cui il totale del monte incentivi stabilito è ormai raggiunto; ci si chiede quale sarà il futuro per questa tecnologia ancora in pioniera crescita ed espansione, quando non saranno più incentivati gli impianti. La soluzione più conveniente appare quella dell'autoconsumo laddove, a partire dal 30 giugno 2013, "l'incentivo" si è tradotto

unicamente in detrazione del costo iniziale di installazione dalle tasse (Irpef) per il 36%. Leggiamo termini come *grid parity*, ossia l'esatto punto di incontro tra costi e benefici nel caso in cui l'autoconsumo riesca ad ottimizzare il totale dell'energia prodotta, o accumulata sempre per autoconsumo e non per commercializzazione, con una convenienza economica sui 20 anni di contratto anche senza la fruizione degli incentivi. Questo già avviene al Sud, dove l'efficace irraggiamento prevede rese giornaliere maggiori. L'ammortamento dell'impianto avverrà, quindi, attraverso l'effettivo risparmio in bolletta, tanto per gli impianti residenziali che per le estese installazioni industriali.

A tal proposito vale la pena di citare il caso studio realizzato da ABA Impianti pubblicato il 10 aprile 2013 sul portale: www.fotovoltaiconorditalia.it, che dimostra come sia possibile per un'azienda soste-

tere l'investimento in un impianto fotovoltaico anche senza incentivi, ammortizzando le spese in soli 5 anni, attraverso il dimezzamento dei prezzi e grazie al dimezzamento del volume totale dell'investimento, poiché nel rapporto costi e benefici si assisterà ad un progressivo abbassamento dei primi ed un incremento dei secondi (autoconsumo), legati anche all'aumento inflazionistico del prezzo dell'energia in bolletta, nonché al beneficio economico derivante dal "contributo in conto scambio" dello scambio sul posto.

Quindi, malgrado la fine degli incentivi, timidamente la *trend* rimane in crescita, tanto per il residenziale che per l'industriale, visto che il settore si avvia alla sua maturità, perde la connotazione di operazione meramente finanziaria e, grazie all'evoluzione delle tecnologie, ricomincia a camminare malgrado la crisi. Questa pare essere la tendenza anche al di fuori dell'Italia.

Da un articolo di Leonardo Berlen comparso *on line* il 23 settembre 2013 su *qualenergia.it*, intervistando Attilio Bragheri, direttore Power Plant Solutions di SMA Italia, emerge un altro aspetto di crescita del settore, ovvero quello del *revamping*, ossia la riqualificazione di impianti esistenti a livello industriale. Impianti costruiti con tecnologia non performante, frutto della corsa all'approvvigionamento fotovoltaico nel momento di picco in Italia, oggi hanno rese inferiori alle previsioni non consentendo la dinamica finanziaria di ammortamento dei costi prevista inizialmente. *Inverter* di ultima genera-



Impianto di pannelli fotovoltaici a terra nella zona di Varmo. Fotografia di Stefano Zanini.



Posa in opera di pannelli fotovoltaici su tetto. Questi impianti su case di civile abitazione meritano più ampia diffusione ed ulteriore incentivazione; a differenza degli impianti a terra non danno luogo a critiche e proteste da parte dei cittadini, molti dei quali ritengono che il suolo abbia come ruolo primario quello agricolo. Circa gli impianti a terra vengono anche avanzate perplessità dal punto di vista estetico e paesaggistico.

zione permettono di riequilibrare il disavanzo riportando la resa in positivo già del 6%. Tendenza in crescita per il fotovoltaico anche secondo Laura Bosio, autrice di un articolo sul portale *fotovoltaicosulweb.it*, dove si analizza la competitività del settore rispetto alle vecchie tecnologie energetiche. Prendendo spunto da una ricerca del *team* Navigant Research, specializzato in analisi di mercato sulle tecnologie pulite, abbiamo una previsione positiva: entro sei anni il mercato globale del fotovoltaico raddoppierà, diventando competitivo già a partire dal 2017: "... per l'energia solare si

va verso la cosiddetta *grid parity* (ossia il momento in cui l'energia elettrica prodotta con l'utilizzo di fonti energetiche alternative – come appunto il fotovoltaico – arriva ad avere lo stesso prezzo dell'energia prodotta da fonti non rinnovabili), che dovrebbe essere raggiunta appunto nel 2020 per i mercati che oggi hanno i più alti costi di elettricità, come ad esempio l'Italia. Questo significa che l'energia solare potrà finalmente diventare un mercato autonomo, che non dovrà più dipendere dagli incentivi statali in quanto diventerà una tecnologia energetica davvero conveniente, spesso più di molte altre".

Primo fattore a favore di questo settore è la costante evoluzione tecnologica che porterà a una progressiva riduzione dei costi. E il volano positivo partirà dall'Asia, con una previsione di 100GW installati in Cina entro il 2020, secondo il sito di Navigant Research, con un conseguenziale abbattimento del costo dell'energia pulita: di qui la sua competitività sul mercato dell'energia globale. La fecondità di questo mercato si sposta quindi dall'Europa verso l'Oriente, gli Stati Uniti, il Cile, il Sud Africa e l'Arabia Saudita, in tendenza verso la *grid parity* energetica. In tutto il mondo il fatturato annuo del solare supererà entro il 2020 i 134 miliardi di dollari.

Un secondo fattore a favore del fotovoltaico si evince dall'analisi degli alti costi delle tecnologie impiantistiche legate alla produzione di energia fossile, con investimenti consistenti tanto nella realizzazione degli impianti quanto nell'acquisto delle materie prime, il cui prezzo nel tempo necessariamente tenderà a salire data la loro limitata disponibilità.

Forte incremento del settore anche nella Mitteleuropa: lo dimostra il caso Romania, dove a fine settembre la società Transelectrica ha registrato 553 MW di produzione, classificandosi alle spalle dell'energia eolica, su un totale di 3393 MW di rinnovabili.

Guardando all'Italia alcune interessanti novità fanno pensare anche per il nostro paese uno sviluppo in crescita. Dagli impianti che vanno a occupare discariche dismesse alle nuove tecnologie che impiegano



Posa in opera di pannelli fotovoltaici su tetto.

oli organici come quelli derivati dall'arancia, possiamo sperare in un futuro più *green*.

Dai semi di ricino, da spinaci e da mirtilli si ricavano dei pigmenti naturali, essenziali per la fotosensibilità delle celle fotovoltaiche: ora sembra che questo processo possa prendere origine anche dalle arance siciliane. Si legge in www.fotovoltaiconorditalia.it, pubblicato il 2 dicembre 2013, del progetto denominato "Sagro" che è nato un paio di anni fa dall'unione delle forze del Dipartimento di ortofloroarboreicoltura e Tecnologie agroalimentari (Facoltà di Agraria di Catania) e del messinese Dipartimento di Energia e Trasporti (Consiglio nazionale delle Ricerche). Ottimo volano, questo, per unire risorse e vocazioni territoriali ad uno sviluppo intelligente della tecnologia. Sempre Laura Bosio riporta i dati di TERNA (operatore nazionale nel

settore della distribuzione dell'energia elettrica in rete): "TERNA per il mese di ottobre, infatti, evidenzia, a fronte di un calo della richiesta di energia elettrica in Italia (-2,8% rispetto ad ottobre dell'anno scorso) un incremento di ricorso al fotovoltaico pari al +2,3%. Ad oggi, tra le rinnovabili, la fonte solare è quindi seconda solo a quella idraulica. Se poi osserviamo il dato del consumo di energia nel periodo che va da gennaio a fine ottobre, notiamo come il fotovoltaico, rispetto allo stesso lasso di tempo dell'anno scorso, ha avuto un incremento del 18,6%".

Dal 2008 al 2011, grazie agli incentivi statali, gli impianti sono praticamente raddoppiati di anno in anno, attestandosi al 31 dicembre 2013 a 549.995 unità (dati GSE), con un picco per numero e potenza installata nel 2011.

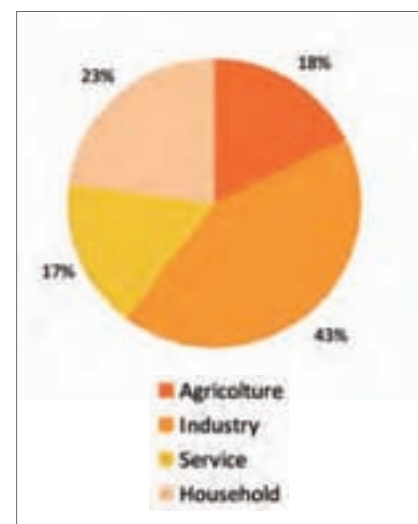
Dal *Rapporto statistico GSE 2012* si evidenzia la particolare distribuzione geografica nel Paese, con un numero maggiore di impianti al Nord, in testa Veneto e Lombardia, a cui corrisponde una minore potenza installata, e un primato del Sud in particolare della Puglia per MW installati a fronte della metà di impianti in esercizio rispetto alla Lombardia.

Un aiuto per l'agricoltura

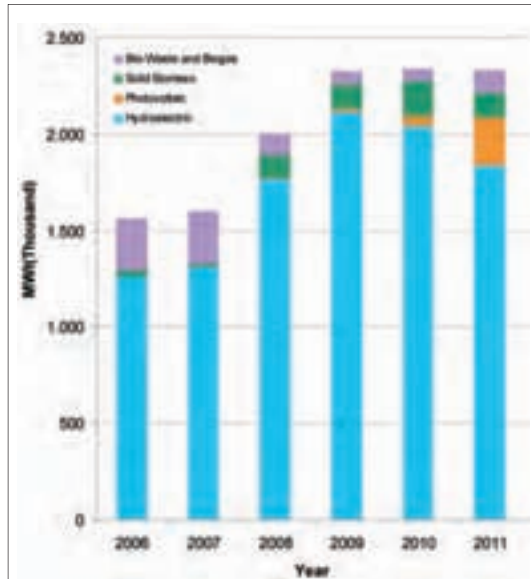
Un'importante spinta al raggiungimento di questi risultati lo hanno dato alcune disposizioni del Quinto Conto Energia relativamente al settore agricolo. Nell'articolo firmato da Angela Tolfa *Incentivi fotovoltaico per le aziende agricole* si legge che "Il decreto oltre a

separare il fotovoltaico dalle altre fonti di energia rinnovabile, riconosce tre diverse classi incentivabili... È stata inoltre riconfermata per le piccole imprese la precedenza di accesso ai registri per i piccoli impianti delle aziende agricole". Misura che ha lo scopo di tutelare i terreni agricoli, proteggendo in questo modo il settore dell'agricoltura sempre più minacciato dalle grandi compagnie industriali che spesso hanno divorato consistenti distese di terreno agricolo. Nel citato articolo si leggono i principali vantaggi economici derivati dall'applicazione di questo decreto nel settore agricolo. Col fotovoltaico, in effetti:

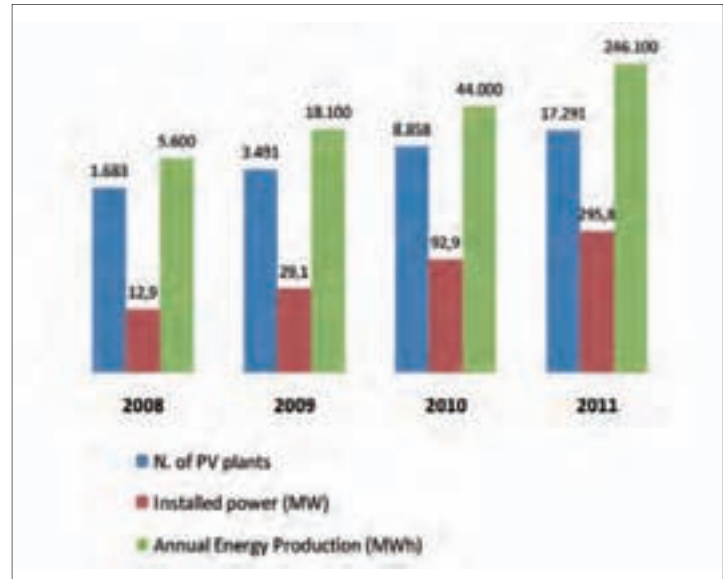
- si guadagna con gli incentivi secondo le tariffe del Conto Energia;
- si può guadagnare dai *benefit* derivanti dallo scambio sul posto;
- si risparmia sui costi dell'energia elettrica;



Il fotovoltaico suddiviso per settori produttivi nel Friuli Venezia Giulia. Il 18% è appannaggio dell'agricoltura, il 43% dell'industria, il 17% dei servizi e il 23% delle case d'abitazione. Fonte GSE.



Crescita del fotovoltaico negli anni 2008-2011 in Friuli Venezia Giulia. In azzurro il numero di impianti fotovoltaici, in marrone la potenza installata (MW) e in verde la produzione annuale di energia (MWh). Fonte GSE; elaborazione del Servizio energia della Regione Friuli Venezia Giulia.



Energia elettrica da fonti rinnovabili in Friuli Venezia Giulia nel 2011. Fonte TERNA e GSE, 2012. In azzurro l'energia idroelettrica, in marrone il fotovoltaico, in verde la biomassa solida, in violetto i rifiuti organici e il biogas.

- vi è la possibilità di sostituire l'amianto in copertura con una nuova copertura e godere in questo modo di un ulteriore incentivo;
 - si hanno benefici fiscali poiché il reddito derivante dall'impianto è considerato reddito agrario;
 - vi è un incremento del valore economico degli immobili dell'azienda e quindi dell'azienda stessa;
 - si ha un miglioramento di immagine per l'azienda grazie alla scelta di un'agricoltura sostenibile con zero emissioni di CO₂.
- Una logica conseguenza quindi diventa l'agricoltura sostenibile, con l'introduzione all'interno della propria azienda di serre fotovoltaiche, pompe di calore, cogenerazione da biomassa, illuminazione a led a seconda delle proprie esigenze.

Fonti alternative in Friuli: sole e biomassa

Dal rapporto *Energy Supply Study in Friuli Venezia Giulia – Task 4.2*, stilato dal Servizio Energia della Regione Friuli Venezia Giulia sulla base di dati GSE per fotografare lo stato dell'arte delle fonti energetiche in regione, apprendiamo che le rinnovabili giocano un ruolo rilevante a livello regionale nel *mix* energetico totale, contribuendo a ridurre la dipendenza dall'esterno. La quota di fonti energetiche rinnovabili a livello regionale è aumentata notevolmente negli ultimi anni, in parallelo con il dato nazionale, e punta a raggiungere il 12,7% entro il 2020.

La quota di energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili in percentuale sul consumo

lordo di energia totale per il 2010 è stato del 18,4%, appena al di sotto del consumo medio nazionale che è del 20,1%. La maggior parte di questa energia proviene ancora per il 79% dall'approvvigionamento idroelettrico ma, come si rileva dai grafici allegati, il fotovoltaico ha subito un notevole incremento negli ultimi quattro anni parallelamente all'andamento nazionale, aumentando nel periodo del 1,325% e attestandosi al 10,6% sul totale delle fonti alternative nel 2011.

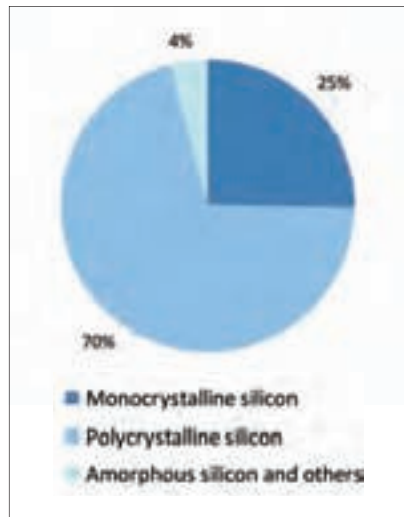
Tale crescita impressionante riflette anche il ruolo di primo piano che l'Italia sta giocando sul solare fotovoltaico: è il primo paese europeo per potenza installata nel 2011, con 9.303 MW, secondo i dati del rapporto *État des énergies renouvelables en Europe* di EurObserv'ER pubblicato nel 2012.

Si ricorda che tale impennata nel settore fotovoltaico è stata prevalentemente sostenuta da un generoso sistema di sovvenzioni che ha concesso fino a € 49/MWh generato durante il primo Conto Energia 2005-2007.

A generare un positivo volano di crescita dell'uso di fonti rinnovabili è stato, in attuazione al Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della Regione Friuli Venezia Giulia e del regolamento di attuazione, il bando volto a disciplinare gli aiuti concessi da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), a valere sulla misura 311 – Diversificazione in attività non agricole/azione 3 – impianti per energie da fonti alternative. Il bando era volto a finanziare “investimenti per la realizzazione, sul territorio regionale, di impianti per potenzialità produttiva fino a 1 megawatt, finalizzati alla produzione, utilizzazione e vendita di energia ottenuta da fonti rinnovabili e per l'acquisto di attrezzature funzionalmente connesse”, compreso il finanziamento per opere di ampliamento di impianti già esistenti, incentivazione volta a creare nuove forme di reddito per le aziende agricole. La biomassa solida, da foreste, sottoprodotti agricoli, rifiuti e il biogas, costituisce la seconda più grande fonte di energie rinnovabili nella regione, con una quota dell'11% nel mix di fonti energetiche rinnovabili, quasi allineato al dato nazionale del 9%.

Sul tetto che scotta

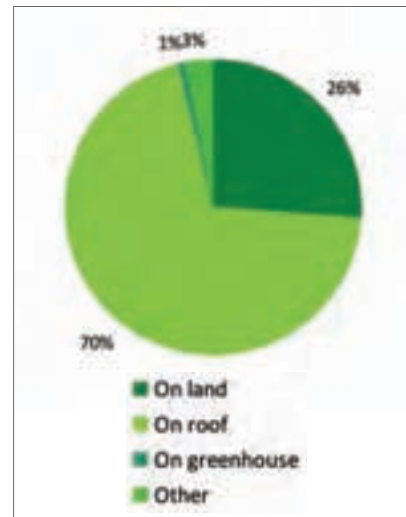
L'efficienza del fotovoltaico si stima in base alla latitudine e al clima



Tipologia di pannelli fotovoltaici installati nel 2011 in Friuli Venezia Giulia. In azzurro più scuro il pannello di silicio monocristallino (25%), in azzurro più chiaro il pannello di silicio policristallino (70%); altre tipologie 4%. Fonte GSE.

del nord Italia, dove la radiazione media varia dai 4 kWh/m²/giorno delle aree più settentrionali ai 6,5 kWh/m²/giorno nelle regioni più soleggiate. I pannelli solari mediamente hanno un'efficienza del 15%, ma con i migliori disponibili in commercio si arriva al 21%. La tecnologia fotovoltaica più usata in regione è il pannello di silicio policristallino, come illustrato dal grafico allegato: questa tecnologia ha una buona efficienza (12-15%), un po' meno performante del monocristallino, ma è leggermente meno costosa e ha prestazioni leggermente migliori in condizioni di temperature elevate.

I sistemi fotovoltaici in Friuli Venezia Giulia sono costruiti prevalentemente su tetti (70%) e, in secondo luogo, su terreni (26%), dove sono installati impianti con maggiore potenza.



Distribuzione del fotovoltaico per tipologia di installazione nel 2011. Il 26% (vede più scuro) è a terra, il 70% (verde più chiaro) su tetto, il 3% (verde intermedio) su serra. Altre situazioni rappresentano una percentuale piccola (1%). Fonte GSE.

L'impianto fotovoltaico montato a tetto è rivolto all'auto-produzione, mentre i sistemi fotovoltaici a terreno sono per lo più impiegati per la produzione e la vendita dell'energia elettrica al gestore di rete.

Solare termico

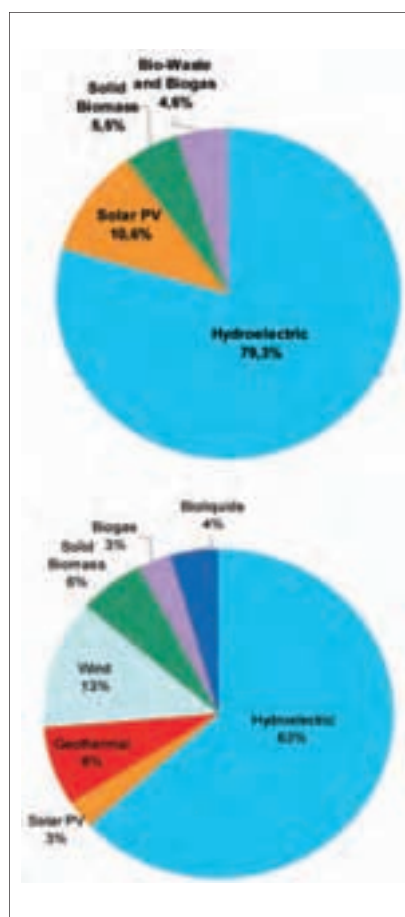
Una quota parte delle fonti rinnovabili in regione è data dal solare termico, le cui stime e valutazioni quantitative sono state realizzate dal CETA, Centro di Ecologia Teorica e Applicata, un centro di ricerca locale nel settore dell'energia e dell'ambiente. L'informazione sullo sfruttamento di impianti solari termici 2008-2011 è stata rilevata principalmente da enti pubblici che gestiscono sostegno economico: ENEA (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile), AEEG (Autorità per l'energia elet-

trica e il gas) e le autorità locali. La diffusione della tecnologia solare termica, che ha avuto un rapido aumento tra il 2008 e il 2009 grazie al rafforzamento dei sussidi economici, è ancora oggi in continua crescita, ma presenta un rallentamento. Questo tipo di tecnologia è diffusa principalmente nel settore domestico e dei servizi (ad es. impianti sportivi) per produrre acqua calda o come integrazione per impianti di riscaldamento, in particolare per quelli a bassa temperatura (a calore radiante).

Inadatti all'eolico

A differenza della quota nazionale di fonti rinnovabili, che ne comprende una vasta gamma, a livello regionale l'eolico e il geotermico sono stati poco sfruttati a causa delle nostre peculiarità ambientali. A tal proposito si segnala nel Rapporto *Energy Supply Study in Friuli Venezia Giulia – Task 4.2* che è recente un'iniziativa Enercom S.r.l. per costruire un parco eolico di 7,5 MW di potenza totale e 5 turbine eoliche nel comune di Trasaghis. Tuttavia il progetto è stato respinto dalla VIA (Valutazione di Impatto Ambientale) per la vicinanza alla riserva naturale "Lago di Cornino" e al SIC (Sito di Importanza Comunitaria) della Valle del Tagliamento. La frequenza di giorni con velocità media giornaliera del vento a 10 m d'altezza superiore a 3 m/s (di solito una turbina eolica utilizza una velocità del vento pari a 3-5 m/s) individuerrebbe solo una piccola area nella

regione Friuli Venezia Giulia con sufficiente velocità del vento per l'installazione di turbine eoliche, situata sull'area collinare orientale, al confine con la Slovenia. Al contrario, tutti gli altri settori, dai terreni alpini montuosi alle zone costiere non sono adatti per l'installazione dell'impianto eolico, a causa della scarsa velocità media del vento ed alla sua inconstanza. Questo dato oggettivo unito alla grande quantità di aree protette (SIC e ZPS) rende



Energia prodotta da fonti rinnovabili in Friuli Venezia Giulia (sopra) e in Italia (sotto) nel 2010. Come si può vedere il solare ha un'incidenza molto più forte in Friuli rispetto al resto d'Italia, mentre nella nostra regione l'eolico è assente. Fonte GSE e TERNA 2011.

quindi poco probabile uno sviluppo energetico nella direzione dello sfruttamento eolico.

Geotermico

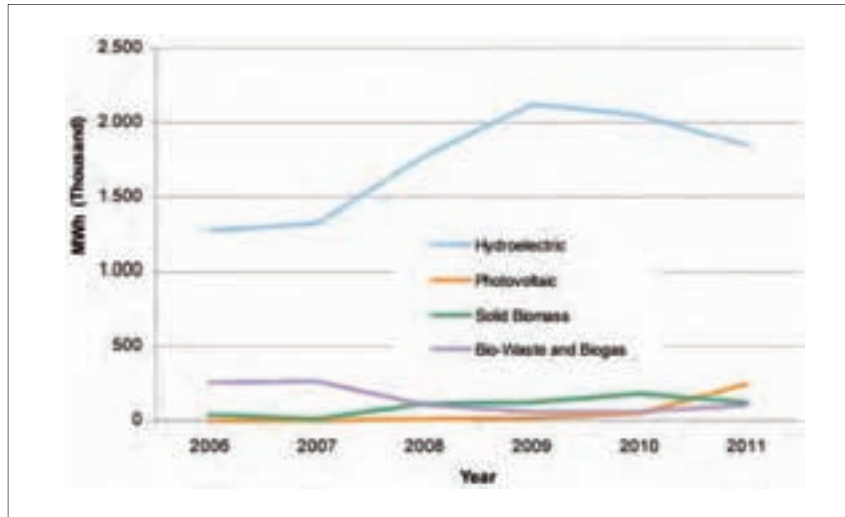
Merita una piccola citazione anche il geotermico, le cui principali risorse, acque a temperature superiori a 15 °C, si trovano nella parte meridionale della bassa pianura, dove sono collocate in profondità, oltre i 400 metri. Quella geotermica è una risorsa utilizzata principalmente per il riscaldamento di edifici residenziali e, in misura minore, in strutture progettate per il *business*, il tempo libero e il turismo. Secondariamente le acque geotermiche sono utilizzate in serre per la floricoltura e l'orticoltura, in allevamenti e vivai ittici, e nel riscaldamento di piscine. Alcuni sondaggi mostrano che dal 1990 l'area interessata da un aumento della domanda di energia geotermica è concentrata nella bassa pianura centro-occidentale, che da sola copre quasi il 90% della richiesta. Ad oggi, 82 pozzetti vengono regolarmente utilizzati per lo sfruttamento della geotermia in regione, e attualmente ci sono due permessi e trenta concessioni minerarie per lo sfruttamento di risorse geotermiche. I principali attori che utilizzano le risorse geotermiche sono i Comuni, all'interno della loro pianificazione finalizzata al risparmio energetico e all'utilizzo di fonti rinnovabili, per il riscaldamento di edifici pubblici.

Idroelettrico

Per quanto riguarda il settore idroelettrico, punta delle fonti rin-



In regione sono previsti alcuni nuovi impianti idroelettrici di piccola potenza su corsi d'acqua dalle portate modeste. Torrenti e torrentelli dal flusso discontinuo (nella foto il *riu da Cout* immissario del lago di Cavazzo) non sono appetibili in questo senso.



Elettricità prodotta da fonti rinnovabili in Friuli Venezia Giulia dal 2006 al 2011. Fonte TERNA e GSE 2012, ENEA 2008. In azzurro l'energia idroelettrica, in marrone il fotovoltaico, in verde la biomassa solida, in violetto i rifiuti e il biogas.

novabili in regione, lo stato attuale sembra rivolto prevalentemente all'ammodernamento di impianti esistenti, volto a migliorare la produzione o ad attenuare l'impatto sull'ambiente. Nuovi impianti sono previsti, ma solo di piccola e piccolissima potenza, su corsi d'acqua

nel complesso modesti. Il *trend* di crescita degli impianti idroelettrici potrebbe quindi essere confermato ancora nei prossimi anni, ma le ultime novità introdotte in relazione al sistema di incentivazione dell'energia elettrica da fonti rinnovabili prevedono una riduzione delle

tariffe per la produzione idroelettrica, e questo potrebbe portare a mancata realizzazione di impianti già autorizzati.

Il futuro prossimo

Dal rapporto *Energy Supply Study in Friuli Venezia Giulia – Task 4.2* emerge che l'energia idroelettrica continuerà a mantenere una posizione dominante nel mix delle rinnovabili, ma il suo sfruttamento sarà probabilmente limitato da fattori ambientali. La biomassa solida da foresta, residui agricoli e rifiuti organici ha un notevole potenziale inutilizzato che potrebbe essere sfruttato se le barriere che ne ostacolano la distribuzione saranno superate. In base al trend finora registrato, tanto a livello nazionale che locale, c'è da attendersi che il fotovoltaico sarà nel futuro ancora una voce in crescita nel novero delle fonti energetiche *green* della nostra regione.

BIBLIOGRAFIA E SITOLOGIA

Energy Supply Study in Friuli Venezia Giulia – Task 4.2; studio realizzato dal Servizio Energia della Regione Friuli Venezia Giulia sulla base di dati GSE.

Maria Francesca Massa, *Fotovoltaico industriale e fotovoltaico residenziale: quale scegliere per risparmiare e guadagnare di più?* (www.fotovoltaicosulweb.it).

Fotovoltaico industriale senza incentivi si recupera in 5 anni, caso studio, 10 aprile 2013 (http://www.fotovoltaiconorditalia.it).

Laura Bosio, *Entro sei anni il mercato del fotovoltaico raddoppierà*, 2 dicembre 2013 (http://www.fotovoltaiconorditalia.it).

Laura Bosio, *Richiesta energetica in Italia: cresce l'utilizzo del fotovoltaico*, 12 novembre 2013 (www.fotovoltaicosulweb.it).

Leonardo Berlen, *Quale futuro per gli impianti fotovoltaici commerciali e industriali*, 23 settembre 2013 (www.qualenergia.it).

Angela Tolfa, *Incentivi fotovoltaico per le aziende agricole* (www.fotovoltaicosulweb.it).

Sempre più fotovoltaico in Romania (www.fotovoltaico-sicuro.it).

www.euroserv-er.org (sito dell'European Observer).

www.gse.it

www.navigantresearch.com



Moreno BACCICHET

La Fortezza FVG

Dai paesaggi della guerra fredda
alle aree militari dismesse

La caserma Zucchi a Cividale.

L'intero Friuli Venezia Giulia dopo il 1945 è diventato una grande fortezza che, come la "Bastiani" del *Deserto dei Tartari* di Dino Buzzati, non è mai stata usata per gli scopi che l'avevano vista nascere. Oggi la dissoluzione della grande infrastruttura militare, pensata come una porosa trincea nei confronti del comunismo dilagato oltreconfine, pone molti interrogativi sul

Poligono del Cellina Meduna. Casermetta di osservazione circondata dal groviglio di solchi e tracce di cingoli formato dal ripetuto passaggio dei carri armati in manovra. Fotografia di Stefano Zanini.

significato e sui tempi del riuso di ampie aree che, per qualche decina di anni, erano state rese funzionali alla difesa dei confini.

Le domande che dovremmo porci sono: con quali tempi il territorio riassorbirà l'infrastruttura militare oggi in gran parte abbandonata? Quali destinazioni d'uso possono rendere possibile un recupero delle aree? Quanto costerà alla comunità?

Il Friuli Venezia Giulia è stata la regione italiana militarizzata per eccellenza, ma oggi lo svuotamento e gli abbandoni avvengono con la più inconsapevole disattenzione dell'o-

pinione pubblica. I siti dismessi sono centinaia e almeno duecento sono già stati venduti o trasferiti dal Ministero della Difesa ad altri enti. Con quali risultati si sono operati i primi riusi? Quali problemi ci sono nel ridefinire le funzioni delle aree militari abbandonate? Quali proposte sono state rese esplicite per recuperare i brani più importanti e testimoniali della non dimenticata, né dimenticabile, guerra fredda?

Da caserme a boschetti

È sotto gli occhi di tutti come la regione delle caserme si stia trasformando in quella delle macerie



La dislocazione delle caserme in Friuli: un autentico patrimonio fondiario e edilizio.

e dei boschetti che avvolgono le strutture edilizie dove intere generazioni di italiani hanno sprecato parte della loro vita attendendo “tartari” che non sono mai arrivati. Caserme, poligoni, osservatori, polveriere, magazzini, bunker, postazioni con armi pesanti si confondono e rimangono incastrati come fossili nella diffusione inaspettata del secondo dopoguerra. Per capirci qualcosa di più Walter Coletto, per Legambiente FVG, ha individuato su Google Map circa duecento luoghi dismessi citati nei due decreti predisposti dal ministero della difesa. In realtà i luoghi abbandonati sono molti di più ed è stato studiato un semplice meccanismo per completare la geolocalizzazione delle aree militari dismesse o sottoutilizzate presenti in regione. Con questo strumento di cartografia partecipata chiunque potrà inserire e rendere evidenti aree o poligoni non più utilizzati e quindi suscettibili di trasformazioni future (<http://www.storiastoriepn.it/blog/>).

L'intento è quello di rendere evidente come questo processo di abbandono sia esteso, complesso e privo di una regia.

Se la scelta di costruire i siti militari sottendeva una politica, magari non esplicitamente espressa, in modo opposto il fenomeno di restituzione dei luoghi abbandonati non è il frutto di una strategia e si muove su un piano del tutto improvvisato per non dire anarchico.

Non bastasse, la crisi economica rende ancora più difficile pensare a logiche di riutilizzo di ampie strutture che molto spesso sono localizzate in aree periferiche. La grande macchina da guerra costruita nell'arco di alcuni decenni ha interagito con l'ambiente umano e paesaggistico in modo rilevante, ma il processo di smilitarizzazione regionale incide in modo altrettanto impattante sul paesaggio.

Ricordiamo, poi, che la presenza militare in Friuli non era data solo dalle opere maggiori e dai caserme maggiori che ospitavano le migliaia di giovani provenienti da tutta l'Italia. Le pratiche d'uso del territorio (autocolonne sulle strade, manovre, esercitazioni di tiro, e le famose “servitù militari”), furono senza dubbio uno di modi con i quali si espresse fisicamente la grande macchina bellica approntata all'epoca della guerra fredda.

Difesa porosa

La paura di un attacco potente e improvviso sconsigliava di avere lungo il confine strutture militari che potessero cadere in mano al nemico con facilità. In compenso si predispose una difesa duttile e porosa, che per certi tratti seguiva o affiancava le linee della prima guerra mondiale. Si trattava di postazioni quasi sempre isolate, raggiungibili da camminamenti che,



Da caserme a boschetti. Una nuova naturalità avvolge le strutture edilizie che per tanti anni hanno ospitato giovani provenienti da tutta Italia. L'azione delle piante ruderali sta trasformando le caserme in un “terzo paesaggio”, un paesaggio residuale di abbandono non privo di fascino. Caserma Zucchi di Cividale.

con l'andare del tempo, sono stati ingoiati dalla vegetazione.

Non una linea, ma tanti punti

Il compito delle postazioni era quello di tenere sotto tiro le principali strade di collegamento. Per esempio a Visentini, nel Vallone che da Monfalcone porta a Gorizia, una decina di postazioni servite da una casermetta molto piccola avevano il compito di tenere sotto tiro la strada da una posizione alta e lontana. L'importanza del tema della mira e dello sparo, come in antico, muoveva la scelta delle posizioni da presidiare e custodire con le opere in cemento. Un fitto sistema di postazioni minori avrebbe garantito le batterie anticarro rispetto a possibili accerchiamenti della fanteria. La difesa, a differen-



Postazione di controllo con garitta sul Carso monfalconese. Fotografia di Walter Coletto.

za di quella pensata per la prima guerra mondiale, non si poteva disegnare con una linea, ma con un sistema di minuscoli punti e di rag-

gi di circonferenza ascrivibili alla precisione e alla capacità dell'arma.

Aderenza al territorio

Progettare una simile infrastruttura portava i militari a dover conoscere con attenzione i luoghi che venivano necessariamente reinterpretati e modificati. Lungo il confine non si progettaron linee di vera tenuta, ma uno spazio profondo alcuni chilometri difeso da corpi specializzati nel produrre i massimi danni alle colonne corazzate che comunque sarebbero passate. Si trattava di centinaia di minuscoli punti di resistenza che avrebbero dovuto contrastare il nemico per qualche giorno in attesa di un contrattacco che, come l'offensiva, non si è fortunatamente mai verificato.

A Trieste

Il territorio di Trieste, nel momento in cui fu attribuito all'Italia, divenne lo spazio avanzato di questa



Questa foto è stata scattata nel 2003 lungo la strada Cividale-Premariacco e rappresenta una delle tante postazioni della difesa "porosa" messa in atto contro un eventuale esercito nemico proveniente da est. In loco si parlava di "postazioni da un'ora", "da due ore", "da tre ore", ecc. a seconda del tempo che avrebbero potuto resistere all'invasore. Non sappiamo se tale voce provenisse da fonti militari o fosse diceria popolare. Il metallo che qui si vede è stato venduto e la superficie è ora occupata da un vigneto. Fotografia di Fabiola Bertino.

ideale linea difensiva che collegava le diverse soglie vallive, una sorta di sperone avanzato quasi completamente circondato dall'attenzione predatoria del nemico. In realtà il potenziamento della storica caserma di Banne e la costruzione della caserma Dardi e della Brunner non fecero altro che predisporre un centro di difesa sullo stretto corridoio del Carso con una dotazione di mezzi corazzati che difficilmente, in caso di attacco, sarebbero stati capaci di uscire dai ricoveri e manovrare per una difesa della città. Lo Stato costruì sull'altipiano uno strumento di difesa che doveva assicurare il capoluogo della regione più che difenderne l'integrità. In realtà i pochi mezzi corazzati, e gli uomini distribuiti tra le caserme urbane e quelle dell'altipiano, non avevano alcuna possibilità di resistere a un'azione di penetrazione rapida del nemico. La Brigata corazzata Vittorio Veneto era distribuita tra Trieste, Villa Opicina, Grotta Gigante, Banne e Cervignano e, come fanteria corazzata, aveva il compito di reggere un eventuale attacco dal Carso e sul Carso. La difesa, era chiaro, sarebbe stata del tutto inutile visto che le prime forme di resistenza "dura" si sarebbero incontrate solo a Monfalcone, sulla soglia goriziana. Ma questa Brigata, fondata nel 1975, aveva un significato più che altro psicologico per una Trieste allora completamente sbilanciata verso Est e attraversata da un dibattito cittadino tutto centrato sulla conflittualità tra destra nazionalista e sinistra internazionalista. La dimensione delle strutture oggi

abbandonate è la concreta materializzazione della propaganda nazionalista contrapposta al timore di una esondazione comunista. La paura diffusa veniva esorcizzata dai mezzi militari che attraversavano l'altipiano dei villaggi sloveni con il loro carico di italiani provenienti da tutta la penisola.

La soglia austriaca

L'arco della prima linea di difesa della *Fortezza FVG* si chiudeva a Monte Croce Carnico che era considerato come l'ultima soglia utile per una colonna di truppe all'attacco dell'Italia e che avesse già sostanzialmente percorso parte dell'Austria. Ancora una volta ci si trovò a dover ridisegnare per la difesa luoghi che avevano registrato l'azione in direzione antiaustriaca del genio militare all'epoca della prima guerra mondiale, così come durante la costruzione del Vallo

Littorio di memoria fascista. Nel 1953 a Paluzza tornarono i militari della GaF (Guardia alla Frontiera) che, poco dopo, cambiò il nome diventando "XI Raggruppamento Alpini da Posizione". Nel 1962 fu trasferito a Paluzza da Mondovì l'omonimo Battaglione Alpini che vi rimarrà fino al novembre 1974. È durante questa fase che il genio militare esercitò la maggior pressione sul territorio imponendo estese servitù ed espropri necessari per costruire rifugi e postazioni di tiro. Quotidianamente i soldati facevano esercitazioni raggiungendo le gallerie artificiali foderate in calcestruzzo, ma già negli anni Ottanta quel lavoro si dimostrò inutile.

La soglia austriaca che gli strateghi militari consideravano più fragile era però quella di Tarvisio, caratterizzata da un'ampia strada valliva lungo la quale furono poste



La caserma Maria Plozner Mentil è stata l'unica ad essere dedicata ad una donna; in questo caso ad una "portatrice" carnica distintasi durante il primo conflitto mondiale, insignita di medaglia d'oro al valor militare alla memoria. Fotografia di Walter Coletto.

un numero consistente e diffuso di opere di arresto, compresa la costruzione di complessi sistemi di postazioni di tiro impostate su più piani e collegate tra loro da gallerie di servizio. Lungo la strada si snodavano anche un numero consistente di caserme, solo a Pontebba erano tre, destinate ad accogliere i corpi che avrebbero dovuto immediatamente, in caso di attacco, attrezzare le opere con armi e munizioni.

Le caserme furono localizzate in corrispondenza delle storiche stazioni ferroviarie perché dovevano essere raggiunte da ragazzi che provenivano da tutta la Penisola. I nodi del concentramento militare dovevano essere serviti dal trasporto pubblico gratuito che era un requisito importante anche per garantire le licenze ai giovani soldati di leva. La ferrovia Pontebbana innervava e ritmava la vita di fanti, artiglieri e alpini costretti a passare un anno della loro vita quasi in esilio in questo budello di rocce e acqua: i villaggi della Val Canale e del Canal del Ferro non erano certo in grado di garantire attrazioni e svaghi. Durante la fase della militarizzazione i soldati riuscirono a incidere nei costumi della vallata e anche nella sua economia. Sorsero le prime pizzerie per accontentare il gusto "esotico" richiesto da giovani che avevano diverse tradizioni alimentari; a bar e tabacchini non mancò il lavoro.

I paesi, nei quali da tempo era in atto lo spopolamento, tornarono a nascere con attività del terziario legate anche alle nuove infra-



La caserma Egidio Fantina a Pontebba. Costruita in età da guerra fredda, verrà demolita per far posto a una lottizzazione di residenze con struttura in legno. Fotografia di Walter Coletto.

strutture confinarie. Soprattutto a Pontebba la ferrovia fu uno dei principali motori di ripresa economica. Decine di dipendenti delle FS e della Finanza riempivano gli appartamenti vuoti e davano un aspetto più urbano al paese.



Postazione di controllo sull'accesso di servizio al recinto della caserma Giuseppe Bertolotti a Pontebba. Fotografia di Walter Coletto.

Paesaggi dell'abbandono

Oggi, invece, la crisi dell'infrastruttura militare, la completa dismissione delle attività frontaliere e l'allontanamento del traffico causato dall'autostrada hanno comportato un esponenziale decadimento dei centri abitati. Sempre di più a Pontebba e a Chiusaforte i paesaggi dell'abbandono si rendono espliciti. Nei prossimi anni questo processo di dissoluzione, con il conseguente sviluppo di naturalità, si esprimerà non solo lungo i versanti alpini, ma anche all'interno di quelle che per una quarantina d'anni furono borgate densamente abitate dai militari.

La soglia del Natisone

Un'altra soglia difficile era quella che corrispondeva al bacino del Natisone. Attraverso questo sistema di vallate le truppe austro-tedesche nel 1917 penetrarono all'interno del territorio italiano. Quando, dopo la seconda guerra mondiale, lungo il confine con la Jugoslavia fu identificato un pericolo da parte delle truppe socialiste di Tito o del Patto di Varsavia, si pensò bene di costruire una doppia linea di arresto nella previsione di una veloce discesa a valle di truppe corazzate nemiche. Queste opere sparse erano identificate con nomi che riprendevano la geografia e la toponomastica dei luoghi: "opera difensiva di Moimacco", "Polonetto", "San Martino", "Ponte San Quirino", "Bucovizza", "Quota 141 - San Guarzo", "Fornalis", "Le Braide" e "Monte Guardo", tutte site nel comune di Cividale del Friuli e oggi abbandonate non diversa-



Depositi al centro della grande polveriera di Cividale. I resti della prateria sono un importante ambiente botanico conservatosi nel tempo. I prati sono quasi scomparsi dal Friuli e quelli naturali sono ormai pochi lacerti di superfici minime: questo biotopo, se conservato e migliorato, impreziosirebbe la Città Ducale i cui dintorni hanno subito pesanti interventi infrastrutturali.

mente dalla prima linea di difese incuneate nelle valli del Natisone. La città di Cividale divenne un importante centro di concentrazione delle truppe che avrebbero

difeso questo varco e le principali direttrici stradali (facilmente riscontrabile anche nel gran numero di pizzerie che sorsero nella Città Ducale). Alle sue spalle, nei pressi

Per consolidare la presenza del personale e dei quadri di comando, fin dai primi anni Cinquanta il ministero della difesa iniziò la costruzione di interi quartieri per i militari, intercettando finanziamenti per le case popolari o con risorse proprie. Questi insediamenti erano delle isole abitative



Quasi tutte le caserme erano dotate di quartieri esclusivi per ufficiali e sottufficiali dell'esercito. In questi recinti abitavano le famiglie dei principali gradi dei soldati professionisti.

che ospitavano esclusivamente le famiglie dei quadri del comando locale. In alcuni casi, ad es. a Pordenone, i complessi residenziali erano separati tra loro sulla base del grado dei militari. Gli ufficiali, e le loro famiglie, non dovevano coabitare con i propri sottoposti. Complessi residenziali grandi e piccoli furono distribuiti nei pressi delle caserme, come a Casarsa, Chiusaforte, Udine, e oggi versano in un profondo abbandono simile a quello dei casermaggi inutilizzati.

di Grupignano, un'ampia polveriera aveva il compito di garantire le munizioni per le postazioni sparse nella vallata. I collegamenti sarebbero stati garantiti dagli automezzi dell'esercito, mentre i giovani soldati di leva, ancora una volta grazie al treno, potevano confluire da tutta l'Italia alla caserma Vescovo a Purgessimo, verso est in direzione delle valli del Natisone, alla caserma Miani a Grupignano e alla caserma Zucchi costruita nel sito dell'ex convento domenicano a nord del centro cittadino.

Linee di arresto in pianura

Altre due linee di arresto innervavano la pianura. La prima si attestava sul nucleo urbano di Udine e si distribuiva tra Torre e Cormor raggiungendo la Bassa; la seconda, invece, sfruttava il vantaggio dato dall'ampio letto del Tagliamento e vedeva distribuire una corona di postazioni fortificate lungo l'argine destro del grande fiume. La difesa si appoggiava su una serie di caserme attribuite alle truppe di arresto ma, alle spalle di queste, altre strutture ospitavano artiglieria e mezzi corazzati definendo una seconda fascia di difesa ancora una volta segnata da un insediamento poroso. Questo spazio alle spalle del Tagliamento era destinato allo scontro in campo aperto tra le nostre truppe corazzate, che si sarebbero giovate della conoscenza del territorio, contro le colonne nemiche che fossero riuscite a superare la prima fascia difensiva. Per questo motivo la destra Tagliamento, a partire dagli anni Cinquanta, ha conosciuto una presenza militare



Una delle tantissime postazioni a difesa della sponda destra del Tagliamento; si trova ad Avasinis ed è alloggiata in un sito assai particolare: nell'area di spaglio della cascata detta *la Spissula*, un pittoresco fenomeno naturale che si origina in seguito a grandi piogge. La posizione della postazione si vede nella foto di destra, in basso.

legata all'uso di ampi territori per le esercitazioni di tiro dell'artiglieria e di manovra con i mezzi corazzati sulle ampie praterie magredili. Le caserme e i depositi erano posti in corrispondenza dei tradizionali attraversamenti del Tagliamento, soprattutto presso Pinzano, Spilimbergo e Casarsa, dove il fiume era guadabile.

Il vero campo di battaglia

Le prime linee della corona dei rilievi e le seconde linee sui corsi d'acqua avevano il compito di rallentare il nemico, ma negli intenti dei militari la battaglia vera e propria si sarebbe giocata nell'alta pianura, dove una colonna di mezzi pesanti aveva più possibilità di muoversi velocemente. Le caserme della pedemontana (Sequals e Spilimbergo) e quelle del settore centrale (Casarsa, San Vito, Pordenone e Cordenons) avevano la funzione di organizzare la battaglia in campo aperto e hanno comportato

una grande concentrazione di militari di leva nel Friuli Occidentale. Questo cuscinetto di resistenza mobile avvolgeva intenzionalmente l'importante base militare della NATO ad Aviano, il bersaglio più probabile di una incursione veloce da parte delle truppe del Patto di Varsavia. Davanti e dietro al campo di aviazione di Aviano si trovava quella che possiamo considerare la terza linea di difesa, una serie di postazioni per il lancio di missili costruite dopo il 1965. I missili avrebbero colpito le truppe nemiche e impedito incursioni aeree sulla zona facendo capo sulle piattaforme di lancio di Plasencis, Aquileia, Cordovado, Fontanafreda e San Donà di Piave.

Cittadelle militari

Le caserme erano necessariamente estese per la quantità di strumenti mortali che contenevano e, per lo più, sorsero all'esterno dei centri abitati, in luoghi dai quali era facile



raggiungere gli ampi poligoni di tiro e i campi di manovra. La capacità di reazione era affidata alle armi che si sarebbero disposte velocemente sul territorio. Per esempio a Vacile sorse una delle più estese caserme della pedemontana per ospitare i reparti di artiglieria che avrebbero affiancato i carristi nella difesa. La caserma era una cittadella militare in mezzo ad una campagna all'epoca poco utilizzata. La struttura recintata conteneva anche campi da tennis, un cinema, un campo da calcio, uno da pallacanestro, un campo di tiro con la carabina. L'organizzazione interna era molto complessa e prevedeva che convivessero soldati, armi, mezzi di trasporto e una piccola riseretta di polvere da sparo. Da questo recinto uscivano quasi giornalmente le colonne dei mezzi militari che simulavano una battaglia manovrando e occupando aree di prateria che sempre di più stavano diventando terreni coltivati. La mo-

dernizzazione del paesaggio agrario finiva per entrare in conflitto con i giochi di guerra dei militari. Fino al 1974 il dispiegarsi delle attività militari e delle servitù coinvolgeva circa 150 comuni per una estensione di 350 mila ettari, oltre il 50% dell'intera regione. Senza dubbio verso la fine degli anni Settanta le esigenze militari furono ridimensionate dalle necessità della ricostruzione post-sismica.

Parte del paesaggio

Negli anni Ottanta la lettura della presenza militare in Friuli cominciava a cambiare e ci si accorgeva di come i militari fossero una risorsa. Così scriveva Marco Di Blas in *Friuli nel Mondo* dell'agosto 1989: "...la gente del Nord Est, ormai, vi è assuefatta e non riesce a cogliere questo elemento di distinzione rispetto alle altre regioni", e soprattutto "Una caserma significa alcuni miliardi di lire riversati in bar, pizzerie, cinema, tabaccai, autorimesse, meccanici... In alcuni paesini di montagna significa la sopravvivenza di una comunità". Il carattere dell'infrastruttura militare, notava l'autore, si integrava con l'ambiente umano e fisico: "i reparti militari, in particolare i reparti dell'esercito, fanno parte del paesaggio".

Ma il nuovo assetto della regione più militarizzata d'Italia cominciava a radicarsi nelle pratiche di vita di friulani e giuliani proprio nel momento in cui si decideva che l'esercito italiano sarebbe diventato una struttura di professionisti. Le opere realizzate e mantenute per tre decenni cominciavano a diventare



Le tre palazzine per la truppa costruite all'interno della caserma Dardi a Sgonico all'inizio degli anni Novanta, quando ormai il muro di Berlino era caduto e si sapeva che l'esercito sarebbe stato riformato.

del tutto inutili rispetto alle nuove strategie politiche dell'Europa. Tra le prime iniziative per recuperare le aree dismesse va senza dubbio ricordato il "Programma di Dismissione dei Beni immobili della Difesa" descritto nel Collegato alla Legge finanziaria per il 1997, poi ripreso nella Finanziaria del 1999.

Retorica del dono e politica di dismissione

Negli ultimi tre lustri la stampa ha più volte sollevato il problema di come le retoriche del "dono" agli enti locali di un patrimonio enorme, nasconda in realtà l'incapacità di costruire una politica di riuso e di dismissione lenta e programmata. Molte caserme nei centri cittadini dimostrano chiaramente l'incapacità delle forze armate di gestire fondi appropriati per il restauro dei fabbricati che non sono strettamente funzionali alle necessità. Così le aree e gli edifici cominciano a degradare ben prima che la caserma risulti ufficialmente dismessa.

Il degrado e l'incertezza hanno poi stimolato usi impropri delle strutture abbandonate. Un bunker posto poco sopra Monfalcone è stato recuperato da alcuni cultori della storia militare per i loro giochi di guerra. Non diversamente la caserma di Vacile, durante la lunga fase di abbandono, è stata utilizzata come spazio per la simulazione delle azioni di guerra da parte di dilettanti. Anche per evitare che tale area fosse utilizzata per scopi non condivisi dalla comunità locale il comune di Spilimbergo decise la demolizione di quegli enormi volumi e la realizzazione di un importante parco fotovoltaico.

A poca distanza il comune di Travesio da anni lotta con il ministero affinché quest'ultimo gli attribuisca la grande polveriera posta a monte dei colli di Sequals. Tale struttura, completamente degradata, non è più utilizzata da moltissimi anni e ha la possibilità di vedervi insediare un deposito di una vicina azienda di polvere da sparo. Si tratterebbe, quindi, di una nuova



I pannelli fotovoltaici costruiti sopra le macerie della caserma di Vacile hanno cancellato i segni fisici dell'insediamento militare, ma hanno permesso di non consumare suolo nella costruzione del più grande impianto fotovoltaico del Friuli Occidentale.

destinazione coerente con quella per cui la struttura era nata, ma la posizione del grande recinto, a cavallo di colli ormai boscati, pone il problema della compatibilità della struttura con il contesto ambientale evolutosi negli ultimi trent'anni.

Il recupero delle strutture militari dismesse continua tra attriti e sperimentazioni anche interessanti. Quello che passa per il progetto di dismissioni del Nord-Est si limita a registrare gli effetti prodotti dal più ampio progetto di razionalizzazione della presenza militare sul territorio alla luce dei mutati rapporti strategici e della costituzione di un esercito volontario.

Così, mentre la maggior parte delle servitù sono state progressivamente estinte a seguito della mancanza di pratiche d'uso dei militari, le principali strutture della guerra fredda vengono devolute, senza nessun intervento di bonifi-

ca, alla Regione e poi ai Comuni. Due decreti del 2007 hanno previsto la restituzione alla Regione Veneto di novantatré aree militari dismesse, mentre per il Friuli Venezia Giulia se ne erano restituite trentasei (Decreti interdirettoriali del 27/02/2007 e del 25/07/2007).



La caserma Zucchi a Cividale, destinata forse a diventare uno spazio per edilizia popolare e sociale.

Col "Decreto del Fare"

Sul finire del 2013 con il cosiddetto "Decreto del Fare" si è prevista una nuova grande dismissione di aree del demanio militare riversando sulle amministrazioni locali l'onere di organizzare le vendite. Il ricavato dalle stesse dovrebbe andare ai Comuni, attori attivi di questa devoluzione, per una quota del 75% e allo Stato per il rimanente 25% (*Messaggero V.* 27/10/2013). Eppure gli esperimenti provati con i primi trasferimenti di strutture e aree alle amministrazioni comunali non hanno prodotto sempre buoni risultati e non tutte le amministrazioni si sono sentite in grado di assumere autonomamente delle scelte di riuso delle aree dismesse. A Tricesimo e a Reana del Rojale per decidere che cosa fare della caserma Sante Patussi si è giunti all'affidamento all'Università di Udine della costruzione di un processo partecipativo capace di rendere conto delle aspettative dei cittadini (*Il Friuli* 09/10/2009).

Nel Canal del Ferro

Molte amministrazioni locali si trovano in difficoltà nell'individuare una strategia per rigenerare le aree militari dismesse e il caso dei Comuni del Canal del Ferro è significativo. A Pontebba in pochi anni ben tre caserme sono state devolute dalla Difesa al Comune in una situazione estremamente difficile. Nella piccola cittadina l'abbandono dei presidi militari e delle funzioni confinarie legate alla ferrovia ha provocato una radicale crisi demografica e delle attività commerciali. In un paese in crisi le possibilità di rigenerazione urbana diventano sempre più difficili e a volte fantasiose. Nel *Messaggero Veneto* del 21 maggio 2008 si poteva leggere: "tutto però dipenderà dal futuro di Passo Pramollo. Se la nuova telecabina sarà realizzata infatti le due ex caserme potrebbero diventare strutture molto appetibili, sia da un punto di vista commerciale che residenziale. Tra le proposte giunte all'amministrazione comunale, infatti, c'è quella di trasformare la [caserma] Bertolotti in un centro benessere o in un centro commerciale per la vendita in *outlet* dell'abbigliamento". Non si capisce quale sarebbe il bacino di attrazione sul quale dovrebbe gravitare chi vuole benessere o moda a un prezzo conveniente. Certo è che ancora una volta le amministrazioni locali meno forti si trovano ad annaspere nel buio delle idee cercando miti di sviluppo improbabili. È davvero difficile comprendere come un comune quale Pontebba possa "digerire" una struttura militare così estesa. Di sicuro non si capi-



L'interno della grande mensa della caserma Egidio Bertolotti a Pontebba. Fotografia di Walter Coletto.

sce come il paese possa avere un centro commerciale capace di sopravvivere con il turismo invernale che, come si sa, non ha prodotto posti di lavoro né a Sella Nevea né a Piancavallo.

Sopra Pontebba si trova la caserma Fantina che ha una superficie di soli 8.000 mq e ospitava il Battaglione Alpini d'Arresto della Brigata alpina Julia. Poco distante la caserma Zanibon è stata in gran parte demolita e si presenta come un grande vuoto di idee che assume la progressiva forma del degrado. In queste due caserme poste sopra il paese storico il solo edificio riutilizzato è la sede della locale sezione degli alpini. L'ultima proposta per il recupero della Caserma Fantina prevede la cessione dell'area a un'impresa per la realizzazione di un villaggio di residenze lignee che cancellerà completamente gli storici dormitori (*Messaggero V.* 21/02/2014).

Qualche chilometro a valle lungo il Fella si può incontrare un'altra

grande struttura militare abbandonata, la caserma Zucchi di Chiusaforte, grande come tutto il paese, che va colta anche nella complessità morfologica del luogo. Infatti, per costruire un tale complesso di alloggi si dovette ridurre di molto l'alveo del fiume proprio nel punto in cui il Fella usciva dalla stretta gola di Dogna. Questo tratto del fiume, che era sempre stato uno spazio di dispersione e, in sostanza, una vasca in cui le acque perdevano la loro forza spagliando, fu pesantemente canalizzato e poi ulteriormente ridotto dal passaggio dell'autostrada. La caserma, ricostruita interamente all'inizio degli anni Ottanta a seguito dei danni del terremoto, era una delle più moderne ed efficienti del settore alpino e si estendeva su un'area di circa settantamila metri quadrati. Per ora la sola opera realizzata è il recupero di una porzione di piano terra di una delle palazzine per realizzare un impianto per lo sfruttamento della biomassa che, di

fatto, riscalda solo la vicina scuola. Infatti, proprio in ampliamento alla zona delle caserme, non molti anni fa l'amministrazione comunale ha realizzato il nuovo insediamento scolastico e la sede della protezione civile, senza che ci fosse la possibilità di recuperare qualcuno degli edifici allora già sottoutilizzati. Oggi, dopo quell'occasione perduta, restano molto vaghe ipotesi di riorganizzazione funzionale dell'area che dovrebbe diventare una zona industriale centrata su una "filiera" produttiva tutta da inventare. Certo è che una riconversione di questo tipo della Zucchi presupporrebbe la completa eliminazione degli edifici pluriplano costruiti con criteri antisismici negli anni Ottanta e oggi riutilizzati solo in piccolissima parte come sede degli alpini e come centro per gli anziani.

Se in comuni così piccoli diventa difficile recuperare fabbricati con tipologie edilizie specialistiche, è altrettanto vero che nel momento in cui la Difesa deciderà di cedere, o porre in vendita, la decina di appartamenti vuoti che aveva edificato a ridosso di Chiusaforte non ci sarà certo una ressa di acquirenti. Le palazzine per gli ufficiali, teoricamente, potrebbero essere facilmente recuperate, ma lo Stato non ha ancora deciso come porle in vendita e questo aumenta la percezione di abbandono e disagio che si vive percorrendo le strade del villaggio. Quelle famiglie che non ci sono più non possono contribuire a rendere più vitale il tessuto economico del paese, tant'è che Chiusaforte negli ultimi dieci anni

ha perso una quindicina di attività commerciali che un tempo si reggevano sull'economia della caserma e della strada statale.

Non soffrono solo i piccoli

Ma non sono solo i comuni piccoli a soffrire quando ci si trova alle prese con le possibilità concrete di recupero. A Cormòns per due volte è andata deserta l'asta per il recupero dei sei ettari della caserma Amadio. Il comune non è stato ammesso ai fondi europei del PISUS (Piano intercomunale di sviluppo urbano sostenibile) ed ora si stanno tentando nuove strategie di utilizzo temporaneo e di frazionamento dell'area, in una prospettiva di piccoli passi e del determinante intervento dell'amministrazione cittadina (*Messaggero V. 25/02/2014*). Il recupero della caserma Amadio è diventato un esempio per la complessità e difficoltà che le amministrazioni incontrano nel rigenerare aree urbane di grande dimensione rispetto a quella dell'abitato che le accoglie. A Cormòns la definizione della politica di intervento pubblico è passata attraverso una verifica con la popolazione grazie alla procedura di Agenda 21, mentre la soprintendenza ha preteso che, alla demolizione delle strutture, si salvino comunque la palazzina del comando e uno dei dormitori, ritenuti di interesse architettonico.

Si potrebbe risparmiare suolo

Non sempre il riutilizzo delle caserme dismesse è stato letto come un'occasione per risparmiare suolo agricolo. Il caso del trasferimento

del carcere di Pordenone è significativo. L'ipotesi di spostare la struttura dal castello del Noncello nel recinto di una caserma a San Vito al Tagliamento ha scatenato la reazione di un ampio e trasversale fronte di politici pordenonesi al punto di proporre la nuova costruzione in aperta campagna (*Messaggero V. 5/02/2009*). Solo dopo un lustro si è di nuovo approdati all'ipotesi di riconvertire a carcere la vasta caserma abbandonata di San Vito, ma non senza passare attraverso l'ipotesi di utilizzare parte dell'abbandonata caserma Monti di Pordenone. In realtà la scelta di San Vito premia un'amministrazione che aveva la disponibilità di un bene abbandonato, mentre in questi anni Pordenone non era mai riuscita a farsi cedere dal demanio militare i settori della Monti inutilizzati.

Come insegna questo caso la programmazione sul fronte della dismissione è determinante. Proprio a Pordenone, dove ci sono due caserme (la Mittica e la Monti, quasi completamente abbandonate) per mesi lo Stato si è dato da fare per cercare e ottenere dal comune spazi per la nuova sede della Prefettura, per l'Archivio di Stato e per quella dei nuovi uffici del Tribunale. Un ramo dello Stato lascia deperire aree e immobili importanti e altre articolazioni del medesimo chiedono spazi e aree provocando contraccolpi e disfunzioni.

Conclusioni

Le strutture dismesse della Difesa potrebbero essere una risorsa se fossero gestite con un piano ca-



La ex polveriera Coseat-Brunner in località Prati di Loreto (Codroipo). Dismessa alcuni decenni fa, è stata ceduta gratuitamente nei primi anni 2000 dal demanio militare al Comune di Codroipo. Si tratta di quasi 40 ettari. Fotografia di Stefano Zanini.

pace di attribuire nuovi valori alle aree grazie alla pianificazione di nuove funzioni e strategie, magari coinvolgendo nella partita interessi privati. Per esempio, lungo l'asta del Fella le ampie aree militari abbandonate potrebbero essere recuperate all'interno di un progetto di nuova industrializzazione leggera della montagna che la Regione potrebbe finanziare in alternativa agli investimenti a fondo perduto che elargisce agli impianti di risalita. È evidente che la capacità di costruire una politica capace di coinvolgere attori non necessariamente pubblici è determinante per il recupero di aree militari dismesse in situazioni non urbane. Invece in Italia si pensa di risolvere

il problema devolvendo le politiche di rigenerazione ad amministrazioni locali che non sono attrezzate per inventare processi diversi dalla alienazione attraverso un'asta pubblica. Amministrazioni che molto spesso si limitano ad aspettare che le idee arrivino da fuori. Manca l'ipotesi di costruire un piano delle dismissioni che abbia anche una scala politica e urbanistica e che possa comportare un cambiamento della destinazione d'uso degli immobili precedente alla vendita. Meno che meno nel tempo si è provveduto a verificare la compatibilità delle strutture ancora in attività, o non completamente dismesse, con il contesto attuale. Oggi, in effetti, può succedere che instal-

lazioni militari entrino in conflitto con sopraggiunti riconoscimenti di valore per i siti all'interno dei quali si trovano, ad es. un'area soggetta a vincolo paesaggistico, o un Sito di interesse comunitario (SIC). Serve un'operazione di ampio respiro che, dopo il censimento di tutte le aree dismesse recuperabili a fini economici o ambientali, coinvolga enti pubblici e privati sulla base di progetti concretizzabili con le risorse disponibili. Progetti che utilizzino queste aree per inventare nuove filiere produttive e culturali. Il disegno di una porosa macchina da guerra potrebbe diventare quello di una nuova strategia di resistenza sociale e di sviluppo economico.



Gino De Finetti, *Mostre agricole ed artigianale del mobile*, Gorizia, 1936; stampa Grafiche Chiesa, Udine. Su bozzetto di uno dei più noti maestri di gusto *Secession*, il manifesto promuove il prodotto della provincia goriziana attraverso l'iniziativa della locale Camera di Commercio, trasformata nel 1931 in Consiglio provinciale dell'Economia corporativa. Si ringrazia la Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia.



Friuli che cambia: sopra, la borgatella abbandonata dei Sacoças in Val d'Arzino; sotto, struttura di recente costruzione a Cividale del Friuli. Entrambe le foto sono state scattate a inizio del 2014.

